ROIC810005 - AAE7E2A - REGISTRO PROTOCOLLO - 0016023 - 21/10/2026 - V.1 - E



Istituto di Istruzione Superiore
CIPRIANI-COLOMBO
ADRIA

Istituto
Professionale di Stato
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

QUALIFICA
PROFESSIONALE DI
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE



istituto_alberghiero_cipriani

Alberghiero Cipriani Adria

Via Aldo Moro, 1
45011 Adria RO

0426 900220

www.iiscipriani colombo.edu.it

con due indirizzi di studio **TRIENNALI** in:

PREPARAZIONE PASTI
SERVIZI DI SALA e BAR

Riconosciuti e finanziati dalla Regione Veneto

PERCORSO FORMATIVO
OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
(indirizzi PREPARAZIONE PASTI e SERVIZI di SALA e BAR)

Il percorso triennale per la Qualifica regionale prevede l'acquisizione di conoscenze e abilità per intervenire, a livello esecutivo, nei processi della ristorazione applicando metodologie di base e utilizzo di strumenti e informazioni per svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar.

Il percorso si caratterizza per un maggior numero di ore dedicato alle attività di laboratorio pratico, al fine di permettere un più rapido inserimento nel mondo del lavoro.

Sono previste 80 ore di stage aziendale (PCTO) durante il secondo anno e 160 ore al terzo anno.

Dopo il conseguimento della qualifica regionale sarà possibile continuare gli studi a partire dal quarto anno del corso di studi quinquennale statale, previo colloquio per evidenziare eventuali insegnamenti da integrare.



ATTIVITÀ INTEGRATIVE
IL PIANO DELL'OFFERTA FORMATIVA

- Attività di accoglienza
- Visite d'istruzione
- Visite aziendali
- Educazione alla salute
- Incontri con esperti
- Corsi di sostegno-recupero
- Progetto dispersione
- Orientamento al lavoro
- Stage aziendali (PCTO)
- Sportello di ascolto
- Progetto "Ti faccio da Guida"
- Attività sportiva scolastica
- Progetto Gastronomia
- Il giardino delle erbe aromatiche
- I dolci e il pane nella tradizione



CORSI TRIENNALI DI QUALIFICA
Istruzione e Formazione Professionale

DISCIPLINE AREA COMUNE	1° anno	2° anno	3° anno
Lingua e letteratura italiana	3	3	3
Storia	2	2	2
Lingua inglese	2	2	2
Matematica	3	3	2
Diritto ed economica turistica	2	2	3
Scienze della terra e biologia	2	2	–
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1
DISCIPLINE AREA D'INDIRIZZO			
seconda lingua straniera - tedesco	3	3	3
Scienze degli alimenti	2	2	3
Lab. di servizi enogastronomici settore cucina	5	5	11 *
Lab. di servizi enogastronomici settore sala e vendita	5	5	11 *
TOTALE ORE SETTIMANALI	**32**	**32**	**32**

* Al terzo anno lo studente frequenta o il laboratorio di cucina o di sala e vendita, in base al percorso di studi scelto.