



IPSEOA "SAN FRANCESCO"
Istituto Professionale Statale per l' Enogastronomia e l' Ospitalità Alberghiera
Via S. Agata - 87027 **PAOLA** (CS)



**PROFILI-IN-USCITA-DEI-PROFESSIONALI
IP 17 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA**



PROFILO IN USCITA ESPERTO IN ARTE BIANCA E PASTICCERIA

Diploma di Istruzione Professionale (quinquennale) - EQF 4	DIPLOMA QUINQUENNALE DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE
Indirizzo	ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
Declinazione	ARTE BIANCA E PASTICCERIA
Ateco07 di riferimento	I 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE http://www.codiciateco.it/attivita-dei-servizi-di-ristorazione/I-56
Ateco07 secondari di riferimento	C - 10 INDUSTRIE ALIMENTARI http://www.codiciateco.it/industrie-alimentari/C-10
CP2011 principale	3.1.5.4.1 - Tecnici della preparazione alimentare http://professioni.istat.it/sistemainformativoprofessionioni/cp2011/scheda.php?id=3.1.5.4.1
CP2011 secondari di completamento	3.4.1.1.0 - Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate (Tecnico dell'offerta enogastronomica) http://professioni.istat.it/sistemainformativoprofessionioni/cp2011/scheda.php?id=3.4.1.1.0 6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai http://professioni.istat.it/sistemainformativoprofessionioni/cp2011/scheda.php?id=6.5.1.3.1 <i>In casi di percorsi specifici:</i> 6.5.1.3.2 - Gelatai http://professioni.istat.it/sistemainformativoprofessionioni/cp2011/scheda.php?id=6.5.1.3.2 6.5.1.2.1 - Panettieri http://professioni.istat.it/sistemainformativoprofessionioni/cp2011/scheda.php?id=6.5.1.2.1

INSEGNAMENTI PREVISTI, MA FACOLTATIVI, ATTIVATI PER LA DECLINAZIONE SCELTA

DENOMINAZIONE	3° anno	4° anno	5° anno
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (A-31)	132	132	132
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E PASTICCERIA (B-20)	198	198	132
LAB. DI BAR-SALA E VENDITA (B-21) / oppure /TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI (B-42)	--	--	66

INSEGNAMENTI OPZIONALI ATTIVATI, PER LA DECLINAZIONE SCELTA

INSEGNAMENTO OPZIONALE	3° anno	4° anno	5° anno
INGLESE TECNICO (AB-24)	33	33	33



DESCRIZIONE DEL PROFILO IN USCITA

Profilo unitario

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Enogastronomia ed 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.

Figura professionale del percorso di Arte Bianca e Pasticceria

(generalizzata per diversi quadri orari e quindi ulteriormente "curvabile" nello specifico)

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, specializzato nel percorso di ARTE BIANCA E PASTICCERIA, opera nella produzione, creazione, decorazione e vendita di prodotti dolciari e di panificazione che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti internazionali, per la promozione del Made in Italy.

È un professionista che trova sbocco lavorativo in laboratori di pasticceria, panetteria e prodotti da forno, nelle imprese di ristorazione e negli alberghi; egli è in grado di supportare il processo di gestione degli approvvigionamenti in un'ottica di qualità e di sostenibilità e possiede specifiche competenze tecniche, tradizionali e innovative, di lavorazione e presentazione di servizi e prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali.

Il professionista di arte bianca e pasticceria conosce il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro e le applica in laboratorio e nei locali affini.

PER I CURRICOLI CON LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA:

Nell'ambito dei laboratori associati ad attività di vendita e servizi del settore ristorativo, egli cura i rapporti con il cliente applicando le tecniche di comunicazione e vendita più idonee ed efficaci per la customer satisfaction, nel rispetto delle diverse culture ed esigenze dietetiche. È in grado di presentare e fornire un servizio del prodotto associandolo coerentemente con bevande alcoliche e analcoliche, calde e fredde, e di utilizzare correttamente le tecniche di vendita.

PER I CURRICOLI CON TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI:

Con specifiche competenze tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi egli è in grado di eseguire semplici procedure industriali e di controllo su macchine per la produzione dolciaria o di panificazione, in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Il diplomato in Arte bianca e pasticceria è in grado di gestire il processo degli approvvigionamenti del proprio comparto e di supportare le attività di budgeting-reporting aziendale, perseguendo gli obiettivi di redditività, anche attraverso azioni di marketing. Le sue competenze gli consentono di valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali, utilizzando tecniche tradizionali e innovative.



