



I. I. S. "Guglielmo Gasparri" - Melfi

Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità

Il nostro istituto conserva e sviluppa una grande attrazione per gli studenti che intendono trovare occupazione nel dinamico settore alberghiero nazionale ed internazionale. Il percorso attivato ha una durata di cinque anni, al termine dei quali si consegue un diploma spendibile nel mondo del lavoro e che dà accesso agli studi universitari. Dopo un biennio comune, gli studenti possono scegliere tra tre settori: enogastronomia, sala e vendita e accoglienza turistica.

Cucina e pasticceria



L'allievo affronterà e svilupperà le tecniche di gestione di tutti i servizi enogastronomici con particolare riferimento al mondo creativo e altamente professionale della cucina. Le competenze maturate gli consentiranno di operare sia in strutture ristorative di ogni livello che

nella gestione e nella creazione in proprio di un'impresa. L'indirizzo di enogastronomia prevede, per il secondo biennio e quinto anno, anche la possibilità di specializzarsi in "Prodotti dolciari artigianali e industriali" attraverso il quale l'allievo conoscerà la straordinaria varietà dei prodotti enogastronomici da forno, della pasticceria e della gelateria.

La preparazione globale acquisita gli consentirà di diventare una figura di elevata professionalità, con competenze nel controllo della qualità, nella messa a punto degli impianti e dei processi di produzione.

Sala e Vendita

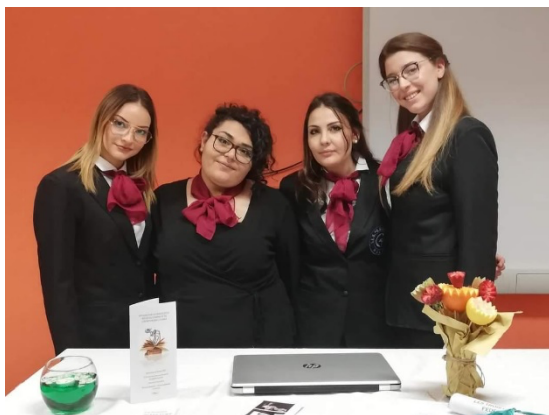
L'allievo conoscerà e approfondirà l'ambiente vivace e stimolante dei servizi di sala e bar e sarà in grado di:

- 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.

Accoglienza turistica



L'allievo conoscerà gli affascinanti aspetti del ricevimento e della direzione generale di una struttura alberghiera, imparando ad intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, a gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda e alle esigenze della clientela; a promuovere i servizi di accoglienza turistico - alberghiera anche

attraverso la progettazione di proposte turistiche che valorizzino le risorse del territorio.

PCTO

Il PCTO (Percorsi per le competenze trasversali e l'Orientamento) è rivolto a tutti gli studenti, a partire dal secondo anno. Lo scopo principale dei percorsi è far acquisire allo studente le competenze trasversali indirizzate all'orientamento nel mondo del lavoro o al proseguimento degli studi superiori.

I nostri alunni fanno stage in hotel e resort a 5 stelle con cui la scuola ha attivato programmi di partnership.

Alcune attività vengono svolte anche all'estero, in Scozia, Irlanda, Inghilterra e Malta, per potenziare, contestualmente a quelle professionali, le competenze linguistiche



Convitto e semi-convitto

All'Istituto è annesso un convitto che ha lo scopo di garantire la frequenza agli allievi che sono fuori sede. L'obiettivo primario del convitto - semiconvitto è quello di accogliere i ragazzi guidandoli nello studio e favorendo il loro inserimento nella realtà scolastica.