IPSSEOA - "S. SAVIOLI"- RICCIONE
Prot. 0001030 del 04/02/2025
V (Entrata)

TECNOLOGO ECO-ENOGASTRONOMIA, SCIENZE E CULTURA DEI CIBI

Il nuovo percorso quadriennale dell'IPSSEOA Severo Savioli di Riccione assicura l'insegnamento di tutte le discipline previste dall'indirizzo di studi di riferimento, facendo ricorso alla flessibilità didattica e organizzativa consentita dall'autonomia delle istituzioni scolastiche in relazione al piano nazionale di sperimentazione relativo all'istituzione della filiera formativa tecnologico-professionale.

Il nuovo percorso prevede ore aggiuntive per le discipline STEM (Scienze, Scienze degli alimenti ed Informatica) per permettere agli studenti di acquisire migliori competenze tecniche, creative, digitali ed efficaci strumenti di comunicazione e di cooperazione.

TECNOLOGO IN ECO-ENOGASTRONOMIA, SCIENZE E CULTURE DEI CIBI
Percorso quadriennale presso IPSSEOA S.Savioli
(4 anni)
+
FOOD SERVICE & OSPITALITY MANAGEMENT
Biennio post-diploma presso Istituto Tecnico superiore
(2 anni)

Corso interdisciplinare di scienze enogastronomiche in filiera con ITS Turismo e Benessere

Gastronomia significa comprendere il cibo nella sua totalità. Grazie al nostro approccio didattico, **uniamo l'apprendimento teorico con esperienze pratiche**, aiutando gli studenti e le studentesse a comprendere le diverse realtà produttive e a sviluppare un pensiero critico.
Entrando a far parte della nostra community, sarai pronto ad avviare la tua carriera nel settore alimentare.

Il **tecnico superiore** pianifica e gestisce i servizi ristorativi del settore ricettivo alberghiero ed extra alberghiero con formule di convivialità originali e creative, seguendo standard di qualità, efficienza e sostenibilità.
Grazie alla sua conoscenza dei prodotti del territorio, delle tecniche di trasformazione del prodotto in cucina e del menu engenering definisce l'offerta enogastronomica del locale.
Si occupa di organizzare eventi basati sul food & beverage per aumentare l'attrattività del locale e contribuire alla valorizzazione del territorio.
Promuove con tecniche di marketing e branding l'offerta di servizi ristorativi utilizzando le tecnologie digitali e il food-storytelling.
Attraverso strumenti di analisi dei dati e customer relationship management è in grado di interpretare e soddisfare e fidelizzare le relazioni con la clientela.
È responsabile, inoltre, del controllo dell'igiene di locali e degli impianti destinati alla preparazione, conservazione e consumo di cibi e bevande.

Il più antico Istituto alberghiero della provincia, punto di riferimento di eccellenza per gli studenti che desiderano una formazione completa per rispondere con successo alle sfide del lavoro o dell'Università, presenta un percorso innovativo che permetterà di concludere gli studi in soli quattro anni, senza rinunciare alla qualità ed a tutti i contenuti degli insegnamenti dell'indirizzo.

Ideato per formare figure esperte, con attitudine, mentalità, spirito imprenditoriale attraverso un'offerta formativa fortemente ampliata, che si avvale delle metodologie più innovative come:

✓ CLIL (Content and Language Integrated Learning)

✓ modalità in full immersion

✓ risorse on demand

✓ orario flessibile

✓ certificazioni linguistiche riconosciute a livello internazionale.

Un percorso breve di qualità e di eccellenza per accelerare la crescita umana e professionale degli studenti, allineandoli con gli standard europei e riducendo i tempi di inserimento nel mondo del lavoro o dell'università.

Punto di forza del ciclo di studi è il percorso dell'internazionalizzazione che consente agli alunni di frequentare PCTO in numerose strutture convenzionate in vari Paesi del mondo e di potenziare le competenze linguistiche ed informatiche.

I nostri studenti potranno aderire a progetti di ogni tipo, sia di carattere internazionale come interscambio e studio all'estero, o inerenti il territorio (vini, cucina ecosostenibile, conoscenza e approfondimento dei prodotti ittici, sicurezza alimentare, ecc.). Frequenteranno fin dal primo anno i laboratori didattici specifici (bar, ristorante, albergo) rapportandosi con clienti reali, in modo da acquisire quelle competenze ed abilità per aspirare a diventare grandi professionisti.

Queste le competenze professionalizzanti specifiche da acquisire nei 6 anni di studi:

- **Turismo enogastronomico sostenibile e benessere**
- **Promuovere una migliore consapevolezza nutrizionale attraverso l'educazione al gusto e la promozione della cultura gastronomica glocal.**
- **Il sistema dell'accoglienza e dei servizi ristorativi**
- **La gestione di cucina, sala e bar, cantina e servizi di banqueting e catering**
- **Le attrezzature professionali per la ristorazione**
- **Strumenti informatici e software gestionali**
- **Merceologia degli alimenti, principi di nutrizione e healthiness, intolleranze ed allergie**
- **Geografia delle eccellenze enogastronomiche e marchi di qualità**
- **Food cost e menù e wine list engineering**
- **Igiene, sicurezza, accessibilità e prevenzione**
- **Domotica, design e guest experience del cliente**
- **Eco-gestione dei servizi ristorativi**
- **Big data, data analytics e profilazioni per il settore F&B**
- **Strategie di marketing, posizionamento e nuovi format ristorativi**
- **Customer relationship management e customer satisfaction**
- **Visual identity, food photography e food storytelling**
- **Modelli distributivi, di prenotazione e di food delivery**
- **Event management**
- **Marketing immersivo, Internet of Thing e turismo**
- **La relazione con il cliente: etichette, galateo e tecniche di vendita**
- **Business English for Tourism**

