

ACCOGLIENZA TURISTICA

Nell'articolazione "Accoglienza turistica" il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; nonché di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

PROSECUZIONE STUDIO E SBocchi PROFESSIONALI

- Strutture ricettive (villaggi turistici, alberghi)
- Facoltà universitarie di Scienze del Turismo, Scienze della Comunicazione, Lingue, Scienze Enogastronomiche

QUADRO ORARIO

	1° anno	2° anno	3° anno*	4° anno*	5° anno*
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	1	1	1	2
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Scienze integrate	1	1	-	-	-
Seconda Lingua Straniera	2	2	3	3	3
Scienza degli Alimenti	2	3	-	-	-
Scienza e Cultura dell'Alimentazione di cui in compresenza	-	-	-	2	2
TIC	2	1	-	-	-
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	-	-	3	4	5
Tecniche di Comunicazione	-	-	2	2	2
Geografia	1	1	-	-	-
Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	6	6	-	-	-
Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	5	6	-	-	-
Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica	2	2*2*	5*4*	5*4*	4
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Lab. IIV	-	-	-	-	-
Storia dell'arte	-	-	3	2	-

*in compresenza

MISSION DELL'ISTITUTO

La scuola promuove un ambiente educativo ed innovativo che insegna ad apprendere e sviluppare una base culturale forte per affrontare la complessità del mondo odierno e favorire l'inserimento dei giovani in una società di cittadini responsabili e competenti.

L'intervento educativo si caratterizza per l'attenzione allo studente attraverso percorsi di rimotivazione, di contrasto dell'abbandono scolastico e di riconoscimento del merito.

Un'attenzione particolare è rivolta a garantire il benessere emotivo di tutti gli studenti e in particolare di quelli con bisogni educativi speciali.

L'Istituto A. Vespucci mira ad ampliare la propria offerta formativa attraverso l'apertura al mondo economico e al territorio, promuovendo significative relazioni su scala nazionale ed internazionale (stage-gemellaggi) per una formazione di qualità, finalizzata ad un inserimento ottimale nel mondo del lavoro. Negli anni l'istituto si classifica al primo posto per l'occupabilità tra gli alberghieri (dato fornito da Eduscopio.it della Fondazione Agnelli e Sole 24 ore).



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE,
DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI
DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
AMERIGO VESPUCCI - ROMA

Tel. 06.43599154 - Fax 06.43535097

Via C. Facchinetti 42
cap. 00159 Roma

Succ.le: Via Tiburtina, 691
cap 00159 Roma

www.amerigovespucci.edu .it
rmrh04000n@istruzione.it

**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA
E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

AMERIGO VESPUCCI ROMA

LA SCELTA GIUSTA PER IL TUO FUTURO

ENOGASTRONOMIA

Il profilo del diplomato nel settore Cucina prevede l'acquisizione di competenze che permettano la valorizzazione, produzione, trasformazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.

Inoltre, di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

PROSECUZIONE STUDIO E SBocchi PROFESSIONALI

- Facoltà universitarie di Scienze Gastronomiche e Scienze degli Alimenti
- Strutture ricettive (alberghi, villaggi turistici, ristoranti)

QUADRO ORARIO

	1° anno	2° anno	3° anno*	4° anno*	5° anno*
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	1	1	1	2
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Scienza integrate	1	1	-	-	-
Seconda Lingua Straniera	2	2	3	3	3
Scienze degli Alimenti	2	3	-	-	-
Scienza e Cultura dell'Alimentazione di cui in compresenza	-	-	5	4	3
TIC	2	1	-	-	-
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	-	-	3	4	5
Geografia	1	1	-	-	-
Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	6	6	7+4*	5+3*	4
Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	5	6	-	2	2
Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica	2	2+2*	-	-	-
Laboratorio di Scienze e Tecniche Informatiche	-	1	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1

*in compresenza

PASTICCERIA E PRODOTTI DOLCIARI

Il profilo del diplomato nel settore -Pasticceria- prevede l'acquisizione di competenze che permettano l'organizzazione e la gestione operativa del reparto pasticceria di alberghi, ristoranti, strutture di banqueting, nonché la produzione di alimenti dolciari.

PROSECUZIONE STUDIO E SBocchi PROFESSIONALI

- Facoltà universitarie di Scienze Gastronomiche e Scienze degli Alimenti
- Strutture ricettive (alberghi, villaggi turistici, ristoranti)

QUADRO ORARIO

	1° anno	2° anno	3° anno*	4° anno*	5° anno*
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	1	1	1	2
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Scienza integrate	1	1	-	-	-
Seconda Lingua Straniera	2	2	3	3	3
Scienze degli Alimenti	2	3	-	-	-
Scienza e Cultura dell'Alimentazione di cui in compresenza	-	-	5	4	3
TIC	2	1	-	-	-
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	-	-	3	3	2
Geografia	1	1	-	-	-
Analisi e controlli chimici dei prodotti	-	-	-	-	2
Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	6	6	-	-	-
Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	5	6	-	-	-
Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Pasticceria	-	-	7+4*	5+4*	3
Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica	2	2+2*	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	-	-	-	3	4

*in compresenza

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

Nell'articolazione "Servizi di sala e vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

PROSECUZIONE STUDIO E SBocchi PROFESSIONALI

- Sale ricevimento
- Alberghi
- Sala e vendita, preparazione cocktail
- Facoltà universitarie di Scienze Enogastronomiche e Scienze del Turismo

QUADRO ORARIO

	1° anno	2° anno	3° anno*	4° anno*	5° anno*
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	1	1	1	2
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienza integrate	1	1	-	-	-
Seconda Lingua Straniera	2	2	3	3	3
Scienze degli Alimenti	2	3	-	-	-
Scienza e Cultura degli Alimenti di cui in compresenza	-	-	5	3	3
TIC	2	1	-	-	-
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	-	-	3	5	5
Geografia	1	1	-	-	-
Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Cucina	6	6	-	2	2
Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita	5	6	7+4*	5+3*	4
Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica	2	2+2*	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1

*in compresenza



Residenza del Presidente della Repubblica Castel Porziano

L'OFFERTA FORMATIVA EXTRACURRICOLARE

Le opportunità per gli studenti

- ESPERIENZE DI PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento) ex Alternanza Scuola-Lavoro
- STAGE IN ITALIA E ALL'ESTERO
- CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE
- VISITE GUIDATE IN AZIENDE ED ENTI DEL TERRITORIO
- CORSI H.A.C.C.P.
- SCAMBI CULTURALI E FORMAZIONE CON PAESI EUROPEI ED EXTRAEUROPEI
- VIAGGI ISTRUZIONE
- PROGETTI FINANZIATI DALL'UNIONE EUROPEA (PON-POR)

Per favorire l'inclusione degli studenti con bisogni educativi speciali, si attivano progetti e laboratori:

- TEATRO GABRIELLI
- PROGETTO DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO "I NOSTRI I.D.E.A.L.I." (INTERVENTI DEDICATI ALTERNANZA LAVORO ISTRUZIONE)

