

**OPEN DAY**  
ISCRIZIONI A.S. 2025/2026



**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA  
E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**



## COS'È

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. Nel nuovo ordinamento, l'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" consente di acquisire specifiche competenze tecniche, economiche e normative per intervenire nel ciclo di organizzazione e gestione dei servizi nella filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità del profilo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici, attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti enogastronomici.

## A COSA SERVE

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
- 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 e agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- utilizzare tecniche e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti di accoglienza turistico-alberghiera
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

## SBOCCHI PROFESSIONALI

- Imprese ristorative;
- Imprese ricettive;
- Aziende di ristorazione collettiva;
- Banqueting
- Alberghi e altre strutture ricettive
- Tour operator e AdV
- Accompagnatore turistico
- Guida turistica
- Organizzatore di Congressi
- Maître, chef, cuoco, barman, cameriere, responsabile servizi alloggio, responsabile servizi ricevimento, responsabile servizi ristorazione, direttore d'albergo

## STUDI UNIVERSITARI

- Scienze del turismo
- Lingue: web management
- Giurisprudenza
- Psicologia del lavoro
- Digital marketing
- Economia e turismo

## QUADRO ORARIO\*

INSEGNAMENTI GENERALI	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1	-	-	-
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione / Attività alternativa	1	1	1	1	1
<b>INSEGNAMENTI DI INDIRIZZO COMUNI</b>					
Scienze integrate	2	2	-	-	-
Tecn. dell'informazione e comunicazione (T.I.C.).	2	2	-	-	-
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-
Laboratorio dei servizi enogastronomici-cucina <i>di cui in compresenza con l'I.T.P.</i>	2	2	-	-	-
Laboratorio dei servizi gastronomici-Bar-sala e vendita <i>di cui in compresenza con l'I.T.P.</i>	2	2	-	-	-
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica <i>di cui in compresenza con l'I.T.P.</i>	2	2	-	-	-
Seconda lingua straniera (francese o spagnolo)	2	2	3	3	3
<b>INS. DI INDIRIZZO PER ENOGASTRONOMIA</b>					
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	4	4
Laboratorio dei servizi enogastronomici-cucina <i>di cui in compresenza con l'I.T.P.</i>	-	-	7	7	6
Laboratorio dei servizi gastronomici-Bar-sala e vendita	-	-	2	1	1
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica	-	-	-	2	2
	-	-	4	2	3
<b>INS. DI INDIRIZZO PER I SERVIZI SALA E VENDITA</b>					
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	2	3
Laboratorio dei servizi enogastronomici-cucina	-	-	-	2	2
Laboratorio dei servizi gastronomici-Bar-sala e vendita <i>di cui in compresenza con l'I.T.P.</i>	-	-	7	6	5
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica	-	-	2	1	1
Diritto e tecniche amministrative	-	-	4	3	3
	-	-	-	2	2
<b>INS. DI INDIRIZZO PER L'ACCOGLIENZA TURISTICA</b>					
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	2	2	2
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica <i>di cui in compresenza con l'I.T.P.</i>	-	-	7	6	5
Diritto e tecniche amministrative	-	-	4	3	4
Tecniche di comunicazione	-	-	-	2	2
Arte e territorio	-	-	2	2	2
<b>Ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
<b>Tot. annuo attività e insegnamenti generali</b>	<b>594</b>	<b>594</b>	<b>462</b>	<b>462</b>	<b>462</b>
<b>Tot. annuo attività e insegnamenti di indirizzo di cui in compresenza</b>	<b>462</b>	<b>462</b>	<b>594</b>	<b>594</b>	<b>594</b>
	<b>396**</b>		<b>132**</b>		
<b>Totale complessivo ore annue</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>

\* Il quadro presente orario può essere soggetto a variazioni in deroga alla "quota di autonomia" scolastica

\*\* L'attività didattica di laboratorio caratterizza gli insegnamenti dell'area di indirizzo dei percorsi degli istituti tecnici;

le ore indicate con l'asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli I.T.P. -Insegnanti Tecnico-Pratici