

L'OPERATORE DELLA RISTORAZIONE interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.

Discipline	Classe 1 <sup>^</sup>	Classe 2 <sup>^</sup>	Classe 3 <sup>^</sup>
<b>ITALIANO</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
STORIA	2	2	2
<b>INGLESE</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
MATEMATICA	3	3	2
<b>DIRITTO ED ECONOMIA</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
SCIENZE DELLA TERRA	2	0	0
<b>BIOLOGIA</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>
ATTIVITA' MOTORIE	2	2	2
<b>RELIGIONE CATTOLICA</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>FRANCESE</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0
<b>SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3
<b>LAB. DI ENOGASTRONOMIA - CUCINA</b>	<b>5</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
LAB. DI ENOGASTRONOMIA - SALA	5	0	0
<b>LAB. TECNICHE DELL'OSPITALITA'</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
Lab. servizi enogastronomici - cucina SQUADRE	2		
<b>Lab. servizi enogastronomici - sala e vendita SQUADRE</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	
<b>Ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
Stage	-	96	165

È UNA SCUOLA APERTA AL TERRITORIO E CONCEPITA COME LABORATORIO DI RICERCA, SPERIMENTAZIONE E INNOVAZIONE DIDATTICA

AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA:

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

L'ISTITUTO ADERISCE:

- alla Rete per l'orientamento,
- alla Rete per l'integrazione degli alunni con disabilità,
- alla Rete Interistituzionale per alunni stranieri e
- alla rete EDA, Rete Agenzia per la Sicurezza.

E' MEMBRO:

- dell'A.E.H.T. (Associazione Europea delle Scuole Alberghiere e del Turismo)
- della Re.Na.I.A (Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri)
- del CONSORZIO DEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI VENETI



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
"ALFREDO BELTRAME"

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
Via Carso 114, 31029 Vittorio Veneto (TV)  
Tel. 0438/556128 - e-mail: beltrame@alberghierobeltrame.edu.it  
www.alberghierobeltrame.edu.it

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

I.P.S.S.E.O.A.

"A. BELTRAME"  
VITTORIO VENETO



CUCINA

PASTICCERIA

SERVIZI DI SALA E VENDITA

ACCOGLIENZA TURISTICA

Il Diplomato di Istruzione Professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

## BIENNIO COMUNE

DISCIPLINE	CLASSE I <sup>A</sup>	CLASSE II <sup>A</sup>
ITALIANO	4	4
STORIA	0	2
GEOGRAFIA	2	0
INGLESE	3	3
DIRITTO - ECONOMIA	2	2
MATEMATICA	4	4
SCIENZE MOTORIE	2	2
RELIGIONE	1	1
LINGUA STRANIERA 2	2	2
SCIENZE INTEGRATE	2	2
TIC	2	1
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2
LAB. DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2
LAB. DI ENOGASTRONOMIA - CUCINA	2	2
LAB. DI ENOGASTRONOMIA - SALA	2	3
ORGANICO SQUADRE ENOGASTRONOMIA	2	2
ORGANICO SQUADRE SALA	2	2
LAB. SCIENZE E TECNOLOGIE CHIM MICROBIOL	4	3
LAB. SCIENZE E TECNOLOGIE INFORMATICHE	2	0
LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA	0	1
LAB. SERV ENOGASTRON, SETT CUCINA	0	2
TOTALE COMPRESENZE	6	6
<b>TOTALE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

NELL'ISTITUTO VI SONO:

- 4 laboratori di cucina
- 4 laboratori di Sala-Bar
- 1 lab. di Accoglienza Turistica
- 2 laboratori Informatici
- 2 laboratori mobili
- 1 laboratorio iPad
- 33 aule scolastiche
- 1 Foresteria con 3 camere da letto
- 1 aula polifunzionale
- 1 laboratorio di Scienze Integrate
- 1 biblioteca

L'Istituto organizza:

- Tirocini e Stage in Italia e all'estero
- Concorsi Nazionali ed Europei
- Eventi professionalizzanti
- Certificazioni Linguistiche
- Corsi di lingua extracurricolari

IL CORSO DI STUDI SI ARTICOLA IN:

- Un biennio con forte valenza formativa e di orientamento;
- terzo, quarto e quinto anno caratterizzati dalla prevalenza di materie di indirizzo per il conseguimento di un diploma di Istruzione Secondaria Superiore con indirizzi professionali e attività di Alternanza Scuola-Lavoro PCTO (ex ASL)

L'Istituto presenta un unico indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera che permette di conseguire un diploma di Istruzione professionale con 4 distinti profili:

## CUCINA

	DISCIPLINE	III	IV	V con autonomia
AREA GENERALE	ITALIANO	4	4	4
	STORIA	2	2	2
	INGLESE	2	2	2
	MATEMATICA	3	3	3
	SCIENZE MOTORIE	2	2	2
	RELIGIONE	1	1	1
	INGLESE TECNICO	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO	L. STRANIERA 2	3	3	3
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4	4	4
	LAB. DI ENOG.-CUCINA	7	5	3
	LAB. DI ENOG.-BAR-SALA E VENDITA	0	1	2
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	3	4	5
	ENOGASTRONOMIA + SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	1	1
	TOTALE	32	32	32

## SALA E VENDITA

	DISCIPLINE	III	IV	V con autonomia
AREA GENERALE	ITALIANO	4	4	4
	STORIA	2	2	2
	INGLESE	2	2	2
	MATEMATICA	3	3	3
	SCIENZE MOTORIE	2	2	2
	RELIGIONE	1	1	1
	INGLESE TECNICO	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO	L. STRANIERA 2	3	3	3
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3	3	4
	LAB. DI ENOG.-CUCINA	0	0	2
	LAB. DI ENOG.-BAR-SALA E VENDITA	7	5	3
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	3	4	5
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE	1	2	
	SALA + SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	1	1
TOTALE	32	32	32	

## PASTICCERIA

	DISCIPLINE	III	IV con flessibilità	V con flessibilità
AREA GENERALE	ITALIANO	4	4	4
	STORIA	2	2	2
	INGLESE	2	2	2
	MATEMATICA	3	3	3
	SCIENZE MOTORIE	2	2	2
	RELIGIONE	1	1	1
	INGLESE TECNICO	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO	L. STRANIERA 2	3	3	3
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3	4	5
	LAB. - DI ARTE BIANCA E PASTICCERIA	8	7	5
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	3	3	4
	PASTICCERIA + SCIENZA DEGLI ALIMENTI	1	2	1
	TOTALE	32	32	32

## ACC. TURISTICA

	DISCIPLINE	III con autonomia	IV con autonomia	V con autonomia
AREA GENERALE	ITALIANO	4	4	4
	STORIA	2	2	2
	INGLESE	2	2	2
	MATEMATICA	3	3	3
	SCIENZE MOTORIE	2	2	2
	RELIGIONE	1	1	1
	INGLESE TECNICO	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO	L. STRANIERA 2	3	3	4
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	2	2	2
	LAB. DI ACCOGLIENZA TURISTICA	8	4	3
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	3	5	6
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE		1	2
	ARTE E TERRITORIO	1	2	
	ACCOGLIENZA + ARTE E TERRITORIO	1	1	
COMPRESENZE	ACCOGLIENZA + SCIENZA DEGLI ALIMENTI		1	1
	TOTALE	32	32	32

PROFILO IN USCITA DELLO STUDENTE DIPLOMATO

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede 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.