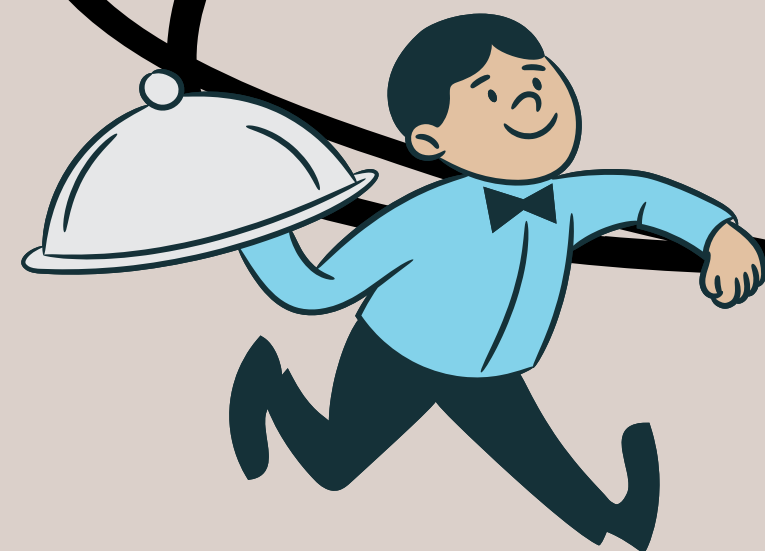


ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA



IPSAA
MARIO E TEODOSIO BELLINI
TRECENTA



LICEO ARTISTICO BRUNO
MUNARI
IPSAA BELLINI
IPSIA ENZO BARI



ISTITUTO "MARIO E TEODOSIO BELLINI"



①

*ISTITUTO DI STATO PROFESSIONALE E
TERRITORIALE DI SPERIMENTAZIONE E
INNOVAZIONE DIDATTICA*

AL TERMINE DEL BIENNIO PUOI SCEGLIERE TRA
3 INDIRIZZI:

②

- SALA E VENDITA
- CUCINA
- PASTICCERIA

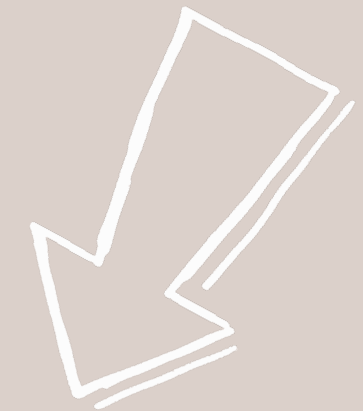
③

L'ISTITUTO È COLLEGATO AL TERRITORIO E AI SETTORI ECONOMICI PROFESSIONALI (**SEP**) PIÙ IMPORTANTI DEL MADE IN ITALY. DURANTE LE ESERCITAZIONI PRATICHE E NEI LABORATORI SI REALIZZA SIA L'ATTIVITÀ DI RICERCA SIA DI SPERIMENTAZIONE. **IL PERCORSO EDUCATIVO DI OGNI ALLIEVO È PERSONALIZZATO**





ETWINNING È UN PROGETTO DELLA COMMISSIONE EUROPEA, FACENTE PARTE DEL PROGRAMMA **ERASMUS+**, IL CUI OBIETTIVO È INCORAGGIARE LE SCUOLE EUROPEE A CREARE PROGETTI COLLABORATIVI BASATI SULL'IMPIEGO DELLE TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE





32 ORE SETTIMANALI DAL **LUNEDÌ AL VENERDÌ** CON **UN RIENTRO** POMERIDIANO

BIENNIO COMUNE (OBBLIGO D'ISTRUZIONE)

