



**Istituto Statale di Istruzione Superiore "Guido Galli"**

[www.istitutoguidogalli.gov.it](http://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](mailto:bgis03800b@pec.istruzione.it) - PEO : [bgis03800b@istruzione.it](mailto: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 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) 1 Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- b) 2 Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- c) 3 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) 2 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

Discipline	Classe di concorso	ORE ANNUE				
		Primo biennio		Secondo biennio		5 anno
		1	2	3	4	5
Scienze integrate (Fisica)	38/A	66				
Scienze integrate (Chimica)	12/A - 13/A		66			
Scienza degli alimenti	57/A	66	66			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	50/C	66 ** (°)	66 ** (°)			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	51/C	66 ** (°)	66 ** (°)			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	15/C - 52/C –	66**	66**			
Seconda lingua straniera	46/A	66	66	99	99	99
<b>ARTICOLAZIONE: “ENOGASTRONOMIA” - IPEN</b>						
Scienza e cultura dell'alimentazione	57/A			132	99	99
<i>di cui in compresenza</i>	50/C			33	33.....0.....	(66*)
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	17/A – 19/A			132	165	165
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	50/C			198**	132**	132**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	51/C				66**	66**
<b>ARTICOLAZIONE: “SERVIZI DI SALA E DI VENDITA” – IP06</b>						
Scienza e cultura dell'alimentazione	57/A			132	99	99
<i>di cui in compresenza</i>	51/C			33	33.....0.....	(66*)
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	17/A – 19/A			132	165	165
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	50/C				66**	66**
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	51/C			198**	132**	132**
<b>ARTICOLAZIONE: “ACCOGLIENZA TURISTICA” – IP07</b>						
Scienza e cultura dell'alimentazione	57/A			132	66	66
<i>di cui in compresenza</i>	15/C - 52/C			33	33.....0.....	(66*)
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	17/A -19/A			132	198	198
Tecniche di comunicazione	36/A				66	66
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	15/C- 52/C			198**	132**	132**
<b>Ore totali</b>		396	396	561	561	561

\* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.

Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

\*\* Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

**(<sup>o</sup>) con il decreto ministeriale n. 32 del 29 aprile 2011 ai sensi dell'art. 8, comma 4, lettera a) è stata determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.**