



**MINISTERO DELL' ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA  
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CESARE BARONIO"**

03039 S O R A (FR) Ambito Territoriale n. 19

Viale San Domenico, s.n.c - Tel. 0776/831284 Fax 0776/824594

e-mail: [fris027009@istruzione.it](mailto:fris027009@istruzione.it) pec: [fris027009@pec.istruzione.it](mailto:fris027009@pec.istruzione.it) Web: <http://www.iisbaronio.gov.it/>

**ISTITUTO PROFESSIONALE - Settore servizi**  
**Indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità**  
**alberghiera**  
**(ex professionale Alberghiero)**



**Lo sai che?**

> Il 21,9% delle imprese operanti nei Servizi di alloggio, Ristorazione e Servizi turistici prevede assunzioni?

*(Fonte: Banca dati Excelsior Unioncamere)*

> Il MIUR ha sottoscritto due Protocolli d'Intesa con ALMA, Scuola Internazionale di Cucina Italiana e ASSIPAN, Associazione Italiana Panificatori e Affini, al fine di offrire un'ulteriore opportunità agli studenti degli Istituti Alberghieri di acquisire competenze corrispondenti a figure di alto profilo, idonee alle nuove esigenze della società e del mercato.

**Per chi...**

> Attraverso l'enogastronomia e l'ospitalità vuole comunicare la varietà e la ricchezza dei prodotti e delle tradizioni esaltando l'agroalimentare.

**Se...**

> Ti piace operare nel settore della ricezione e dell'ospitalità valorizzando gli aspetti tipici del territorio italiano meta di milioni di turisti.

**Descrizione dell'indirizzo**

Questo indirizzo offre una preparazione idonea a chi vuole svolgere attività esecutive nei diversi settori dell'industria alberghiera e del turismo occupandosi di accoglienza e ospitalità.

## Profilo

In base a quanto espressamente indicato nel Regolamento recante norme concernenti il riordino degli Istituti professionali, il **“Tecnico dei 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 diplomato di questo indirizzo è in grado di:**

- > utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l’organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- > organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- > applicare le norme attinenti la conduzione dell’esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- > utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale finalizzate all’ottimizzazione della qualità del servizio;
- > comunicare in almeno due lingue straniere;
- > reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi.
- > attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- > curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

### **Puoi scegliere tra le seguenti articolazioni:**

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

#### **e l’opzione dell’articolazione Enogastronomia:**

- > Prodotti dolciari e artigianali del territorio

Nell’articolazione dell’**Enogastronomia** il diplomato è in grado di:

- > intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- > operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell’articolazione **Servizi di sala** 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.

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;
- > promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

Nell’opzione **Prodotti dolciari e artigianali del territorio** il diplomato è in grado di:

- > intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno;
- > ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

## **E dopo il diploma...**

Potrai continuare gli studi presso gli Istituti Tecnici Superiori dell'Ambito "Fruizione e valorizzazione del patrimonio culturale".

Tra le figure professionali più richieste dal mercato del lavoro per questo settore: **Maitre, Chef, Cuoco Barman, Cameriere, Responsabile servizi alloggio, Responsabile servizi ricevimento, responsabile servizi ristorazione, Direttore d'albergo.**

*(Fonte: ISFOL)*