AREA DI ISTRUZIONE GENERALE 1188 ORE

AREA DI INDIRIZZO: 924 ORE

TOTALE MONTE ORE BIENNIO: 2112
di cui **264 ore** per
PERSONALIZZAZIONE DEGLI
APPRENDIMENTI

MATERIE AGGREGATE IN ASSI CULTURALI



TRIENNIO

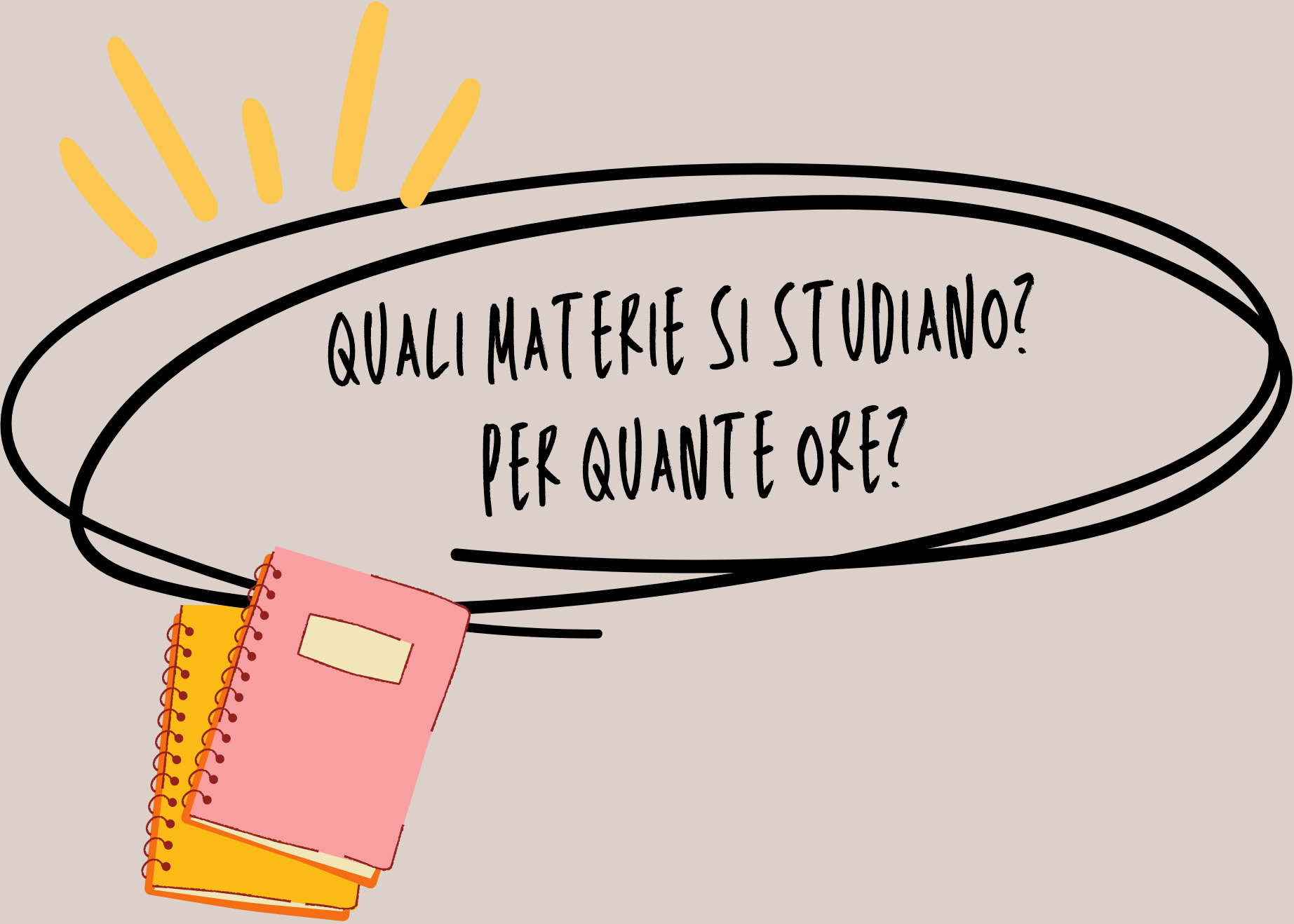
AREA DI ISTRUZIONE GENERALE 1386 ORE

AREA DI INDIRIZZO: 1782 ORE

