



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.

Il percorso istruttivo-formativo si compone di:

- un biennio comune (corrispondenti alle classi 1° e 2°) al termine del quale si conclude l'obbligo scolastico;
- un secondo biennio (corrispondente alle 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

Nell'ottica della formazione **E-LEARNING**, rivolta ad adulti, questo istituto attiverà percorsi di secondo livello (ex corsi serali) con i seguenti indirizzi:

- addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti
- addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e distribuzione delle pietanze e bevande
- addetto al servizio di accoglienza, all'acquisizione di prenotazioni, alla gestione dei reclami e all'espletamento delle attività di segreteria amministrative.

L'iscrizione è aperta a tutti gli adulti in possesso del titolo di scuola secondaria di primo grado (licenza media).

Durante il terzo, il quarto e il quinto anno è previsto

ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO
in aziende locali, nazionali ed estere.



Scan me



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

Istituto Professionale Servizi
per l'Enogastronomia
e l'Ospitalità Alberghiera
"F.lli Pieroni"



Via dell'Acquedotto, 18 - 55051 Barga
Tel. 0583.723026
E-mail: luis00300x@istruzione.it
Sito web: www.isibarga.edu.it

ENOGASTROMIA

Il diplomato è in grado di:

- valorizzare, produrre, trasformare, conservare e presentare i prodotti enogastronomici.
- operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali.
- individuare le nuove tendenze enogastronomiche.



SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

Il diplomato è in grado di:

- svolgere attività operative e gestionali dei prodotti e dei servizi enogastronomici.
- capire e interpretare le novità della enogastronomia per produrre e vendere in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; valorizzare i prodotti tipici.



ACCOGLIENZA TURISTICA

Il diplomato 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.

