

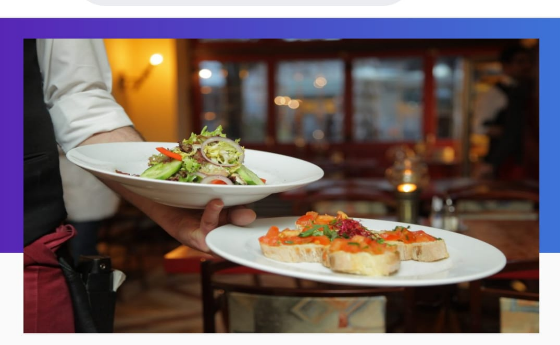
**Guida alla scelta consapevole**

Gli Istituti Professionali sono scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica.

Gli istituti professionali sono caratterizzati da undici indirizzi di studio:

1. Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane;
2. Pesca commerciale e produzioni ittiche (di nuova introduzione);
3. Industria e artigianato per il Made in Italy;
4. Manutenzione e assistenza tecnica;
5. Gestione delle acque e risanamento ambientale (di nuova introduzione);
6. Servizi commerciali;
7. Enogastronomia e ospitalità alberghiera;
8. Servizi culturali e dello spettacolo (di nuova introduzione);
9. Servizi per la sanità e l'assistenza sociale;
10. Arti ausiliarie delle professioni sanitarie: odontotecnico;
11. Arti ausiliarie delle professioni sanitarie: ottico.



**Questo Istituto appartiene all’indirizzo**

**7. “Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera”**

**La scuola dura 5 anni e rilascia il Diploma di:**

**Tecnico dei Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera**

**che consente di accedere al mondo del lavoro o proseguire gli studi universitari.**

**Dopo un biennio comune, al terzo anno si sceglie un percorso specifico**

* **Accoglienza turistica**
* **Enogastronomia e Pasticceria**
* **Servizi di Bar, Sala e di vendita**

**Accoglienza Turistica**  
Lo studente diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda e alle esigenze della clientela e di promuovere i servizi di accoglienza turistico alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

**Enogastronomia e Pasticceria**  
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. Il percorso dedicato alla produzione di gelateria e pasticceria approfondisce gli aspetti relativi alla produzione, conservazione, presentazione, somministrazione e vendita dei prodotti dolciari e alla promozione di tipicità locali, nazionali ed internazionali di gelateria e pasticceria, curando anche gli aspetti della comunicazione e dei rapporti con il cliente in due lingue straniere.

**Sala e Vendita**  
Lo studente è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici e di 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.

**Lo studente/ssa ideale**

Il profilo ideale dello/a studente/tessa che sceglie questa scuola è una persona che ama operare nel settore dell’enogastronomia, della ricezione e dell’ospitalità. Ama il suo territorio e la cucina italiana, e fra i suoi obiettivi rientra quello di valorizzare i prodotti tipici, anche in maniera originale e distinta.

Se non risiedi a Paola hai diritto al vitto e all’alloggio per tutta la settimana presso il convitto maschile ubicato al terzo piano dell’Istituto. Oppure puoi fermarti solo per il pranzo e svolgere le attività di studio pomeridiano, in una sezione mista, sia maschile che femminile con la guida di un/a educatore/trice assieme ai tuoi compagni di classe.

**Materie di studio**

Tra le materie di studio non mancano le **discipline tradizionali**: italiano, matematica e fisica, storia, geografia, inglese e altra lingua straniera, economia e diritto, educazione fisica, religione.

A distinguere la scuola sono però le **materie specialistiche**: scienza degli alimenti, nutrizionistica, servizi di accoglienza , laboratori tecnici, gestione delle aziende di ristorazione , economia e tecnica dell’azienda turistica, diritto del turismo e della ristorazione.

Tutti gli alunni studiano, inoltre, una **seconda lingua straniera fuori dall’Italia** e svolgono degli**stage** (presso ristoranti, pasticcerie, alberghi, agenzie di viaggio ecc…) che permettono loro di stabilire un primo contatto con il mondo del lavoro. Mai come in questo caso, occorre infatti “sporcarsi le mani” in cucina e verificare cosa significa ricevere ed accogliere un turista e invogliarlo a scoprire le bellezze del nostro Paese.