TOTALE MONTE ORE TRIENNIO: 3168

PCTO

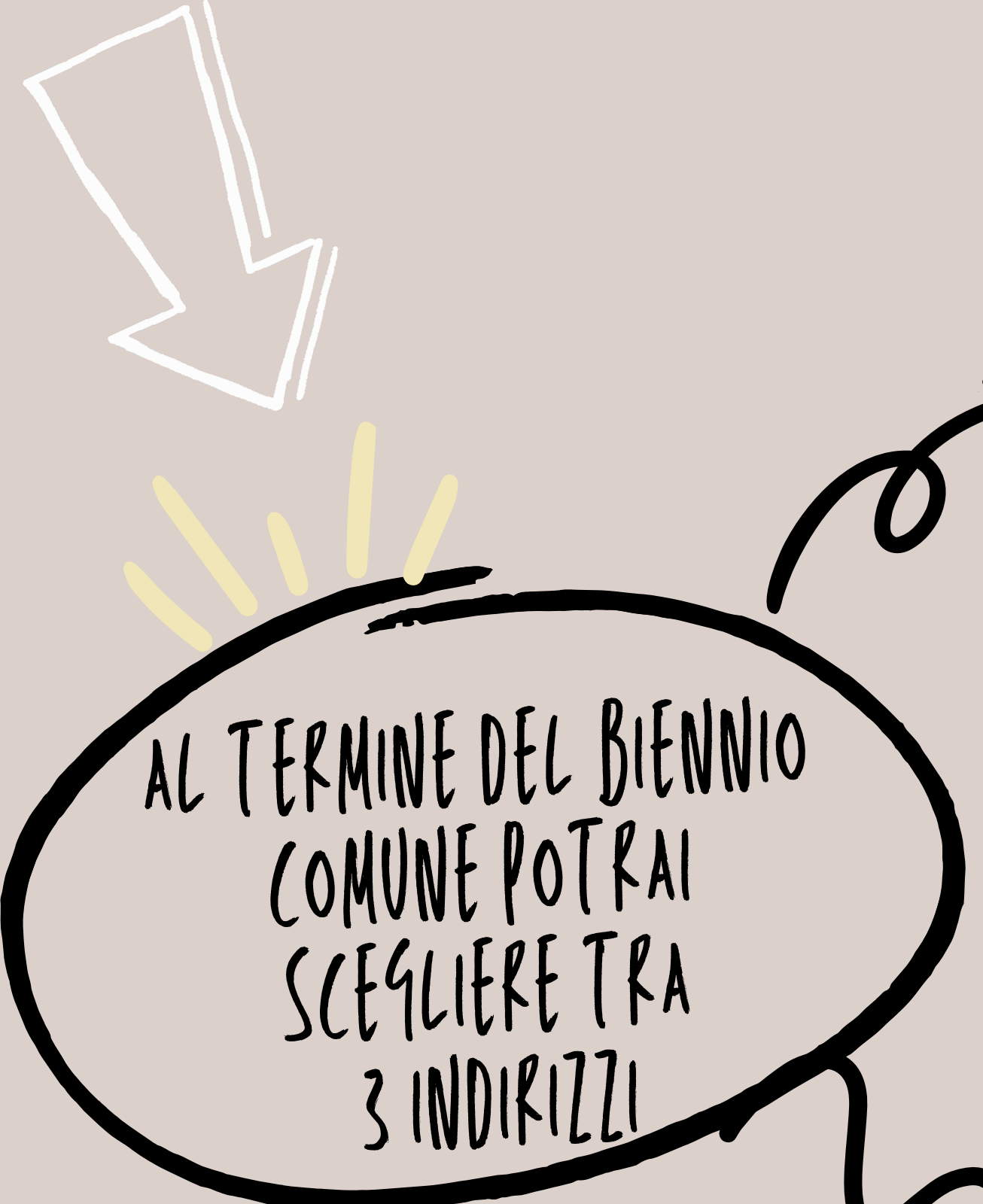
(stage in aziende e/o imprese e/o enti, visite guidate, incontri con esperti, ore curricolari dedicate, corsi specialistici, eventi e banchetti, project work...)



QUALI MATERIE SI STUDIANO?
PER QUANTE ORE?

