

I. I. S.
ALMERICO
DA SCHIO
VICENZA



PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA
AGGIORNATO A.S. 2020/2021
INDIRIZZO PROFESSIONALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA



Istituto accreditato dalla Regione del Veneto nell'ambito della Formazione Superiore
Autorizzazione n. A0369 - Decreto n. 507 del 20/07/2005

SOMMARIO

Sommario	2	
ISTRUZIONE PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA	4	
Articolazioni	4	
- Articolazione “Enogastronomia”	4	
- Articolazione “Prodotti dolciari artigianali e industriali”	4	
- Articolazione “Servizi di sala e di vendita”	5	
- Articolazione “Accoglienza turistica”	5	
Sbocchi occupazionali e possibilità di carriera	5	
REFERENTE DI INDIRIZZO	5	
Quadro orario (D.M. 24 maggio 2018, n. 92.)	6	
Quadro orario (DPR 87/2010)	6	
LABORATORI E STRUMENTAZIONE DEI REPARTI ENOGASTRONOMICI E DI OSPITALITÀ ALBERGHIERA	10	
		
Laboratori di cucina e pasticceria	10	
Laboratorio sala-bar	10	
Laboratorio di accoglienza turistica	11	
PRIORITÀ DI INDIRIZZO	12	
PROGETTI INDIRIZZO ALBERGHIERO PER L'AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	13	
Linee guida per la progettazione ampliamento offerta formativa	13	
- Articolazione “Enogastronomia”	13	
- Articolazione “Prodotti dolciari artigianali e industriali”	13	
- Articolazione “Servizi di sala e di vendita”	13	
- Articolazione “Accoglienza turistica”	13	
Premessa	13	
Progetti proposti dai Dipartimenti di lingua	14	
La compagnia del senza glutine (con USSL di Vicenza e SIAN)	14	
Incontro di approfondimento sulle caratteristiche degli alimenti	14	
L'informatica nella ristorazione	14	
Le tecniche della comunicazione	14	
Progetti proposti dal dipartimento di Informatica	14	

Progetti riferiti a servizi di sala, cucina ed accoglienza	14
PCTO enogastronomico settore accoglienza turistica	14
	
PCTO enogastronomico settore laboratorio di sala e cucina	15
Partecipazione a Gare del settore Enogastronomico – Alberghiero	15
Le Foto	15
Progetti ENO	17
Progetti ENO Andamento 2018 - 2021	21

Il presente documento costituisce parte integrante del Piano Triennale dell'Offerta Formativa dell'IIS Almerico Da Schio, e presenta le specificità e la progettazione dell'Indirizzo Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera.

ISTRUZIONE PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

L'Istituto di Istruzione Superiore “Almerico da Schio” dall'anno scolastico 2010-2011, offre un nuovo indirizzo all'utenza del vicentino, infatti, l'Istituto ospita l'indirizzo dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera”.

Dall'anno scolastico 2014/2015 è stato inoltre attivato il corso serale, che ha riscontrato un buon successo di iscrizioni.

Nel corso degli anni scolastici gli allievi del nostro istituto hanno l'opportunità di svolgere dei periodi di alternanza scuola lavoro in attività ristorative e di ospitalità turistica del territorio e di partecipare a concorsi del settore enogastronomico a livello locale e nazionale.

L'istituto inoltre collabora nell'allestimento di eventi proposti da enti territoriali, sia nell'accoglienza degli ospiti che nello studio e nella realizzazione dei momenti conviviali richiesti.

Dopo diversi anni anche la città di Vicenza, capoluogo di provincia, che ha visto la nascita di questa articolazione professionale che mancava nel piano dell'offerta formativa scolastica della stessa città, vedrà altri frutti. E' risaputo da tutti, quale importanza rivesta per il territorio vicentino l'enogastronomia ed il turismo in generale, quanti e quali siano i diversi settori produttivi, del vicentino, che trovano nei prodotti del territorio una propria vita produttiva: dalla ristorazione, alla produzione di macchinari dedicati alla produzione di alimenti, alle aziende artigianali ed industriali del settore dolciario ed agroalimentare.

