



ERICE
CON CONVITTO ANNESSO

PIANO DELL'OFFERTA FORMATIVA
Istituto Professionale
"SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"

Istituto Tecnico
AGRARIO - Articolazione Produzione e Trasformazione



**SEDE CENTRALE**

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

PLESSO SUCCURSALE

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

Via Salemi, s.n., Trapani (Ex Hub Vaccinale)

PLESSO SUCCURSALE

Palazzo Sales, Erice (TP)

CONVITTO

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

Hotel Igea, Via Albertina degli Abbati, Erice (TP)

TEL. +39 0923 556001

E-mail: tpis03300r@istruzione.itPEC: tpis03300r@pec.istruzione.itWWW.ISTITUTOFLORIOERICE.EDU.IT**IL NOSTRO ISTITUTO****INDIRIZZI SCOLASTICI**

- Istituto Professionale “Servizi per l’eno-gastronomia e l’ospitalità alberghiera”
- Liceo delle Scienze Umane - opzione Economico-Sociale - curvatura Comunicazione e Cultura Enogastronomica
- Liceo del Made in Italy - sez. Rondine
- Istituto Tecnico Agrario - articolazione Produzioni e trasformazioni.

IL CONVITTO SAN CARLO

Il Convitto, ubicato a Erice nelle sedi dell'ex convento San Carlo, e dell'Hotel Igea rappresenta un punto di forza del progetto formativo del nostro Istituto.

Attività educative

- Iniziative culturali, creative e sportive.
 - 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, la ricchezza e la diversificazione dell'offerta formativa, puntando costantemente all'eccellenza nel formare i professionisti di domani. Il nostro istituto è molto attento ai bisogni degli studenti e alla costruzione del loro futuro lavorativo, promuovendo la formazione di specifiche competenze professionali nell'ambito turistico ed enogastronomico. Acquisizione di competenze pratiche, impegno e dedizione sono, infatti, i presupposti per diventare professionisti e imprenditori nel

settore del Food e del Beverage. Il percorso di studi prevede un biennio comune, con particolare riguardo alle discipline laboratoriali e professionalizzati (cucina/pasticceria, sala/bar, accoglienza turistica, scienze degli alimenti), seguito da un triennio di specializzazione, fino al conseguimento del Diploma di Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, che permette di ottenere competenze specifiche per operare nelle filiere dell'enogastronomia e per gestire e organizzare eventi e servizi turistico-alberghieri.

ARTICOLAZIONI:

- Enogastronomia
- Enogastronomia - prodotti dolciari, artigianali e industriali
- Enogastronomia: sport e alimentazione
- 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
- Esperto in nutrizione dello sport
- Chef sportivo
- 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

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

Nel corso del triennio, gli allievi potranno svolgere diversi stage, anche all'estero, presso aziende specializzate nel settore enogastronomico e turistico, Enti turistici pubblici e privati, strutture ricettive, agenzie turistiche.

POST DIPLOMA

Al termine del percorso 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*). È inoltre favorita la connessione con gli ITS Academy (*Istituti Tecnologici Superiori*) e con il tessuto socio-economico produttivo di riferimento, favorendo la laboratorialità, l'innovazione e l'apporto formativo delle imprese private e degli enti del territorio.



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 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.





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.



COLLABORAZIONI:

Piscina Comunale di Trapani, Giovanili Trapani Calcio, Trapani Basket, Handball Erice, Comy Club, Lega Navale.



Articolazione "Alimentazione e Sport"

Profilo d'uscita:

Lo studente svilupperà conoscenze, abilità e competenze in ambito nutrizionale e sportivo che gli consentiranno di migliorare la spendibilità del proprio diploma, rispondendo alle esigenze di un settore, quello dello sport, dove gli atleti, professionisti e non, considerano oggi l'aspetto nutrizionale uno dei fattori da curare per il miglioramento della performance oltre che per la salvaguardia della propria salute.



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” - Opzione “Alimentazione e sport”** 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.



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



CORSI E CERTIFICAZIONI

- Corso HACCP
- Corsi di potenziamento delle lingue straniere con docenti madrelingua
- Certificazioni linguistiche: Tedesco (*Goethe-Zertifikat 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



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*), ITS 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*).



NASCE LA NUOVA FILIERA DELL'AGRO-ALIMENTARE



ISTITUTO TECNICO AGRARIO

PROFILO DI USCITA

I diplomati possono operare nell'organizzazione e direzione tecnica di aziende agricole e agroalimentari, nella progettazione di verde pubblico e privato, e svolgere attività di consulenza tecnica.



COMPETENZE CHIAVE

- **Gestione aziendale:** Può gestire aziende agrarie, zootecniche e agroindustriali, sia in forma autonoma che collaborando nella loro conduzione.
- **Produzione e trasformazione:** È competente nell'organizzazione e gestione di processi produttivi, sia vegetali che animali, e nella trasformazione dei prodotti per ottenere qualità ed economicità.
- **Qualità e sicurezza:** Assicura la tracciabilità, la sicurezza e il controllo della qualità dei prodotti, valutandone gli aspetti fisico-chimici, igienici e organolettici.
- **Sostenibilità e ambiente:** Interviene nel rispetto degli equilibri ambientali e idrogeologici e nella gestione dei reflui e dei residui, applicando normative comunitarie, nazionali e regionali.
- **Biotechnologie:** Utilizza le biotechnologie per il miglioramento genetico e qualitativo dei prodotti.
- **Marketing e commercializzazione:** Si occupa anche di attività promozionali per la valorizzazione di prodotti tipici e della loro commercializzazione.
- **Aspetti economici e normativi:** È in grado di rilevare la contabilità aziendale, elaborare stime e bilanci, interpretare e applicare le normative di settore.

PROSPETTIVE FUTURE

- Esercizio della libera professione;
- Tecnico di produzione, di controllo qualità, di laboratorio nelle Aziende Agro-alimentari e di Trasformazione;
- Tecnico nel settore commerciale per aziende collegate al comparto agrario e agro-industriale;
- Tecnico nei settori florovivaistici e forestali; • Direzione tecnica in aziende agrarie e zootecniche;
- Carriera nelle amministrazioni statali (Ministero Risorse Agricole e Forestali, Enti Regionali, Provinciali e Comunali);
- Carriera nelle strutture di servizio per l'agricoltura, l'agroindustria e l'agroalimentare;
- Imprenditore;
- Collaborazioni nel settore viti-vinicolo;
- Collaborazioni nelle aziende agrarie;
- Agroalimentari e agroindustriali per le attività produttive, di Trasformazione e di valorizzazione.



ALLEANZE EDUCATIVE per favorire interazione e sviluppo di prototipi:

- ISTITUTI DI RICERCA UNIVERSITARI
- AZIENDE AGRICOLE
- AZIENDE RISTORATIVE
- LABORATORI DI ANALISI
- ENTI LOCALI E TERRITORIALI
- CONSORZI



WWW.ISTITUTOFLORIOERICE.EDU.IT



 alberghieroerice

 istitutoflorioerice

ECCELLENZA QUALITÀ OPPORTUNITÀ