

## Indirizzo di studi: Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera

Durata del percorso formativo: 5 anni					
Titolo di studio acquisito: Diploma quinquennale di istruzione professionale - indirizzo "Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera".					
Codice ATECO: C10 e I56					
Sigla: ENO					
<p>Competenze acquisite:</p> <p>Essendo la ristorazione un settore strategico per l'innovazione alimentare e per il turismo, ambiti in cui vi è un crescente interesse per le esperienze legate al cibo, al vino, alle tradizioni alimentari Made in Italy, il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, specializzato nel percorso di enogastronomia, è un professionista della ristorazione, che possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia.</p> <p>Tale professionista è in grado di valutare la qualità degli alimenti, di adottare moderne tecniche di preparazione, cottura, conservazione e distribuzione, nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare e sui luoghi di lavoro. Egli predispone prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici, culture religiose e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</p> <p>Il diplomato in enogastronomia è in grado di gestire il processo degli approvvigionamenti del proprio comparto e di supportare le attività di budgeting-reporting aziendale, perseguendo gli obiettivi di redditività, anche attraverso azioni di marketing. Le sue competenze gli consentono di valorizzare e promuovere, anche con tecnologie digitali, le tipicità enogastronomiche, le specifiche attrazioni, gli eventi e le manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del proprio territorio.</p>					
<b>Tabella oraria</b>					
<b>Orario settimanale</b>					
Anno	I	II	III	IV	V
<b>Materia di insegnamento</b>					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Tecniche amministrative	-	-	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2	2	2
IRC	1	1	1	1	1
Scienze integrate - biologia	-	2	-	-	-
Scienze integrate - chimica	2	-	-	-	-
T.I.C.	3	-	-	-	-
Scienze degli alimenti	2	2	-	-	-
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	3	4	4
Laboratori di servizi enogastronomici settore cucina	2	3	7	6	5
Laboratori di servizi enogastronomici settore sala e vendita	3	2	-	2	1
Laboratori di servizi di accoglienza turistica	2	2	-	-	-
Seconda lingua straniera (francese)	-	3	3	3	3
Tecnologia di organizzazione e gestione dei processi produttivi	-	-	2	-	2

**Tabella C**

<b>Sbocchi</b>	
<b>Lavorativi</b>	Il diplomato può lavorare all'interno della ristorazione commerciale (cucine di hotel, ristoranti, trattorie, fast-food, ecc.), ristorazione collettiva (mense aziendali, scolastiche, ristorazione viaggiante, case di riposo, ospedali, ecc.), organizzazione e somministrazione di servizi di catering e banqueting.
<b>Proseguimento degli studi</b>	- Corsi di laurea in "Scienze e tecnologie alimentari"; "Scienze e culture enogastronomiche", "Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere"; "Scienze e tecnologie della ristorazione"; "Scienze gastronomiche mediterranee".

- |  |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Master in “Cultura dell’alimentazione”; “Food quality management and communication”.</li><li>- Accademia di cucina ALMA.</li><li>- ITS.</li></ul> |
|--|---|