

## PROFILI

In attesa dell'emanazione di linee guida ministeriali che consentano di ricalibrare i percorsi, si riportano i profili degli studenti in uscita dai percorsi esistenti che costituiscono il patrimonio di esperienza dell'Istituto.

Il diplomato in **"Enogastronomia"**, è teso alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici (produzione, trasformazione, conservazione e presentazione); opera nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali; individua le nuove tendenze enogastronomiche, controlla e utilizza gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; predispone menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietetiche e di costo.

Il diplomato in **"Prodotti dolciari artigianali e industriali"** interviene nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze sugli impianti, sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare; opera nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni e le innovazioni del settore.

Il diplomato nei **"Servizi di sala e di vendita"**, 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 in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici; controlla e utilizza gli alimenti e le bevande secondo il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; predispone menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietetiche e di costo.

Il diplomato in **"Accoglienza turistica"**, interviene nei diversi ambiti delle attività di ricevimento; gestisce e organizza i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; promuove i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

Terzo, Quarto e Quinto anno – Enogastronomia e Ospitalità alberghiera					
Discipline	Assi	III	IV	V	Area
Lingua e letteratura italiana	Asse dei linguaggi (Italiano, Inglese)	4	4	4	Area generale 14 h
Lingua Inglese		2	2	2	
Storia	Asse storico sociale	2	2	2	
Matematica	Asse matematico	3	3	3	
Scienze motorie e sportive	Scienze motorie	2	2	2	
IRC o attività alternative	IRC o attività alternative	1	1	1	Area indirizzo 18h
Arte e territorio	Asse scientifico, tecnologico e professionale	1	1	1	
Seconda lingua straniera (Francese, Tedesco)		3	3	3	
Altre discipline caratterizzanti (Laboratori di settore, Scienza degli alimenti, Arte e Territorio, Diritto e tecniche amministrative, ....)		14	14	14	
	Totale	32	32	32	32 h

Istituto Professionale di Stato  
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

*"Caterina de' Medici"*



Via Trieste, 19 - Gardone Riviera – 25083 (BS)

Tel. 0365 21107 - Fax 0365 20395

Via Michelangelo, 33 - Desenzano del Garda – 25015 (BS)

Tel. 030 9120807 - Fax 030 9121626

PEC: bsrh02000t@pec.istruzione.it

Email: ipssar.gardone@virgilio.it - C F: 87002610175

<http://www.alberghierodemedici.gov.it/>

L'Istituto per i Servizi Alberghieri e Ristorativi "Caterina de' Medici" è uno dei primi d'Italia per prestigio e data di fondazione: dal 1961, primo in Lombardia, forma validi professionisti da inserire nei settori ristorativo, alberghiero e turistico. I consolidati legami con le associazioni di categoria, gli enti e le istituzioni, consentono all'Istituto di rispondere in modo puntuale alle richieste del territorio.

La sede principale ha sede a **Gardone Riviera** in via Trieste 19, in un edificio immerso nel verde e con affaccio sulla sponda occidentale del lago di Garda; è servita da autolinee che la collegano a tutte le località rivierasche, alla Valle Sabbia, a Brescia, Tremosine, Tignale e Valvestino; vi hanno sede gli uffici di presidenza e di segreteria.

La sezione staccata di **Desenzano del Garda** si trova in via Michelangelo 33 e raccoglie studenti da un ampio bacino d'utenza che va dai Comuni del Basso Garda (Desenzano, Sirmione, Peschiera, Padenghe, Moniga, Manerba, Polpenazze, Pozzolengo, Lonato e Montichiari) fino all'Alto Mantovano; è raggiungibile con autolinee e ferrovia.

Il **percorso formativo** offerto agli studenti garantisce sia l'acquisizione di **specifiche competenze professionali** sia il conseguimento di una **buona cultura generale**. La pratica alberghiera (laboratori di cucina, sala e vendita, pasticceria, ricevimento) e lo studio di discipline selezionate contribuiscono a formare figure professionali capaci di inserirsi con successo in contesti aziendali diversi, sul territorio e all'estero.

Il Diploma **consente di accedere a tutti i corsi universitari e post diploma**. Il piano di studi è stato riformato dal Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 61 e dal successivo Regolamento (Decreto n. 92 del 24 maggio 2018).

Viene sostanzialmente confermato per il primo biennio la struttura di materie e il monte ore preesistente. Positiva novità è l'inserimento di due ore annuali di TIC (Tecnologie Informazione Comunicazione).

Le novità introdotte sono sostanzialmente riferite all'assetto didattico che offrirà:

- ° forte personalizzazione dei percorsi (fino a 264 ore fra quelle incluse nel quadro del primo biennio);
- ° progetto formativo individuale per ciascuno studente (redatto entro il 31 gennaio del primo anno di frequenza);
- ° tutor per ciascuno studente (per sostenerlo nell'attuazione e nello sviluppo del Progetto formativo individuale);
- ° aggregazione delle discipline in assi culturali;
- ° progettazione interdisciplinare dei percorsi didattici;
- ° utilizzo prevalente di apprendimento attraverso:
  - esperienze laboratoriali in contesti operativi;
  - analisi e soluzione di problemi relativi alle attività economiche di riferimento;
  - lavoro cooperativo per progetti;
  - gestione di processi in contesti organizzati.

Dal secondo anno, potranno essere programmate attività collegate a esperienze di alternanza scuola-lavoro.

Primo biennio – Enogastronomia e Ospitalità alberghiera				
Discipline	Assi	Classe I	Classe II	Aree
Lingua e letteratura italiana	Asse dei linguaggi (Italiano, Inglese)	4	4	Area generale 18 h
Lingua Inglese		3 *	3 *	
Matematica	Asse matematico	4	4	
Storia/Geografia	Asse storico sociale (Storia, Geografia, Diritto e economia)	2	2	
Diritto ed Economia		2	2	
Scienze motorie e sportive	Scienze motorie	2	2	
IRC o attività alternative	IRC o attività alternative	1	1	Area indirizzo 14h
Scienze integrate (Chimica (cp) -Fisica)	Asse scientifico, tecnologico e professionale	2	2	
Tecniche Informatica Comunicazione (cp)		2	2	
Scienza degli alimenti	Lab. Settore cucina ** (compresenza)	2	2	
Lab. Settore cucina ** (compresenza)	Lab. Sala e vendita ** (compresenza) Lab. Accoglienza turistica *	4 **	4 **	
Lab. Sala e vendita ** (compresenza)		2 *	2 *	
Lab. Accoglienza turistica *	(1 h. compresenza con Inglese - 1 h. compresenza con Francese/Tedesco)	2 *	2 *	
Seconda Lingua straniera		2 *	2 *	
	Totale	32	32	32 h

