



**Istituto Professionale di Stato
per i Servizi Alberghieri
e della Ristorazione**

“Alfredo Beltrame”

Via Carso, 114 - 31029 - Vittorio Veneto (TV)

Tel. 0438 556060-556128-556367

Fax 0438 946336

e-mail: beltrame@alberghierobeltrame.edu.it

www.alberghierobeltrame.edu.it



L'I.P.S.S.A.R è stato istituito nell'a.s. 1984-1985 come sede coordinata dell'istituto alberghiero "Maffioli" di Castelfranco Veneto.

Nell'a.s. 1994/1995 ha ottenuto l'autonomia da Castelfranco.

Dal 1997 l'istituto è intitolato ad Alfredo Beltrame, figura di spicco della gastronomia regionale ed italiana e fondatore della catena "el toulà".

INDIRIZZI

L'Istituto fornisce agli allievi una formazione culturale ampia, che comprende abilità comunicative, linguistiche, giuridiche e, in modo particolare, competenze operative e professionali inerenti all'organizzazione e al funzionamento di tutti i reparti di un albergo o di centri di ristorazione.

Di conseguenza, la frequenza del corso quinquennale consente all'alunno di acquisire una professionalità che gli darà sicurezza nelle scelte di lavoro e un ampio bagaglio culturale.

I PERCORSI FORMATIVI

DUE PERCORSI INTEGRATI:

L'ISTRUZIONE PROFESSIONALE

L'ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

L'ISTRUZIONE PROFESSIONALE

Con il DECRETO LEGISLATIVO 13 aprile 2017, n. 61 "Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107. (17G00069)" viene ridefinito il percorso dell'Istruzione professionale a partire dall'A.S. 2018-19, e

con il DECRETO 24 maggio 2018, n. 92. "Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale, ai sensi dell'articolo 3, comma 3, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, recante la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107.", in vigore dall'11 agosto 2018, **vengono definiti, in relazione ai percorsi di istruzione professionale:**

a) **i risultati di apprendimento** dell'area di istruzione generale declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze, nell'ambito degli assi culturali che caratterizzano i percorsi di istruzione professionale nel biennio e nel triennio, come definiti nell'Allegato 1,

b) **i profili di uscita dell'indirizzo di studio** dei percorsi di istruzione professionale e i relativi risultati di apprendimento, declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze, come definiti nell'Allegato 2.

Per ciascun profilo di indirizzo, nell'Allegato 2, sono contenuti il riferimento alle attività economiche referenziate ai codici ATECO, adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati sino a livello di sezione e di correlate divisioni, nonché la correlazione ai settori economico-professionali di cui al decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale 20 luglio 2015, n. 166;

c) **l'articolazione dei quadri orari** degli indirizzi di cui all'Allegato B) del decreto legislativo n. 61 del 2017, come definiti nell'Allegato 3,

d) **la correlazione di ciascuno degli indirizzi dei percorsi quinquennali dell'istruzione professionale con le qualifiche e i diplomi professionali conseguiti nell'ambito dei percorsi di istruzione e formazione professionale (IeFP)**, come definita nell'Allegato 4, anche al fine di facilitare il sistema dei passaggi tra i sistemi formativi, di cui all'articolo 8 del decreto legislativo n. 61 del 2017.

Pertanto dall'a.s 2018-19 le classi prime seguiranno il nuovo ordinamento mentre per le classi seconde e seguenti, resta in vigore il DPR 87/2010 ed i relativi quadri orario, fino all'entrata a regime del nuovo ordinamento per tutte le classi.

CLASSI PRIME, SECONDE E TERZE A.S. 2020-21

Gli alunni iscritti in classe prima frequentano l'ISTITUTO PROFESSIONALE ad indirizzo:

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA;

Le istituzioni scolastiche di I.P. sono scuole territoriali dell'innovazione, aperte al territorio e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica.

