ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

"P. ARTUSI"

P. Artusi
Recoaro Terme

L'ALBERGHIERO CHE FORMA L'ECCELLENZA

codiceAOO - REGISTRO PROTOCOLLO - 0006297 - 26/10/2021 - A.12 - E

VALORI
FORMAZIONE
PROFESSIONALITÀ

COSTRUISCI IL TUO FUTURO CON NOI!

L'Artusi

Persone e Professionisti del domani

codiceAOO - REGISTRO PROTOCOLLO - 0006297 - 26/10/2021 - A.12 - E

Sessant'anni di storia danno l'opportunità all'Istituto Alberghiero "Pellegrino Artusi" di Recoaro Terme di offrire una **formazione d'eccellenza** grazie alle esperienze maturate e sperimentate negli anni. L'obiettivo principale dell'Istituto è quello di fornire alle studentesse e agli studenti **conoscenze e competenze professionali** innovative e spendibili nel mondo del lavoro e, allo stesso modo, di integrare queste competenze con la formazione culturale, fondamentale per fornire la professionalità richiesta dal mondo contemporaneo. Centrale è anche l'attenzione rivolta alla formazione educativa, civile e morale: la nostra scuola aiuta i ragazzi a riconoscere le proprie attitudini e le proprie qualità con l'ottica di formare **cittadini autonomi,** capaci di operare scelte consapevoli negli ambiti personali, relazionali e professionali.

Area generale - quadro orario del *quinquennio*

Discipline	Ore settimanali				
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	4	3	2	2	2
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1	-	-	-
Matematica	3	4	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
R. C. o attività alternative	1	1	1	1	1

Area di indirizzo - quadro orario del *biennio*

Discipline	Ore settimanali	
	1° anno	2° anno
Laboratorio di cucina	4	5
Laboratorio di sala e vendita	4	5
Laboratorio di accoglienza turistica	3	2
Scienza degli alimenti	2	2
Seconda lingua straniera (francese, russo, spagnolo, tedesco)	2	2
Tecnologie informatiche	-	3
Scienze integrate	3	-

Totale ore di frequenza dal primo al quinto anno: 32 settimanali.

ACCOGLIENZA TURISTICA

Offerta Formativa

Nel settore di **Accoglienza Turistica** le studentesse e gli studenti:

- imparano tutte le attività di **gestione di un albergo,** occupandosi sia della parte commerciale che operativa dell'esperienza di ospitalità;
- imparano a creare pacchetti turistici personalizzati da accompagnare al servizio di alloggio, con attività esperienziali in grado di rendere la vacanza dell'ospite indimenticabile, esplorando gli aspetti legati al ***digital marketing*** e all'***emotional marketing***;
- conoscono il patrimonio naturale, artistico e culturale del territorio che li porterà a lavorare con successo negli alberghi di tutto il mondo;
- sperimentano la **progettazione**, l'**organizzazione** e la **gestione di eventi** enogastronomici e culturali, perfezionando le loro capacità di lavorare in squadra e di *problem solving* attraverso competenze in ambito logistico e organizzativo.

Area di indirizzo – quadro orario del *triennio*

Discipline di indirizzo	Ore settimanali		
	3° anno	4° anno	5° anno
Seconda lingua straniera	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative	4	4	5
Laboratorio di accoglienza turistica	7	6	5
Arte e territorio	2	3	3
T.C.R.	2	2	2

codiceAOO - REGISTRO PROTOCOLLO - 0006297 - 26/10/2021 - A.12 - E

ENOGASTRONOMIA
CUCINA

Offerta Formativa

Nell'articolazione **Cucina** le studentesse e gli studenti:

- affrontano i grandi temi della **cucina del territorio**, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;
- studiano ogni ricetta sotto il profilo economico, attraverso il calcolo del "food cost", curandone anche il **profilo nutrizionale**;
- conoscono tutta la strumentazione di lavoro della cucina e le regole fondamentali per lavorare in sicurezza e nel rispetto delle norme **HACCP**;
- imparano a gestire un evento partendo dai processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della **cultura dell'innovazione**, con un'attenzione alla formula del "delivering" sempre più richiesta dal mercato.