Come non ricordare i piatti della Nostra tradizione popolare, diventati bandiera dell'enogastronomia vicentina, come ad esempio il “Baccalà alla vicentina”, la “Gata”, oppure le D.O.P. come l'“asparago bianco di Bassano” o la “Sopressa vicentina”; o alcuni prodotti locali diventati famosi con le D.E.C.O. (Denominazioni Comunali), come il “broccolo fiolaro di Creazzo”, la “farina di mais Marano” o il celeberrimo vino Torcolato di Breganze solo per citarne alcuni.

Vicenza, città di Andrea Palladio, è sicuramente una cittadina a vocazione turistica ed enogastronomica per eccellenza ed il Nostro Istituto potrà essere la palestra in cui le prossime generazioni di cuochi, camerieri, baristi e responsabili dell'accoglienza d'albergo potranno formarsi per i prossimi anni.

Il diplomato in **Istruzione Professionale** nell'indirizzo **Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera** ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

L'indirizzo presenta le articolazioni: Enogastronomia, Servizi di sala e di vendita e Accoglienza turistica, nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Articolazioni

- Articolazione “**Enogastronomia**”
 - 1 intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
 - 1 di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
 - 1 di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

- Articolazione “**Prodotti dolciari artigianali e industriali**”
 - 1 operare nel sistema di qualità per la lavorazione, conservazione, promozione dei prodotti enogastronomici di pasticceria e panetteria
 - 1 valorizzare le tradizioni locali e riconoscere le nuove direzioni del settore enogastronomico.

- Articolazione “**Servizi di sala e di vendita**”
 - l svolgere attività operative e gestionali in relazione all’amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
 - l di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela;
 - l di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.
- Articolazione “**Accoglienza turistica**”
 - l intervenire nell’organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela;
 - l essere in grado di attuare strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzano le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l’uso delle nuove tecnologie dell’informazione e della comunicazione.

Sbocchi occupazionali e possibilità di carriera

- **Articolazione Enogastronomia e Prodotti dolciari artigianali e industriali**
 - l *Commis* di cucina e di pasticceria, addetto di cucina, cuoco, addetto alle mense, addetto alle produzioni dolciarie artigianali;
 - l Pizzaiolo, panificatore;
 - l Cuoco capo partita, cuoco unico, sottocapo cuoco, pasticciere capo partita;
 - l Capo cuoco, executive chef;
 - l Responsabile dei servizi di ristorazione (*food & beverage manager, banqueting manager*);
 - l Responsabile servizi di gastronomia e di pasticceria nella grande distribuzione e nel *catering*;
 - l Gestore di aziende ristorative e di aziende di produzione dolciaria industriale e artigianale.
 - l Ristoratore.
- **Articolazione “Servizi di sala e di vendita”**
 - l *Commis* di sala e bar, addetto al banco nei servizi di ristorazione;
 - l Barista, cameriere di ristorante, albergo e bar, *chef de rang*, dispensiere;
 - l *Sommelier, barman*, aiuto *barman, maître*;
 - l Responsabile dei servizi di ristorazione (*food & beverage manager, banqueting manager*, direttore di sala);
 - l Gestore di locali tematici: *american bar, disco-bar, lounge bar, disco dinner, wine bar*;
 - l Proprietario di aziende del settore.
- **Articolazione “Accoglienza turistica”**
 - l Impiegato di ricevimento d’albergo, impiegato di portineria, impiegato di segreteria;
 - l Addetto al *booking* e alle prenotazioni, primo segretario, *night auditor*;
 - l Capo ricevimento, governante (responsabile servizio ai piani), responsabile servizi amministrativi, capo economo, responsabile delle risorse umane;
 - l Responsabile dei servizi di alloggio (*room division manager*), responsabile *marketing*;
 - l Vicedirettore, direttore d’albergo, *general manager* di catene alberghiere;
 - l Accompagnatore turistico, guida turistica, animatore turistico, impiegato di agenzia di viaggio, direttore tecnico di agenzia di viaggio, *Tour Operator*;
 - l Operatore congressuale, *hostess* e assistente congressuale, traduttore, responsabile congressi, PCO (*Professional Congress Organizer*), *hostess/steward* di terra o di volo;
 - l Alberghiere o proprietario di agenzie di viaggio.

