

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione  
“MASSIMO ALBERINI” di TREVISO  
31020 Lancenigo di Villorba – Via Franchini, 1



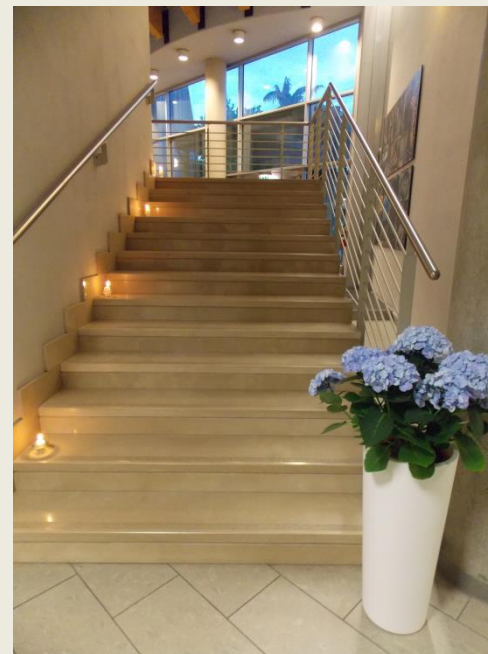
L' Istituto, situato in via Franchini 1 a Lancenigo di Villorba, è facilmente raggiungibile  
con i seguenti mezzi di trasporto:  
linea ferroviaria Treviso – Conegliano  
oppure con l'autobus di linea “ numero 1” o in auto seguendo  
la direzione per Villorba

# FOTO DELL'ISTITUTO





# FOTO DELL'ISTITUTO



# I LABORATORI

- Laboratori di Front Office e Accoglienza Turistica
- Laboratori di Cucina
- Laboratori di Sala e Bar
- Laboratori di Informatica
- Laboratorio di Chimica e Merceologia
- Laboratorio linguistico
- Biblioteca
- Aule dotate di lavagna LIM
- Palestra

## AULA DELL'ISTITUTO



## LABORATORI DI INFORMATICA





# LABORATORI DI CUCINA



# PERCORSO QUINQUENNALE I.P.S.S.A.R.

## Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

L'Istituto Alberghiero è articolato in tre percorsi:

- Settore Enogastronomia Percorso di Cucina
- Settore Enogastronomia Percorso di Sala e vendita
- Percorso Accoglienza turistica

**Il nostro percorso di studi prevede un biennio comune, con l'approccio alla cucina, alla sala, al bar e all'accoglienza turistica, seguito da un triennio di specializzazione, fino al conseguimento del Diploma di Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera.**

Il biennio, comune a tutti gli allievi, serve per orientarsi: le materie di indirizzo, ovvero le discipline pratiche (enogastronomia-cucina, sala e vendita e accoglienza turistica) vengono studiate tutte e tre in modo tale che i ragazzi possano capire meglio quale delle tre sia per loro la più adatta

Il percorso didattico parte con un biennio durante il quale i ragazzi hanno la possibilità di provare tutte le materie tecnico-pratiche che caratterizzano il percorso con l'obiettivo di completare il secondo anno e fare una scelta consapevole dell'indirizzo con cui proseguire i tre anni successivi.

IL Biennio comune ha una valenza formativa e di orientamento.

Quindi al secondo anno lo studente deve scegliere il percorso che poi proseguirà fino al quinto anno.



# ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA

Per quanto riguarda il settore cucina nel biennio, gli argomenti che vengono affrontati sono i seguenti:

- L'igiene e la sicurezza sul lavoro.
- La brigata di cucina;
- L'attrezzatura di cucina, dai grandi impianti alle piccole attrezzature;
- Il taglio lungo e corto delle verdure;
- Preparazione delle minestre;
- Preparazione delle salsa di base;
- I primi piatti ( paste secche, risotti, paste secche, gnocchi e crespelle);
- La pasticceria di base ( crema pasticcera, la pasta frolla, il pan di spagna ....)
- Gli stili di servizio ( italiana, inglese, russa e francese);
- Stili d'impiattamento;
- Riconoscere le verdure in base alla stagionalità e il loro utilizzo;
- Le uova e le varie cotture o utilizzo;
- vari tipi di cottura e il loro utilizzo.

# ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA

Mentre dal terzo al quinto anno vengono affrontati i seguenti argomenti:

- Le cotture delle carni;
- Le cotture dei pesci,
- Preparazioni di antipasti e primi piatti a base di carne e pesce
- Approfondimenti sulle tecniche per le preparazioni dei primi piatti;
- La pasticceria classica e internazionale;
- Dolci al piatto da ristorazione;
- La cucina delle regioni italiane ( dagli antipasti al dessert)
- La cucina europea ( dagli antipasti al dessert)
- La cucina del mondo;
- Studio dei prodotti a marchio delle regioni con approfondimenti di quella di appartenenza;
- Le tipologie di ristorazione;
- Il menu e food cost;
- Il marketing nella ristorazione;
- Approvvigionamento della merce e delle derrate;
- Studio delle allergie, stili di dieta

# ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA

Per quanto riguarda sala e vendita nel biennio, gli argomenti che vengono affrontati sono i seguenti

- igiene e sicurezza sul lavoro;
- Il personale di sala;
- l'attrezzatura in sala ristorante;
- la mise en place
- gli stili di servizio;
- Il Bar : personale, attrezzature, tipologie;
- Il caffè (preparazione di caffè, cappuccini, latte macchiato, ecc);
- Il tè, il cacao e la cioccolata;
- Le bevande analcoliche (estratti, centrifugati, spremute ecc.)
- preparazione di cocktail analcolici;
- preparazione di snack ( tramezzini, toast, ecc)



# ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA

Mentre dal terzo al quinto anno vengono affrontati i seguenti argomenti:

- relazioni con i clienti ( l'accoglienza, la prenotazione, la comanda e le forme della comunicazione)
- Il menu;
- Enologia (la vinificazione, la produzione vitivinicola, degustazione e abbinamento cibo – vino);
- la cucina di sala
- la cucina del bar (bruschette, panini, toast, piadine, club sandwich, finger food ed ecc);
- la preparazione di cocktail;
- I distillati e i liquori;
- La caffetteria;
- Tecniche di trancio ( sfilettatura del pesce, trancio delle carni, taglio della frutta);
- vari tipi di allestimenti in sala ristorante,
- il catering e il banqueting;
- La birra

# ACCOGLIENZA TURISTICA

Per quanto accoglienza turistica nel biennio, gli argomenti che vengono affrontati sono i seguenti

- Storia del turismo
- Mercato turistico
- Le imprese ricettive (alberghiere – para-alberghiere ed extralberghiere)
- La classificazione delle imprese ricettive
- L'albergo: – Organizzazione -Reparti ed Organigramma
- Il front office e relative operazioni
- La comunicazione: verbale non verbale, telefonica e scritta
- La fase ante: prenotazioni dirette e indirette
- Il check in
- Il live in

## ACCOGLIENZA TURISTICA

Mentre nel triennio , gli argomenti che vengono affrontati sono i seguenti

- Approfondimento comunicazione, prenotazione e check in
- Check out e fase post check out
- La valorizzazione dell'ambiente e del territorio
- Le iniziative promozionali nelle strutture ricettive
- Le tipologie di clientela
- Le risorse umane
- Il rapporto di lavoro
- Le catene alberghiere
- Il prodotto turistico e i canali di distribuzione
- Le agenzie di viaggio
- I vettori
- Valorizzazione dell'ambiente e del territorio
- Il turismo sostenibile
- La gestione della clientela
- Il turismo congressuale
- L'apertura di un albergo e la sua organizzazione
- Il marketing per il turismo
- Il revenue Management
- La room division e la programmazione di settore