ASSETTO DIDATTICO

L'assetto didattico dell'istruzione professionale è caratterizzato:

- a) dalla personalizzazione del percorso di apprendimento, che si avvale di una quota del monte ore non superiore a 264 nel biennio e dal Progetto formativo individuale che viene redatto dal consiglio di classe entro il 31 gennaio del primo anno di frequenza e aggiornato durante l'intero percorso scolastico. Il Progetto formativo individuale si basa su un bilancio personale che evidenzia i saperi e le competenze acquisiti da ciascuna studentessa e da ciascuno studente, anche in modo non formale e informale ed è idoneo a rilevare le potenzialità e le carenze riscontrate, al fine di motivare ed orientare nella progressiva costruzione del percorso formativo e lavorativo. Il dirigente scolastico, sentito il consiglio di classe, individua, all'interno di quest'ultimo, i docenti che assumono la funzione di tutor per sostenere le studentesse e gli studenti nell'attuazione e nello sviluppo del Progetto formativo individuale.
- b) dall'aggregazione, nel biennio, delle discipline all'interno degli assi culturali caratterizzanti l'obbligo di istruzione e dall'aggregazione, nel triennio, delle discipline di istruzione generale;
- c) dalla progettazione interdisciplinare dei percorsi didattici caratterizzanti i diversi assi culturali;
- d) dall'utilizzo prevalente di metodologie didattiche per l'apprendimento di tipo induttivo, attraverso esperienze laboratoriali e in contesti operativi, analisi e soluzione dei problemi relativi alle attività economiche di riferimento, il lavoro cooperativo per progetti, nonché la gestione di processi in contesti organizzati;
- e) dalla possibilità di attivare percorsi di alternanza scuola-lavoro, già dalla seconda classe del biennio, e percorsi di apprendistato ai sensi dell'articolo 43 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81;
- f) all'organizzazione per unità di apprendimento;
- g) dalla certificazione delle competenze che è effettuata, nel corso del biennio, con riferimento alle unità di apprendimento, secondo un modello adottato con decreto del Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca;

CURRICOLO

II curricolo si articola in:

- un primo biennio che comprende 2112 ore complessive, articolate in 1188 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in 924 ore di attività e insegnamenti di indirizzo, comprensive del tempo da destinare al potenziamento dei laboratori. Le attività e gli insegnamenti di istruzione generale e di indirizzo sono aggregati in assi culturali. Le istituzioni scolastiche che offrono percorsi di istruzione professionale, nell'esercizio della propria autonomia organizzativa e didattica, e con riferimento al Progetto formativo individuale, possono organizzare le azioni didattiche, formative ed educative in periodi didattici.
- un successivo triennio articolato in un terzo, quarto e quinto anno. Per ciascun anno del triennio, l'orario scolastico è articolato in ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in ore di attività e insegnamenti di indirizzo, al fine di consentire alla studentessa e allo studente di:
 - a) consolidare e innalzare progressivamente, soprattutto in contesti di laboratorio e di lavoro, i livelli di istruzione generale acquisiti nel biennio, anche attraverso spazi orari riservati nell'ambito della quota di autonomia;
 - b) acquisire e approfondire, specializzandole progressivamente, le competenze, le abilità e le conoscenze di indirizzo in funzione di un rapido accesso al lavoro;
 - c) partecipare alle attività di alternanza scuola-lavoro;
 - d) costruire il curriculum della studentessa e dello studente in coerenza con il Progetto formativo individuale;
 - e) effettuare i passaggi tra i percorsi di istruzione professionale e quelli di istruzione e formazione professionale e viceversa

PROFILO IN USCITA

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al Territorio.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1. dell'Allegato A) **comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:**

Competenza n. 1

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Competenza n. 2

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Competenza n. 3

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Competenza n. 4

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

Competenza n. 5

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

Competenza n. 6

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Competenza n. 7

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Competenza n. 8

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web

Competenza n. 9

Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Competenza n. 10

Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

Competenza n. 11

Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Sala-bar e vendita e Accoglienza Turistica).

**QUADRO ORARIO BIENNIO IN VIGORE DALL'A.S.
2018-2019**

	DISCIPLI NE	I	II	
AREA COMUNE	A012 Italiano - ass. linguaggi	4	4	
	A012 Storia	0	2	
	A021 Geografia	2	0	
	AB 24 Inglese ass. linguaggi	3	3	
	A046 Diritto-Economia	2	2	
	A026 Matematica	4	4	
	Scienze Motorie	2	2	
	Religione	1	1	
AREA DI INDIRIZZO	L. Straniera 2	2	2	
	Scienze integrate - IN COMPRESENZA CON B012	2	2	
	TIC - IN COMPRESENZA CON B016	2	2	
	Scienza degli Alimenti - IN COMPRESENZA CON B012	2	2	
	Lab. di servizi di accoglienza turistica	2	2	
	Lab. di servizi enog.- settore cucina -	2	2	
	Lab. di servizi enog.- settore sala	2	2	
	ORGANICO SQUADRE ENOGASTRONOMIA	2	2	
	ORGANICO SQUADRE SALA	2	2	
	DISCIPLINE IN COMPRESENZA			
	B003 LABORATORIA DI FISICA	0	0	
	B012 LAB SCIENZE E TECNOL CHIM MICROBIOL	4	4	
	B016 LABORATORIO SCIENZE E TECNOLOGIE INFORMATICHE	2	2	
	B020 LAB SERV ENOGASTRON, SETT CUCINA	0	0	
	Totale compresenze	6	6	
TOTALE	3	3		
	2	2		

**QUADRO ORARIO IN VIGORE A PARTIRE DALLA CLASSE TERZA E PER
SCORRIMENTO DALL'A.S. 2020-2021**

Per le classi 3[^], 4[^] e 5[^] delle tre articolazioni, il Collegio dei Docenti ha deciso di applicare i seguenti quadri orario per il triennio a valere dall'anno scolastico 2020-2021 per i 4 profili in uscita, enogastronomia, sala e vendita, accoglienza turistica, pasticceria e gelateria.

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA – PROFILO ENOGASTRONOMIA ENOGASTRONOMIA INGLESE COME MATERIA DI INDIRIZZO				
	DISCIPLINE	III	IV	V con autonomi a
AREA	Italiano	4	4	4
	Storia	2	2	2
	Inglese	2	2	2
	Matematica	3	3	3
	Scienze Motorie	2	2	2
	Religione	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO	inglese	1	1	1
	L. Straniera 2	3	3	3
	Scienza e cultura dell'alimentazione	4	4	4
	Lab. di enog.- cucina	7	5	3
	Lab. di enog.- BAR-Sala e Vendita	0	1	2
	Lab. di Accoglienza turistica	0	0	0
	Lab. - di arte bianca e pasticceria	0	0	0
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	4	5
	Tecniche di comunicazione			
	Arte e territorio			
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi			
COMPRESENZE	compresenza di B020 ENOGASTRONOMIA con A031 SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	1	1
	TOTALE	32	32	32

ENOGASTRONOMIA E PSPITALITA' ALBERGHIERA – PROFILO PASTICCERIA ARTIGIANALE (PASTICCERIA E GELATERIA) PASTICCERIA INGLESE COME MATERIA DI INDIRIZZO				
	DISCIPLINE	III	IV con flessibilit à	V con flessibilit à
AREA GENERALE	Italiano	4	4	4
	Storia	2	2	2
	Inglese	2	2	2
	Matematica	3	3	3
	Scienze Motorie	2	2	2
	Religione	1	1	1
AREA DI INDIRIZZ O	inglese COME MATERIA DI INDIRIZZO	1	1	1
	L. Straniera 2	3	3	3
	Scienza e cultura dell'alimentazione	3	3	4
	Lab. di enog.- cucina	1	1	0
	Lab. di enog.- BAR-Sala e Vendita	0	0	0
	Lab. di Accoglienza turistica	0	0	0
	Lab. - di arte bianca e pasticceria	7	5	5
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	3	3
	Tecniche di comunicazione			
	Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari applicando la FLESSIBILITA'		2	2
	Arte e territorio			
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		0	0	
COMPRESENZE	B012 lab. chimica con A034		1	2
	B020 PASTICCERIA CON A031 ALIMENTI	1		
	TOTALE	32	32	32

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA – PROFILO SALA E VENDITA SALA INGLESE COME MATERIA DI INDIRIZZO				
	DISCIPLINE	III	IV	V con autonomi a
AREA GENERALE COMUNE	Italiano	4	4	4
	Storia	2	2	2
	Inglese	2	2	2
	Matematica	3	3	3
	Scienze Motorie	2	2	2
	Religione	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO	inglese	1	1	1
	L. Straniera 2	3	3	3
	Scienza e cultura dell'alimentazione	3	3	4
	Lab. di enog.- cucina	0	0	2
	Lab. di enog.- BAR-Sala e Vendita	7	5	3
	Lab. di Accoglienza turistica	0	0	0
	Lab. - di arte bianca e pasticceria	0	0	0
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	4	5
	Tecniche di comunicazione	1	2	
	Arte e territorio			
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi				
COMPRESENZE	compresenza di B021 SALA con A031 ALIMENTI	2	1	1
	TOTALE	32	32	32

ENOGASTRONOMIA E PSPITALITA' ALBERGHIERA – PROFILO ACCOGLIENZA TURISTICA ACCOGLIENZA CON INGLESE COME MATERIA DI INDIRIZZO				
	DISCIPLINE	III con autonomi a	IV con autonomi a	V con autonomi a
AREA GENERALE	Italiano	4	4	4
	Storia	2	2	2
	Inglese	2	2	2
	Matematica	3	3	3
	Scienze Motorie	2	2	2
	Religione	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO	inglese	1	1	1
	L. Straniera 2	3	3	3
	Scienza e cultura dell'alimentazione	2	2	2
	Lab. di enog.- cucina			
	Lab. di enog.- BAR-Sala e Vendita			
	Lab. di Accoglienza turistica	8	4	3
	Lab. - di arte bianca e pasticceria	0	0	0
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	5	6
	Tecniche di comunicazione		1	3
	Arte e territorio	1	2	
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi				
COMPRESENZE	compresenza di B019 ACCOGLIENZA con A031 ALIMENTI	1	2	1
	TOTALE	32	32	32

CLASSI QUARTE E QUINTE A.S. 2020-21

Gli alunni iscritti in classe quarta e quinta nell'a.s. 2020-21 percorrono il percorso scolastico definito dal DPR 87/2010.

CURRICOLO

Il curriculum si articola in:

- un primo biennio comune con valenza prevalentemente formativa e di orientamento;
- un successivo secondo biennio con valenza professionale;
- un monoennio finale, volto a completare la preparazione culturale e professionale dell'allievo, fornendogli un sapere più sistematico con un Diploma professionale.

PROFILI IN USCITA

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, nelle articolazioni di seguito indicati, sono in grado di:

"Enogastronomia" e "Servizi di sala e vendita"

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

"Enogastronomia" OPZIONE – Prodotti dolciari artigianali e industriali

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno;
- Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico;
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a

specifiche necessità dietologiche;

- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno.

“Accoglienza turistica”

- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- Adeguare la produzione e vendita dei servizi di accoglienza in relazione ai mercati e alla clientela.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche.
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere

QUADRO ORARIO CLASSI TRIENNIO A.S. 2020-21

Per le classi 4[^] delle tre articolazioni, il Collegio dei Docenti ha deciso di applicare la quota autonomia del 20%; la stessa viene applicata in classe quinta per l'opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali.

ENOGASTRONOMIA – settore CUCINA										
	DISCIPLINE	III	q. autonomi a	con autonomi a	IV	q.autonomi a	con autonomi a	V	q.autonomi a	con autonomi a
AREA COMUNE	Italiano	4		4	4		4	4		
	Storia	2		2	2		2	2		
	Inglese	3		3	3		3	3		
	Matematica	3		3	3		3	3		
	Scienze Motorie	2		2	2		2	2		
	Religione	1		1	1		1	1		
	L. Straniera 2	3		3	3		3	3		
AREA DI INDIRIZZ O	Scienza e cultura dell'alimentazio ne	4	-1	3	3		3	3		
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	-1	3	5	-1	4	5		
	Lab. di servizi enog.- settore cucina	6		8	4		5	4		
	Lab. di servizi enog. – settore sala e vendita				2		2	2		
	compresenza disciplina pratica - con alimenti	1		1	1		1			
	TOTALE	32		32	32		32	32		