REFERENTE DI INDIRIZZO

La prof.ssa **Maria Francesca Paolillo** è la docente referente dell’indirizzo Professionale Enogastronomico e per l’ospitalità alberghiera.

QUADRO ORARIO (D.M. 24 maggio 2018, n. 92.)

Il quadro orario aggiornato che si applica a partire dall'a.s. 2018/2019 alle classi prime, in attuazione del DM 24 maggio 2018, n. 92 (**Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale, ai sensi dell'articolo 3, comma 3, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61**) è presente aggiornato nel sito dell'Istituto.

QUADRO ORARIO (DPR 87/2010)

Il quadro orario riportato di seguito trova applicazione nell'a.s. 2020/2021 dalla classe quarta, fino a completa attuazione del DM 24 maggio 2018, n. 92.

Materie di insegnamento	2° biennio		5° anno
		Classe quarta	Classe quinta
Area comune			
Lingua e letteratura italiana		4	4
Lingua inglese		3	3
Storia		2	2
Geografia generale ed economica			
Matematica e Informatica		3	3
Diritto ed Economia			
Scienze motorie		2	2
Religione		1	1
Totale ore Area generale		15	15
Area di indirizzo			
Scienze integrate (Scienze della terra)			
Scienze integrate (Chimica)			
Scienze e Tecnologie Informatiche (TIC)			
Scienze degli alimenti			
Laboratorio dei servizi enogastronomici-settore cucina			
Laboratorio dei servizi enogastronomici-settore sala e vendita			
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica			
Seconda lingua straniera		3	3
dal terzo anno scelta di una delle seguenti articolazioni:			
Enogastronomia - cucina Prodotti dolciari artigianali e industriali Servizi di Sala e di Vendita Accoglienza Turistica		14	14

di cui in compresenza	(2*)	
Totale Area di Indirizzo	17	17
Totale ore settimanali	32	32

(*) attività di laboratorio in compresenza con docenti tecnico-pratici

(**) insegnamento affidato al docente tecnico-pratico

L'orario complessivo settimanale ammonta a 33 ore in prima di cui 21 ore area comune, 32 ore in seconda di cui 20 ore area comune e 12 area di indirizzo e nel triennio 15 ore area comune e 17 ore area di indirizzo.

ARTICOLAZIONI AREA DI INDIRIZZO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Articolazione "Enogastronomia - cucina"					
Materie di insegnamento			2° biennio		5° anno
				Classe quarta	Classe quinta
Scienza e cultura dell'alimentazione	ITP cucina			3 1*	4
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina	compresenza			5** 1*	4** 1*
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala e vendita				2**	2**
Articolazione "Prodotti dolciari artigianali e industriali"					
Materie di insegnamento			2° biennio		5° anno
				Classe quarta	Classe quinta
Laboratorio chimico - chimica industriale	tutte compresenze			2*	1*
Lingua 2				3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione e controlli microbiologici dei prodotti alimentari.				3(1*)	3
Laboratorio di servizi enogastronomici settore pasticceria				5	4
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi				2	3
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari				2	2
Diritto e tecniche amministrative				2	2

Articolazione “Servizi di Sala e di Vendita”					
Materie di insegnamento			2° biennio		5° anno
				Classe quarta	Classe quinta
Scienza e cultura dell'alimentazione				3	4
di cui in compresenza	I TP - Sala			1*	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina				2**	2**
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala e vendita				1* 5**	4** 1*
Articolazione “Accoglienza Turistica”					
Materie di insegnamento			2° biennio		5° anno
				Classe quarta	Classe quinta
Scienza e cultura dell'alimentazione				2	2
di cui in compresenza	I TP - Accoglienza			1*	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				5	6
Tecniche di comunicazione				2	2
Laboratorio di servizi d'accoglienza turistica				5** 1*	4**
Totale ore settimanali per articolazione				14	14

