



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO “GIUSEPPE RAVIZZA”

Sede Centrale B.do M. D'Azeglio 3 - 28100 Novara - tel. 0321627686 - 627790
Plesso Indirizzo Alberghiero C.so Risorgimento 405 - Tel. 0321-56413
Website: www.ipsravizza.edu.it E - mail: norc01000l@istruzione.it

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

I nostri progetti

- Stage in Italia e all'estero
- Certificazioni linguistiche
- Progetti ERASMUS
(partenariati tra scuole e mobilità individuali)
- Scuola e territorio
- Educazione alla salute,
legalità e all'ambiente
- Bullismo e cyberbullismo
- Accoglienza classi prime
- Sportello ascolto studenti

DURATA: 5 anni

Titolo di studio rilasciato

**Diploma di Stato
Servizi per l'Enogastronomia
e l'Ospitalità Alberghiera**

<http://openday.ipsravizza.edu.it>



Al termine del corso di studi

Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera

AREA GENERALE	BIENNIO		TRIENNIO								
	I [^]	II [^]	III [^]	IV [^]	V [^]						
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4						
Lingua inglese	3*	3*	2	2	2						
Storia	0	2	2	2	2						
Geografia generale ed economica	2	0									
Matematica	4	4	3	3	3						
Diritto ed economia	2	2									
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2						
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1						
TOTALE AREA GENERALE	18	18	14	14	14						
AREA DI INDIRIZZO	BIENNIO		TRIENNIO								
			CUCINA			SALA e VENDITE			ACCOGLIENZA		
	I [^]	II [^]	III [^]	IV [^]	V [^]	III [^]	IV [^]	V [^]	III [^]	IV [^]	V [^]
Seconda lingua straniera	2*	2*	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Scienze integrate	2	2									
Scienze e tecnologie informatiche	2	1									
Scienza e cultura dell'alimentazione	2	2	4	4	5	4	4	5	2	2	2
Laboratorio cucina	4*	5*	7	6	5		1	1			
Laboratorio Bar-Sala e vendita	4*	5*		1	1	7	6	5			
Laboratorio accoglienza Turistica	2	2*							7*	5*	5
Diritto e tecniche amministrative			4	4	4	4	4	4	4	4	4
Tecniche di comunicazione										2	2
Arte e territorio									2*	2*	2
TOTALE AREA DI INDIRIZZO	14	14	18	18	18	18	18	18	18	18	18
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32

* Alcune ore sono in compresenza con altre discipline

Nell'area di indirizzo sono previste 396 ore nel biennio di insegnamenti in compresenza nei laboratori Tecnico-Pratici.

Il Diplomato avrà specifiche competenze tecniche, economiche e giuridiche riguardanti le aziende che operano nel settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

- L'articolazione “**Enogastronomia**” consente l'acquisizione di competenze nel controllo e utilizzo di alimenti e bevande dal punto di vista merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- L'articolazione “**Servizi di Sala e Vendita**” prevede l'acquisizione di competenze concernenti l'amministrazione, produzione, organizzazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici, nel rispetto delle esigenze del mercato territoriale.
- L'articolazione “**Accoglienza Turistica**” consente di acquisire competenze nella gestione e organizzazione di eventi che valorizzino le risorse artistiche, culturali, ambientali, artigianali del territorio al fine di promuovere il turismo ricettivo nel territorio di appartenenza.

L'Istituto, attraverso interventi integrativi con la Regione Piemonte, attiva su richiesta dello studente, il rilascio della **Qualifica Professionale** al termine del terzo anno.

Le qualifiche hanno valenza a livello nazionale e sono così articolate:

- Operatore della ristorazione - preparazione degli alimenti e allestimento piatti.
- Operatore della ristorazione – allestimento sala e somministrazione piatti e bevande.
- Operatore dei servizi di promozione e accoglienza – servizi di promozione e d'accoglienza.



Il Diplomato può accedere a pubblici concorsi, svolgere attività di lavoro autonomo e d'impresa e accedere a tutte le Facoltà Universitarie ed ai corsi di Istruzione Tecnica Superiore.