



Istituto d'Istruzione Superiore "G.Renda"Polistena (RC)



Renda orientamento

Offerta formativa *Alberghiero*

Via Vescovo Morabito - Tel. 0964 439144

www.istitutorenda.edu.it





Offerta formativa *Alberghiero*

- 1** Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera-Quadriennale
- 2** Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera- Tradizionale



ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Il Diplomatato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Il Corso Quadriennale di Enogastronomia offre un'opportunità unica per iniziare una carriera nel settore del turismo enogastronomico, permettendo di conseguire il Diploma di Scuola Secondaria di II Grado in soli quattro anni, con lo stesso valore legale del diploma quinquennale tradizionale.

Caratteristiche del Corso Durata: 4 anni Diploma: Diploma di Scuola Secondaria di II Grado Accesso: consente l'accesso a ITS Academy, Università e mondo del lavoro nel settore dell'enogastronomia, dell'accoglienza e dell'industria alimentare.

Struttura Didattica :Il corso formativo innovativo è organizzato in moduli e prevede insegnamenti in compresenza/codocenza, favorendo un approccio integrato e multidisciplinare. Gli studenti avranno l'opportunità di apprendere non solo le basi teoriche del turismo enogastronomico, ma anche di sviluppare competenze pratiche attraverso laboratori, stage e visite di studio sul territorio. Inoltre, l'approccio STEM incoraggia gli studenti a creare connessioni tra teoria e pratica, promuovendo il pensiero critico e la curiosità scientifica.

Vantaggi del Corso Quadriennale Formazione intensiva: gli studenti possono entrare nel mondo del lavoro o proseguire gli studi in tempi ridotti. **Flessibilità:** la struttura modulare permette un apprendimento personalizzato. **Competenze pratiche:** esperienze dirette nel settore, preparando gli studenti a sfide reali.





ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERE - QUADRIENNALE -



Materie comuni					
Disciplina	(orario settimanale)	primo biennio		secondo biennio	
		1° anno	2° anno	3° anno	4° anno
Lingua e letteratura italiana		5	5	5	5
Storia		1	2	2	2
Geografia		2			
Lingua inglese		3	3	3	3
Lingua francese		2	3	3	3
Lingua tedesco		2	3	3	3
Matematica		5	4	4	4
Scienze economico aziendali DTA		3	4	4	4
Scienze giuridico economiche		3	4	4	4
Scienze naturali (Chimica e Biologia)		3			
Scienze motorie e sportive		2	2	2	2
Scienze e tecnologia Chimica		1			
Religione cattolica o attività alternative		1	1	1	1
Scienze e Tecnologia Informatica		4			
Scienze e cultura dell'alimentazione		3	5	5(2)	5(2)
Laboratorio scienza e tecnica Chimica e Microbiologia		3	1	1	1
Laboratorio scienze di tecnologia Informatica		3*	2*	2*	2*
Totale ore settimanali di attività e insegnamenti generali		46	39	41	41

Articolazione Enogastronomia					
Disciplina	(orario settimanale)			3° anno	4° anno
		1° anno	2° anno		
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina		3	7*(2)	7*(2)	7*(2)
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita				2*	2*
Articolazione Servizi di sala e vendita					
Disciplina	(orario settimanale)			3° anno	4° anno
		1° anno	2° anno		
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita		3*	7*(2)	7*(2)	7*(2)
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina				2*	2*
Articolazione Enogastronomia, opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali					
Disciplina	(orario settimanale)			3° anno	4° anno
		1° anno	2° anno		
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore pasticceria			8*(3)	8*(2)	8*(2)
Tec. di organizzazione e gestione dei processi di produzione				2(1)*	2(1)*
Articolazione Accoglienza turistica					
Disciplina	(orario settimanale)			3° anno	4° anno
		1° anno	2° anno		
Laboratorio di servizi ricettività alberghiera		3*	7*(2)	7*(2)	7*(2)
Arte e Territorio			2	2	2

* Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la presenza degli insegnanti tecnico- pratici.



ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Articolazione Accoglienza turistica			
Disciplina (orario settimanale)	secondo biennio		5° anno
	3° anno	4° anno	
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	7	6	6
Scienza e cultura dell'alimentazione*	3 (1)	3 (2)	3(1)
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	4	4
Tecniche di comunicazione		1	1
Arte e Territorio	2	1	1

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Al termine del terzo anno nell'ambito dei percorsi integrati regionali di istruzione e formazione si consegue, in funzione dell'articolazione scelta, la qualifica di "Operatore della ristorazione - Preparazione pasti" (può lavorare in alberghi, ristoranti di varie categorie, in Italia o all'estero; in mense del settore pubblico - ad esempio ospedali e scuole - o privato; in laboratori artigianali del settore alimentare, come pasticci, pasticcerie, macellerie, gastronomie, ecc.) o di "Operatore della ristorazione - Servizi di sala e bar" (può lavorare in tutte le strutture alberghiere, ristorative e bar, anche di grado elevato, in Italia o all'estero) o di "Operatore ai servizi di promozione ed accoglienza - Servizi del turismo" (può essere impiegato nelle agenzie turistiche. Il ruolo potrà evolvere per esperienza di lavoro e/o specializzazione in attività inerenti alla comunicazione, anche con utilizzo di tecnologie multimediali).

A conclusione del percorso quinquennale il Diplomato consegue le seguenti competenze:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- 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.

Nell'articolazione "Enogastronomia", 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, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" che afferrisce all'articolazione "Enogastronomia" il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

Nell'articolazione "Servizi di sala e di 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.

Nell'articolazione "Accoglienza turistica", 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 valorizzano le risorse del territorio.

Al termine di questo percorso è possibile l'accesso a tutti i percorsi universitari, la prosecuzione degli studi nei corsi IFTS o ITS.

Sbocchi professionali:

lavorare in strutture di accoglienza e ospitalità. essere impiegato in servizi turistici, partecipare a concorsi pubblici.





ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA



Materie comuni						
Disciplina	(orario settimanale)	primo biennio		secondo biennio		5° anno
		1°anno	2° anno	3° anno	4° anno	
Lingua e letteratura italiana		4	4	4	4	4
Storia/Geografia		2	2	2	2	2
Lingua inglese		3	3	2	2	2
Lingua francese o Tedesco (a scelta)		2	2	3	3	3
Matematica		4	4	3	3	3
Diritto ed Economia		2	2			
Scienze naturali (Chimica e Biologia)		2	1			
Scienze motorie e sportive		2	2	2	2	2
Scienze e tecnologia Chimica			1			
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina		4	4(1°)			
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita		4	4			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica		2	2			
Religione cattolica o attività alternative		1	1	1	1	1
Scienze e Tecnologia Informatica		2	2			
Scienze degli alimenti		2	2			
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione		1				
Laboratorio scienza e tecnica Chimica e Microbiologia		2*	3			
Laboratorio scienze di tecnologia Informatica		3*	2			
Totale ore settimanali di attività e insegnamenti generali		42	42	17	17	17

Articolazione Enogastronomia				
Disciplina	(orario settimanale)	secondo biennio		5° anno
		3° anno	4° anno	
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina		6	6	6
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita			2	2
Scienza e cultura dell'alimentazione*		4 (1)	5(2)	4(2)
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		4	4	4

Articolazione Enogastronomia, opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali				
Disciplina	(orario settimanale)	secondo biennio		5° anno
		3° anno	4° anno	
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore pasticceria		7	6	6
Tec. di organizzazione e gestione dei processi di produzione			2	3
Scienza e cultura dell'alimentazione (Lab. serv. Enogastronomia settore Pasticceria)		5(1)	5 (2)	5(3)
Diritto e tecniche amministrative		4	4	4

Articolazione Servizi di sala e vendita				
Disciplina	(orario settimanale)	secondo biennio		5° anno
		3° anno	4° anno	
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita		7	6	6
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina			2	2
Scienza e cultura dell'alimentazione*		5 (1)	5(2)	4(2)
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva		4	4	4



ORIENTAMENTO
A.S. 2025/26



MPIONATI
UCINA ITALIAN



Opzione 4+2

In 4 anni ottieni

il DIPLOMA

di scuola secondaria di II grado
con lo stesso valore legale del
diploma conseguito in 5 anni

Prosegui altri 2 anni in un

ITS Academy

conseguendo un titolo di alta
specializzazione tecnica valido
in tutta l'Unione Europea

I nostri indirizzi di studio

- Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
- Accoglienza Turistica
- Sala e Vendita
- Servizi Commerciali
- Arti ausiliarie delle professioni sanitarie Ottico
- Servizi Culturali e dello Spettacolo

www.istitutorenda.edu.it
Via Vescovo Morabito - Tel. 0966 439144