ENOGASTRONOMIA – settore PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI										
	DISCIPLINE	III	q. autonomi a	con autonomi a	IV	q. autonomi a	con autonomi a	V	q. autonomi a	con autonomi a
AREA COMUNE	Italiano	4			4		4	4		4
	Storia	2			2		2	2		2
	Inglese	3			3		3	3		3
	Matematica	3			3		3	3		3
	Scienze Motorie	2			2		2	2		2
	Religione	1			1		1	1		1
	L. Straniera 2	3			3		3	3		3
AREA DI INDIRIZZ O	Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	3			3	-1	2	3		3
	Diritto e tecniche amministrative				2		2	2		2
	Lab. di servizi enog – settore pasticceria	9			3	+3	6	3	+1	4
	Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari				3	-1	2	2		2
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	2			3	-1	2	4	-1	3

	compresenza disciplina pratica - con alimenti	0			0		0			0
	IN COMPRESENZA 2 ORE di Laboratori di scienze e tecnologie chimiche e microbiologiche: 1 con alimenti, 1 con chimica)	0			2		2	2		2
		32			32		32	32		32

ENOGASTRONOMIA – settore SALA E VENDITA										
	DISCIPLINE	III	q. autonomi a	III con autonomi a	IV	q. autonomi a	IV con autonomi a	V	q. autonomi a	con autonomi a
AREA	Italiano	4		4	4		4	4		
COMUNE	Storia	2		2	2		2	2		
	Inglese	3		3	3		3	3		
	Matematica	3		3	3		3	3		
	Scienze Motorie	2		2	2		2	2		
	Religione	1		1	1		1	1		
AREA DI INDIRIZZO	L. Straniera 2	3		3	3		3	3		
	Scienza e cultura dell'alimentazione	4	-1	3	3		3	3		
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	-1	3	5	-1	4	5		
	Lab. di servizi enog.- settore cucina	6		8	4		5	4		
	Lab. di servizi enog. - settore sala e vendita				2		2	2		
	compresenza disciplina pratica - con alimenti	1		1	1		1			
	TOTALE	32		32	32		32	32		

ACCOGLIENZA TURISTICA										
	DISCIPLINE	II I	q. autonomi a	III con autonomi a	IV	q. autonomi a	IV con autonomi a	V	q. autonomi a	con autonomi a
AREA	Italiano	4		4	4		4	4		
COMUNE	Storia	2		2	2		2	2		
	Inglese	3		3	3		3	3		
	Matematica	3		3	3		3	3		
	Scienze Motorie	2		2	2		2	2		
	Religione	1		1	1		1	1		
AREA DI INDIRIZZO	L. Straniera 2	3		3	3		3	3		
	Scienza e cultura dell'alimentazione	4	-1	3	2		2	2		
	Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	6	+ 2	8	4	+ 1	5	4		
	Tecniche di comunicazione				2		2	2		
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	-1	3	6	-1	5	6		
	compresenza disciplina pratica - con alimenti	1		1	1		1	0		
	Totale	32		32	32		32	32		

L'ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

Con il DECRETO LEGISLATIVO 13 aprile 2017, n. 61 *"Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107. (17G00069)"* viene ridefinito il percorso dell'Istruzione professionale a partire dall'A.S. 2018-19 e con il DECRETO 24 maggio 2018, n. 92. *"Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale, ai sensi dell'articolo 3, comma 3, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, recante la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107."*, in vigore dall'11 agosto 2018, ed in particolare l'art. 5 comma 10 e 11, si dà alle istituzioni scolastiche che offrono percorsi di I.P. la possibilità di ampliare, sulla base della programmazione delle Regioni, l'offerta formativa unitaria e integrata tra i percorsi di I.P. e i percorsi di IeFP per il conseguimento delle qualifiche professionali di cui all'articolo 17 del decreto legislativo 226/2005 come previsto dall'articolo 5 del decreto legislativo.