## Quadri orari – Biennio

<b>BIENNIO COMUNE</b>		1° anno	2° anno
<b>Area Comune</b>	Lingua e letteratura italiana	3	3
	Lingua inglese	3	3
	Storia	2	2
	Matematica	4	4
	Diritto ed economia	2	2
	Scienze motorie e sportive	2	2
	Geografia	1	1
	Religione o attività alternative	1	1
	<b>Totale ore area Comune</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>Area d'indirizzo</b>	Scienze integrate	2	2
	TIC	2	2
	Scienze degli alimenti	2	2
	Lab. dei servizi enogastronomici cucina	2	3
	Lab. dei servizi enogastronomici sala e vendita	2	3
	Lab. dei servizi di accoglienza turistica	2	2
	Seconda lingua straniera (francese o tedesco)	2	2
	<b>Totale ore area Indirizzo</b>	<b>14</b>	<b>14</b>

## Quadri orari – sala e vendita

TRIENNIO "SALA E VENDITA"		3° anno	4° anno	5° anno
Area Comune	Lingua e letteratura italiana	4	4	4
	Lingua inglese	2	2	2
	Storia	2	2	2
	Matematica	3	3	3
	Scienze motorie e sportive	2	2	2
	Religione o attività alternative	1	1	1
	Totale ore area Comune	14	14	14
Area d'indirizzo	Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	5
	Diritto e tecniche amministrative	3	3	3
	Laboratorio enogastronomia sala e vendita	7	6	5
	Seconda lingua straniera (francese o tedesco)	3	3	3
	Tecniche di comunicazione		2	2
	Totale ore area Indirizzo	18	18	18
	Di cui di compresenza	4		

## Quadri orari – cucina

TRIENNIO "CUCINA"		3° anno	4° anno	5° anno
Area Comune	Lingua e letteratura italiana	4	4	4
	Lingua inglese	2	2	2
	Storia	2	2	2
	Matematica	3	3	3
	Scienze motorie e sportive	2	2	2
	Religione o attività alternative	1	1	1
	Totale ore area Comune	14	14	14
Area d'indirizzo	Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	5
	Diritto e tecniche amministrative	3	4	4
	Laboratorio enogastronomia cucina	7	7	6
	Seconda lingua straniera (francese o tedesco)	3	3	3
	Totale ore area Indirizzo	18	18	18
	Di cui di compresenza	4		



## Quadri orari – accoglienza turistica

TRIENNIO "ACCOGLIENZA TURISTICA"		3° anno	4° anno	5° anno
Area Comune	Lingua e letteratura italiana	4	4	4
	Lingua inglese	2	2	2
	Storia	2	2	2
	Matematica	3	3	3
	Scienze motorie e sportive	2	2	2
	Religione o attività alternative	1	1	1
Totale ore area Comune		14	14	14
Area d'indirizzo	Arte e Territorio	3	3	3
	Diritto e tecniche amministrative	3	4	4
	Laboratorio di Accoglienza Turistica	7	6	5
	Seconda lingua straniera (francese o tedesco)	3	3	4
	Terza lingua straniera opzionale (francese o tedesco)	3	3	3
	Tecniche di comunicazione	2	2	2
Totale ore area Indirizzo		18	18	18
Di cui di compresenza		4		

# ENOGASTRONOMIA

## CUCINA



# ENOGASTRONOMIA

## CUCINA





## SALA e VENDITA



## CAFFETTERIA E COCKTAIL





## ACCOGLIENZA TURISTICA



# LA DIVISA

DIVISE DI ENOGASTRONOMIA-CUCINA	DIVISE DI SALA E VENDITA	DIVISE DI ACCOGLIENZA
Giacca da cuoco bianca con logo	Pantalone nero con piega (classico)	Pantalone nero con piega (classico)
Pantalone cuoco color GRIGIO	Camicia bianca a manica lunga con collo rigido (classica)	Camicia bianca a manica lunga con collo rigido (classica)
Grembiule bianco lungo da cucina	Grembiule alla francese colore nero	Maglione collo a V colore grigio con logo dell'Istituto
Fazzoletto da collo a triangolo	Cravatta nera con logo istituto	Cravatta rosso bordeaux
Cappello bianco da cuoco	Scarpe nere classiche (scarpe da donna con tacco medio basso)	Scarpe nere classiche (scarpe da donna con tacco medio basso)
Scarpe antinfortunistica	Calze da uomo e da donna nere	Calze da uomo e da donna nere
Torcione da cucina		
Calzini bianchi di cotone		



## AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

- Visite tecniche
- Interventi con esperti esterni
- Collaborazione con le associazioni di categoria e le aziende del territorio
- Potenziamento linguistico (certificazioni linguistiche)
- Partecipazione a concorsi professionalizzanti nazionali e internazionali
- Partecipazione ad eventi professionalizzanti nel territorio
- Viaggi di istruzione in Italia e all'estero

# NUOVE TECNOLOGIE



- Registro elettronico: su Classe Viva tutte le comunicazioni tra gli studenti e le loro famiglie e la scuola
- Sito d'istituto: vi si possono trovare tutte le informazioni su curriculum e progetti
- Mail istituzionale: per tutti gli studenti e gli insegnanti per interagire tra loro nella didattica a distanza
- Piattaforma Classroom per la didattica a distanza
- Piano per la Didattica Digitale Integrata: sul sito di istituto tutte le informazioni sulle scelte attuate in periodo di didattica a distanza

# SBOCCHI PROFESSIONALI

I risultati di apprendimento, a conclusione del quinquennio, consentono agli studenti:

- di inserirsi rapidamente nel mondo del lavoro. Tra le figure professionali vi sono: Maître d'Hôtel, Direttore d'Albergo, Chef, Barman, Hostess Congressuale; Food and Beverage Manager; Animatore Turistico ; Guida Turistica; Capo ricevimento; Steward/Hostess, ecc.
- proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore (ITS)
- proseguire nei percorsi universitari

Dopo il conseguimento del diploma professionale quinquennale, è possibile iscriversi a facoltà universitarie come scienze gastronomiche, scienze dell'alimentazione, scienze del turismo, ma in generale a qualsiasi tipo di facoltà, infatti la formazione nelle discipline tradizionali è allo stesso livello di tutti gli altri Istituti di formazione superiore secondaria.

Un nuovo corso post diploma a Treviso, sono i corsi ITS

Un'opportunità professionale per i diplomati dell'alberghiero, una specializzazione nel food and beverage e particolarmente legata al management della ristorazione: informazioni sul sito [www.itsturismo.it](http://www.itsturismo.it)



## PROGETTI

**CIC** : nella scuola è attivo lo sportello d'ascolto (CIC), vengono realizzate attività integrative opzionali di vario genere per favorire l'espressione delle proprie emozioni, la riflessione, l'ascolto, il confronto, la consapevolezza di sé e la relazione positiva con gli altri. Vengono attuate iniziative di educazione alla salute e di educazione alla legalità.

**INCLUSIONE** : la scuola promuove iniziative a favore e per l'inclusione di tutti gli studenti. Attiva percorsi individualizzati e personalizzati per accompagnare al successo formativo tutti gli studenti utilizzando le risorse specifiche dell'indirizzo e il clima di accoglienza della comunità scolastica come strumento di aggregazione e confronto. Ogni anno viene elaborato il Piano Annuale d'Inclusione, frutto del coinvolgimento di docenti, genitori, studenti e figure professionali di supporto.

## Simulazioni aziendali

Per consentire agli studenti di sperimentare le conoscenze professionali e le abilità pratiche acquisite, la scuola li fa partecipare a situazioni operative reali, le cosiddette simulazioni aziendali.

## PCTO – Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento

Il PCTO è una metodologia di insegnamento e di apprendimento che potenzia la maturazione personale dell'allievo mediante il collegamento della formazione in aula con l'esperienza pratica in ambienti operativi reali. I destinatari sono gli allievi delle classi seconde, terze e quarte.

Il progetto prevede:

- stage in Seconda (orientativo): 3 settimane (normalmente a febbraio);
- stage in Terza: 5 settimane;
- stage in Quarta : 4 settimane;
- eventi interni ed esterni organizzati dall'Istituto per le classi terze, quarte e quinte



# VI ASPETTIAMO



Istituto Professionale di Stato per i  
Servizi Alberghieri e della Ristorazione  
“MASSIMO ALBERINI” di TREVISO  
31020 Lancenigo di Villorba – Via Franchini, 1 (TV)