

ENOGASTRONOMIA opzione PASTICCERIA



Questo indirizzo forma figure professionali addette alla produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti enogastronomici ed alla loro valorizzazione e presentazione, promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando nuove tendenze enogastronomiche. L'esperto trova facile collocazione lavorativa nell'ampio settore della ristorazione commerciale (ristoranti, cucine d'albergo, imprese di catering e banqueting) ed industriale (mense aziendali, scolastiche e ristorazione a bordo di aerei e navi da crociera). L'opzione pasticceria forma figure professionali addette alla produzione dolciaria industriale e artigianale.

SERVIZI DI SALA E VENDITA



L'addetto ai servizi di sala e vendita (bartender, maître, sommelier) è una figura professionale altamente spendibile nel settore ristorativo e ricettivo (hotels, sala ristorante, sala ricevimenti, bar, villaggi turistici, imprese di catering e di banqueting). Grazie alle competenze acquisite durante il percorso di studi ed alle abilità sviluppate, l'esperto è in grado di svolgere attività di tipo operativo, gestionale e di consulenza in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.

ACCOGLIENZA TURISTICA



L'esperto in accoglienza turistica è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire ed organizzare i servizi in relazione alla domanda di mercato ed alle esigenze della clientela. È specializzato nel promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera e nel progettare pacchetti turistici che valorizzano le risorse del territorio. Trova facile collocazione nel settore alberghiero (reception d'albergo, front office, animazione turistica), in quello turistico (tour operator, agenzia viaggi, guida turistica) e nell'organizzazione di fiere e congressi.

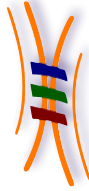
Il nostro piano di studi

DISCIPLINE	Ore settimanali									
	Biennio					Triennio				
	1 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a	1 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a
ITALIANO	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
STORIA	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2
LINGUA STRANIERA 1 ^a - INGLESE	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
MATEMATICA	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
SCIENZE INTEGRATE / CHIMICA	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
SCIENZE E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - settore cucina	2*	2*	2*	2*	2*	2*	2*	2*	2*	2*
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - settore sala e vendita	2*	2*	2*	2*	2*	2*	2*	2*	2*	2*
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - settore sala e vendita	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
LABORATORIO SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE (T.I.C.)	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1
RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITÀ ALTERNATIVE	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
COMPRESSE	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA										
SCIENZE DEGLI ALIMENTI			4	4	4					
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA			4	4	4					
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - settore cucina			7	4	4					
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - settore sala e vendita										
MICROLINGUA INGLESE										
LINGUA STRANIERA 2 ^a - FRANCESE			3	3	3					
COMPRESSE			0	2	2					
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA opzione "Prodotti dolciari e artigianali"										
SCIENZE DEGLI ALIMENTI			4	4	4					
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA			4	4	4					
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - settore cucina			6	5	4					
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - settore sala e vendita										
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - settore sala e vendita			1	2	2					
MICROLINGUA INGLESE										
LINGUA STRANIERA 2 ^a - FRANCESE			0	2	2					
COMPRESSE			0	2	2					
ARTICOLAZIONE DI SALA E VENDITA										
SCIENZE DEGLI ALIMENTI			3	4	4					
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA			4	4	4					
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - settore cucina			7	4	4					
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - settore sala e vendita										
MICROLINGUA INGLESE			1	1	1					
LINGUA STRANIERA 2 ^a - FRANCESE			0	2	2					
COMPRESSE			0	2	2					
ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA										
SCIENZE DEGLI ALIMENTI			3	3	3					
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA			4	4	4					
TECNICHE DI COMUNICAZIONE			7	5	5					
LABORATORIO SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA			1	1	1					
MICROLINGUA INGLESE			3	3	3					
LINGUA STRANIERA 2 ^a - FRANCESE			0	2	2					
COMPRESSE			0	2	2					

*Divisi in squadre.