(*) attività in compresenza con docenti tecnico-pratici (***) insegnamento affidato al docente tecnico-pratico

L'orario delle classi 4[^] e 5[^], prevede 4 ore settimanali per le materie di Cucina e Sala e Vendita, potrà essere modulato in maniera diversa, su proposta dei singoli dipartimenti all'inizio di ogni anno scolastico, ciò per permettere lo svolgimento di attività pratiche in laboratorio più funzionali e idonee al percorso formativo professionale, garantendo comunque lo svolgimento della preparazione teorica e le ore complessive annuali.

Inoltre, per particolari motivazioni, l'orario potrà riprendere la scansione naturale di 4 ore settimanali se il dipartimento lo renderà necessario per motivi didattici.

Classi quinte

L'orario modulare avrà la seguente scansione: 1[^] settimana n° 3 ore (attività teorica in classe); 2[^] settimana n° 5 ore (attività pratica in laboratorio).

Classi quarte: 1[^] e 2[^] settimana 5 ore (attività pratica)

3[^] settimana 2 ore (attività teorica in classe).

Per l'anno scolastico 2019/20, le classi quarte di cucina e sala bar, svolgono l'attività pratica al mattino 5 ore. Rimane invece invariato l'orario delle quinte cucina e sala bar.

LABORATORI E STRUMENTAZIONE DEI REPARTI ENOGASTRONOMICI E DI OSPITALITÀ' ALBERGHIERA

L'Istituzione scolastica è dotata di due laboratori di cucina, due laboratori di sala ed una postazione di ricevimento.



Laboratori di cucina e pasticceria

Da alcuni anni, l'indirizzo Alberghiero ha avviato un ampliamento dell'offerta formativa del percorso enogastronomico, che ha contribuito alla realizzazione nell'anno scolastico 2011/2012 di un laboratorio di cucina e nell'anno 2017/18 di un altro laboratorio di cucina e pasticceria entrambi situati al piano terra.

Come nelle cucine professionali, i laboratori sono dotati dei più moderni macchinari professionali, hanno un impianto di aspirazione a "compensazione", che permette il recupero dell'aria pulita, ed un impianto idrico fornito di addolcitore per garantire una migliore durata delle attrezzature.

I macchinari professionali, prodotti da ditte leader in campo mondiale, che troviamo nella zona di preparazione sono: la cucina centrale, dotata di fuochi a gas metano, piastre elettriche e ad induzione, un cuocipasta, un "bagno-maria", una friggitrice, una griglia per le cotture "ai ferri". Inoltre, la cucina dispone di un forno trivalente, di due abbattitori di temperatura adatti anche per una migliore conservazione degli alimenti, una macchina per il "sottovuoto", tre planetarie di diverse capacità di mescolamento, un mixer e un cutter, un tritacarne ed una affettatrice, un microonde, vari frigoriferi e congelatori, tavoli riscaldati, oltre ad una serie di tavoli di lavoro carrellati utilizzati durante l'attività pratica degli allievi. Il laboratorio di pasticceria dispone di varie attrezzature e macchinari piani di cottura e di frittura, pentolame vario, planetarie, raffinatrice, sfogliatrice, cooter, forno, cella di lievitazione, abbattitore multifunzione, frigoriferi dedicati, congelatori, attrezzature minute per lavorazione per gli impasti, tritico del gelato che era già stata acquistata anni addietro. Per quanto riguarda l'arredo il laboratorio è stato fornito di: armadi specifici per lo stoccaggio attrezzature ed alimenti. Il laboratorio di pasticceria è stato progettato in funzione dello svolgimento delle lezioni pratiche di cucina, con annesso laboratorio di sala - bar. In entrambi i laboratori troviamo un lavamani e tre lavandini, pensili per lo stoccaggio dei prodotti e delle attrezzature minute, alcuni armadi dove si ripongono le attrezzature utili durante la lezione, come pentole, taglieri, coltelli, piccola attrezzatura professionale. Nella prossimità della cucina, troviamo il magazzino degli alimenti necessario per uno stoccaggio e una conservazione adeguata dei prodotti, come previsto dalle attuali normative igienico sanitarie. Al suo interno troviamo, scansie in acciaio, frigoriferi e congelatori, tavoli, bilance e carrelli. Entrambi i laboratori dispongono di locali adibiti alla pulizia delle stoviglie e delle attrezzature, completa di macchinario a "capottina". A questi si aggiungono altri locali adibiti allo stoccaggio di strumentazioni e vario materiale per eventuali eventi interni ed esterni all'istituto. Parte dei macchinari del laboratorio di pasticceria sono stati finanziati con il contributo della Fondazione Cariverona.