	AREA DI ATTIVITÀ (ADA) collegate al profilo
ADA collegate al profilo referenziate CP 3° gruppo	<i>ADA.02.01.04 (ex ADA.2.136.405) - Organizzazione e gestione del processo produttivo</i> Dettaglio ADA.02.01.04 (ex ADA.2.136.405) - Organizzazione e gestione del processo produttivo Atlante Lavoro INAPP
	<i>ADA.23.03.01 (ex ADA.19.19.42) - Progettazione, programmazione e organizzazione di offerte turistiche territoriali (solo risultati attesi n.1 e n.4)</i> Dettaglio ADA.23.03.01 (ex ADA.19.19.42) - Progettazione, programmazione e organizzazione di offerte turistiche territoriali Atlante Lavoro INAPP
	<i>ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione</i> Dettaglio ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione Atlante Lavoro INAPP
ADA collegate al profilo con CP di 5° gruppo	<i>ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti</i> Dettaglio ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti Atlante Lavoro INAPP
	<i>*ADA.02.02.05 (ex ADA.2.144.426) - Produzione artigianale di prodotti di pasticceria</i> Dettaglio ADA.02.02.05 (ex ADA.2.144.426) - Produzione artigianale di prodotti di pasticceria Atlante Lavoro INAPP
	<i>*ADA.02.02.06 (ex ADA.2.144.429) - Produzione artigianale di prodotti di panetteria</i> Dettaglio ADA.02.02.06 (ex ADA.2.144.429) - Produzione artigianale di prodotti di panetteria Atlante Lavoro INAPP



PROFILO IN USCITA ESPERTO IN ENOGASTRONOMIA

Diploma di Istruzione Professionale (quinquennale) - EQF 4	DIPLOMA QUINQUENNALE DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE
Indirizzo	ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
Declinazione	ENOGASTRONOMIA
Ateco07 di riferimento	I 56 ATTIVITA' DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE http://www.codiciateco.it/attivita-dei-servizi-di-ristorazione/I-56
Ateco07 secondari di riferimento	C - 10 INDUSTRIE ALIMENTARI http://www.codiciateco.it/industrie-alimentari/C-10
CP2011 principale	3.1.5.4.1 - Tecnici della preparazione alimentare http://professioni.istat.it/sistemainformativoprofessionioni/cp2011/scheda.php?id=3.1.5.4.1
CP2011 secondari di completamento	3.4.1.1.0 - Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate (<i>Tecnico dell'offerta gastronomica</i>) http://professioni.istat.it/sistemainformativoprofessionioni/cp2011/scheda.php?id=3.4.1.1.0 5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti http://professioni.istat.it/sistemainformativoprofessionioni/cp2011/scheda.php?id=5.2.2.1.0

INSEGNAMENTI PREVISTI, MA FACOLTATIVI, ATTIVATI PER LA DECLINAZIONE SCELTA

DENOMINAZIONE	3° anno	4° anno	5° anno
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (A-31)	132	132	132
LAB. ENOGASTRONOMIA CUCINA (B-20)	198	198	132
LAB. ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA (B-21)	--	--	66

INSEGNAMENTI OPZIONALI ATTIVATI, PER LA DECLINAZIONE SCELTA

INSEGNAMENTO OPZIONALE	3° anno	4° anno	5° anno
INGLESE TECNICO (AB-24)	33	33	33

DESCRIZIONE DEL PROFILO IN USCITA

Profilo unitario

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Enogastronomia ed 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.

Figura professionale del percorso di enogastronomia

Essendo la ristorazione un settore strategico per l'innovazione alimentare e per il turismo, ambiti in cui vi è un crescente interesse per le esperienze legate al cibo, al vino, alle tradizioni alimentari Made in Italy, il



Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, specializzato nel percorso di ENOGASTRONOMIA, è un professionista della ristorazione, che possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia.

Tale professionista è in grado di valutare la qualità degli alimenti, di adottare moderne tecniche di preparazione, cottura, conservazione e distribuzione, nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare e sui luoghi di lavoro. Egli predispone prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici, culture religiose e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.

Il diplomato in enogastronomia è in grado di gestire il processo degli approvvigionamenti del proprio comparto e di supportare le attività di budgeting-reporting aziendale, perseguendo gli obiettivi di redditività, anche attraverso azioni di marketing. Le sue competenze gli consentono di valorizzare e promuovere, anche con tecnologie digitali, le tipicità enogastronomiche, le specifiche attrazioni, gli eventi e le manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del proprio territorio.

