

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE



“BETTINO RICASOLI”



- ISTITUTO TECNICO AGRARIO - SIENA
- ISTITUTO PROFESSIONALE AGRARIO - MONTALCINO
- ISTITUTO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO - COLLE VAL D'ELSA

**I S T I T U T O
E N O G A S T R O N O M I C O**

COLLE DI VAL D'ELSA

L'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Colle di Val d'Elsa ha un'offerta didattica ben strutturata, concepita per formare professionisti qualificati in grado di valorizzare i settori del turismo e dell'enogastronomia. L'Istituto propone tutte e tre le articolazioni:

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

Così la scuola permette agli studenti di specializzarsi nell'ambito di loro interesse.

Chi opta per l'indirizzo di "enogastronomia" punta a diventare chef, chi sceglie "sala e vendita" predilige il contatto diretto con il cliente, descrivendo e offrendo prodotti enogastronomici, mentre chi sceglie "accoglienza turistica" mira a valorizzare le bellezze del territorio e a utilizzare tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza e informazione in ambito turistico-alberghiero. Si tratta, ovviamente, di estrema semplificazione, perché gli sbocchi professionali sono davvero tanti. Tutti i nostri alunni studiano almeno due lingue straniere e svolgono numerosi stage presso ristoranti, alberghi, agriturismi, aziende alimentari, proloco, agenzie di viaggio, tutti interlocutori di livello medio alto, accuratamente selezionati sul territorio.



La sezione carceraria dell'Istituto Enogastronomico presso la Casa di Reclusione di S.Gimignano (loc. Ranza) ha solo l'indirizzo di Cucina e mira a formare figure professionali qualificate che abbiano conoscenze, competenze e abilità tali da poter essere spese nella società civile al termine della condanna o anche all'interno dell'Istituto di Pena.

Per potenziare le conoscenze e le competenze di base, si realizzano le seguenti iniziative:

- progetto Blog "Scriviamo con gusto", nel quale gli studenti detenuti lavorano alla redazione di materiale didattico per la realizzazione di un blog gestito dalla scuola;
- progetto "Emozioni tra i sapori", realizzato in occasione delle festività natalizie, dove si propone agli studenti di preparare un prodotto di pasticceria da vendere nel negozio della scuola;
- progetto "Insieme con gusto", celebrativo della conclusione dell'anno scolastico, dove si propone agli studenti di preparare un pranzo aperto alla comunità nei locali dell'Istituto di Pena.



MATERIA	ORARIO SETTIMANALE				
ANNO	I	II	III	IV	V
Area Comune					
Lingua e lettere italiane	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia, geografia	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate	2	2			
TIC	3				
Scienze degli alimenti	2	2			
Seconda lingua straniera (Tedesco)		3	3	3	3
Lab. dei servizi enogastronomici - (cucina)	2	2			
Lab. dei servizi enogastronomici - (bar, sala e vendita)	2	2			
Lab. dei servizi enogastronomici - (accoglienza turistica)	2	2			
Area di Indirizzo					
Area di indirizzo - ENOGASTRONOMIA					
Scienze degli Alimenti			3	4	4
Lab. dei servizi enogastronomici - <u>Cucina</u>			6	5	5
Lab. dei servizi enogastronomici - <u>Bar - Sala e Vendita</u>			2	2	2
Diritto e tecniche amministrative			3	3	3
Area di indirizzo - SERVIZI DI SALA E VENDITA					
Scienze degli Alimenti			3	4	4
Lab. dei servizi enogastronomici - <u>Cucina</u>			2	2	2
Lab. dei servizi enogastronomici - <u>Bar - Sala e Vendita</u>			6	5	5
Diritto e tecniche amministrative			3	3	3
Area di indirizzo - ACCOGLIENZA TURISTICA					
Scienze degli Alimenti			2	2	2
Lab. dei servizi enogastronomici - <u>Accoglienza turistica</u>			6	5	5
Arte e territorio			2	2	2
Tecniche di comunicazione			1	1	1
Diritto e tecniche amministrative			3	3	3
Totale ore	32	32	32	32	32



LABORATORIO DI CUCINA



LABORATORIO DI SALA



LABORATORIO DI ACCOGLIENZA

ENOGASTRONOMIA



IL DIPLOMATO È IN GRADO DI:

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

SALA E VENDITA



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.

ACCOGLIENZA



IL DIPLOMATO È IN GRADO DI:

- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistica-alberghiera e adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste del mercato
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.



PERCORSO SCOLASTICO

SCUOLA SECONDARIA
DI 1° GRADO

ISTITUTO PROFESSIONALE
ENOGASTRONOMICICO

BIENNIO COMUNE

ACCOGLIENZA
TURISTICA

SALA E
VENDITA

ENOGASTRONOMIA

D I P L O M A

ACCOGLIENZA TURISTICA, SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA,
OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Mondo del
lavoro

Facoltà
universitaria

Insegnamento
ITP
Istituto Alberghiero



ISTITUTO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO COLLE VAL D'ELSA - SCUOLA APERTA 2020/2021

L'istituto apre le proprie porte agli studenti delle scuole medie
in modalità on-line nelle seguenti date:

..... **GIOVEDÌ 10 DICEMBRE 2020 - ORE 18,00**

..... **MERCOLEDÌ 16 DICEMBRE 2020**
ORE 18,00

..... **DOMENICA 10 GENNAIO 2021**
ORE 10,00

..... **SABATO 23 GENNAIO 2021**
ORE 16,00

Gli incontri saranno disponibili senza necessità di prenotazione, attraverso
la piattaforma Meet Hangouts, collegandosi direttamente al link:
meet.google.com/qfj-vksa-xxv

ATTIVITÀ COMUNI A TUTTI GLI INDIRIZZI

PERCORSI PER LE COMPETENZE
TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO
(STAGE NELLE AZIENDE - LABORATORI - ASSOCIAZIONI
ENTI PUBBLICI-PRIVATI)

VIAGGIO STUDIO
REGNO UNITO



PET-FIRST



London

ECDL



PER MAGGIORI INFORMAZIONI PUOI CONTATTARE LE NOSTRE SEDI:

sede: **ISTITUTO TECNICO AGRARIO - SCUOLA ENOLOGICA - SIENA**

Via Scacciapensieri, 8 - Tel. 0577 332477

sede: **ISTITUTO PROFESSIONALE AGRARIO - MONTALCINO**

Via Prato Spedale, 9 – Tel. 0577 1793342

sede: **ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - COLLE DI VAL D'ELSA**

Via dei Mille, 10 – Tel. 0577 908274

 www.iisricasoli.it  siis00900q@istruzione.it

 **Istituto Istruzione Superiore Ricasoli**