

Corsi per il conseguimento di una **QUALIFICA PROFESSIONALE**

INDIRIZZI: “Operatore della ristorazione: indirizzo preparazione pasti”
“Operatore della ristorazione: indirizzo servizi di sala e bar”

MONTE ORARIO annuo: 990 ore

Sistema tradizionale

anno	tipologia	n. ore
primo	formazione pratica/professionale	525
	formazione teorica/culturale	465
secondo	formazione pratica/professionale	420
	formazione teorica/culturale	410
	stage	160
terzo	formazione pratica/professionale	428
	formazione teorica/culturale	282
	stage	280

Sistema duale

anno	tipologia	n. ore
primo	formazione pratica/professionale (Impresa Formativa simulata)	520
	formazione teorica/culturale	470
secondo	formazione pratica/professionale (Impresa Formativa simulata)	310
	formazione teorica/culturale	280
	apprendistato/alternanza scuola lavoro	400
terzo	formazione pratica/professionale (Impresa Formativa simulata)	278
	formazione teorica/culturale	212
	apprendistato/alternanza scuola lavoro	500

Corsi per il conseguimento di un **DIPLOMA PROFESSIONALE**

INDIRIZZI

“Tecnico dei servizi di ristorazione”

“Tecnico dei servizi di sala e bar”

MONTE ORARIO annuo: 990 ore

Sistema duale

anno	tipologia	n. ore
quarto	formazione pratica/professionale	278
	formazione teorica/culturale	212
	apprendistato/alternanza scuola lavoro	500

**Didattica
laboratoriale ed
esperienziale**

la conoscenza del territorio, delle aziende, dei prodotti, della storia e delle tradizioni è un aspetto che caratterizza l'approccio didattico e formativo. Questa conoscenza viene promossa anche attraverso visite didattiche, le testimonianze e gli incontri con i professionisti più significativi. L'insegnamento di ogni materia viene progettato accuratamente secondo il principio dell'esperienza come valore e dell'imparare facendo.

Inclusività

la scuola è una comunità educativa che sostiene ed accompagna tutti nella crescita grazie ad una didattica esperienziale e laboratoriale, progetti interdisciplinari, ascolto ed attenzione alle caratteristiche specifiche di ognuno. Ogni studente porta con sé la sua storia: praticare l'inclusione significa progettare percorsi individualizzati di sostegno e potenziamento che nutrano il ben-essere e il ben-stare scolastico di tutti, mediante la relazione quotidiana con figure specializzate e tutor dell'apprendimento che hanno il compito di curare anche la relazione tra scuola, servizi e famiglie.



Sistema Duale

accordo approvato lo scorso settembre dalla Conferenza Stato-Regioni che sostiene ed incentiva la crescita professionale degli allievi attraverso esperienze di alternanza scuola-lavoro ed apprendistato. Il Sistema Duale è già attivo dal 2017 al Quarto Anno e lo diventerà per una sezione delle classi prime nell'anno scolastico 2017-2018. Il Sistema Duale nasce come risposta di DIEFFE Spinea (VE) alla crescita umana e professionale degli allievi, di fronte alla richiesta costante di maggior consapevolezza ed abilità specifiche da spendere all'interno della professione scelta e rappresenta uno strumento attivo per far fronte alla dispersione scolastica e alla disoccupazione giovanile.

Materie culturali di base

Lingua Italiana

Comunicazione multimediale

Lingua Inglese

Lingua Tedesca

Storia e geografia

Educazione Civica

Fondamenti delle scienze

Tecnologie informatiche

Matematica

Insegnamento della religione cattolica

Diritto ed economia

Educazione attività motorie

Materie professionalizzanti

Laboratorio di cucina/Laboratorio di sala e bar¹

Igiene & HACCP

Merceologia

Scienza dell'alimentazione

Sicurezza sul lavoro

Laboratorio di accoglienza turistica

Accompagnamento al lavoro

Sicurezza e salvaguardia ambientale

Marketing della ristorazione

Qualità nei servizi turistici

Prodotti tipici e tradizionali in veneto

Enologia ed abbinamento cibo e vino

1. I primi due anni gli allievi effettueranno entrambi i laboratori, mentre al terzo anno il laboratorio dipenderà dall'indirizzo scelto alla fine del secondo anno

Le **MATERIE** oggetto di studio nel **QUARTO ANNO**

Materie culturali di base

Lingua Italiana

Lingua Inglese

Lingua Tedesca

Storia e geografia

Educazione Civica

Scienza dell'alimentazione

Tecnologie informatiche

Matematica

Insegnamento della religione cattolica

Educazione attività motorie

Materie professionalizzanti comuni cucina/sala

Gestione organizzativa del lavoro

Studio del menù e del servizio

Igiene e HACCP

Rapporto con i fornitori

Merceologia

Gestione organizzativa del lavoro

Rapporto con i clienti

Materie professionalizzanti cucina²

Tecnica di cucina creativa ed innovativa

Pratica di cucina

Elementi di gastronomia veneta

Materie professionalizzanti sala²

Tecnica di servizio innovativa

Pratica di laboratorio di sala e bar

Enologia

2. Durante le ore di laboratorio la classe verrà divisa tra chi è in possesso di una qualifica per sala e bar e chi è in possesso di una qualifica per cucina. Il laboratorio dipenderà dalla qualifica acquisita.