Il Diplomato all'Istituto Professionale Servizi per Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Il percorso istruttivo-formativo si compone di:

un primo biennio comune al termine del quale si conclude si conclude l'obbligo scolastico;

un secondo biennio (classi 3 e 4)

un quinto anno al termine del quale si consegue il diploma in uno dei seguenti indirizzi:

- Enogastronomia
- Servizi di sala e di vendita
- Accoglienza turistica.

Durante il terzo, il quarto e il quinto anno saranno svolte attività di **PCTO** (*Percorsi per Competenze Trasversali e Orientamento*) con ore di formazione a scuola e stage in aziende del settore locali, nazionali ed estere.

Per la formazione E-LEARNING, rivolta ad adulti, questo istituto organizza percorsi di secondo livello (ex corsi serali) per addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione, trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti.

L'iscrizione è aperta a tutti gli adulti in possesso del titolo di Scuola Secondaria di Primo Grado (licenza media).

ISTITUTO SUPERIORE DI ISTRUZIONE DI BARGA

ISTITUTO ALBERGHIERO
F.LLI PIERONI
BARGA

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

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Via dell'Acquedotto , 18 - 55051 Barga (LU)

Tel. 0583.723026

E-mail luis003000x@istruzione.it; orientamento.alberghiero@isibarga.edu.it

Sito web www.istitutosuperiorebarga.edu.it

ENOGASTRONOMIA

Al termine del percorso di studio lo studente è in grado di:

- produrre, trasformare, valorizzare, conservare e presentare i prodotti enogastronomici;
- promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali;
- Individuare le nuove tendenze enogastronomiche e realizzare dei menù specifici

SERVIZI DI SALA E VENDITA

Al termine del percorso di studio lo studente è in grado di:

- operare e gestire in attività e servizi enogastronomici (bar, ristoranti, pub, pizzerie,…);
- capire, interpretare e presentare nuove proposte enogastronomiche in relazione alla richiesta della clientela e valorizzare i prodotti tipici.

ACCOGLIENZA TURISTICA

Al termine del percorso di studio lo studente è in grado di:

- intervenire nelle attività di ricevimento in albergo e in altre strutture turistiche;
- gestire e organizzare i servizi della domanda stagionale e delle esigenze della clientela;
- promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera.