



Istituto Professionale di Stato

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Servizi commerciali











ASSISI

Via Eremo delle Carceri, 19 tel. 075/81.30.54 fax: 075/81.37.32 www.alberghieroassisi.eu info@alberghieroassisi.eu

Isti Alb di *A*

Istitu Profe di Sta

Servi l'enog e l'os



Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

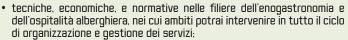
Per chi

- attraverso l'enogastronomia e l'ospitalità vuole comunicare la varietà e la ricchezza dei prodotti e delle tradizioni esaltando l'agroalimentare;
- vuole essere "ambasciatore" della cucina italiana nel mondo

Se 🔻

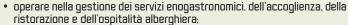
- ti piace operare nel settore della ricezione e dell'ospitalità valorizzando ali aspetti tipici del territorio italiano meta di milioni di turisti:
- vuoi valorizzare i prodotti tipici del Made in Italy

Acquisirai competenze...



 che valorizzino il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti locali

E imparerai a... 🔻



 attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici anche con l'individuazione dei nuove tendenze

• curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti

E il lavoro?

Tra le figure professionali più richieste per l'intero settore cui accedere anche con livelli di istruzione post-diploma:

Maitre, Chef, Cuoco Barman, Cameriere, Responsabile servizi alloggio, Responsabile servizi ricevimento, Responsabile servizi ristorazione, Direttore d'alberoo

Per continuare a studiare

Scuole ad alta specializzazione tecnologica: ITS e IFTS o l'Università più idonea alle tue caratteristiche.



Materie	l° biennio		2° biennio		5° anno	
	l anno	II anno	III anno	IV anno*	V anno	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4	
Storia	2	2	2	2	2	
Lingua Inglese	3	3	3	3	3	
Diritto ed economia	2	2				
Matematica	4	4	3	3	3	
Scienze integrate (Sc.terra/biologia)	2	2				
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2	
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1	1	1	
Scienze integrate (fisica)	2					
Geografia	1					
Scienze integrate (chimica)		2				
Scienza degli alimenti	2	2				
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	2	2				
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2	2				
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2				
2^ lingua straniera (francese)	2	2	3	3	3	
Articolazione "ENOGASTRONOMIA	Δ"					
Scienze e cultura dell'alimentazione			4*	3	3	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5	
Laboratorio di servizi enogastronomici –			6+1*	4	4	
settore cucina Laboratorio di servizi enogastronomici –				2	2	
settore sala e vendita						
Articolazione "SERVIZI DI SALA E	DI VEND	ITA"				
Scienze e cultura dell'alimentazione			4*	3	3	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina				2	2	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita			6+1*	4	4	
Articolazione "ACCOGLIENZA TUR	ISTICA"					
Scienze e cultura dell'alimentazione			4*	2	2	
Diritto e tecniche amministrative			4	6	6	
della struttura ricettiva				_	-	
Tecniche di comunicazione			0.4*	2	2	
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica Totale ore settimanali	33	32	6+1* 32	32	32	

Al termine del terzo anno sono previsti esami di qualifica regionale spendibile nel mondo del lavoro in tutta Europa.



Servizi commerciali

Per chi

- È interessato alla gestione, all'amministrazione e alla comunicazione
- È attratto dai molteplici aspetti dell'organizzazione dell'impresa

 Vuoi inserirti in un ambito socioeconomico significativo del tuo territorio operando nella gestione commerciale in relazione al mercato e alla soddisfazione del cliente

Acquisirai competenze...



- Per assumere ruoli specifici nella gestione dei processi amministrativi e commerciali e nelle attività di promozione delle vendite;
- Nell'amministrazione delle imprese, comprese le attività connesse al marketino e alla comunicazione

E imparerai a...



- Contribuire a gestire i processi amministrativi e commerciali delle aziende anche nell'attività di marketino
- Ricercare ed elaborare dati concernenti i mercati, individuando le tendenze dei mercati locali, nazionali ed internazionali
- Comunicare in almeno due linque straniere

E il lavoro?



Tra le figure professionali più richieste per l'intero settore cui accedere anche con livelli di istruzione post-diploma:

Assistente alle vendite e amministrativo. Addetto alla contabilità generale

Per continuare a studiare



ITS e IFTS o l'Università più idonea alle tue caratteristiche.

Materie	l° biennio		2° biennio		5° anno	
	I anno	II anno	III anno	IV anno	V anno	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4	
Storia	2	2	2	2	2	
Lingua Inglese	3	3	3	3	3	
Diritto ed economia	2	2				
Matematica	4	4	3	3	3	
Scienze integrate (Sc.terra/biologia)	2	2				
Geografia	1					
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2	
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1	1	1	
Scienze integrate (fisica)	2					
Scienze integrate (chimica)		2				
Informatica e laboratorio	2	2	1*	1*	1*	
Tecniche professionali dei servizi commerciali	5	5	8	8	8	
Seconda lingua straniera	3	3	3	3	3	
Diritto - Economia			4	4	4	
Tecniche di comunicazione			2	2	2	
Totale ore settimanali	33	32	32	32	32	

Al termine del terzo anno sono previsti esami di qualifica regionale spendibile nel mondo del lavoro in tutta Europa.

^{*}Compresenza lab. pratica professionale

^{*} Compresenza tecniche professionali dei servizi commerciali