Il Nostro Istituto ha deliberato di attivare dall'a.s. 2019-2020 un percorso di istruzione e formazione Professionale (IEFP) per il conseguimento della qualifica al termine del triennio di:

OPERATORE DELLA

RISTORAZIONE,

INDIRIZZO: **SERVIZIO**

PREPARAZIONE PASTI

La frequenza del percorso triennale presso l'Istituto Alberghiero Beltrame, ha quale valore aggiunto l'integrazione possibile fra i due sistemi, dell'Istruzione e della formazione professionale. E' infatti più agevole il passaggio fra i due sistemi per l'unitarietà e unicità del corpo docenti e delle metodologie di insegnamento, garantendo allo studente il miglior percorso formativo, senza determinare un cambio di scuola.

Chi fosse interessato a continuare gli studi per il conseguimento del diploma di scuola secondaria superiore, avrà la possibilità di passare al percorso quinquennale

dell'Istituto Professionale (IPSSAR "A. Beltrame"), previa attività di valutazione e riconoscimento del percorso triennale seguito,

PROFILO IN USCITA E COMPETENZE

Le competenze e il profilo in uscita sono quelli definiti dagli standard regionali e comuni a tutti i percorsi IEFP.

L'Operatore della ristorazione, in cucina, collabora con lo chef che organizza il menu. L'operatore conosce gli alimenti, le loro caratteristiche, le qualità, il modo di cucinarli e sa controllarli all'acquisto nelle diverse stagioni. L'operatore sa come gli alimenti devono essere conservati e conosce le norme di igiene e sicurezza sul lavoro relativamente ai cibi, alle attrezzature e ai locali.

Ancora, egli sa usare e mantenere le attrezzature tecnologiche di una cucina moderna; sa come abbinare i vini ai cibi e, soprattutto, sa eseguire ricette anche complesse, che generano il piacere del palato e trasformano il mestiere in arte.

L'operatore della ristorazione possiede competenze relative a:

Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute

Approntare strumenti, attrezzature e macchine in modo adeguato all'obiettivo; monitorarne il funzionamento, curandone le attività di manutenzione ordinaria

Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, nel rispetto delle norme igieniche, contrastando affaticamento e malattie professionali

Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati in conformità alle norme igienico-sanitarie

Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

Come ampliamento dell'offerta formativa conseguita durante il percorso formativo. certificazione per la formazione sulla sicurezza sui luoghi di lavoro; certificazione HACCP.

IL QUADRO ORARIO DEFINITO È IL SEGUENTE:

BIENNIO COMUNE				
	DISCIPLINE	I	II	III
AREA	Italiano	3	3	3
COMUNE	Storia Cittadinanza e Costituzione	2	2	2
	Inglese	2	2	2
	Diritto-Economia	2	2	-
	Matematica	3	3	2
	Scienze della Terra	2		
	Scienze - Biologia		2	
	Scienze Motorie	2	2	2
	Religione	1	1	1
	L. Straniera 2	2	2	2
	Diritto e Tecniche della Struttura ricettiva	-	-	2
	Scienza degli Alimenti	2	2	-
	Scienza e cultura dell'alimentazione			2
	Lab. di servizi enog.- settore cucina	5	8	11

AREA DI INDIRIZZO	Lab. di servizi enog. – settore sala e vendita	5	8	-
	Cultura del territorio		2	1
	Cultura della sicurezza ambientale	1	1	
	Orientamento all'autoimprenditorialità	-	-	1
			32	
	STAGE		80	160

CAPITOLO III CORSO SERALE (CORSO EDUCAZIONE DEGLI ADULTI)

Al corso può accedere qualsiasi persona, in possesso del diploma di terza media, e anche se sia impegnata in attività lavorativa. La finalità è quella di agevolare, in qualsiasi momento, il passaggio dal lavoro alla scuola e, viceversa, per lo studente lavoratore. Il percorso è finalizzato all'acquisizione del Diploma Professionale dei Servizi per l'Enogastronomia.

ARTICOLAZIONE IN PERIODI CORSO SERALE

Il percorso dell'Istruzione degli adulti è articolato in 3 PERIODI:

1° primo periodo (1° anno + 2° anno) finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria all'ammissione al secondo biennio;

2° periodo (3° anno + 4° anno) finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria all'ammissione all'ultimo anno;

3° periodo (5°anno) finalizzato all'acquisizione del Diploma di Istruzione Professionale.