PER I CURRICOLI CON LABORATORIO DI BAR-SALA E VENDITA:

Tale professionista, le cui competenze si estendono anche all'ambito enologico, è in grado di individuare coerenti abbinamenti cibo-vino e adeguate tipologie di servizio, con l'obiettivo di sostenere e valorizzare il Made in Italy.

L'esperto di enogastronomia è capace di coniugare la tradizione gastronomica nazionale e regionale con le nuove tendenze di mercato in un'ottica di sostenibilità ed equità, grazie anche all'utilizzo delle nuove tecnologie, attraverso uno studio e una ricerca costanti.

	AREA DI ATTIVITÀ (ADA) collegate al profilo
ADA collegate al profilo con CP 3° gruppo	ADA.02.01.04 (ex ADA.2.136.405) - <i>Organizzazione e gestione del processo produttivo</i> Dettaglio ADA.02.01.04 (ex ADA.2.136.405) - Organizzazione e gestione del processo produttivo Atlante Lavoro INAPP
	ADA.23.03.01 (ex ADA.19.19.42) - <i>Progettazione, programmazione e organizzazione di offerte turistiche territoriali (solo risultati attesi n.1 e n.4)</i> Dettaglio ADA.23.03.01 (ex ADA.19.19.42) - Progettazione, programmazione e organizzazione di offerte turistiche territoriali Atlante Lavoro INAPP
	ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - <i>Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione</i> Dettaglio ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione Atlante Lavoro INAPP
	ADA.23.01.02 (ex ADA.19.13.30) - <i>Gestione e coordinamento delle attività di cucina</i> Dettaglio ADA.23.01.02 (ex ADA.19.13.30) - Gestione e coordinamento delle attività di cucina Atlante Lavoro INAPP
ADA collegate al profilo ma con CP 5° gruppo	ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - <i>Preparazione degli alimenti e allestimento piatti</i> Dettaglio ADA.23.01.03 (ex ADA.19.13.31) - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti Atlante Lavoro INAPP
	ADA.23.01.06 (ex ADA.19.13.32) - <i>Confezionamento di pietanze nella ristorazione senza somministrazione</i> Dettaglio ADA.23.01.06 (ex ADA.19.13.32) - Confezionamento di pietanze nella ristorazione senza somministrazione Atlante Lavoro INAPP



PROFILO IN USCITA ESPERTO IN SALA- BAR E VENDITA

Diploma di Istruzione Professionale (quinquennale) - EQF 4	DIPLOMA QUINQUENNALE DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE
Indirizzo	ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
Declinazione	SALA-BAR E VENDITA
Ateco07 di riferimento	I 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE http://www.codiciateco.it/attivita-dei-servizi-di-ristorazione/I-56
Ateco07 secondari di riferimento	C - 10 INDUSTRIE ALIMENTARI http://www.codiciateco.it/industrie-alimentari/C-10
CP2011 principale	3.1.5.4.1 - Tecnici della preparazione alimentare http://professioni.istat.it/sistemainformativoprofessionioni/cp2011/scheda.php?id=3.1.5.4.1
CP2011 secondari di completamento	3.4.1.1.0 - Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate (<i>Tecnico dell'offerta gastronomica</i>) http://professioni.istat.it/sistemainformativoprofessionioni/cp2011/scheda.php?id=3.4.1.1.0 4.2.2.2.0 - Addetti all'accoglienza nei servizi di alloggio e ristorazione http://professioni.istat.it/sistemainformativoprofessionioni/cp2011/scheda.php?id=4.2.2.2.0

INSEGNAMENTI PREVISTI, MA FACOLTATIVI, ATTIVATI PER LA DECLINAZIONE SCELTA

DENOMINAZIONE	3° anno	4° anno	5° anno
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (A-31)	132	99	99
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA (B-21)	198	165	165
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA (B-20)/ oppure / TECNICHE DI COMUNICAZIONE (A-18)	--	66	66

INSEGNAMENTI OPZIONALI ATTIVATI, PER LA DECLINAZIONE SCELTA

INSEGNAMENTO OPZIONALE	3° anno	4° anno	5° anno
INGLESE TECNICO (AB-24)	33	33	33

DESCRIZIONE DEL PROFILO IN USCITA

Profilo unitario

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Enogastronomia ed 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.