Responsabile

La responsabile: **prof. Roberto Zanin** è il responsabile del laboratorio di Cucina.

Laboratorio sala-bar

Le sale bar sono ampiamente attrezzate per la preparazione di caffetteria e miscelati. I bar sono provvisti di eleganti piani di servizio, piani di lavoro attrezzati con materiale di caffetteria, sottobanco con due frigoriferi a sportello e due a cassettoni; trovano inoltre spazio attrezzature per miscelati, macchina tritaggiaccio, frullini professionali e cristalleria per il servizio di bevande e di distillati. Nel retrobanco vi sono due vetrine a specchio con bicchieri e bottiglie dimostrative, una macchina per il caffè espresso. La postazione di lavoro è integrata da una macchina lavabicchieri ed un ice maker per la preparazione di cocktail e frappè.

Nelle due sale ci sono mobili di servizio per la posateria, vassoi ed attrezzature per il servizio ai tavoli. Sono presenti una vetrina per vini, liquori e distillati ed un armadio per il tovagliato, generi di consumo per il bar ed altro materiale per predisporre buffet da prepararsi internamente. Sono presenti anche tavoli con gambe pieghevoli per manifestazioni esterne, carrelli per il trasporto del materiale e per il servizio ai tavoli.

Responsabile

Il prof. **Mauro Liso** è il responsabile del laboratorio di sala.

Laboratorio di accoglienza turistica

Situato al piano secondo in laboratorio F, il laboratorio di accoglienza turistica è provvisto di bancone front office con l'occorrente per la simulazione delle diverse fasi del ciclo cliente. Il laboratorio è dotato di videoproiettore, di postazione informatica con stampante, collegata alla rete ed a Internet. Il docente, inoltre, si avvale di un laboratorio di informatica provvisto di videoproiettore e di una postazione pc per alunno collegata ad una stampante. Tutti i pc sono connessi alla rete e ad internet.

Responsabile

La prof.ssa **Antonella Frizzo** è la responsabile del laboratorio di accoglienza turistica.

PRIORITÀ DI INDIRIZZO

Le priorità e i traguardi individuati nel RAV sono in sintesi:

Traguardi e priorità: Esiti degli Studenti	Priorità	Modalità
Risultati scolastici	Ridurre il numero degli alunni sospesi e ulteriormente il numero dei non ammessi, in particolare nel primo biennio	Migliorare gli apprendimenti per aumentare progressivamente la percentuale degli alunni ammessi e di quelli con esito finale positivo
Competenze chiave europee	Sviluppare e incrementare le competenze chiave e di cittadinanza degli alunni	Migliorare gli esiti rispetto al triennio precedente attraverso percorsi /strumenti che consentano di individuarle, rilevarle, verificarle e valutarle
Obiettivi di Processo: Ambiente di apprendimento	Diffondere strategie didattiche laboratoriali, cooperative, al fine di sviluppare le competenze degli studenti	L'arricchimento dell'ambiente di apprendimento, attraverso didattiche laboratoriali, contribuirà al successo formativo degli alunni