I Periodi sono strutturati in rapporto a due direttive generali:

- 1) La "**valorizzazione del patrimonio culturale e professionale della persona**"; vale a dire una apposita Commissione (Consiglio di classe) dovrà ricostruire la storia degli apprendimenti formali, non formali e informali con la debita documentazione e verifica. Il cosiddetto **Patto Formativo Individuale**, dal quale discende il **Percorso di Studio Personalizzato** (PSP).
- 2) La personalizzazione dei percorsi va realizzata attraverso:
 - ✓ *La valorizzazione degli apprendimenti acquisiti*
 - ✓ La valorizzazione di stage, tirocini, alternanza scuola – lavoro, esperienze di apprendimento in azienda;
 - ✓ Un'organizzazione flessibile per gruppi di livello.

COSTRUZIONE E GESTIONE DEL QUADRO ORARIO:

In termini generali – potremmo dire astratti – il quadro orario è stato costruito con un'operazione di **semplice somma** dei quadri orario annuali: ad es., per il 1° Periodo, dei quadri orari del 1° e del 2° anno.

Con i correttivi seguenti:

- ✓ che il quadro orario complessivo obbligatorio deve essere pari al 70% di quello previsto dagli Ordinamenti con riferimento all'Area Generale e a quella di Indirizzo;
- ✓ che da esso **può essere sottratto il 20%** del monte ore complessivo del Periodo, da fruire con insegnamento – apprendimento a distanza on line;
- ✓ che dal PSP **va sottratto il 10%** per le attività di accoglienza – accertamento – valutazione e attestazione delle competenze formali, non formali e informali.
- ✓ che può essere utilizzata **la quota del 20%** per la valorizzazione delle attività e degli insegnamenti di Laboratorio professionalizzante.

ARTICOLAZIONE INSEGNAMENTI

L'insegnamento va articolato **Unità di apprendimento**; in modo da poter monitorare e valutare gli apprendimenti nel corso del PERIODO, che può anche non coincidere con l'ANNO.

In particolare, per definire la corrispondenza fra conoscenze ed abilità, in relazione a ciascuna competenza, è indispensabile:

- 1) Tenere conto di tutte le competenze, conoscenze e abilità, previste per il periodo di riferimento indicando quelle funzionali al raggiungimento dei singoli risultati di apprendimento
- 2) Stabilire la quota oraria relativa a ciascuna competenza (quota parte del monte ore complessivo previsto per ciascun periodo)

Individuare la competenza o le competenze da poter acquisire attraverso modalità di fruizione a distanza - in tutto o in parte- in misura di regola non superiore al 20% del monte ore complessivo del periodo di riferimento

RETI E RELAZIONI CON IL TERRITORIO

L'Istituto aderendo al bando della Regione Veneto: PROGETTO POLI TECNICO PROFESSIONALI di cui al DGR n. 508 del 17/ 04/ 2018 - Poli Tecnico Professionali – PTP, è parte di due poli tecnico professionali.

Il primo, per il progetto **POLO AGROALIMENTARE VENETO** vede come capofila la fondazione la FONDAZIONE ITS ACADEMY AGROALIMENTARE VENETO con rappresentante legale la dott.ssa Carpenè Rosanna.

Il secondo, per il progetto **POLO TURISMO VENETO** vede come capofila l'ITS per il Turismo Veneto.

L'offerta formativa, per specifiche aree progettuali, è tessuta in relazione con gli istituti scolastici del territorio e con gli istituti dello stesso indirizzo a livello Nazionale ed Internazionale. La scuola aderisce alle seguenti reti:

- Rete antibullismo
- Rete per l'orientamento

- Rete per l'integrazione degli alunni con disabilità CTI
- Rete Interistituzionale per gli alunni stranieri C.N.I.
- Rete per il raccordo del CPIA con le istituzioni scolastiche
- Rete Agenzia per la Sicurezza.
- Rete D'ambito Territoriale n° 12 Treviso Nord
- Rete – Tavolo Inter-istituzionale fra scuole di Vittorio Veneto e Comune di Vittorio Veneto- scuola capofila di rete

L'Istituto è membro:

- della A.E.H.T. (Associazione Europea delle Scuole Alberghiere e del Turismo)
- della Re.Na.I.A (Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri)
- del Consorzio degli Istituti Alberghieri Veneti

L'Istituto è associato a Slow Food.

