



ISTITUTO SUPERIORE
GALLI
Istituto Statale
d'Istruzione Superiore
GUIDO GALLI
via Gavazzeni, 37 Bergamo
tel. 035 319338
fax. 035 315547
galli@istitutoguidogalli.gov.it
www.istitutoguidogalli.gov.it



ISTITUTO SUPERIORE
GALLI

DA 75 ANNI AL SERVIZIO DEL TERRITORIO BERGAMA MASCO

Dal 1941 l'Istituto "Guido Galli" è al servizio della realtà economica del nostro territorio, formando le figure professionali necessarie al mondo delle piccole e medie imprese, degli studi professionali, del commercio, dei servizi.

Grazie alla più che decennale esperienza nell'organizzazione delle attività di "alternanza scuola-lavoro", vanta una proficua collaborazione con oltre 200 realtà economiche e sociali della bergamasca.

L'Istituto ha recentemente ampliato e consolidato questo ruolo, affiancando alle figure professionali di tipo amministrativo e segretariale quelle legate alla crescente vocazione del territorio bergamasco nel settore del turismo, dei servizi enogastronomici, dell'accoglienza alberghiera.

Dall'anno scolastico 2017 / 2018, per rispondere alle richieste occupazionali del settore, l'Istituto attiva il percorso "alberghiero", con i suoi tre indirizzi (enogastronomia, servizi di sala e vendita, accoglienza turistica).

ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA



SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

5 anni, al termine dei quali gli studenti sostengono l'esame di Stato per il conseguimento del diploma, valido sia per l'inserimento lavorativo che per il proseguimento degli studi in ambito post-secondario: Università, Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS), Istituti Tecnici Superiori (ITS). Vengono certificate anche le esperienze formative maturate nel periodo di alternanza scuola-lavoro.

Lo studente acquisisce nel biennio una preparazione di base sulle diverse articolazioni di questo percorso professionale e nel triennio le specifiche competenze dei diversi profili professionali (cuoco, barman, chef di sala, addetto alla reception) e la preparazione in campo amministrativo e normativo utile in particolare a coloro che pensano a un'attività imprenditoriale.

Al termine dei primi due anni, gli studenti scelgono fra tre indirizzi:

ENOGASTRONOMIA

E' l'indirizzo tradizionalmente chiamato "cucina".

La sua finalità è formare cuochi, ma anche imprenditori, in grado di aprire e condurre attività in proprio nel campo della ristorazione. (ristoranti di ogni tipologia e dimensione, catering, ecc.)

SERVIZI DI SALA E VENDITA

La sua finalità è preparare le diverse figure professionali legate alla pianificazione e gestione dei servizi di sala e bar, capaci anche di aprire e condurre attività imprenditoriali in proprio.

ACCOGLIENZA TURISTICA

L'indirizzo forma figure professionali specializzate nelle attività di accoglienza, organizzazione e amministrazione di hotel e strutture turistiche di ogni tipo, e in grado di condurre attività imprenditoriali in proprio.

Principali sbocchi professionali: ristorante, pub, bistrot, alberghi, bed and breakfast, camping e villaggi turistici, centri della salute e SPA, ristorazione d'asporto, catering, self-service, mense, organizzazione e gestione eventi e ricevimenti, industrie alimentari, centri di formazione professionale, corsi di cucina.



MATERIE	1°	2°	3°	4°	5°
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
STORIA	2	2	2	2	2
LINGUA INGLESE	3	3	3	3	3
SECONDA LINGUA STRANIERA	2	2	3	3	3
DIRITTO E ECONOMIA	2	2	-	-	-
MATEMATICA	4	4	3	3	3
GEOGRAFIA	-	1	-	-	-
SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA	2	2	-	-	-
SCIENZE INTEGRATE - FISICA	2	-	-	-	-
SCIENZE INTEGRATE - CHIMICA	-	2	-	-	-
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	-	-	-
LABORATORIO - CUCINA	2	2	-	-	-
LABORATORIO - SALA E VENDITA	2	2	-	-	-
LABORATORIO - ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	-	-	-
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
IRC O ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
articolazione ENOGASTRONOMIA					
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	-	-	4	3	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	-	-	4	5	5
LABORATORIO - CUCINA	-	-	6	4	4
LABORATORIO - SALA E VENDITA	-	-	-	2	2
articolazione SERVIZI DI SALA E VENDITA					
SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	-	-	4	3	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	-	-	4	5	5
LABORATORIO - CUCINA	-	-	-	2	2
LABORATORIO - SALA E VENDITA	-	-	6	4	4
articolazione ACCOGLIENZA TURISTICA					
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	-	-	4	2	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	-	-	4	6	6
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	-	-	-	2	2
LABORATORIO - ACCOGLIENZA TURISTICA	-	-	6	4	4
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	33	32	32	32