



# ISTITUTO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

## PROFILO DEL DIPLOMATO

Il diploma ha una doppia valenza: se da un lato il livello di preparazione in ambito enogastronomico e in due lingue straniere permette un facile accesso al mondo del lavoro con la prospettiva di ricoprire ruoli di rilievo, dall'altro la base di cultura generale consente di accedere sia ai percorsi di formazione ITS che ai percorsi universitari.

Dal A.S. 2022/23 il piano di studi si è arricchito, nel triennio, di ore di Sala e di Pasticceria con progetti dedicati di alto valore formativo.

## STAGE IN AZIENDA

A partire dal III anno sono previste oltre 200 ore di Alternanza Scuola Lavoro, dedicate sia alla formazione specifica da parte di esperti che a periodi di stage in Aziende selezionate a Cortina d'Ampezzo e nelle maggiori località turistiche italiane. Spesso gli studenti hanno la possibilità di partecipare ad eventi di portata mondiale, come gli ultimi Campionati del Mondo di Sci Alpino: si tratta di occasioni importanti anche di conoscenze e contatti preziosi per il futuro.

## CURA DEGLI STUDENTI

Grande attenzione viene dedicata all'accoglienza dello studente: crediamo che il benessere di ognuno risulti fondamentale per creare un proficuo ambiente di apprendimento e che l'individuazione di adeguate metodologie di insegnamento permetta, anche a chi ha

avuto percorsi più difficili, di ripartire con nuove basi. Accanto ai documenti classici che accompagnano i ragazzi con certificazioni, ogni studente ha un tutor che ne segue il Progetto Formativo Individuale, affiancando il ragazzo nella crescita scolastica e personale.

| MATERIA              | I         | II        | III       | IV        | V         |
|----------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Italiano             | 4         | 4         | 4         | 4         | 4         |
| Storia               | 1         | 1         | 2         | 2         | 2         |
| Lingua tedesca       | 2         | 2         | 3         | 3         | 3         |
| Lingua inglese       | 3         | 3         | 2         | 2         | 2         |
| Matematica           | 4         | 4         | 3         | 3         | 3         |
| Informatica          | 2         | 1         | /         | /         | /         |
| Scienze integrate    | 2         | 1         | /         | /         | /         |
| Geografia            | 1         | 1         | /         | /         | /         |
| Diritto              | 2         | 2         | /         | /         | /         |
| Economia             | /         | /         | 3         | 4         | 4         |
| Scienze motorie      | 2         | 2         | 2         | 2         | 2         |
| IRC/att. alternativa | 1         | 1         | 1         | 1         | 1         |
| Alimentazione        | 2         | 2         | 5         | 4         | 5         |
| Lab. accoglienza     | 3         | 3         | /         | /         | /         |
| SEZ. UNICA           |           |           |           |           |           |
| Lab. cucina          | 8         | 8         | 6         | 6         | 6         |
| Lab. sala            | 6         | 8         | 2         | /         | 2         |
| Lab. pasticceria     | /         | /         | /         | 2         | /         |
| <b>Tot. ore</b>      | <b>32</b> | <b>32</b> | <b>32</b> | <b>32</b> | <b>32</b> |