



SERVIZI DI SALA E DI VENDITA



Alla fine del corso di studi 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; 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.



ENOGASTRONOMIA



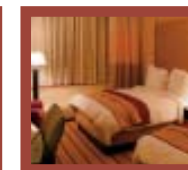
Al termine del corso di studi il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.



ACCOGLIENZA TURISTICA



Alla fine del corso studi il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.



PROFESSIONALITÀ



Nel **primo biennio** le materie di formazione sono le stesse per tutti i corsi dell'istruzione professionale e coincidono con quelle previste in altri tipi di scuola, che adottano i programmi elaborati dal Ministero. Ciò rende più facili eventuali passaggi da o verso indirizzi di studio sia all'interno dell'Istruzione professionale, sia tra questa e altri tipi di scuola secondaria superiore.

Al **terzo anno** lo studente potrà scegliere tra diversi indirizzi:

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

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'indirizzo **«Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera»** conseguono specifiche competenze, quali:

- » utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- » integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- » valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- » applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- » attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

FORMAZIONE



Per fare acquisire agli studenti non solo una formazione e delle competenze professionali, ma anche una cultura generale e del territorio nonché un'impostazione specialistica, il percorso formativo dell'istituto ha tra i suoi obiettivi:

- » lo sviluppo di capacità espressive;
- » l'apprendimento delle tecniche della comunicazione;
- » l'acquisizione di conoscenze e competenze che consentano agli studenti di dedicarsi al lavoro individuale e di gruppo nella scuola e fuori di essa.

A tal fine l'istituto pone tra i suoi elementi fondanti l'educazione all'intercultura, attraverso la valorizzazione delle differenze e contro pregiudizi e disuguaglianze, per la formazione di un individuo capace di *scegliere, decidere e progettare*.

Corso serale per adulti. Nella convinzione che il rilancio di un turismo competitivo rispetto ad altre realtà nazionali e mediterranee più dinamiche, passa attraverso percorsi di formazione e di sviluppo di figure professionali con solida preparazione di base e con conoscenze approfondite di specifiche discipline, da qualche anno è stato attivato un corso serale aperto a tutti le persone in possesso del solo diploma di scuola media che dimostrino, per condizioni personali, di non poter frequentare un corso diurno.



Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
«ANTONIO GRAMSCI»

Via Decio Mure sn, 09042 Monserrato (Cagliari)
Tel. +39 070575573 | Fax +39070578429 | mail: carh050001@istruzione.it
<http://www.alberghierogramsci.it> | mail: info@alberghierogramsci.it



ALBERGHIERO GRAMSCI

MONSERRATO



Servizi per l'enogastronomia
e l'ospitalità alberghiera