



ERICE
CON CONVITTO ANNESSO

PIANO DELL'OFFERTA FORMATIVA
ISTITUTO PROFESSIONALE
PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA





SEDE CENTRALE
Via Barresi, 26, Casa Santa - Erice (TP)

PLESSO SUCCURSALE
Via Lodi, 10, Casa Santa - Erice (TP)

PLESSO SUCCURSALE
Palazzo Sales, Erice (TP)

CONVITTO
Convento San Carlo, Via G.F. Guarnotti, Erice (TP)

TEL. +39 0923 556001 - FAX +39 0923 555501

E-mail: tpis03300r@istruzione.it
PEC: tpis03300r@pec.istruzione.it

WWW.ALBERGHIEROERICE.EDU.IT



IL NOSTRO ISTITUTO

INDIRIZZI SCOLASTICI

- Istituto professionale per i servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
- Liceo delle Scienze umane - opzione Economico-sociale - curvatura Comunicazione e cultura enogastronomica

LE NOSTRE PROPOSTE:

Curricolo Ordinario: attività didattica ordinaria secondo il quadro orario previsto dagli indirizzi di studio

Semiconvitto: servizio mensa, attività didattico-educative

Convitto: servizio di residenzialità, attività ludico-ricreative e didattico-educative

IL CONVITTO SAN CARLO

Il Convitto, ubicato a Erice nella sede dell'ex convento San Carlo, rappresenta un punto di forza del progetto formativo del nostro Istituto.

Perché scegliere il convitto

- Per il servizio di residenzialità offerto agli alunni residenti in zone che rendono difficile o impossibile il quotidiano rientro a casa (ad esempio nelle isole)
- Per la possibilità di svolgere stage e attività di alternanza scuola-lavoro presso Enti pubblici e strutture/aziende private dell'agro ericino

Attività educative

- Ludico-ricreative (iniziative culturali, ricreative, sportive)
- Didattico-educative (interventi di consulenza, sostegno nello studio, metodologia di studio, partecipazione ad attività di approfondimento e laboratori)

Figure professionali: educatori, infermieri, cuochi, guardarobiere, collaboratori scolastici.

Servizi offerti: tutoraggio, guida e consulenza, mensa, guardaroba, infermeria, pulizia alloggi.

Istituto professionale per i servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera



L'indirizzo professionale si distingue per l'elevata qualità e la diversificazione dell'offerta formativa, puntando costantemente all'eccellenza nel formare i professionisti di domani. La nostra scuola, infatti, è molto attenta ai bisogni degli studenti e alla costruzione del loro futuro lavorativo, promuovendo la formazione di specifiche competenze professionali nell'ambito turistico ed enogastronomico. L'integrazione con il territorio e il mondo produttivo è un fattore imprescindibile per l'elaborazione del piano dell'offerta formativa dell'istituto. Scegliere di intraprendere un

percorso lavorativo in un settore così in crescita è una scelta certamente vincente e permette, inoltre, di trasformare una personale passione in una professione. Acquisizione di competenze pratiche, impegno e dedizione sono i presupposti per diventare dei professionisti e degli imprenditori nel settore del Food e del Beverage. Al termine del percorso gli studenti conseguiranno il Diploma di Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, essenziale per operare nelle filiere dell'enogastronomia e per gestire e organizzare eventi e servizi turistico-alberghieri.

ARTICOLAZIONI:

- Enogastronomia
- Enogastronomia - prodotti dolciari, artigianali e industriali
- Servizi di sala e di vendita
- Accoglienza turistica

OPPORTUNITÀ LAVORATIVE

Il nostro istituto professionale prepara i giovani, relativamente all'articolazione scelta, a ricoprire ruoli specifici nel mondo della ristorazione e dell'accoglienza turistica e alberghiera:

- Chef
- Cuoco
- Pasticcere
- Cameriere
- Maître
- Sommelier
- Barman
- Addetto all'accoglienza in ristoranti, hotel, congressi
- Portiere d'albergo
- Receptionist
- Guida turistica
- Tour Operator
- Animatore
- Interprete turistico
- Gestore di agenzie viaggi
- Gestore di locali e di mense scolastiche o aziendali

PCTO

Nel corso del triennio, gli allievi potranno svolgere diversi stage, anche all'estero, nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO), presso aziende specializzate nel settore enogastronomico e turistico, Enti turistici pubblici e privati, strutture ricettive, agenzie turistiche.