L'istituto ha inoltre stipulato numerose convenzioni di scopo per l'ampliamento dell'Offerta Formativa e per la collaborazione con il territorio.

Organizza annualmente convegni, in rete con gli enti locali e con le associazioni di categoria ed i consorzi di tutela per la valorizzazione del patrimonio turistico ed enogastronomico. Collabora con il Comitato primavera del Prosecco e con UNPLI.

Partecipano alla realizzazione dell'offerta formativa gli enti locali e le diverse realtà istituzionali, culturali, sociali ed economiche operanti nel territorio, nonché dagli organismi e dalle associazioni dei genitori. In particolare:

- a) Provincia per la formazione, degli studenti equiparati ai lavoratori, in ambito di sicurezza, secondo l'accordo Stato Regioni del 21 dicembre 2011 e per le attività legate al progetto Green School
- b) Amministrazione Comunale, (Assessorato alle politiche scolastiche) che propone di aderire ad eventi culturali e ad iniziative rivolte agli studenti organizzate a livello cittadino (es. progetti per le celebrazioni del centenario

della Grande Guerra) e che collabora con l'istituto attraverso progetti specifici di cui ai paragrafi successivi e proposti dai diversi assessorati

- c) Amministrazione Comunale Assessorato ai servizi sociali e alle politiche giovanili attraverso il Tavolo interistituzionale e il "progetto giovani" che prevede l'attivazione di percorsi sulle dinamiche di gruppo (classi prime), laboratori sulla rappresentanza scolastica; attività di peer education nell'analisi degli "stili di vita" degli adolescenti, inclusa la prevenzione dell'uso e abuso delle sostanze alcoliche
- d) Informagiovani per le attività di orientamento e informazione al lavoro in sinergia con il centro giovani "città di Criciuma"
- e) Comune, Provincia, Consulta, USP, Associazioni sportive che formulano proposte per il potenziamento delle discipline motorie e l'avviamento alla pratica sportiva. Grazie al lavoro del gruppo sportivo (CSS) vengono organizzati tornei, e manifestazioni sportive anche tra istituti scolastici. Tali attività potranno realizzarsi secondo le risorse a disposizione, economiche, umane e strutturali
- f) ULSS 2 che collabora con l'istituto e con la rete territoriale nell'ambito delle attività coordinate con il CTI e per le attività di valutazione certificazione degli alunni con disabilità
- g) Unindustria per progetti di riconversione e riqualificazione professionale e per progetti di ampliamento dell'offerta formativa nell'ambito dell'alternanza scuola lavoro
- h) IVL (Istituto Veneto del Lavoro) per progetti che prevedono l'intervento di esperti nell'ambito del più vasto progetto di alternanza scuola lavoro
- i) Aziende del territorio del settore enogastronomico, della accoglienza turistica e della sala e vendita per il progetto di ASL e per la realizzazione di tirocini formativi
- j) L'AVIS, che da anni collabora per realizzare iniziative di educazione alla salute per aumentare nei ragazzi la consapevolezza del proprio corpo, e far conoscere l'attività dell'associazione mirata alla cultura della donazione
- k) Protezione civile, Polizia locale, Carabinieri, Comune e provincia di Treviso per l'educazione stradale e alla legalità
- l) Associazione volontari AUSER, LILT per attività di prevenzione e per promuovere iniziative di volontariato
- m) L'istituto partecipa al programma FIXO in collaborazione con Italia Lavoro che ha l'obiettivo di definire Azioni in favore dei giovani Neet in transizione istruzione-lavoro e volte al sostegno dello sviluppo dei placement nelle scuole
- n) Associazioni di categoria del Territorio, consorzi di tutela dei prodotti tipici.