

Indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”

Premessa

La richiesta sempre crescente di miglioramento della qualità dei servizi costituisce il **focus** sul quale vanno incardinati gli obiettivi dei nuovi professionali per i Servizi per l’Enogastronomia e l’ospitalità alberghiera.

La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

I fabbisogni formativi degli studenti e le esigenze del mondo del lavoro hanno suggerito il mantenimento di tre indirizzi cardine (enogastronomia, servizi di sala e di vendita, accoglienza turistica), che rispondono alle specifiche esigenze del territorio.

Il percorso di studi proposto:

- persegue una centralità strategica delle materie tecnico-pratiche, che presentano una forte integrazione con le discipline dell'area comune e di indirizzo;
- si colloca nella filiera economica e produttiva del turismo;
- coniuga la valorizzazione e la fruizione del patrimonio paesaggistico, culturale, artigianale, enogastronomico con l'utilizzazione dei servizi, la loro organizzazione e commercializzazione.

La **flessibilità** consente di organizzare un'offerta formativa coordinata con il sistema di istruzione e formazione professionale di competenza delle Regioni (art. 117 della Costituzione) e realizzare opzioni rispondenti a documentate richieste del territorio, del mondo del lavoro e delle professioni.

Per l'articolazione di **accoglienza turistica** il profilo professionale privilegia le competenze legate all'utilizzo di:

- gestione delle prenotazioni (booking and planning);
- strategie di adeguamento dei prezzi al mercato (yielding and revenue);
- tecniche organizzative per la gestione delle strutture turistico-alberghiere;
- strategie di comunicazione e vendita anche telematica nel rispetto dell'etica professionale, della sicurezza e della privacy;
- tecniche di amministrazione e di elaborazione dati;
- strategie per l'assistenza alla clientela (accoglienza, servizio posta-chiavi-centralino-informazioni e commissioni, indicazioni e proposte legate alla conoscenza e alla promozione del territorio).

Per le articolazioni di **enogastronomia** e **sala e vendita** i profili professionali privilegiano determinate competenze comuni legate all'utilizzo di:

- tecniche di lavorazione nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici;
- tecniche di comunicazione anche in lingua straniera;
- strategie per valorizzazione, promozione, vendita e produzione di prodotti tipici locali, nazionali ed internazionali;
- normative nazionali ed internazionali su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- tecniche di conservazione, trasformazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.

Nello specifico l'articolazione di **enogastronomia** si professionalizza, attraverso il percorso del laboratorio in progress dal 1° al 5° anno, conseguendo autonomia per:

- la preparazione di piatti caldi e freddi;
- l'organizzazione della produzione in termini di tempi di esecuzione del lavoro e efficienza nell'impiego delle risorse;
- calcolo dei costi dei prezzi dei singoli piatti ed elaborazione di menù;

- valorizzazione e promozione tipicità del territorio;
- strategie per il controllo degli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico anche predisponendo menù coerenti con esigenze e necessità dietologiche del cliente.

Nello specifico l'articolazione di **sala e vendita** si professionalizza, attraverso il percorso del laboratorio in progress dal 1° al 5° anno, conseguendo autonomia per:

- accoglienza clienti e cura di tutte le fasi relative al servizio in ristorante;
- proposte abbinamenti cibo-vino;
- conoscenza e uso attrezzature del bar;
- organizzazione di feste, banchetti, buffet etc;
- individuazione e comprensione esigenze del cliente;
- strategie per il controllo di vari tipi di bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale anche predisponendo liste coerenti con le esigenze e necessità dietologiche del cliente