**BIENNIO
COMUNE**

DISCIPLINE DI AREA GENERALE	1° anno	2° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4
Inglese	3	3
Storia	1	1
Geografia	1	1
Matematica	4	4
Diritto ed Economia	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
RC o attività alternative	1	1
<i>Totale ore di area generale</i>	18	18
DISCIPLINE DI INDIRIZZO <i>*compresenza</i>		
Scienze Integrate	2*(2)	2*(2)*
TIC	2*(2)	2*(2)
Lingua straniera 2 - Francese	2	2
Scienza degli Alimenti	2*(2)	2*(2)
Laboratorio di Servizi enogastronomici - Cucina	2	2
Laboratorio di Servizi enogastronomici - Sala e Vendita	2	2
Laboratorio di servizi di Accoglienza Turistica	2	2
<i>Totale ore di Indirizzo</i>	14	14
Totale	32	32



AL TERMINE DEL BIENNIO
COMUNE POTRAI
SCEGLIERE TRA
3 INDIRIZZI

①

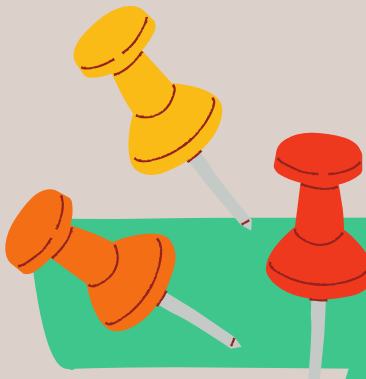
ARTICOLAZIONE
ENOGASTRONOMIA - CUCINA
oppure opzione
ARTICOLAZIONE
PRODOTTI DOLCIARI
ARTIGIANALI - PASTICCERIA



②

ARTICOLAZIONE
SERVIZI DI SALA E VENDITA





TRIENNIO – CUCINA

DISCIPLINE DI AREA GENERALE	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1
<i>Totale ore di area generale</i>	14	14	14
DISCIPLINE DI INDIRIZZO			
Inglese Tecnico	1*	1	1
Lingua straniera 2 - Francese	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Cucina	6*(2)	5*(1)	5*(1)
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Sala e Vendita	-	2	2
Diritto e Tecniche Amministrative	4	4	4
<i>Totale ore di Indirizzo</i>	18	18	18
Totale	32	32	32



SBocchi PROFESSIONALI

Inoltre può svolgere attività professionale autonoma, secondo quanto previsto dalle norme vigenti, come:

- Esercente di pasticceria, cioccolateria e gelateria
- Esercente di bar e rivendite di prodotti enogastronomici

- **TECNICO DELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI**
- **CUOCO** IN ALBERGHI, RISTORANTI ED ATTIVITÀ RICETTIVE E RISTORAZIONE FERROVIARIA, AREA, MARITTIMA, AUTOSTRADALE
- **CUOCO PIZZAIOLO**
- EXECUTIVE **CHEF**, CHEF DE CUISINE, SOUS CHEF, CHEF DE PARTIE, COMMIS DE CUISINE
- **ADDETTO** ALLA PREPARAZIONE, ALLA COTTURA E ALLA VENDITA DI CIBI PREPARATI O PRONTI
- ADDETTO AL BANCO NEI SERVIZI DI **RISTORAZIONE**
- **COMMESSE DI BANCO**
- ADDETTO ALLA PRODUZIONE PASTI PER SPECIFICHE NECESSITÀ DIETOLOGICHE ED **INTOLLERANZE** ALIMENTARI

CON IL DIPLOMA DI CUCINA QUALI POTRANNO ESSERE LE TUE AREE DI ATTIVITÀ?

I-56 attività dei servizi di ristorazione
C-10 industrie alimentari

- Gestione e coordinamento delle **attività di cucina** (conservazione materie prime e alimenti, elaborazione ricette, progettazione menù)
- Preparazione degli alimenti e allestimento piatti (cottura alimenti, preparazione semilavorati, composizione artistica dei piatti, applicazione **HACCP**, controllo attrezzature, cura e igiene dei luoghi di lavoro e del materiale operativo)
- Preparazione della **pizza** (impastamento e conservazione pani in lievitazione, preparazione farciture, condimento, manipolazione dei dischi di pasta, cottura su forno a disposizione)
- **Confezionamento di pietanze** nella ristorazione senza somministrazione
- **Gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione:** analisi del mercato, definizione dell'offerta, definizione pricing, strategie di management, ideazione di progetti promozionali, gestione operativa del personale, gestione degli approvvigionamenti e manutenzioni ordinarie.

