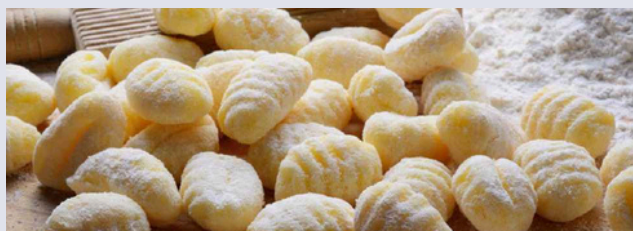


LE NOSTRE ARTICOLAZIONI

ENOGASTRONOMIA



Questo indirizzo forma figure professionali addette alla produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti enogastronomici ed alla loro valorizzazione e presentazione, promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando nuove tendenze gastronomiche. L'esperto trova facile collocazione lavorativa nell'ampio settore della ristorazione commerciale (ristoranti, cucine d'albergo, imprese di catering e banqueting) ed industriale (mense aziendali, scolastiche e ristorazioni a bordo di aerei e navi da crociera).

SERVIZI DI SALA E VENDITA



L'addetto ai servizi di sala e vendita (bartender, maître, sommelier) è una figura professionale altamente sensibile nel settore ristorativo e ricettivo (hotel, sala ristorante, sala ricevimenti, bar, villaggi turistici, imprese di catering e di banqueting). Grazie alle competenze acquisite durante il percorso di studi ed alle abilità sviluppate, l'esperto è in grado di svolgere attività di tipo operativo, gestionale e di consulenza in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.

IL NOSTRO PIANO DI STUDI

DISCIPLINE	ORE ANNUE				
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
<i>Italiano</i>	132	132	132	132	132
<i>Lingua Inglese</i>	99	99	66	66	66
<i>Storia</i>	33	33	66	66	66
<i>Geografia Eco.</i>	33	33	-	-	-
<i>Matematica</i>	132	132	99	99	99
<i>Diritto ed Eco.</i>	66	66	-	-	-
<i>Sc. Integrate</i>	66	66	-	-	-
<i>Sc. Motorie</i>	66	66	66	66	66
<i>T.I.C.</i>	66	66	-	-	-
<i>Lingua Francese</i>	66	66	99	99	99
<i>Sc. degli Alimenti/ Sc. e Cult. dell'Alimentazione</i>	66	66	165	132	132
<i>Lab. Enogastronomia</i>	66	66	198/0*	165/66*	165/66*
<i>Lab. Sala e Vendita</i>	66	66	198/0*	165/66*	165/66*
<i>Lab. Accoglienza Turistica</i>	66	66	-	-	-
<i>Diritto e Tecniche Amministrative</i>	-	-	132	132	132
<i>Ed. Civica (mat. trasversale)</i>	33	33	33	33	33
<i>Materia Alternativa</i>	33	33	33	33	33

* Le ore annue variano in base all'articolazione



ISTITUTO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONI:
ENOGASTRONOMIA
SERVIZI DI SALA E DI VENDITA



Via Enrico De Nicola n. 20
BATTIPAGLIA (SA)
Tel/Fax 0828 305060

battipaglia@istitutokennedy.net

IL NOSTRO ISTITUTO

L'istituto paritario Kennedy si è sempre distinto per la serietà e per la sua concretezza, ed ha sempre offerto al territorio un servizio ottimo in quanto gli alunni vengono seguiti in rapporto alle loro effettive possibilità, interessi e al termine del percorso di studio possono contare su una buona base di cultura generale per proseguire gli studi universitari e una formazione specifica per entrare nel mondo del lavoro. Questo modo di lavorare che si è sempre attuato sin dal 1993-94 anno di nascita della scuola ha sempre soddisfatto l'utenza che continua a sostenere anche le innovazioni tutto nell'interesse delle nuove generazioni che hanno esigenze diverse e le richieste del mercato che sono cambiate.

Il territorio ha una forte vocazione turistica e in questa cornice ideale si potenzia una politica scolastica orientata a soddisfare le esigenze dell'utenza.



Negli ultimi anni sono sorte molte strutture ricettive, ristoranti ed attività della neo-ristorazione, ma manca di personale qualificato a fronte di un mutamento radicale delle richieste del mercato, pertanto, l'istituzione scolastica vuole superare un grande limite che al termine del percorso di studio si possono avere l'eccesso di figure formative generiche, asincroniche con le richieste del mercato del lavoro, fardite di competenze generalistiche mai approfondite con la giustificazione che la formazione specifica si debba apprendere in fasi successive. Questo non è più consentito la scuola deve aprirsi al territorio e far cogliere agli alunni che il mondo del lavoro e quella della scuola non sono realtà in conflitto ma sono interagenti ed hanno una finalità superiore formare alla vita sotto varie angolazioni culturale sociale umana relazionale produttiva. La scuola paritaria rappresenta per gli alunni e le famiglie un riferimento importante in quanto riesce a creare un ambiente accogliente inclusivo.



L'Istituto Professionale Alberghiero ha una durata di 5 anni ed è suddiviso in biennio e triennio, al termine del quale gli studenti sostengono l'esame di Stato per il conseguimento del diploma di Istituto Professionale. Sono previste 1056 ore annuali pari a una media 32 ore settimanali. Le attività dell'Istituto sono prioritariamente indirizzate a favorire il collegamento tra scuola e mondo produttivo e tutti gli studenti, nel loro percorso formativo, acquisiscono le competenze teorico-pratiche necessarie per potersi inserire agevolmente e in maniera qualificata nelle attività lavorative.