

AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

- ▶ Recupero delle carenze mediante corsi pomeridiani, sportello didattico individuale o corsi di recupero delle abilità di base [gratuiti per le famiglie]
- ▶ Certificazioni linguistiche (inglese: PET, FIRST; francese: DELF A2 e B1) e linguistico-professionali (Chambre de Commerce)
- ▶ Stage formativi ed esperienze sul campo anche nell'ambito delle PCTO (ex-Alternanza Scuola Lavoro)
- ▶ Soggiorni linguistici e/o professionalizzanti
- ▶ Sportello di ascolto psicologico per alunni e famiglie (progetto "Fatti bene")
- ▶ Progetto "Quotidiano in classe"
- ▶ Cinema e teatro
- ▶ Attività sportive d'istituto (tornei interni e campionati studenteschi provinciali)
- ▶ Educazione alla salute
- ▶ Settimana di recupero delle carenze
- ▶ Progetti attuati mediante la cooperazione e la partecipazione di docenti e studenti
- ▶ Orientamento universitario in uscita
- ▶ Progetti legati a specifiche abilità degli indirizzi professionali (Open Bar e Open Restaurant)
- ▶ Progetto "Cittadinanza e Costituzione"
- ▶ QUALIFICA REGIONALE in regime sussidiario in OPERATORE DEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE al termine del 3° anno
- ▶ Approfondimento giuridico-economico (Cittadinanza e Costituzione) 1 ora settimanale
- ▶ Eventuale classe di spagnolo

RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

- ▶ Controllo in tempo reale della presenza del figlio a scuola
- ▶ Segnalazione puntuale di assenze e/o entrate posticipate reiterate
- ▶ Informazioni sempre aggiornate sul sito internet
- ▶ Incontri settimanali con i docenti (su appuntamento)
- ▶ Tre incontri pomeridiani docenti-famiglie

PARTECIPA ALLE NOSTRE INIZIATIVE PRESSO L'ISTITUTO

SCUOLA A PORTE APERTE PER FAMIGLIE E STUDENTI

SABATO 9 NOVEMBRE 2019
SABATO 30 NOVEMBRE 2019
SABATO 14 DICEMBRE 2019
SABATO 18 GENNAIO 2020

DALLE 9.00 ALLE 13.00

È gradita la prenotazione sul sito internet www.istituto-albert.it o chiamando il numero **0123/29191**.

LABORATORI IN ISTITUTO

Simulazione di lezioni pratiche delle materie caratterizzanti aperti a tutti gli studenti frequentanti la III° media.

A termine della presentazione dei corsi dell'indirizzo alberghiero invitiamo futuri alunni e genitori a partecipare ai laboratori pratici.

Per iscriversi a uno o due laboratori occorre prenotare sul sito internet www.istituto-albert.it, mandando una mail a orientamento.lanzo@gmail.com oppure chiamando al numero **0123/29191**.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "F. ALBERT"

- ENOGASTRONOMIA
- SERVIZI DI SALA E VENDITA
- ACCOGLIENZA TURISTICA



Via Tesso, 7-10074 LANZO TORINESE (TO)
tel. 0123/29191 - fax 0123/28601
e-mail TOIS023008@istruzione.it
www.istituto-albert.it



L'indirizzo professionale "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", forma diplomati con competenze tecniche, economiche, organizzative e normative da spendere nei settori enogastronomico, dell'ospitalità alberghiera e della gestione dei servizi.

Il corso, della durata di 5 anni, si struttura in due cicli. Il primo biennio fornisce le competenze di base mentre nel triennio l'allievo acquisisce le competenze specifiche e i saperi spendibili anche nel mondo universitario.

La formazione professionale è potenziata e approfondita dalle lezioni laboratoriali e dalle esperienze sul campo attraverso stage e tirocini aziendali inseriti nel progetto della PCTO (ex Alternanza scuola lavoro).

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra le tre anime del corso (i servizi di ospitalità, di accoglienza e i servizi enogastronomici) progettando e organizzando eventi per valorizzare il patrimonio ambientale, artistico, culturale e gastronomico del territorio.

La qualità del corso di studio è completata dall'utilizzo e dall'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambiente della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Al termine del quinquennio i diplomati possono accedere a qualsiasi facoltà universitaria o spendere il loro titolo nel mondo del lavoro.

IMPORTANTE

Dall'anno scolastico 2011 - 2012 l'Istituto ha attivato, in regime di sussidiarietà, in base a intese con la Regione Piemonte i percorsi integrati regionali di istruzione e formazione, la possibilità di sostenere al termine del terzo anno l'esame per il conseguimento della Qualifica Regionale.

PRIMO BIENNIO COMUNE

ORARIO SETTIMANALE	1° BIENNIO	
	I	II
AREA GENERALE		
Asse dei linguaggi: lingua e letteratura italiana	4	4
Asse dei linguaggi: lingua straniera: inglese	3	3
Asse matematico: matematica	4	4
Asse storico-sociale: storia	1	1
Asse storico-sociale: geografia	1	
Asse storico-sociale: diritto ed economia	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
Religione o attività alternative	1	1
TOTALE ORE	18	18
AREA DI INDIRIZZO		
Asse dei linguaggi: lingua straniera: francese	2	2
Asse scientifico, tecnologico e professionale:		
Scienze integrate	2	2
TIC Tecnologie dell'informazione e comunicazione	2	2
Scienza degli alimenti	2	2
Laboratorio dei servizi enogastronomici-cucina	2	2
Laboratorio dei servizi enogastronomici-bar, sala e vendita	2	2
Laboratorio di accoglienza turistica	2	2
TOTALE	14	14
TOTALE ORE	32	32

TRIENNIO

Dopo il primo biennio comune, gli studenti del percorso di enogastronomia e ospitalità alberghiera potranno scegliere tra una delle seguenti specializzazioni:

- ENOGASTRONOMIA - SERVIZI DI SALA E VENDITA
- ACCOGLIENZA TURISTICA

ORARIO SETTIMANALE	2° BIENNIO		5° ANNO
	III	IV	V
AREA GENERALE			
Asse dei linguaggi: lingua e letteratura italiana	4	4	4
Asse dei linguaggi: lingua straniera: inglese	2	2	2
Asse matematico: matematica	3	3	3
Asse storico-sociale: storia	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1
TOTALE	14	14	14

Nel corso del triennio il peso orario delle discipline caratterizzanti verrà programmato in funzione della scelta effettuata.

ORARIO SETTIMANALE	2° BIENNIO		5° ANNO			
	III	IV	V			
AREA DI INDIRIZZO						
Asse dei linguaggi: lingua straniera: francese	3	3	3			
Asse scientifico, tecnologico e professionale:						
-Scienza e cultura dell'alimentazione	15	15	15			
-Laboratorio enogastronomia cucina						
-Laboratorio enogastronomia bar-sala e vendita						
-Laboratorio di accoglienza turistica						
-Diritto e tecniche amministrative						
-Tecniche di comunicazione						
-Arte e territorio						
-Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi						
TOTALE				18	18	18
TOTALE ORE				32	32	32

ENOGASTRONOMIA

Grazie all'approfondimento della materia il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; è in grado di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

SERVIZI DI SALA E VENDITA

Grazie all'approfondimento della materia 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; è in grado di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

ACCOGLIENZA TURISTICA

Grazie all'approfondimento della materia 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 opportuni percorsi.