TRIENNIO – PASTICCERIA

DISCIPLINE DI AREA GENERALE	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1
<i>Totale ore di area generale</i>	14	14	14
DISCIPLINE DI INDIRIZZO			
Inglese Tecnico	1	1	1
Lingua straniera 2 - Francese	3*	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	4	4
Laboratorio di Cucina - Pasticceria	7*(2)	5*(1)	5*(1)
Diritto e Tecniche Amministrative	3	3	3
Laboratorio di Sala e Vendita	-	2	2
<i>Totale ore di Indirizzo</i>	18	18	18
Totale	32	32	32

SBocchi PROFESSIONALI

Inoltre può svolgere attività professionale autonoma, secondo quanto previsto dalle norme vigenti, come:

- Esercente di pasticceria, cioccolateria e gelateria
- Esercente di bar e rivendite di prodotti enogastronomici

- **TECNICO DELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI**
- **ADDETTO** ALLA PRODUZIONE DI PASTE E BISCOTTI ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI
- ADDETTO PRODUZIONE **IMPASTI LIEVITATI** ARTIGIANALI ED INDUSTRIALI
- ADDETTO ALLA PREPARAZIONE DI FARCITURE PER PRODOTTI **DOLCIARI** INDUSTRIALI
- ADDETTO ALLA IMPASTATRICE DI PRODOTTI DA FORNO
- ADDETTO ALLA DECORAZIONE PER LA PASTICCERIA (**CAKE DESIGNER**)
- ADDETTO ALLE LAVORAZIONI CON ATTREZZATURE MODELLATRICI DI **DOLCIUMI**
- ADDETTO ALLA PRODUZIONE DI CONI E CIALDE, **TORTE GELATO** E DESSERT
- MAESTRO **CIOCCOLATAIO** O CONFETTIERE
- ADDETTO ALLA PRODUZIONE DI DESSERT PER SPECIFICHE NECESSITÀ DIETOLOGICHE E **INTOLLERANZE** ALIMENTARI

CON IL DIPLOMA DI PASTICCERIA QUALI POTRANNO ESSERE LE TUE AREE DI ATTIVITÀ?

I-56 attività dei servizi di ristorazione C-10 industrie alimentari

- Produzione artigianale e industriale di **pasticceria** e **prodotti dolci da forno** (impasto e lievitazione di basi, pezzatura/calibratura/formatura, pulizia e manutenzione ordinaria di macchinari, controllo dei processi di cottura e raffreddamento, preparazione di creme-farcie-cioccolato, realizzazione coperture e decorazioni, controlli qualitativi e organolettici, conservazione di materie prime /semilavorati/prodotti finiti)
- Produzione **gelati** (controlli organolettici e qualitativi, miscele base, gestione pastorizzazione e raffreddamento e maturazione del semilavorato, mantecatura e variegazioni)
- Produzione di prodotti di **panetteria/pizza** (gestione dei processi di impasto e cicli di lievitazione, calibratura/formatura anche meccanica, cottura parziale o totale, stabilizzazione in positivo o negativo, finitura e farcitura)
- Produzione di **pasta secca e fresca**
- **Gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione:** analisi del mercato, definizione dell'offerta, definizione pricing, strategie di management, ideazione di progetti promozionali, gestione operativa del personale, gestione degli approvvigionamenti e manutenzioni ordinarie.

TRIENNIO – SALA E VENDITA



DISCIPLINE DI AREA GENERALE	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1
<i>Totale ore di area generale</i>	14	14	14
<i>Discipline di Indirizzo</i>			
Inglese Tecnico	1*	1	1
Lingua straniera 2 - Francese	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Laboratorio di Cucina	-	2	2
Laboratorio di Sala e Vendita	6*(2)	5*(1)	5*(1)
Diritto e Tecniche Amministrative	4	4	4
<i>Totale ore di Indirizzo</i>	18	18	18
Totale	32	32	32

SBocchi PROFESSIONALI

Inoltre può svolgere attività professionale autonoma, secondo quanto previsto dalle norme vigenti, come:

- Agente di vendita del settore enogastronomico
- Esercente di bar, caffetterie, pasticcerie e gelaterie
- Esercente esercizi vendita bevande e prodotti alimentari

- **TECNICO DELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI**
- ADDETTO **FOOD AND BEVERAGE** NELLE STRUTTURE TURISTICO RICETTIVE
- **CAMERIERE** DI RISTORANTE, ALBERGO E BAR
- **SOMMELIER**
- **BARMAN**, AIUTO BARMAN
- **ADDETTO AL BANCO** NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE
- **CAMERIERE** DI BORDO IN TRENI O NAVI
- ADDETTO ALLA **VENDITA** NEI FAST FOOD
- **MAÎTRE D'HOTEL**
- PROMOTER VINI E **LIQUORISTICA** E ADDETTO ALLA VENDITA

CON IL DIPLOMA DI SALA E VENDITA QUALI POTRANNO ESSERE LE TUE AREE DI ATTIVITÀ?