**Sbocchi e prospettive post-diploma**

La carriera lavorativa sta subendo un forte processo di rinnovamento negli ultimi anni: infatti, accanto alle tradizionali figure ne stanno nascendo nuove e con competenze sempre più specifiche

Percorso “Enogastronomia” ,“Bar, Sala e vendita”, ”Pasticceria”:

* chef e cuoco
* maître e responsabile di sala
* sommelier (dell’olio, del caffè, del vino)
* cameriere
* barman
* pasticciere

Percorso “Accoglienza turistica”:

* responsabile di mense aziendali e scolastiche
* food and beverage manager (consulenza ai ristoranti, agli alberghi e alle industrie alimentari)
* portiere
* receptionist
* hostess/steward fieristici
* tour operator
* guida turistica
* animatore
* manager di agenzia di viaggi

I titoli rilasciati dall’Istituto Alberghiero consentono già di proporsi al mondo del lavoro ma chi volesse proseguire negli studi e perfezionare la sua formazione, può scegliere di iscriversi a una delle tante università italiane che organizzano corsi in [Economia](https://www.biancolavoro.it/laurea-in-economia-quali-sono-gli-sbocchi-professionali/) del Turismo o in Economia e Gestione dei servizi turistici.

Non solo: chi ambisce a fare tanta strada, può frequentare **corsi di alta formazione**, come ITS Elaia, che consentono di acquisire competenze e conoscenze sempre più approfondite sui settori della ristorazione e dei servizi alberghieri.

Curiosità

Il lockdown del 2020 ha digitalizzato fortemente il mondo del food&beverage creando nuove figure professionali molto richieste nel mercato del lavoro:

* **Food blogger :**tra le figure professionali più ricercate per spingere delle attività in fase di start-up e promuovere ristoranti e/o bar.
* **Food influencer:**il loro principale compito è creare contenuti sulla propria pagina che sponsorizzino i prodotti di un brand, oltre ad interagire con i propri follower, creando l’*engagement*.
* **Somelier 2.0:**un sommelier classico al quale vengono aggiunte competenze in ambito digital. Non si occupa solo di abbinare il miglior vino a una specifica portata, ma anche la gestione della carta dei vini e, in alcuni casi, la promozione dei prodotti vinicoli.
* **Mastro birraio:**un mastro birraio deve saper apprendere l’arte di miscelare malto, lievito, luppolo all’acqua, in modo da ottenere un buon gusto oltre alla giusta effervescenza. Soltanto nella nostra Penisola nell’ultimo decennio sono nati oltre 800 microbirrifici e 6 malterie.
* **Food innovator:**professionista che lavora con i reparti ricerca e sviluppo delle grandi aziende. Le attività riguardano in particolare l’inventare nuovi prodotti gastronomici e nuove forme di consumo.
* **Personal trainer dell’orto**: professionista del verde che offre la propria consulenza e tutoraggio a coloro che vogliono coltivare autonomamente l’orto*.*
* **Pastry chef:**una delle figure professionali più richieste in Italia e all’estero, comprende le mansioni di pasticcere di laboratorio, chef pasticcere in ristorante o panificatore.
* **Sushiman:**la presenza di un esperto di sushi è sempre più richiesta non solo in ristoranti giapponesi e sushi bar, ma anche per attività di catering o su navi da crociera.
* **Guida turistica enogastronomica :**organizza viaggi sulla base di tappe specifiche che prevedono degustazioni di cibo e vini locali, visite in aziende agricole o vinicole, predispone corsi di cucina locale, immagina itinerari e percorsi volti a svelare le bellezze e le bontà di un territorio.
* **Apicoltore urbano:**l’apicoltura urbana nasce per contrastare l’inesorabile moria delle api, favorire l’impollinazione, tenere sotto osservazione l’inquinamento, educare le giovani generazioni alla cura dell’ambiente.
* **Food explorer:** ricercatore di nuovi cibi o spezie
* **Food writer e food stylist, food fotographer**

[Per le nuove professioni i dati sono stati prelevati da www.randstag.it]

Se sei ancora indeciso/a puoi contattare la Referente per l’orientamento Sabrina Agosto e prenotare un appuntamento al n. 0982/610327

Saremo lieti di orientarti!