

L'Istituto Professionale si prefigge l'obiettivo di formare operatori del settore tecnico in grado di inserirsi in realtà produttive differenziate sulla base delle competenze acquisite nel corso di studio

Progetti per il potenziamento e l'ampliamento dell'offerta formativa

Accoglienza in entrata	Bar e ristorante didattico
Bullismo - prevenzione al disagio	Rete RE-NA-IA
Personalizzazione degli apprendimenti.	HACCP
recupero, potenziamento	Orvieto con gusto
Sentinelle sociali	In...viaggio!
Smart class: scuola digitale	E-twinning Scuola Italiana di Madrid
Biblioteca digitale	Progetti Steam
Orientamento in uscita: aziende, campus universitari, Eni Regionali	
PCTO : stage aziendali	
Percorsi di apprendistato	
Percorsi di Educazione Civica	

Responsabili di plesso :

Prof. Benedetto Vagnetti, Prof.ssa Caterina Leonardi
Piazza S. Chiara, 1 Orvieto TR
Tel. 0763 341762

L'orario scolastico è articolato su 5 giorni:
lunedì, martedì, giovedì, venerdì
dalle ore 8.10 alle ore 13.40
martedì dalle ore 8.10 alle ore 16.40



SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Il Diplomato di istruzione professionale nell'Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecniche pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO

interviene nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; opera nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche

INDIRIZZO SERVIZI DI SALA BAR

svolge attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;

interpreta lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici

INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA

utilizza le tecniche di promozione, vendita, assistenza, informazione e gestione del settore turistico-alberghiero; adatta i servizi di accoglienza e ospitalità alle richieste del mercato e della clientela; progetta servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;

sovrintende, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria, alle aziende turistico-alberghiere.

MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

Il Diplomato di istruzione professionale nell'Indirizzo "Manutenzione e assistenza tecnica" pianifica ed effettua, con autonomia e responsabilità coerenti al quadro di azione stabilito e alle specifiche assegnate, operazioni di installazione, di manutenzione e riparazione ordinaria e straordinaria, nonché di collaudo di piccoli sistemi, macchine, impianti e apparati tecnologici. A conclusione del percorso quinquennale il diplomato sarà in grado di:

- analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi predisponendone le attività;
- installare apparati e impianti, anche programmabili, secondo le specifiche tecniche e nel rispetto della normativa di settore;
- eseguire le attività di assistenza tecnica, nonché di manutenzione ordinaria e straordinaria, degli apparati, degli impianti, anche programmabili, e di veicoli a motore ed assimilati, individuando eventuali guasti o anomalie, ripristinandone la funzionalità e la conformità alle specifiche tecniche e alla normativa sulla sicurezza degli utenti; collaborare alle attività di verifica, regolazione e collaudo, provvedendo al rilascio della certificazione secondo la normativa in vigore; gestire le scorte di magazzino, curare il processo di approvvigionamento; operare in sicurezza nel rispetto delle norme della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e per la salvaguardia dell'ambiente.

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ATTIVITA' COMUNI	MATERIE D'INSEGNAMENTO				
	1° Biennio	2° Biennio	3° Triennio	4° Triennio	5° Triennio
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua straniera (Inglese)	3	3	-	3	3
Storia	1	2	2	2	2
Geografia	1	-	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Lingua straniera Inglese (inglese)	2	2	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o Attività e sportiva	1	1	1	1	1
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Scienze Integrata e Chimica	1	2	-	-	-
Tecnologie Informatiche e della comunicazione	2	1	-	-	-
Scienze degli Alimenti	2	2	-	-	-

ENOGASTRONOMIA	MATERIE D'INSEGNAMENTO				
	1° Biennio	2° Biennio	3° Triennio	4° Triennio	5° Triennio
Laboratori di Servizi di Sala Vendita Enogastr.	Cucina	5	5	7	5
	Sala Vendita	-	-	-	-
	Accoglienza	2	2	-	-
Scienze e cultura dell'alimentazione	-	-	3	3	3
Diritti e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	3	4	4
Laboratorio arte bianca e pasticciata	-	-	2	2	2
Inglese Tecnico	-	-	1	1	1

SALA BAR	MATERIE D'INSEGNAMENTO				
	1° Biennio	2° Biennio	3° Triennio	4° Triennio	5° Triennio
Laboratori di Servizi di Sala Vendita Enogastr.	Cucina	5	5	-	-
	Sala Vendita	-	-	6	5
	Accoglienza	2	2	-	-
Scienze e cultura dell'alimentazione	-	-	3	3	3
Diritti e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	3	4	4
Laboratorio arte bianca e pasticciata	-	-	2	2	2
Inglese Tecnico	-	-	1	1	1

ACCOGLIENZA	MATERIE D'INSEGNAMENTO				
	1° Biennio	2° Biennio	3° Triennio	4° Triennio	5° Triennio
Laboratori di Servizi di Sala Vendita Enogastr.	Cucina	5	5	-	-
	Sala Vendita	-	-	-	-
	Accoglienza	2	2	6	5
Scienze e cultura dell'alimentazione	-	-	3	3	3
Arte e territorio	-	-	2	2	2
Diritti e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	3	3	3
Inglese Tecnico	-	-	1	1	1
Totali ore di lezioni settimanali	32	32	32	32	32



MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA	MATERIE D'INSEGNAMENTO				
	1° Biennio	2° Biennio	3° Triennio	4° Triennio	5° Triennio
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua straniera (inglese)	3	3	2	2	2
Storia	1	2	2	2	2
Geografia	1	-	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Scienze Integrata – Scienze della Terra e Biologia	2	-	-	-	-
Scienze Integrata Fisica	2	1	-	-	-
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	2	3	-	-	-
Tecnologie di informazione e di comunicazione	2	2	-	-	-
Chimica	-	2	-	-	-
Tecnologie meccaniche ed applicazioni	-	-	5	5	4
Tecnologie Elettronico – Elettroniche ed applicazioni	-	-	5	4	4
Tecnologie e tecniche di installazione e manutenzione	-	-	4	4	5
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1
Inglese tecnico	-	-	-	1	1
Laboratori tecnologici ed esperimentazioni	6	6	4	4	5
Totali ore di lezioni settimanali	32	32	32	32	32