I - 56 con indicazione delle attività della brigata di sala.
C - 10 industrie alimentari

- Coordinamento **attività di sala** (accoglienza clienti, coordinamento servizio ai tavoli, gestione delle prenotazioni, illustrazione dell'offerta gastronomica e carta delle bevande, raccolta richieste)
- **Allestimento sala e servizi ai tavoli** (predisposizione degli ordinativi, registrazione delle richieste, servizio, allestimento vetrine, pulizia e riassetto sala)
- Gestione del servizio di **sommellerie** (elaborazione carta dei vini, gestione della cantina, abbinamento gastronomico, illustrazione della lista dei vini e bevande alcoliche, somministrazione bevande con tecniche specifiche, verifica della qualità del prodotto vinicolo)
- Preparazione di **snack e bevande** (cocktail e long drink, prodotti di caffetteria)
- **Gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione:** analisi del mercato, definizione dell'offerta, definizione pricing, strategie di management, ideazione di progetti promozionali, gestione operativa del personale, gestione degli approvvigionamenti e manutenzioni ordinarie.



LAVORO

IL MERCATO DEL LAVORO RICERCA SOPRATTUTTO DIPLOMATI. AD UN ANNO DALL'ESAME DI STATO FINALE, HA TROVATO LAVORO IL 39% DEI DIPLOMATI DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI

FUTURO POST DIPLOMA

UNIVERSITÀ

POTRAI ISCRIVERTI A **QUALSIASI FACOLTÀ UNIVERSITARIA**.

PER CONTINUITÀ DI PERCORSO CI SONO LE TRIENNALI:

- SCIENZA E CULTURA DELLA GASTRONOMIA ALIMENTAZIONE
- SCIENZE DEL TURISMO ECONOMIA DEL TURISMO
-



1 BIENNIO DA 1.800/2.000 ORE CON ATTIVITÀ TEORICA, ATTIVITÀ PRATICA E LABORATORIO, STAGE IN AZIENDE D'ECCELLENZA, ESAME FINALE = DIPLOMA DI TECNICO SUPERIORE = V LIVELLO DEL QUADRO EUROPEO DELLE QUALIFICHE (EQF) = EUROPASS DIPLOMA SUPPLEMENT

HOSPITALITY MANAGEMENT&COMMUNICATION
TOURISM INNOVATION DIGITAL 4.0
FOOD&WINE TOURISM MARKETING & COMMUNICATION
SPA&WELLNESS HOSPITALITY MARKETING

Consulta: www.itsturismo.it



Gli studenti MASCHI soggiornano **dalle ore 8.00 del lunedì alle ore 17.00 del venerdì** successivo ed usufruiscono di assistenza continuativa (durante il giorno e la notte) da parte del **personale educativo** che si dedica con particolare attenzione agli aspetti formativi guidando i ragazzi durante le attività di studio.

Lo studente ha quindi la possibilità di vivere l'ambiente scolastico nella sua completezza, con sale ricreative, cucina, mense, infermeria e dormitori.

Una soluzione in grado di coniugare **ospitalità, socializzazione** e frequenza scolastica in un ambiente gradevole, che va a favorire l'aggregazione sociale con varie attività culturali, ricreativo-sportive, e **l'attività di studio** pomeridiano condotto e gestito dagli Educatori del Convitto

Il Semiconvitto, invece, può essere frequentato sia dai MASCHI che dalle FEMMINE.

Risponde alle esigenze delle famiglie ospitando **studenti e studentesse fino alle ore 17.00** dal lunedì al venerdì ed **offrendo gli stessi servizi del Convitto, escluso il pernottamento e la prima colazione.**





Organizziamo **eventi** presso la nostra scuola in collaborazione con realtà peculiari del nostro territorio per permettere agli studenti di cimentarsi in esperienze reali.