*Figura professionale del percorso di Sala-bar e vendita
(generalizzata per diversi quadri orari e quindi ulteriormente "curvabile" nello specifico)*

Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, specializzato nel percorso di SALA-BAR E VENDITA, è un professionista di sala, bar e sommelierie che trova sbocco lavorativo nelle imprese della ristorazione, del bar e dell'hotellerie a livello nazionale e internazionale. È una figura centrale del servizio di ristorazione, abile nell'applicare il galateo, le tecniche di servizio delle pietanze e del vino curando l'abbinamento con i prodotti enogastronomici; è un bar manager in grado di operare con professionalità nei drink bar e nei locali più moderni.

Le competenze professionali nell'accogliere, gestire, servire e intrattenere l'ospite, contribuiscono in maniera determinante al successo dell'impresa in cui il diplomato è inserito. Inoltre egli è in grado di supportare le attività di budgeting-reporting aziendale perseguendo gli obiettivi di redditività, anche attraverso azioni di marketing.

Tale professionista è in grado di supportare il processo di gestione degli approvvigionamenti in un'ottica di qualità e di sostenibilità e possiede specifiche competenze tecniche, tradizionali e innovative, di lavorazione, organizzazione e commercializzazione di servizi e prodotti enogastronomici nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare e sui luoghi di lavoro.

PER I CURRICOLI CON TECNICHE DI COMUNICAZIONE:

Nell'ambito delle aziende turistico e ristorative, cura i rapporti con il cliente applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci per la customer satisfaction e nel rispetto delle diverse culture ed esigenze dietetiche. È in grado di ricercare, elaborare e promuovere le nuove tendenze enogastronomiche.

PER I CURRICOLI CON LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA:

Nell'ambito delle aziende turistico e ristorative, propone menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari. È in grado di ricercare, elaborare e promuovere le nuove tendenze enogastronomiche.

Valorizza e promuove, anche con competenze digitali, le offerte turistiche territoriali e i prodotti enogastronomici del Made in Italy, applicando i principi della sostenibilità.

	AREA DI ATTIVITÀ (ADA) collegate al profilo
ADA collegate al profilo con CP 3° gruppo	ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione Dettaglio ADA.23.01.01 (ex ADA.19.13.28) - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione Atlante Lavoro INAPP
	ADA.23.03.01 (ex ADA.19.19.42) - Progettazione, programmazione e organizzazione di offerte turistiche territoriali – (solo risultati attesi n.1 e n.4) Dettaglio ADA.23.03.01 (ex ADA.19.19.42) - Progettazione, programmazione e organizzazione di offerte turistiche territoriali Atlante Lavoro INAPP
ADA collegate al profilo con CP 5° gruppo	ADA.23.01.07 (ex ADA.19.16.35) - Coordinamento delle attività di sala Dettaglio ADA.23.01.07 (ex ADA.19.16.35) - Coordinamento delle attività di sala Atlante Lavoro INAPP
	ADA.23.01.09 (ex ADA.19.16.37) - Gestione del servizio di sommelierie Dettaglio ADA.23.01.09 (ex ADA.19.16.37) - Gestione del servizio di sommelierie Atlante Lavoro INAPP
	ADA.23.01.05 (ex ADA.19.13.33) - Preparazione di snack e bevande Dettaglio ADA.23.01.05 (ex ADA.19.13.33) - Preparazione di snack e bevande Atlante Lavoro INAPP
	ADA.23.01.08 (ex ADA.19.16.36) - Allestimento sala e servizi ai tavoli Dettaglio ADA.23.01.08 (ex ADA.19.16.36) - Allestimento sala e servizi ai tavoli Atlante Lavoro INAPP



PROFILO IN USCITA ESPERTO IN ACCOGLIENZA TURISTICA

Diploma di Istruzione Professionale (quinquennale) - EQF 4	DIPLOMA QUINQUENNALE DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE
Indirizzo	ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
Declinazione	ACCOGLIENZA TURISTICA
Ateco07 di riferimento	I - 55 ALLOGGIO http://www.codiciateco.it/alloggio/I-55
Ateco07 secondari di riferimento	N – 79 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DELLE AGENZIE DI VIAGGIO, DEI TOUR OPERATOR E SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITÀ CONNESSE http://www.codiciateco.it/attivit�a-dei-servizi-delle-agenzie-di-viaggio--dei-tour-operator-e-servizi-di-prenotazione-e-attivit�a-connesse/N-79
CP2011 principale	3.4.1.1.0 - Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate http://professioni.istat.it/sistemainformativoprofessionioni/cp2011/scheda.php?id=3.4.1.1.0
CP2011 secondari di completamento	4.2.2.2.0 - Addetti all'accoglienza nei servizi di alloggio e ristorazione http://professioni.istat.it/sistemainformativoprofessionioni/cp2011/scheda.php?id=4.2.2.2.0 5.2.1.1.0 - Esercenti nelle attività ricettive http://professioni.istat.it/sistemainformativoprofessionioni/cp2011//scheda.php?id=5.2.1.1.0%27 3.4.1.4.0 - Agenti di viaggio http://professioni.istat.it/sistemainformativoprofessionioni/cp2011/scheda.php?id=3.4.1.4.0 3.4.1.2.2 - Organizzatori di convegni e ricevimenti http://professioni.istat.it/sistemainformativoprofessionioni/cp2011/scheda.php?id=3.4.1.2.2

