



ATTIVITÀ INTEGRATIVE

CERTIFICAZIONI INFORMATICHE



PCTO
STAGE AZIENDALI

CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE



E DOPO IL DIPLOMA ...



UNIVERSITÀ
ITS ACADEMY

LAVORO



PUNTI DI FORZA DELL'OFFERTA DIDATTICA

- Accoglienza e orientamento
- Flessibilità didattica e organizzativa
- Integrazione con il territorio



Vi aspettiamo!

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

Tel. 0583.723026

E-mail luis00300x@istruzione.it

orientamento.alberghiero@isibarga.edu.it

Sito web www.istitutosuperiorebarga.edu.it



ISTITUTO SUPERIORE DI ISTRUZIONE DI BARGA



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

Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia e
Ospitalità Alberghiera

«Costruiamo insieme
il tuo futuro»



Finanziata con:
Laboratorio Green
13.1.4-FESR PON-TO-2022-10
13.1.4-FESR PON-TO-2023-21



QUADRO ORARIO BIENNIO

Il diplomato 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 l'obbligo scolastico;
- un secondo biennio (classi 3 e 4) e 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.

AREA COMUNE – 18 ORE SETTIMANALI		
INSEGNAMENTI	CL. I	CL. II
Italiano	4	4
Inglese	3	3
Matematica	4	4
Storia	1	1
Geografia	1	1
Diritto e economia	2	2
Scienze Motorie	2	2
Religione/attività alternativa	1	1
AREA DI INDIRIZZO – 14 ORE SETTIMANALI		
INSEGNAMENTI	CL. I	CL. II
Francese o Spagnolo	2*	2*
Scienze integrate	2	2
Tic	2*	2*
Scienze degli alimenti	2*	2*
Lab. Servizi Ristorazione e Cucina	2**	2**
Lab. Servizi Enogastronomici Sala e Vendita	2**	2**
Lab. Accoglienza Turistica	2*	2*
* ore in compresenza con gli insegnamenti tecnico pratici; ** resta in vigore l'organizzazione delle classi in squadre (decreto interministeriale n.32 del 2011)		



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.

	Italiano	Inglese	Francese o Spagnolo	Storia	Diritto e tecniche amministrative	Matematica	Lab. Servizi Ristorazione e Cucina	Scienze degli alimenti	Scienze Motorie	Religione o attività alternativa
CL. III	4	2	3	2	4	3	7	4*	2	1
CL. IV	4	2	3	2	4	3	7	4*	2	1
CL. V	4	2	3	2	4*	3	6	5*	2	1

*Ore in compresenza con la materia di indirizzo



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.

	Italiano	Inglese	Francese o Spagnolo	Storia	Diritto e tecniche amministrative	Matematica	Tecniche di comunicazione	Lab. Servizi Enogastronomici Sala e Vendita	Scienze degli alimenti	Scienze Motorie	Religione o attività alternativa
CL. III	4	2	3	2	4	3	0	7	4*	2	1
CL. IV	4	2	3	2	4	3	2*	5	4	2	1
CL. V	4	2	3	2	4*	3	2*	5	4	2	1

*Ore in compresenza con la materia di indirizzo



ACCOGLIENZA TURISTICA

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

- operare in strutture ricettive, in agenzie di viaggi e uffici pubblici di promozione turistica;
- promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera valorizzando le risorse del territorio e utilizzando le tecniche di web e social media marketing.

	Italiano	Inglese	Francese o Spagnolo	Storia	Diritto e tecniche amministrative	Matematica	Tecniche di comunicazione	Lab. Accoglienza turistica	Arte e Territorio	Scienze Motorie	Religione o attività alternativa
CL. III	4	2	3	2	4	3	2*	7	2*	2	1
CL. IV	4	2	3	2	4	3	2	6	3*	2	1
CL. V	4	3	3	2	4*	3	2	5	3	2	1

*Ore in compresenza con la materia di indirizzo