DALLA TERRA ALLA TAVOLA

TRASFORMARE LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO IN GRANDI PIATTI

SABATO 3 DICEMBRE 2022

ORE 15.00

- Accoglienza ospiti
- Conferenza: "STAGIONALITÀ, SOSTENIBILITÀ E PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO"
- Presentazione progetto "ERASMUS: SUSTAIN_US"

ORE 16.00

- Visita Istituto e laboratori

ORE 17.00

- Percorso sensoriale di degustazione

PROSSIMI EVENTI

"URBAN NATURE: AL PASSO CON LA NATURA"
14 Gennaio dalle 9 alle 12
presso AZ. AGR. LA MARZANATA

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA
segreteria@ipsaabellini.it - Tel. 0425 701146

EVENTO PRESSO "IPSAA BELLINI" VIA MAZZINI 53 TRECENTA

Natural-MENTE SOSTENIBILE

Il nuovo profilo dell'Agricoltura: preservare la biodiversità e l'equilibrio ambientale

SABATO 14 GENNAIO 2023

ORE 9.30

Ritrovo e visita azienda agraria "La Marzanata" Via Trento, 151 loc. Sarfano - Trecenta

ORE 10.30

Convegno presso Istituto Bellini
Visita serre didattiche e laboratori
(spostamento verso Ist. Bellini con mezzi propri)

ORE 12.00

Aperitivo presso palazzo Bellini

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA
segreteria@ipsaabellini.it - Tel. 0425 701146

EVENTO PRESSO "IPSAA BELLINI" VIA MAZZINI 53 TRECENTA



INCONTRI CON
ESPERTI ESTERNI

INCONTRI CON ESPERTI
DELLA RISTORAZIONE

Ospitiamo **esperti esterni** del mondo della ristorazione per una formazione più consapevole e un confronto diretto con il mondo del lavoro



Corso di
**Cucina natural
vegetale**
con Giada Bozzolan



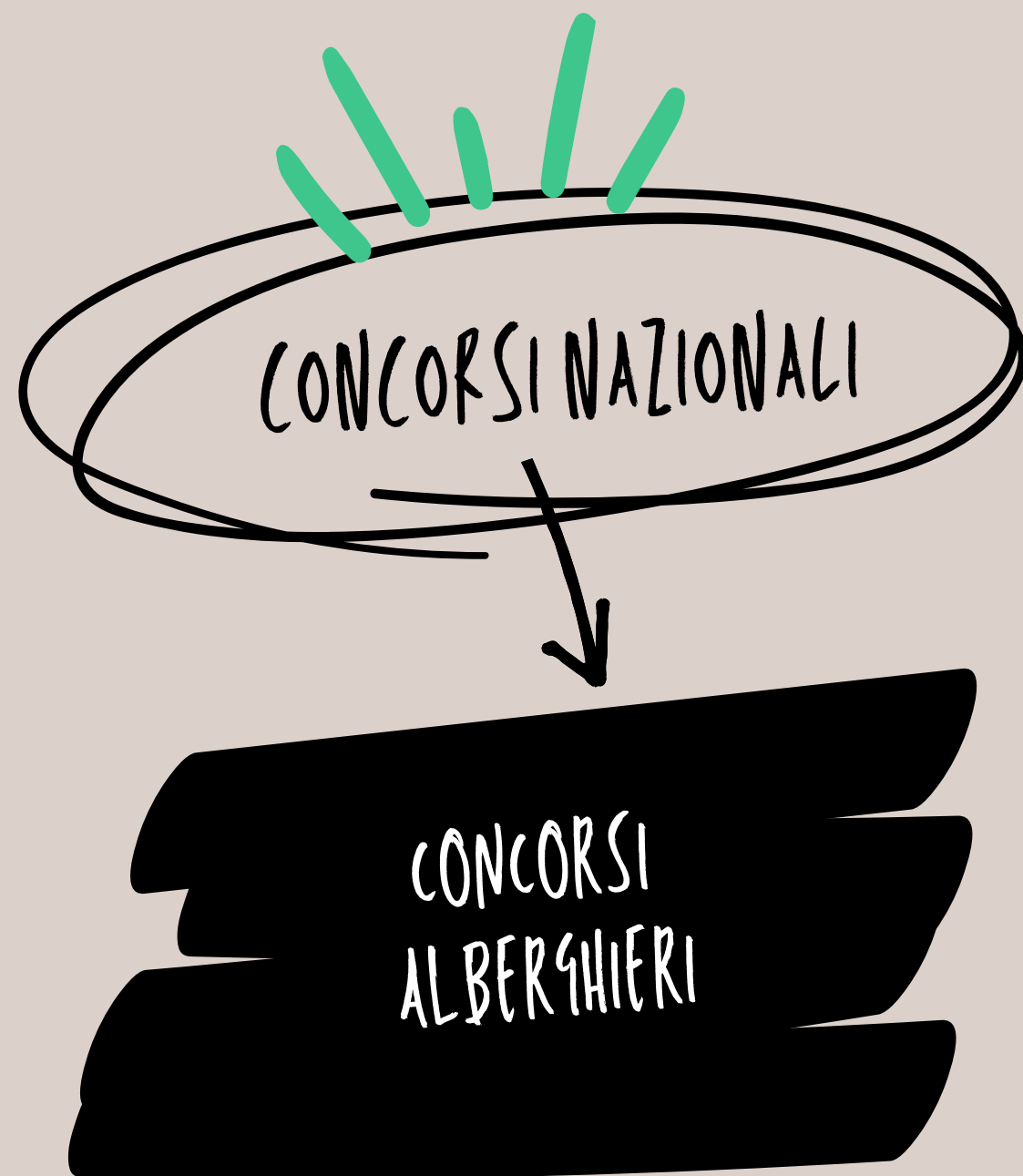
Celiachia ... qb!

