

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 ^a	Classe 2 ^a	Classe 3 ^a
ITALIANO	3	3	3
STORIA	2	2	2
INGLESE	2	2	2
MATEMATICA	3	3	2
DIRITTO ED ECONOMIA	1	1	0
SCIENZE DELLA TERRA	2	0	0
BIOLOGIA	0	2	0
ATTIVITA' MOTORIE	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA	1	1	1
FRANCESE	2	2	2
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0
SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI	0	0	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3
LAB. DI ENOGASTRONOMIA - CUCINA	5	8	11
LAB. DI ENOGASTRONOMIA - SALA	5	8	0
CULTURA DEL TERRITORIO	0	2	1
CULTURA DELLA SICUREZZA AMBIENTALE	1	1	0
ORIENTAMENTO DELL'AUTOIMPRENDITORIALITÀ	0	0	1
Ore settimanali	32	32	32
Stage	-	80	160V

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.A.R.
"A. BELTRAME"
VITTORIO VENETO



CUCINA

PASTICCERIA

SERVIZI DI SALA E VENDITA

ACCOGLIENZA TURISTICA

E DALL' A.S. 2020/2021

IP

ISTRUZIONE PROFESSIONALE

DURATA: 5 ANNI

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 ^A	CLASSE II ^A
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	2
ORGANICO SQUADRE ENOGASTRONOMIA	2	2
ORGANICO SQUADRE SALA	2	2
LAB. SCIENZE E TECNOL CHIM MICROBIOL	4	4
LAB. SCIENZE E TECNOLOGIE INFORMATICHE	2	2
LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0
LAB. SERV ENOGASTRON, SETT CUCINA	0	0
TOTALE COMPRESENZE	6	6
TOTALE	32	32

NELL'ISTITUTO VI SONO:

- 4 laboratori di cucina
- 4 laboratori di Sala-Bar
- 1 lab. di Accoglienza Turistica
- 2 laboratori Informatici
- 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	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
AREA DI INDIRIZZO	INGLESE	1	1	1
	L. STRANIERA 2	3	3	3
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4	4	4
	LAB. DI ENOG.- CUCINA	7	5	3
	LAB. DI ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	1	2
	LAB. DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0
	LAB. - DI ARTE BIANCA E PASTICCERIA	0	0	0
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	3	4	5
COMPRESENZE	compresenza di B020 ENOGASTRONOMIA con A031 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
AREA DI INDIRIZZO	INGLESE COME MATERIA DI INDIRIZZO	1	1	1
	L. STRANIERA 2	3	3	3
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3	3	4
	LAB. DI ENOG.- CUCINA	1	1	0
	LAB. DI ENOG.- BAR-SALA E VENDITA	0	0	0
	LAB. DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0
	LAB. - DI ARTE BIANCA E PASTICCERIA	7	5	5
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	3	3	3
	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI APPLICANDO LA FLESSIBILITA'		2	2
	TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI		0	0
	B012 lab. chimica con A034		1	2
COMPRESENZE	B020 PASTICCERIA CON A031 ALIMENTI	1		
TOTALE		32	32	32

SALA E VENDITA

	DISCIPLINE	III	IV	V con autonomia
AREA GENERALE COMUNE	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
AREA DI INDIRIZZO	INGLESE	1	1	1
	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
	LAB. DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0
	LAB. - DI ARTE BIANCA E PASTICCERIA	0	0	0
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	3	4	5
COMPRESENZE	compresenza di B021 SALA con A031 ALIMENTI	2	1	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
AREA DI INDIRIZZO	INGLESE	1	1	1
	L. STRANIERA 2	3	3	3
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	2	2	2
	LAB. DI ACCOGLIENZA TURISTICA	8	4	3
	LAB. - DI ARTE BIANCA E PASTICCERIA	0	0	0
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	3	5	6
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE		1	3
	ARTE E TERRITORIO	1	2	
COMPRESENZE	compresenza di B019 ACCOGLIENZA con A031 ALIMENTI	1	2	1
TOTALE		32	32	32