Dall'analisi del RAV si è proceduto con la stesura del Piano di Miglioramento al quale si rinvia (Allegato n. 5), e che in sintesi viene riportato:

	AREA DI PROCESSO - ESITI	PRIORITA'	MODALITA'	OBIETTIVI DI PROCESSO
1	Risultati scolastici	Orientare meglio le iscrizioni al tecnico, ma non solo	Ridurre la percentuale di non ammessi dalla classe prima alla seconda in particolare nel tecnico, ma anche nel professionale	Individuare docente tutor classi biennio professionale e tecnico Individuare docente tutor in entrata tecnico

Si evidenziano infine le priorità riportate nell'Atto di Indirizzo del Dirigente Scolastico 2018/2021, presentato al Collegio dei Docenti il 17/10/2018 (Allegato n. 4), riferite ai Servizi per l'enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera:

AZIONI	ANALISI	MODALITA'
Inserire le discipline di Tecniche della comunicazione	Atteso che la Riforma che parte quest'anno ha introdotto la materia TIC, in qualche modo rimediando alla lacuna che si era anche in questa sede evidenziata, resta la criticità della mancanza di "tecniche della comunicazione", per la quale occorre continuare in attività progettuali extra-curricolari	Sviluppare attività progettuali extra-curricolari con contenuti specifici della disciplina

PROGETTI INDIRIZZO ALBERGHIERO PER L'AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

LINEE GUIDA PER LA PROGETTAZIONE AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA

Ogni tipo di attività progettuale e programmatica per l'ampliamento dell'Offerta Formativa è stata programmata secondo le competenze definite dai Regolamenti del 2010 qui riportate, integrate dal DM 24 maggio 2018, n. 92 (**Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale, ai sensi dell'articolo 3, comma 3, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61**):

- Articolazione “**Enogastronomia**”
 - 1 intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
 - 1 di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
 - 1 di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.
- Articolazione “**Prodotti dolciari artigianali e industriali**”
 - 1 operare nel sistema di qualità per la lavorazione, conservazione, promozione dei prodotti enogastronomici di pasticceria e panetteria
 - 1 valorizzare le tradizioni locali e riconoscere le nuove direzioni del settore enogastronomico.
 - 1 Al termine di questo percorso il/la Diplomato/a avrà accesso a tutti i percorsi universitari, potrà proseguire gli studi nei corsi IFTS, ITS, nei corsi di Formazione Professionale post diploma o iscriversi agli Istituti di Alta Formazione.
- Articolazione “**Servizi di sala e di vendita**”
 - 1 svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
 - 1 di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela;
 - 1 di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.
- Articolazione “**Accoglienza turistica**”
 - 1 intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela;
 - 1 essere in grado di attuare strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

Ogni tipo di attività progettuale e programmatica per l'ampliamento dell'Offerta Formativa è stata programmata seguendo le indicazioni dettate dalla **Legge 107/2015 art. 1 co. 7** (“La Buona scuola”) che il Collegio di Indirizzo ha ritenuto di indicare in via preferenziale in data 15 settembre 2015.

Premessa

La realizzazione dei progetti proposti dall'Indirizzo è condizionata dai provvedimenti adottati dal Governo dal 30 gennaio 2020, in seguito all'emergenza sanitaria internazionale, finalizzati al contenimento del contagio sull'intero territorio nazionale.

Lo spirito di iniziativa che caratterizza l'Offerta Formativa dei Docenti dell'Istituto consente, ove possibile, l'adattamento dei progetti nelle modalità di attuazione alle indicazioni del Governo, nell'ottica di un ritorno alla normalità e di una conseguente ripresa delle attività.