POST DIPLOMA

Al termine del percorso quinquennale, i diplomati potranno decidere se immettersi direttamente nel mondo del lavoro, oppure se proseguire gli studi, accedendo a Corsi di Laurea specifici (*Scienze gastronomiche, Scienze e tecnologie della ristorazione, Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana, Scienze turistiche, Economia e management del turismo*) e a Scuole di alta specializzazione/formazione (*ALMA - Scuola Internazionale di Cucina Italiana, Swiss Hotel Management School*).



PROFILO PROFESSIONALE IN USCITA

Comune a tutte le articolazioni:

Il Diplomato nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.



È in grado di:

- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità
- Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane
- Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro
- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio
- Comunicare in almeno due lingue straniere
- Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi
- Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici
- Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti



Articolazione "Servizi di sala e di 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, valorizzando i prodotti tipici.



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 valorizzino le risorse del territorio.



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, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Articolazione "Enogastronomia - prodotti dolciari artigianali e industriali" (opzione)

Il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.



COMPETENZE IN USCITA:

Comuni a tutte le articolazioni:

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" sono in grado di:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

Specifiche per ogni articolazione:

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nelle Articolazioni:

- **"Enogastronomia", "Servizi di sala e vendita", "Enogastronomia - Opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali"**: è in grado di controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche; adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.



- **“Accoglienza turistica”**: è in grado di utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera; adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela; 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; sovrintendere all’organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.



PROGETTI E PARTNERSHIP

- Seminari tenuti da docenti universitari
- Visite aziendali
- Workshop e demo con chef stellati e sommelier
- Collaborazione con agenzie ed Enti territoriali e regionali di promozione culturale
- Convenzioni con soggetti istituzionali e privati: università, scuole di specializzazione post diploma (*Alma, Luxury Hospitality Academy*), aziende leader del settore, GAL Elimos, Associazione strade del vino Erice doc, Associazione Sommelier Italiani, Camera di Commercio di Trapani
- Progetto sport, salute ed educazione alimentare
- Progetto educazione ambientale
- Progetto legalità e progetto inclusione
- Progetti FSE e progetti in rete con scuole e territorio
- Incontri con l'autore

PRINCIPALI ATTIVITÀ

- Attività interculturali: Erasmus+, gemellaggi, stage all'estero, soggiorni linguistici
- Attività di alternanza scuola-lavoro e inserimento in programmi di stage e tirocini estivi (PCTO)
- Attività laboratoriali
 - Uso di piattaforme digitali (*G-SUITE, Etwinning, Aula01*)

CORSI E CERTIFICAZIONI

- Corso HACCP
- Corsi di potenziamento delle lingue straniere con docenti madrelingua
- Certificazioni linguistiche: Tedesco (*Goethe-Zertificat A1: Fit in Deutsch 1*); Francese (*DFP tourisme hôtellerie restauration B1 e DELF A2*); Inglese (*Cambridge KET -A2 e PET - B1; Trinity Gese 3, 4 e 5*)
- Corso di Sommelier (AIS): rivolto agli alunni del secondo biennio e del quinto anno, è articolato in tre livelli, con esami intermedi. Al termine del terzo livello è previsto un esame di abilitazione, il cui superamento consente di conseguire la certificazione di Sommelier AIS.
- Certificazione informatica EIPASS 7 Moduli





WWW.ALBERGHIEROERICE.EDU.IT

ECCELLENZA QUALITÀ OPPORTUNITÀ