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

"A. TURI" MATERA



Istituto Professionale Alberghiero

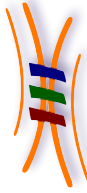
via Matarazzo - MATERA

tel/fax: 0835335841 - 0835336680

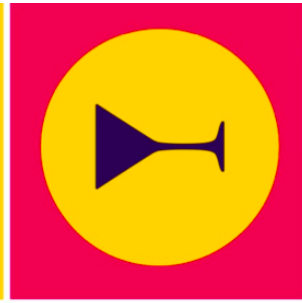
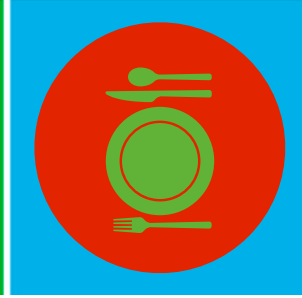
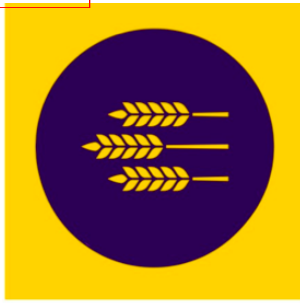
email: mtis01400c@istruzione.it

www.turimatera.edu.it

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "A. TURI" MATERA



Istituto Professionale Alberghiero



"La scuola è il nostro passaporto per il futuro, poiché il domani appartiene a coloro che oggi si preparano ad affrontarlo" MALCOM X



www.turimatera.edu.it

IL TUO FUTURO, LA NOSTRA PRIORITA'!



INOLTRE L'ISTITUTO ORGANIZZA:

- Progetti di P.C.T.O.
- Stage in Italia e all'estero
- Progetti PON-F.E.S.R.
- Partecipazione ad eventi interni ed esterni
- Gemellaggi

Ristorazione e pasticceria industriale
Ristorazione collettiva e commerciale
Settore alberghiero
Banqueting e Catering
Turismo e trasporti
Fiere e congressi
Consulenze
Insegnamento

Spocchichi



LE FACOLTÀ A TE VICINE

Agraria, Enologia, Beni enogastronomici, Scienza della nutrizione, Scienza degli alimenti, Scienze del turismo, Economia del turismo, Marketing aziendale, Economia ed amministrazione delle imprese

Laboratori:

- 5 laboratori di cucina
- 5 laboratori di sala/bar
- 3 lab. di ricevimento
- 3 front office
- Laboratorio linguistico
- Laboratorio informatico
- Laboratorio di chimica
- Ambienti di apprendimento innovativi
- Palestra e Aula Magna

Le nostre sedi:

La nostra scuola presenta 3 sedi dislocate nell'ambito urbano, tutte facilmente raggiungibili con i mezzi pubblici.

Le sedi sono ubicate in:

- via Matarazzo
- via Petrarca
- via Castello



La nostra scuola

Corso di studi della durata di **cinque anni** suddivisi in un **biennio comune** e un **triennio** diversificato per indirizzo, al termine del quale gli studenti sostengono l'esame di stato per conseguire il diploma di istruzione professionale **“Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”** utile ai fini dell'inserimento nel mondo del lavoro e per la prosecuzione degli studi.

L'Istituto professionale Alberghiero di Matera svolge anche un ruolo sussidiario rispetto al sistema d'istruzione e formazione professionale con le **qualifiche professionali** al terzo anno e il diploma quadriennale sulla base di specifici accordi tra il Miur e la Regione Basilicata. L'Istituto Professionale Alberghiero di Matera offre, inoltre, l'opportunità agli adulti di conseguire il diploma attraverso la frequenza delle lezioni ai **corsi serali**.

Progetti:

- Erasmus plus
- Certificazioni linguistiche
- Progetto Delf (francese)
- Progetto PET (inglese)
- Tecniche di cake design
- Corso di American Bar
- Le mani in pasta
- Classi aperte
- FAI

Partecipazione a gare, fiere, manifestazioni e visite aziendali

Viaggi d'istruzione ed eventi in Italia ed Europa!



Inoltre...

L'IPEOA si caratterizza:

- per una **solida preparazione di base nell'istruzione generale e tecnico-professionale** che consente agli studenti di sviluppare, in una dimensione operativa, i saperi e le competenze necessari per rispondere alle esigenze formative del settore produttivo di riferimento;
- per l'**immediata possibilità di inserimento nel mondo del lavoro in Italia e all'estero**;
- per la **presenza del Convitto annesso**: il Convitto offre vitto e alloggio, assistenza qualificata allo studio, assistenza infermieristica, attività ricreative, sportive e culturali. La struttura dispone di cucina, sala pranzo, camere, bagni e docce, aule studio, sala TV, sala gioco (ping-pong, calcio bailla, computer, connessione internet). Il Convitto è in Via Petrarca n. 1 a Matera.