In particolare le attività di restituzione delle esperienze relative ai Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento delle classi quinte per l'a.s. 2020/2021 descritte nei PCTO

lettera a) *valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning.*

Progetti proposti dai Dipartimenti di lingua

Anche per l'indirizzo enogastronomico si fa riferimento al pacchetto progetti trasversali d'Istituto proposto dai referenti dei dipartimenti di lingua.

lettera d) *sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità*

La compagnia del senza glutine (con USSL di Vicenza e SIAN)

lettera g) *potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica;*

Incontro di approfondimento sulle caratteristiche degli alimenti

Si prevedono degli incontri con esperti esterni per quanto riguarda la qualità sia delle materie prime alimentari sia dei prodotti finiti. Gli incontri avranno lo scopo di fornire agli alunni informazioni aggiornate sull'evoluzione del comparto alimentare.

lettera h) *sviluppo delle competenze digitali degli studenti con particolare riguardo all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro;*

La seguente progettazione è stata messa in essere dopo l'analisi emersa dall'**Atto di Indirizzo** del Dirigente.

L'informatica nella ristorazione

I corsi, hanno lo scopo di fornire le conoscenze di base attestanti il possesso di tutte quelle competenze che sono oggi necessarie per una piena cittadinanza digitale: quale saper usare gli strumenti di scrittura, di calcolo e di presentazione, e saper navigare in modo sicuro nel web utilizzando gli strumenti di collaborazione e i social network.

Le tecniche della comunicazione

Il Corso si propone di fornire una formazione sulle tematiche relative alla comunicazione e sulle strategie secondo cui essa viene declinata (anche attraverso l'uso delle tecnologie) nel mondo contemporaneo.

Progetti proposti dal dipartimento di Informatica

L'indirizzo fa riferimento al progetto trasversale d'istituto sulla promozione della certificazione informatica ECDL full standard

lettera m) *valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese;*

Progetti riferiti a servizi di sala, cucina ed accoglienza

Nell'ottica dell'apertura della scuola al territorio e del potenziamento delle competenze degli studenti in attività di servizio, si evidenzia che da anni l'Istituto è chiamato a collaborare diversi Enti pubblici e privati (vd. Assessorato alla Formazione, Assessorato alla Cultura, Camera di Commercio ed altri).

Si sottolinea inoltre che, ogni attività, corso, formazione, evento, organizzati nel nostro Istituto, sono sempre supportati dai servizi di accoglienza, sala e cucina dei nostri studenti del Professionale enogastronomico.

lettera o) *incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione;*

PCTO enogastronomico settore accoglienza turistica

Articolazione accoglienza turistica

Il progetto si prefigge di implementare le attività di alternanza nonché la promozione di metodologie didattiche innovative.

Inoltre il progetto si prefigge di concretizzare l'attivazione di un percorso di formazione in grado di cogliere le specificità del contesto territoriale attraverso processi di integrazione tra sistema di istruzione ed il mondo del lavoro e divenire strumento di prevenzione dei fenomeni di disagio e dispersione scolastica.



PCTO enogastronomico settore laboratorio di sala e cucina

Il progetto si prefigge di implementare le attività di alternanza nonché la promozione di metodologie didattiche innovative, come la realizzazione di projet-work.

Inoltre, il progetto si prefigge di concludere il percorso di formazione fornendo strumenti utilizzabili ai fini della piena occupabilità.

lettera q) *percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti.*

Partecipazione a Gare del settore Enogastronomico – Alberghiero

Partecipazione a Gare del settore Enogastronomico – Alberghiero di qualsiasi livello e tipologia (scolastico, provinciale, regionale o nazionale).

Le Foto







Progetti ENO

Progetti ENO

La progettazione dell'Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, arricchisce ed integra la progettazione trasversale adottata dall'Istituto (Allegato n. 7 – Commissioni e Progetti a.s. 2020/21).

I progetti in elenco sono stati approvati dal Collegio Docenti del 16/11/20.

