QUADRO ORARIO

Piattaforma GSUITE per le attività e-learning in Didattica Digitale Integrata

ORARIO SETTIMANALE E MATERIE BIENNIO COMUNE		
DISCIPLINA	**1^**	**2^**
ITALIANO	4	4
INGLESE	3	3
STORIA	1	2
MATEMATICA	4	4
DIRITTO E ECONOMIA	2	2
SCIENZA INTEGRATE	2	1
SCIENZE MOTORIE	2	2
RELIGIONE	1	1
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2
LABORATORI DI CUCINA E SALA	(3 + 2)*	(2 + 3)*
ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2
FRANCESE	2	2
TECNOLOGIE INFORMATICHE	1	2
GEOGRAFIA	1	==
TOTALE	32	32

	PASTICCERIA		
DISCIPLINA	**3^**	**4^**	**5^**
ITALIANO	4	4	4
INGLESE	2	2	2
FRANCESE	3	3	3
STORIA	2	2	2
MATEMATICA	3	3	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	5	4	4
DISCIPLINE ECONOMICHE	3	4	4
LAB, SERV. ENOGASTR. SETTORE PASTICCERIA	7	5	5
LAB. SERV. ENOGASTR. SETTORE SALA E VENDITA	==	2	2
SCIENZE MOTORIE	2	2	2
RELIGIONE	1	1	1
TOTALE	32	32	32

ORARIO SETTIMANALE: Da LUNEDI' a VENERDI'

I quadri orari potrebbero subire modifiche in base alle delibere del Collegio dei Docenti

	ENOGASTRONOMIA		
DISCIPLINA	**3^**	**4^**	**5^**
ITALIANO	4	4	4
INGLESE	2	2	2
STORIA	2	2	2
MATEMATICA	3	3	3
FRANCESE	3	3	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	5	4	4
DISCIPLINE GIURIDICHE ED ECONOMICHE	3	4	4
LAB. SERV. ENOGASTR. SETTORE CUCINA	7	6	6
LAB. SERV. ENOGASTR. SETTORE SALA E VENDITA	==	1	1
SCIENZE MOTORIE	2	2	2
RELIGIONE	1	1	1
TOTALE	32	32	32

	SALA E VENDITA		
DISCIPLINA	**3^**	**4^**	**5^**
ITALIANO	4	4	4
INGLESE	2	2	2
STORIA	2	2	2
MATEMATICA	3	3	3
FRANCESE	3	3	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	5	4	4
DISCIPLINE ECONOMICHE	3	4	4
LAB. SERV. ENOGASTR. SETTORE CUCINA		1	2
LAB. SERV. ENOGASTR. SETTORE SALA E VENDITA	7	6	5
SCIENZE MOTORIE	2	2	2
RELIGIONE	1	1	1
TOTALE	32	32	32

FONDI STRUTTURALI EUROPEI PON 2014-2020 — Unione Europea — MIUR — PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"E. RUFFINI – D. AICARDI"
ISTITUTO PROFESSIONALE
"SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA"

PERCORSI FORMATIVI PERSONALIZZATI

BIENNIO UNITARIO CON VALUTAZIONE FORMATIVA FINO ALL'ASSOLVIMENTO DELL'OBBLIGO SCOLASTICO

IL TUO FUTURO INIZIA QUI!

INSERIMENTO IMMEDIATO NEL MONDO DEL LAVORO

ACCESSO A TUTTE LE UNIVERSITA'

ISTITUTO ALBERGHIERO

Via Lungomare, 141–18018 Arma di Taggia (IM) - Tel. 0184/461082 – Email: IMIS00400L@istruzione.it

www.iisruffiniaicardi.it

LA SCUOLA

Dal 1980 siamo nella provincia di Imperia l'unico Istituto Professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità alberghiera e, per questo, punto di riferimento nella formazione di professionalità nel settore del turismo enogastronomico, una delle principali vocazioni economiche del Ponente ligure. Ci rivolgiamo a futuri operatori nel settore dell'ospitalità e della ristorazione per costruire e sviluppare, grazie anche al tessuto di relazioni instaurate con il mondo delle aziende produttive, competenze tecniche, economiche e giuridiche relative alla filiera agroalimentare e turistica.

OFFERTA FORMATIVA

Formiamo figure professionali in grado di intervenire ed operare nei processi gestionali di filiera valorizzando il patrimonio delle risorse ambientali e culturali del territorio. Con le seguenti articolazioni curriculari:

Imparerai a…

ENOGASTRONOMIA

… conoscere e utilizzare alimenti e bevande sotto il profilo organolettico nutrizionale e gastronomico

… predisporre menu coerenti con il contesto geografico di riferimento e con le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

SERVIZI DI SALA E VENDITA

… adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alle esigenze dei mercati

… svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici

PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

… agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno

… applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

ACCOGLIENZA TURISTICA

… progettare itinerari ed esperienze di accoglienza turistica integrati con i principi dell'ecosostenibilità

… sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere

ATTIVITA' E PROGETTI

- Eventi enogastronomici attraverso l'organizzazione di servizi di banqueting e catering
- Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento in imprese ricettive e ristorative del territorio, nazionali ed estere
- Partecipazione a competizioni professionali e culturali, nazionali ed internazionali
- Progetti di inclusione, anche mediante attività teatrali
- Uscite didattiche con visite a musei, mostre, fiere, aziende agroalimentari o del settore turistico alberghiero
- Viaggi d'istruzione in Italia e all'estero, soggiorni studio in lingua straniera

DOPO IL DIPLOMA

- Inserimento diretto nel mondo del lavoro nel settore turistico-alberghiero (*mâitre, chef, sommelier, barman, food & beverage manager, receptionist, direttore d'albergo*)
- Gestione in autonomia di attività imprenditoriali
- Prosecuzione degli studi: il diploma consente l'accesso a qualsiasi facoltà universitaria, agli ITS, alle scuole superiori di alta gastronomia e management alberghiero