Area di indirizzo - quadro orario del triennio

Discipline di indirizzo	Ore settimanali		
	3° anno	4° anno	5° anno
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	5
Laboratorio di cucina	7	6	5
Laboratorio di sala e vendita	-	2	2
Diritto e tecniche amministrative	3	3	3

codiceAOO - REGISTRO PROTOCOLLO - 0006297 - 26/10/2021 - A.12 - E

ENOGASTRONOMIA
PASTICCERIA

Offerta Formativa

Nel settore **Arte bianca e Pasticceria** le studentesse e gli studenti:

- approfondiscono le conoscenze in pasticceria e gelateria attraverso l'elaborazione e la presentazione dei **prodotti dolciari** e della **panificazione** locali, nazionali ed internazionali, utilizzando tecniche tradizionali e innovative;
- studiano ogni ricetta sotto il profilo economico attraverso il calcolo del "food cost" curandone anche il **profilo nutrizionale**;
- conoscono in modo approfondito tutta la strumentazione di lavoro della Pasticceria e le regole fondamentali per lavorare in sicurezza e nel rispetto delle norme di **HACCP**;
- applicano le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Area di indirizzo – quadro orario del triennio

Discipline di indirizzo	Ore settimanali		
	3° anno	4° anno	5° anno
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	5
Laboratorio di arte bianca/pasticceria	7	4	5
Laboratorio di cucina	-	2	-
Laboratorio di sala e vendita	-	2	2
Diritto e tecniche amministrative	3	3	3

codiceAOO - REGISTRO PROTOCOLLO - 0006297 - 26/10/2021 - A.12 - E

ENOGASTRONOMIA

SALA E VENDITA

Offerta Formativa

Nell'articolazione **Sala e Vendita** le studentesse e gli studenti:

codiceAOO - REGISTRO PROTOCOLLO - 0006297 - 26/10/2021 - A.12 - E

- preparano la sala per accogliere i clienti, partendo dalle più semplici "mise en place" per arrivare alle più complesse e sperimentano i differenti **stili di servizio**;
- studiano in modo approfondito tutta la strumentazione di lavoro della Sala e del Bar e le **regole fondamentali** per lavorare in **sicurezza** e nel rispetto delle normative di igiene;
- conoscono tutte le basi della **caffetteria**, della preparazione e del servizio di bevande alcoliche ed analcoliche, di spremute ed estratti, snack e piatti veloci;
- sperimentano le tecniche di proposta del menu al cliente, gli "storytelling" dei prodotti del territorio, con particolare attenzione agli **allergeni** e alle **differenti preparazioni e presentazioni dei piatti** in sala, compreso il servizio alla lampada.

Area di indirizzo - quadro orario del triennio

Discipline di indirizzo	Ore settimanali		
	3° anno	4° anno	5° anno
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	5
Laboratorio di sala e vendita	7	6	5
Laboratorio di cucina	-	2	2
Diritto e tecniche amministrative	3	3	3

DIDATTICA INNOVATIVA

"DAL SAPERE AL SAPER FARE"

I nostri punti di forza

La possibilità di confrontarsi in situazioni reali: un'occasione di apprendimento unica

codiceAOO - REGISTRO PROTOCOLLO - 0006297 - 26/10/2021 - A.12 - E

RISTORANTE DIDATTICO:

Artusi
RISTORANTE DIDATTICO

Siamo stati il primo Alberghiero in Veneto ad aprire un Ristorante didattico, dove gli studenti vivono esperienze formative di qualità in un ambiente che riproduce esattamente le reali condizioni del mondo del lavoro. Ogni giorno i nostri ragazzi si relazionano con clienti veri.

BAR DIDATTICO:

È un vero e proprio bar all'interno della scuola, nato dalla volontà di valorizzare tutti gli studenti attraverso il lavoro di laboratorio e fornire un'occasione di crescita personale, professionale e di inclusione. A turno, gli studenti di quinta aiutano i loro compagni di seconda ad acquisire sempre più consapevolezza nel settore e svolgono azioni di tutoraggio nell'ottica della "peer education".

BARTUSI

FRONT OFFICE DIDATTICO:

FRONT OFFICE

In un'aula dedicata, gli studenti hanno la possibilità di simulare le attività di check-in, di assistenza al cliente nel corso del soggiorno e delle operazioni di check-out. È qui che si perfezionano le competenze professionali, si utilizzano le lingue straniere, le tecniche di comunicazione e relazione e altresì le competenze informatiche.

I NOSTRI PROGETTI

P. Artusi Recoaro Terme

Esperienze significative fuori dall'aula

Le attività di PCTO comprendono:

pcto
Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento

- stage aziendali anche all'estero;
- manifestazioni interne ed esterne alla scuola;
- uscite didattiche in aziende e strutture ricettive;
- attività di impresa simulata nel nostro ristorante didattico.

SCAMBI CULTURALI

Collaborazioni consolidate con:

RE·NA·I·A RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI

Associazione Italiana Ricettività e Accoglienza a.i.r.a.

CONTATTI:
www.artusi.edu.it

E-mail: info@artusi.edu.it
Telefono: 0445 75111 - 75215
Indirizzo: Via Pralonghi, 5 - 36076 Recoaro Terme (VI)

codiceAOO - REGISTRO PROTOCOLLO - 0006297 - 26/10/2021 - A.12 - E