Formazione per gli Istituti Alberghieri



AIS VENETO
Associazione Italiana Sommelier





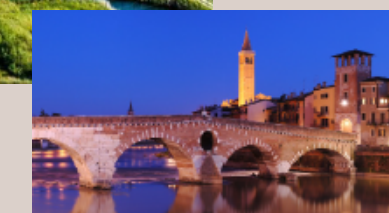
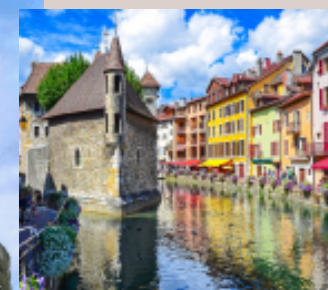
I nostri studenti più talentuosi hanno la possibilità di partecipare a **concorsi nazionali** assieme ai propri docenti di indirizzo. Un'occasione di confronto e di crescita personale e professionale.



USCITE DIDATTICHE

VIAGGI D'ISTRUZIONE E
USCITE DIDATTICHE

I nostri studenti partecipano ad **uscite didattiche** presso aziende di settore, attività sportive, **viaggi d'istruzione** ed esperienze Erasmus+ in Europa



VIA MAZZINI, 53
TRECENTA (ROVIGO)

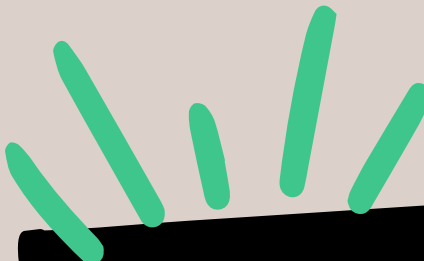
DOVE CI TROVIAMO



INGRESSO



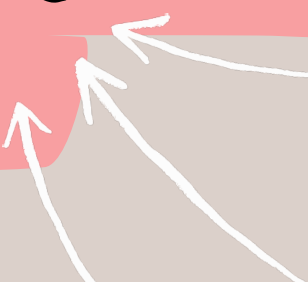
PALAZZO BELLINI



I NOSTRI CONTATTI



TEL 0425-701146



orientamento@iisbrunomunari.edu.it

segreteria@iisbrunomunari.edu.it

martina.barison@iisbrunomunari.edu.it



Facebook:
IPSAA "Bellini" Trecenta
Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Instagram:
[ipsaabellini_alberghiero](https://www.instagram.com/ipsaabellini_alberghiero)



E TU COSA VUOI
FARE **DI** GRANDE?



SE TI PIACE L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
E VUOI COMUNICARE LA VARIETÀ E LA RICCHEZZA DEI PRODOTTI E
DELLE TRADIZIONI E VALORIZZARE I PRODOTTI TIPICI
DEL MADE IN ITALY