Laboratori:

- Specifici d'indirizzo

- Del gusto
- Analisi sensoriale

Il percorso quadriennale prevede:

- Laboratori esperienziali
- Outdoor training
- Visite guidate e viaggi studi in Italia e all'estero
- Project work
- Stage (possibilità di stage all'estero)
- Partecipazione a Fiere ed eventi
- Counselling orientativo in ingresso e al termine del corso

SBOCCHI PROFESSIONALI DI QUESTO INDIRIZZO DI STUDIO QUADRIENNALE

Il diplomato in **TECNOLOGO IN ECO-ENOGASTRONOMIA, SCIENZE E CULTURE DEI CIBI** è una figura altamente specializzata nel campo turistico, ristorativo e alberghiero. Oltre al percorso universitario, il diplomato potrà entrare direttamente nel mondo del lavoro o scegliere di proseguire gli studi frequentando altri due anni di *ITS academy*, istituti di eccellenza ad alta specializzazione tecnologica che rispondono alla domanda sempre crescente delle imprese di nuove ed elevate competenze tecniche e tecnologiche, al fine di potenziare l'occupazione.

DISTRIBUZIONE ORARIA

L'orario dei 4 anni verrà sviluppato in 35 settimane. In base al calendario scolastico regionale, gli allievi di questo percorso, cominceranno una settimana prima e finiranno una settimana dopo. Altre 500 ore circa verranno progettate Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento da effettuarsi nei mesi estivi del secondo e terzo anno.
L'orario settimanale sarà distribuito dal lunedì al venerdì (tre giorni dalle 7.55 alle 13.55 e 2 giorni dalle 7.55 alle 15.45/16.00).

QUADRO ORARIO indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
(TECNOLOGO ECO-ENOGASTRONOMIA, SCIENZE E CULTURA DEI CIBI)

Il percorso sperimentale sarà attivato a partire dall'anno scolastico 2025 / 2026 se si raggiungerà il limite minimo di alunni per una classe prima. Sono previste ore di lezione aggiuntive pomeridiane, in presenza e in modalità a distanza. Sono ammessi al percorso quadriennale studenti che hanno frequentato un regolare percorso scolastico di otto anni. **Si ricorda che non è un percorso ridotto ma intensivo, la frequenza prevede un numero di ore di lezione settimanale più alta, non è consigliato ad allievi e allieve che hanno avuto già delle difficoltà nel primo ciclo.**

CLASSE PRIMA	
MATERIE	**Ore**
Diritto	**2**
Ed. Fisica	**2**
Geografia	**2**
Seconda lingua straniera	**3**
Inglese	**3**
Matematica	**4**
Italiano	**5/2***
Storia	**2**
Scienza degli Alimenti	**3**
Scienze integrate	**1**
TIC/Lab Informatica	**2/2***
Enog. Cucina/Food & Beverage	**5**
Enog. Sala-Bar e Vendita/Food & Beverage	**5+1***
Ric.e Promozione risorse del territorio	**3***
Religione (IRC)	**1**
totale ore settimanali per gli allievi	**34**

***in codocenza**

CLASSE SECONDA	
MATERIE	**Ore**
Diritto e tec ammi	**3**
Diritto	**2***
Ed. Fisica	**2**
Seconda lingua straniera	**3**
Inglese	**4**
Matematica	**4**
Italiano	**5**
Storia	**2**
Scienza degli Alimenti	**3**
TIC/lab di Informatica	**2/1***
Enog. Cucina/Food & Beverage	**5+1***
Enog. Sala-Bar e Vendita/Food & Beverage	**5+1***
Ric.e Promozione risorse del territorio	**3***
Religione (IRC)	**1**
totale ore settimanali per gli allievi	**22**

***in codocenza**

CLASSE TERZA	
MATERIE	**Ore**
Diritto e tec ammi	**3**
Ed. Fisica	**2**
Seconda lingua straniera	**3**
Inglese	**4**
Matematica	**4**
Italiano	**5**
Storia	**2**
Scienza degli Alimenti	**5**
TIC	**2***
Enog. Cucina/Food & Beverage	**5+2***
Enog. Sala-Bar e Vendita/Food & Beverage	**6***
Ric.e Promozione risorse del territorio	**3***
Religione (IRC)	**1**
totale ore settimanali per gli allievi	**34**

***in codocenza**

CLASSE QUARTA	
MATERIE	**ore**
Diritto e tec ammi	**3**
Ed. Fisica	**2**
Seconda lingua straniera	**3**
Inglese	**4**
Matematica	**4**
Italiano	**5**
Storia	**2**
Scienza degli Alimenti	**5**
TIC	**2***
Enog. Cucina/Food & Beverage	**5+2***
Enog. Sala-Bar e Vendita/Food & Beverage	**6***
Ric.e Promozione risorse del territorio	**3***
Religione (IRC)	**1**
totale ore settimanali per gli allievi	**34**

***in codocenza**