

ALBERGHIERI PLUS AZIONE 2- AREA PROFILI- LAZIO - IPSEOA VINCENZO GIOBERTI

PROFILO UNITARIO

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo **Enogastronomia ed ospitalità alberghiera - Enogastronomia e Arte dolciaria** specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

ANALISI DI SETTORE

www.professioni.istat.it,
<https://www.cedefop.europa.eu/>
<https://excelsior.unioncamere.net/>
<http://www.federazionepasticceri.it/category/corsi-fip/lazio/>

CODICI

Codice ATECO 56 SEP 23 ADA 23.02.02

DECLINAZIONE DEL PERCORSO

Enogastronomia ed ospitalità alberghiera – Enogastronomia e Arte dolciaria

DESCRIZIONE COMPETENZE

Il settore Enogastronomia e Arte dolciaria, secondo gli studi di settore, è in crescita e mostra elementi in evoluzione nel saper cogliere, nello sviluppo delle competenze professionali richieste oggi dal mercato, **le innovazioni** sia in relazione alle nuove tecnologie di produzione che ai nuovi stili alimentari. La figura professionale dello chef pasticciere deve saper coniugare la tradizione dolciaria coniugandola con la nuova tendenza dei “**prodotti senza**” rispondenti ai nuovi stili di consumo attenti alla salute per soddisfare una clientela più esigente. Si evince la necessità di una crescente consapevolezza dell’**alimentazione** come fonte di salute e benessere affiancata a connotazioni di creatività e di personalizzazione nella produzione dolciaria.

Si è pertanto voluto rafforzare l’attività **laboratoriale** creando una più stretta sinergia tra gli insegnamenti tecnico-professionali e quelli tecnico scientifici con un incremento dell’insegnamento di Scienza e cultura dell’alimentazione che integra le conoscenze organolettiche degli alimenti. Il raccordo tra la scuola e il territorio con la sua offerta formativa di attività laboratoriali in Percorsi per le Competenze Trasversali e l’Orientamento, consentirà di formare professionisti in grado di rispondere alla nuova complessità del settore della ristorazione.

ALBERGHIERI PLUS AZIONE 2- AREA PROFILI- LAZIO - IPSEOA VINCENZO GIOBERTI

Al termine del percorso quinquennale il diplomato è in grado di:

C1 QNQ 4

Utilizzare tecniche tradizionali ed innovative di produzione e diversificare il prodotto in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, agli sviluppi tecnologici e di mercato;

C2 /A3QNQ 3/4

Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti;

C3 QNQ 4

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;

C 4 A3 QNQ 4

Predisporre prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari, sostenendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati;

C5

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative;

C5 A3QNQ 4

Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario;

C 5 A 2 QNQ 3/4

Predisporre preparazioni dolciarie scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito;

C 5 A 1 QNQ 4

Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito;

C5 A 3 QNQ 4

Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato;

C 7 QNQ 3/4

Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy;

C 11 A1 QNQ 3

Individuare e riconoscere ...tipicità enogastronomiche. .che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza

ALBERGHIERI PLUS AZIONE 2- AREA PROFILI- LAZIO - IPSEA VINCENZO GIOBERTI

Il diplomato è in grado di esercitare dette competenze acquisite nell'indirizzo di studi con un buon livello di **autonomia**, i termini di indipendenza e di corretta applicazione delle procedure previste ed esercitando un buon grado di **responsabilità**, in termini di capacità decisionale correlata alla conformità e al controllo del risultato atteso (tab. B "Evoluzione delle competenze chiave in ambito europeo – raccomandazioni UE 22/05/20, Linee Guida Parte II , 1.1.2.)

Area generale comune a tutti gli indirizzi				
Assi culturali	Insegnamenti	Monte ore 3 anno	Monte ore 4 anno	Monte ore 5 anno
Asse dei linguaggi	Lingua italiana	132	132	132
	Lingua inglese	66	66	66
Asse storico sociale	Storia	66	66	66
Asse matematico	Matematica	99	99	99
	Scienze motorie	66	66	66
	IRC o attività alternative	33	33	33
	Totale ore Area generale	462	462	462

ALBERGHIERI PLUS AZIONE 2- AREA PROFILI- LAZIO - IPSEA VINCENZO GIOBERTI

QUADRO ORARIO

Si è inteso privilegiare il rafforzamento delle competenze professionali e scientifiche con un incremento per la lingua inglese

Enogastronomia e arte dolciaria

Area di indirizzo				
Assi culturali	Insegnamenti	3 anno	4 anno	5 anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	99 99	99 99	99 99/132
	Scienza e cultura dell'alimentazione	132* 0/165	165* 0/165	165** 0/165
	Laboratorio enogastronomia e cucina e arti dolciarie	231* 0/231	198* 0/231	198** 0/198
	Laboratorio enogastronomia Bar e Sala Vendita	/ 0/231	/ 0/198	/ 0/165
	Diritto e tecniche amministrative	99 99/132	99 99/132	99 99/132
	Inglese E.S.P. (English for Specific Purposes)	33	33	33
Totale area di indirizzo		594	594	594
di cui in compresenza		132 (Nota Ministeriale 14/6/2018) B020 Laboratorio enogastronomia e cucina con Alimentazione		