



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO "Enrico Gagliardi"

Settore Servizi -Indirizzi:

**ENOGASTRONOMIA e OSPITALITA' ALBERGHIERA
AGRICOLTURA e SVILUPPO RURALE - SERVIZI
COMMERCIALI**

Via G. Fortunato - 89900 VIBO VALENTIA

Tel. centr. 0963/44404 – Presidenza 0963/44142 - Codice Fiscale: 96016610790

E-mail: VVRH01000E@istruzione.it – PEC: vvrh01000e@pec.istruzione.it - web site: www.ipssaravibo.gov.it

**ISTITUTO CAPOFILA POLO "Elaia, Cultura e Turismo nel
Mediterraneo"**

Circolare n. 1

Vibo Valentia, 3 settembre 2018

Agli interessati

Al centro per l'impiego Via Giustino Fortunato, 89900 Vibo Valentia VV

Email: centroimpiegovibo@provincia.vibovalentia.it

All'Albo – Al sito web

OGGETTO: ISCRIZIONI CORSO SERALE PER ADULTI

Si comunica che sono ancora aperte le iscrizioni per il corso serale per adulti, finalizzato al conseguimento del diploma di Stato di Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (articolazione Enogastronomia).

Possono iscriversi al predetto corso:

- 1) gli adulti, in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione, di cittadinanza italiana e non;
- 2) coloro che abbiano compiuto il sedicesimo anno di età e che, in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione, dimostrino di non poter frequentare il corso diurno;
- 3) quanti vogliano conseguire un ulteriore diploma;
- 4) chi ha interrotto gli studi superiori e voglia rientrare nel percorso formativo.

FINALITÀ

Considerate le caratteristiche del territorio, basato su una vocazione prettamente turistica, la proposta formativa dell'Istituto Professionale di Stato "Enrico Gagliardi" si prefigge di agevolare le esigenze di numerosi adulti, già occupati o in cerca di occupazione, che vogliono valorizzare le proprie abilità in ambito enogastronomico e si rivolge a coloro che sono interessati:

- 1) alle tradizioni locali e alle nuove tendenze enogastronomiche nazionali ed internazionali;
- 2) alla valorizzazione delle risorse e dei prodotti tipici del proprio territorio;
- 3) ad offrire al "cliente" servizi personalizzati;
- 4) ad operare nel settore della ricezione e dell'ospitalità.

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Il percorso di secondo livello, in conformità al Nuovo Regolamento per i Corsi di Istruzione per Adulti, ha un monte ore pari al 70% dei corsi diurni, si sviluppa tramite **Unità di apprendimento** (UDA D.P.R. 263) e si articola nei seguenti **TRE LIVELLI di apprendimento**, così strutturati:

a) Il primo periodo didattico (due annualità) è finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo biennio del percorso dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, Articolazione Enogastronomia;

b) Il secondo periodo didattico (due annualità) è finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno del percorso dell'Istituto Professionale;

c) Il terzo periodo didattico (una annualità) è finalizzato all'acquisizione del diploma di Stato finale.

PATTO FORMATIVO

Ogni iscritto stipula il "Patto formativo individuale" con un'apposita commissione che valuta le competenze possedute al momento ed elabora, formalizzandolo, il percorso di studio personalizzato in base alle effettive esigenze formative di ciascuno.

CREDITI FORMATIVI SCOLASTICI E PROFESSIONALI

Vengono valutati i crediti scolastici e professionali che consentono di ridurre le ore e le discipline (eventuali esoneri) del corso ed il periodo di inserimento (primo, secondo o terzo periodo didattico).

I crediti costituiscono il riconoscimento di competenze possedute dagli allievi ed acquisite in seguito a:

- Studi compiuti e certificati da titoli conseguiti in Istituti Statali o paritari (crediti formali);
- Esperienze maturate in ambito lavorativo o della formazione professionale (crediti non formali);
- Studi o esperienze personali coerenti con l'indirizzo di studi (crediti informali).

ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

A partire dal secondo periodo, classe terza, è prevista l'alternanza scuola-lavoro per arricchire la professionalità in uscita di strumenti concretamente spendibili.

FREQUENZA ED ESAMI

Gli studenti iscritti al corso serale hanno obbligo di frequentare minimo il 75% del proprio PSP, condizione per l'accesso all'anno scolastico successivo.

PROGRAMMI SCOLASTICI

La programmazione scolastica, pur ispirandosi ai corsi del diurno, viene adattata alle esigenze ed ai livelli dei partecipanti

Al superamento dell'esame di Stato conclusivo viene rilasciato il diploma di Istruzione Professionale ad indirizzo Alberghiero, valido, a tutti gli effetti, per il proseguimento degli studi presso tutte le Università.

In ogni caso si può richiedere, alla fine di ogni anno, un attestato di frequenza e la certificazione delle competenze acquisite.

COMPETENZE

Le competenze maturate a seguito della frequenza al corso permettono al corsista di:

- a) affrontare e sviluppare le più innovative tecniche di gestione di tutti i servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera, con particolare riferimento all'aspetto innovativo e altamente qualificato del settore cucina;
- b) operare in strutture di ogni livello;

- c) attivare e gestire in proprio qualificate imprese ristorative;
- d) operare fattivamente e proficuamente sia nell'ambito della valorizzazione della tradizione culinaria locale che delle nuove tendenze enogastronomiche a livello internazionale;
- e) realizzare menu armonici ed originali e piatti equilibrati nel rispetto dei dettami della moderna alimentazione;
- f) programmare gli acquisti;
- f) controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

TEMPI E LUOGHI

I corsi si svolgono dal lunedì al venerdì, nella sede centrale dell'Istituto Professionale di Stato "Enrico Gagliardi" di Vibo Valentia, sita in via G. Fortunato.

INFORMAZIONI

Per ogni ulteriore informazione è possibile contattare la scuola sita in Via G. Fortunato - 89900 VIBO VALENTIA - Tel. centr. 0963/44404 – Presidenza 0963/44142 - E-mail: VVRH01000E@istruzione.it – PEC: vvrh01000e@pec.istruzione.it - web site: www.ipssaravibo.gov.it

*Il Dirigente scolastico
Prof. Pasquale Barbuto*

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3, c. 2 D.Lgs n. 39/93