* progetti non presenti nel P.T.O.F. a.s. 2019/2020

**Titolo Progetto
indirizzo
Alberghiero
2020/2021**

**Docente
referente**

Obiettivi e dettagliata descrizione attività

**Corso sicurezza
alimentare**

Manfrin Andrea

Obiettivi prefissati rispetto a quanto definito dalla L. 107/2015: incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione

classi 3e

Descrizione

Corso di sicurezza alimentare somministrato via "remoto" agli allievi cui necessita certificazione circa la corretta manipolazione degli alimenti:

“MISURE DI FORMAZIONE / INFORMAZIONE IN MATERIA DI IGIENE E

SANITA' DEL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE E VENDITA

DELLE SOSTANZE ALIMENTARI”

(LEGGE REGIONALE DEL VENETO N. 2/2013 ART. 5)

Il corso prevede una somministrazione di un corso di tre ore, in modalità da definire secondo la situazione contingente causa COVID (remoto o frontale) con successivo superamento del test di verifica.

Titolo Progetto indirizzo Alberghiero 2020/2021	Docente referente	Obiettivi e dettagliata descrizione attività
La compagnia del senza glutine classi 5e	Sara Spatola	<p>Obiettivi prefissati rispetto a quanto definito dalla L. 107/2015: incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione</p> <p>Obiettivi prefissati rispetto a quanto definito nelle Linee Guida del Regolamento 2010 integrate dal DM 24 maggio 2018, n. 92: Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici., Operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità., Individuare le nuove tendenze enogastronomiche., Operare nel sistema di qualità per la lavorazione, conservazione, promozione dei prodotti enogastronomici di pasticceria e panetteria – valorizzare le tradizioni locali e riconoscere le nuove direzioni del settore enogastronomico., Svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici., Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela</p> <p>Descrizione</p> <p>L'ULSS 8 Berica ha tra i suoi compiti obbligatori la formazione e la sensibilizzazione degli studenti delle varie scuole, che si occupano di ristorazione, verso la celiachia, al fine di diffondere pratiche corrette a favore della sicurezza alimentare dei consumatori. L'intervento consta di due fasi: lezione teorica tenuta dalla dietista dell'ULSS 8 e lezione pratica del docente interno coadiuvato dal personale esterno per le classi quinte dell'indirizzo professionale enogastronomico delle articolazioni enogastronomia, enogastronomia opzione prodotti dolciari e sala e vendita. Alla conclusione del corso viene rilasciato attestato</p>

**Titolo Progetto
indirizzo
Alberghiero
2020/2021***

**Docente
referente**

Obiettivi e dettagliata descrizione attività



Pintonato Ivano

**Olimpiadi della
cucina YCO
2021*classi 2e,
classi 4e, classi
5e**

Obiettivi prefissati rispetto a quanto definito dalla L. 107/2015: lettera a) valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning; lettera h) sviluppo delle competenze digitali degli studenti con particolare riguardo all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro; lettera q) percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti.

Obiettivi prefissati rispetto a quanto definito nelle Linee Guida del Regolamento 2010 integrate dal DM 24 maggio 2018, n. 92: Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici., Operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità., Individuare le nuove tendenze enogastronomiche., Operare nel sistema di qualità per la lavorazione, conservazione, promozione dei prodotti enogastronomici di pasticceria e panetteria – valorizzare le tradizioni locali e riconoscere le nuove direzioni del settore enogastronomico

Descrizione

L'ex allieva Miolo Jessica, diplomata presso il nostro istituto nell'a.s. 2019/2020, nel 2019 ha vinto il concorso nazionale come miglior allieva d'Italia nel settore cucina.

Grazie a quel risultato è stata invitata a partecipare, in rappresentanza dell'Almerico, alle YCO, Young Chef Olympiad, le olimpiadi per giovani chef che si sarebbero dovute tenere in India.

A causa del covid la competizione sarà realizzata da remoto, con le relative difficoltà.

La manifestazione prevede che Miolo Jessica e gli studenti selezionati, che svolgeranno un ruolo di supporto, rappresentino l'istituto.

Il settore enogastronomico quindi è fortemente impegnato nella preparazione della studentessa e nella pianificazione e realizzazione di tutta la documentazione e del materiale fotografico e video che quotidianamente viene richiesto dagli organizzatori.

Progetti ENO Andamento 2018 - 2021

