



Istituto Statale di Istruzione Superiore "Guido Galli"

www.istitutoguidogalli.gov.it

Bergamo: Via Gavazzeni, 37 - 24125 - Tel. +39 035 319338 – cod. IPA isis_2016 – Cod. UF 253S
PEC: bgis03800b@pec.istruzione.it - PEO : bgis03800b@istruzione.it - Cod.Mecc. BGIS03800B - Cod.Fisc.
80028780163

I.S.I.S. “GUIDO GALLI”

APPENDICE

**PIANO TRIENNALE
DELL’OFFERTA FORMATIVA**

EX ART.1,COMMA 14,LEGGE N.107/2015

**AMPLIAMENTO OFFERTA
FORMATIVA**

**ISTITUTO PROFESSIONALE
SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA
E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA**

**DECRETO PROVINCIA DI BERGAMO N°226
DATA 02/11/2016**

PREMESSA

La grande attenzione che oggi viene riservata al tema del turismo in generale, in particolare a quello relativo alla valorizzazione dell'ambiente naturalistico, alla riscoperta del folclore, delle tradizioni e dei prodotti tipici locali, richiede personale specializzato capace di gestire questa importante risorsa per il territorio locale e per l'intero Paese.

Da queste esigenze nasce l'indirizzo Professionale **Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera** dell'Istituto « Guido Galli » di Bergamo.

L'ampliamento dell'offerta formativa per l'a.s. 2017/18 è stata fortemente voluta dalla Provincia di Bergamo per rispondere al crescente interesse per questo settore. Decisiva per la realizzazione di tale obiettivo è stata la consegna della nuova struttura.

L'Istituto Galli si afferma così come scuola sempre più innovativa ed inclusiva.

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Per rispondere alle esigenze del settore turistico e ai fabbisogni formativi degli studenti, il profilo generale, dopo un biennio comune, è orientato e declinato in tre distinte articolazioni:

➤ **ENOGASTRONOMIA:**

Profilo professionale al termine del quinquennio

Nell' articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione , produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell' articolazione

« Enogastronomia » , conseguono le seguenti competenze:

- a) Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- b) Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- c) Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

➤ **SERVIZI DI SALA E VENDITA:**

Profilo professionale al termine del quinquennio

Nell'articolazione « Servizi di sala e vendita », il diplomato è in grado di 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, valorizzano i prodotti tipici. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati dell'articolazione "Servizi di sala e vendita", conseguono le seguenti competenze:

- a) Accogliere i clienti, proporre il menù e gli abbinamenti con i vini, seguire tutte le fasi del servizio sia nel ristorante che in altre realtà ristorative. Possiede un'adeguata preparazione linguistica in due lingue straniere.
- b) Esprimersi con correttezza e proprietà di linguaggio ed è in grado di stabilire rapporti comunicativi adeguati alla situazione. Essere responsabile dell'aspetto e delle dotazioni delle sale.

➤ **ACCOGLIENZA TURISTICA:**

Profilo professionale al termine del quinquennio

Nell'articolazione « Accoglienza turistica », il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzano le risorse del territorio. A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'articolazione "Accoglienza turistica" consegue le seguenti competenze.

- a) Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiero. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico- alberghiere.
- b) Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- c) Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.

PIANO ORARIO SETTIMANALE

Discipline	PRIMO BIENNIO		SECONDO BIENNIO		5° ANNO
	1^	2^	3^	4^	5^
<u>Area Generale</u>					
Italiano	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze della terra e biologia	2	2	-	-	-
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
Religione o attività alternativa	1	1	1	1	1
Geografia	1				
<u>Area di Indirizzo</u>					
Scienze integrate Fisica	2	-	-	-	-
Scienze Integrate Chimica	-	2	-	-	-
Scienza degli alimenti	2	2			
Seconda Lingua Straniera	2	2	3	3	3
Lab. Servizi enogastronomici sett. Cucina	2	2			
Lab. Servizi enogastronomici sett. Sala	2	2			
Lab. Servizi accoglienza turistica	2	2			
Articolazione “enogastronomia”					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4(1*)	3(1*)	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Lab. Servizi enogastronomici sett. cucina			6(+1*)	4(+1*)	4
Lab. Servizi enogastronomici sett. sala				2	2
Articolazione “sala e vendite”					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4(1*)	3(1*)	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Lab. Servizi enogastronomici sett. cucina				2	2
Lab. Servizi enogastronomici sett. sala			6(+1*)	4(+1*)	4
Articolazione “accoglienza turistica”					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4(1*)	2(1*)	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	6	6
Tecniche di comunicazione				2	2
Lab. Servizi accoglienza turistica			6(+1*)	4(+1*)	4
Totale ore	33	32	32	32	32

*ore di compresenza con l'insegnante di laboratorio