INSEGNAMENTI PREVISTI, MA FACOLTATIVI, ATTIVATI PER LA DECLINAZIONE SCELTA

DENOMINAZIONE	3° anno	4° anno	5° anno
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE(A-31)	66	--	--
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	198	198	165
TECNICHE DI COMUNICAZIONE (A-18)	--	66	66
ARTE E TERRITORIO (A-54)	66*	66*	66*

INSEGNAMENTI OPZIONALI ATTIVATI, PER LA DECLINAZIONE SCELTA

INSEGNAMENTO OPZIONALE	3° anno	4° anno	5° anno
INGLESE TECNICO(AB-24)	33	33	33

DESCRIZIONE DEL PROFILO IN USCITA

Profilo unitario

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Enogastronomia ed 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.



Figura professionale del percorso di Accoglienza Turistica

(generalizzata per diversi quadri orari e quindi ulteriormente "curvabile" nello specifico)

La filiera del turismo della regione Veneto è densa di sbocchi professionali derivanti dalla proposta diversificata presente nel territorio e offre molteplici opportunità professionali per il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, specializzato nel percorso di ACCOGLIENZA TURISTICA.

Tale professionista è in grado di intervenire e gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche di comunicazione e professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Egli è in grado di utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi enogastronomici e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze turistiche ed enogastronomiche; contribuisce, infatti, in modo diretto o indiretto, 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.

Le competenze professionali nell'accogliere e gestire l'ospite, contribuiscono in maniera determinante al successo dell'impresa in cui il diplomato è inserito. Inoltre egli è in grado di supportare le attività di budgeting-reporting aziendale perseguendo gli obiettivi di redditività, anche attraverso azioni di marketing. **PER I CURRICOLI CON SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE** (in tutto il triennio):

Tale professionista, le cui competenze si estendono anche all'ambito della scienza e cultura alimentare, è in grado di predisporre prodotti e servizi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari, favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

L'esperto in Accoglienza Turistica è in grado, intercettando i bisogni di un turismo innovativo, di progettare, anche con tecnologie digitali, eventi congressuali e culturali e di realizzare pacchetti di offerta turistica integrata, che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali, anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

	AREA DI ATTIVITÀ (ADA) collegate al profilo
ADA collegate al profilo c con CP 3° gruppo	<i>ADA.23.03.01 (ex ADA.19.19.42) - Progettazione, programmazione e organizzazione di offerte turistiche territoriali</i> Dettaglio ADA.23.03.01 (ex ADA.19.19.42) - Progettazione, programmazione e organizzazione di offerte turistiche territoriali Atlante Lavoro INAPP
	<i>ADA.23.03.03 (ex ADA.19.20.44) - Progettazione e promozione di offerte di viaggio</i> Dettaglio ADA.23.03.03 (ex ADA.19.20.44) - Progettazione e promozione di offerte di viaggio Atlante Lavoro INAPP
ADA collegato al profilo con CP 4/5° gruppo	<i>ADA.23.02.02 (ex ADA.19.18.39) - Ricevimento e assistenza del cliente</i> Dettaglio ADA.23.02.02 (ex ADA.19.18.39) - Ricevimento e assistenza del cliente Atlante Lavoro INAPP
	<i>ADA.23.03.02 (ex ADA.19.19.43) - Accoglienza di visitatori e promozione dell'offerta turistica territoriale</i> Dettaglio ADA.23.03.02 (ex ADA.19.19.43) - Accoglienza di visitatori e promozione dell'offerta turistica territoriale Atlante Lavoro INAPP
	<i>ADA.23.02.01 (ex ADA.19.17.34) - Definizione e gestione dei servizi di ricettività turistica</i> Dettaglio ADA.23.02.01 (ex ADA.19.17.34) - Definizione e gestione dei servizi di ricettività turistica Atlante Lavoro INAPP