

<https://iisgaeaulenti.edu.it/la-scuola/organizzazione/20-istituto-professionale-alberghiero-e-zegna-sede-di-biella>

<https://iisgaeaulenti.edu.it/la-scuola/organizzazione/21-istituto-professionale-alberghiero-e-zegna-sede-di-cavaglia>

<https://iisgaeaulenti.edu.it/la-scuola/organizzazione/22-istituto-professionale-alberghiero-e-zegna-sede-di-mosso>



COSA FA

Il diplomato nel percorso Enogastronomia settore **Cucina**:

- Possiede una conoscenza approfondita della filiera dell'enogastronomia
- Opera nel sistema produttivo promuovendo e valorizzando le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze gastronomiche
- È in grado di produrre, trasformare e conservare i prodotti enogastronomici e assicurare la presentazione dei prodotti enogastronomici, utilizzando adeguate tecniche di comunicazione e relazione orientate al cliente

Il diplomato nel percorso **Bar- Sala e Vendita**

- Organizza l'erogazione e la commercializzazione di prodotti e servizi enogastronomici
- È in grado di adeguare alle richieste dei mercati la produzione e la vendita di prodotti e servizi enogastronomici
- Sa utilizzare adeguate tecniche di comunicazione per valorizzare e promuovere i prodotti del territorio

- Nel settore bar sa utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, chimico e nutrizionale
- Con idonee attrezzature, prepara bevande miscelate elaborate

Il diplomato in questi percorsi potrà :

Inserirsi nel mondo del lavoro: imprese ristorative, ristorazione collettiva e commerciale, pasticcerie, navi da crociera, centri di formazione

Proseguire gli studi: corsi post diploma, percorsi di laurea

Il diplomato nel percorso **Accoglienza turistica e Promozione del territorio:**

- Gestisce e coordina tutte le attività di ricevimento e di assistenza agli ospiti *delle strutture ricettive*
- Sa organizzare i diversi servizi in relazione alle esigenze dei clienti
- Sa progettare servizi turistici che valorizzino le risorse ambientali, storico artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio
- Sovrintende alla gestione economica e finanziaria delle aziende turistiche ed alberghiere

Il diplomato potrà:

Inserirsi nel mondo del lavoro: in imprese alberghiere, agenzie di viaggio, servizi accoglienza presso imprese turistiche, centri congressi e poli fieristici, presso uffici e enti di promozione turistica del territorio; come animatore turistico in villaggi turistici e navi da crociera, come guida turistica o accompagnatore turistico previo superamento di un esame regionale

Proseguire gli studi: corsi post diploma, percorsi di laurea

ULTERIORI INFORMAZIONI

QUADRI ORARI

Quadro orario Biennio comune

INSEGNAMENTI DI RIFERIMENTO	1°ANNO	2°ANNO
ITALIANO	4	4
INGLESE	3	3
MATEMATICA	4	4
STORIA	2	
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2
GEOGRAFIA		2

SCIENZE MOTORIE	2	2
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1
SCIENZE INTEGRATE	4	4
TIC	2	2
TECNOLOGIE E TECNICHE DIPRESENTAZIONE GRAFICA	2	2
LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI	6	6

Al termine del secondo anno le allieve e gli allievi potranno scegliere uno dei tre seguenti percorsi:

Enogastronomia settore:

- Cucina
- Bar — Sala e vendita
- Accoglienza turistica e promozione del territorio

Quadro orario area generale triennio

INSEGNAMENTI DI RIFERIMENTO	3°ANNO	4°ANNO	5°ANNO
LINGUA ITALIANA	4	4	4
LINGUA INGLESE	2	2	2
MATEMATICA	3	3	3
STORIA	2	2	2
SCIENZE MOTORIE	2	2	2
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1

Profilo: Enogastronomia e ospitalità alberghiera
Percorso : Enogastronomia settore Cucina

	3°ANNO	4°ANNO	5°ANNO
Seconda lingua straniera (Francese)	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4*	3*	4*
Laboratorio enogastronomia cucina	7	6	5
Laboratorio enogastronomia Bar-sala vendita	0	2	2
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
Totale ore	18	18	18
<i>Ore di compresenza 4 settimanali: B020* Laboratorio enogastronomia e cucina con Scienza e cultura dell'alimentazione (Nota Ministeriale 14/6/2018)</i>			

Profilo: Enogastronomia e ospitalità alberghiera
Percorso Bar- sala e vendita

	3°ANNO	4°ANNO	5°ANNO
Seconda lingua straniera (Francese)	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	3	3
Laboratorio enogastronomia cucina	0	2	2
Laboratorio enogastronomia Bar-sala vendita	6*	4*	4*
Laboratorio accoglienza turistica	0	0	2
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
Inglese per scopi specifici	2	2	0
Totale ore	18	18	18
<i>Ore di compresenza 4 settimanali: B021* Laboratorio enogastronomia Bar e Sala e vendita con Scienza e cultura dell'alimentazione (Nota Ministeriale 14/6/2018)</i>			

Profilo: Enogastronomia e ospitalità alberghiera
Percorso: Accoglienza turistica e Promozione del territorio

	3°ANNO	4°ANNO	5°ANNO
Seconda lingua straniera (Francese)	3	3	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	0	0
Laboratorio accoglienza turistica	6	4	4
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
Tecniche di comunicazione	0	2	2
Arte e territorio	0	3*	2*
Inglese per scopi specifici	2	2	2
Totale ore	18	18	18
<p><i>Ore di 4 settimanali. B019* Laboratorio accoglienza turistica con Diritto e Tecniche Amministrative/Arte e territorio (Nota Ministeriale 14/6/2018)</i></p>			