

ISTITUTO PROFESSIONALE – SETTORE SERVIZI - Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera (ex ISTITUTI ALBERGHIERI)

LA STRUTTURA DEL PERCORSO DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI

- I corsi di studio degli Istituti Professionali hanno una durata di 5 anni suddivisi in due bienni e quinto anno. Al termine del percorso, dopo l'Esame di stato, si ottiene un diploma di istruzione professionale, che permette di accedere all'università e prepara, in particolare, al diretto inserimento nel mondo del lavoro. Inoltre, anche i diplomati degli istituti professionali potranno accedere all'istruzione tecnica superiore, cioè alle specializzazioni post-diploma (non universitarie) dette ITS e IFTS.
- L'istituto professionale fornisce una preparazione teorica e tecnica, ma con un approccio molto pratico e operativo, tenendo conto delle innovazioni tecnologiche dei settori produttivi e dei servizi e mantenendo una relazione strettissima con il mondo del lavoro e con i settori economici di rilevanza nazionale.
- L'istruzione professionale si pone, pertanto, in una posizione di raccordo tra l'istruzione e la formazione professionale regionale, dando un ampio spazio all'attività laboratoriale e all'applicazione pratica delle nozioni teoriche apprese e, allo stesso tempo, mantenendo lo studio delle materie di istruzione di base presenti in ogni scuola superiore.
- Infine, gli istituti professionali sono anche le istituzioni preposte, in Regione Campania, a organizzare i corsi triennali per il conseguimento delle qualifiche professionali del Sistema di Istruzione e Formazione Professionale regionale.

ISTITUTI PROFESSIONALI – SETTORE SERVIZI – Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera (ex ISTITUTI ALBERGHIERI)

Mirano a fornire formazione pratica e cultura di base nei settori dei servizi alla persona, nel settore agricolo, nel settore delle strutture ricettive e di ristorazione e nei servizi commerciali, concentrandosi sugli aspetti operativi, promuovendo esperienze nei contesti reali (come i tirocini per esempio) e permettendo agli studenti di sviluppare una professionalità direttamente spendibile nel mercato del lavoro, anche subito dopo la scuola

Quadro orario Area comune

Quadro orario nazionale					
Attività e insegnamenti generali comuni a tutti gli indirizzi					
Anno	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	132	132	132	132	132
Lingua inglese	99	99	99	99	99
Storia	66	66	66	66	66
Matematica	132	132	99	99	99
Diritto ed Economia	66	66	-	-	-
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	66	66	-	-	-
Scienze motorie e sportive	66	66	66	66	66
Religione cattolica o Attività alternative	33	33	33	33	33
Totale Ore	660	660	495	495	495

Quadro orario Area d'indirizzo

Quadro orario nazionale - Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Attività e insegnamenti					
Anno	1°	2°	3°	4°	5°
Scienze integrate (Fisica)	66	-	-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	-	66	-	-	-
Scienze degli alimenti	66	66	-	-	-
Laboratorio di servizi enogastronomici					
Settore cucina	66	66	-	-	-
Settore sala e vendita	66	66	-	-	-
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66	66	-	-	-
Seconda lingua straniera	66	66	99	99	99
Articolazione Enogastronomia					
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	132	99	99
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	132	165	165
Laboratorio di servizi enogastronomici					
Settore cucina	-	-	198	132	132
Settore sala e vendita	-	-	-	66	66
Articolazione Servizi di sala e vendita					
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	132	99	99
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	132	165	165
Laboratorio di servizi enogastronomici					
Settore cucina	-	-	-	66	66
Settore sala e vendita	-	-	198	132	132
Articolazione Accoglienza turistica					
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	132	66	66
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	132	198	198
Tecniche di comunicazione	-	-	-	66	66
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	-	-	198	132	132
Totale ore di indirizzo	396	396	561	561	561
Totale ore complessive	1056	1056	1056	1056	1056

Per informazioni più dettagliate rivolgersi alla segreteria dell'istituto tutti i giorni in orario d'ufficio.