



**Istituto Professionale di Stato
per i Servizi Alberghieri
e della Ristorazione**

“Alfredo Beltrame”

Via Carso, 114 - 31029 - Vittorio Veneto (TV)

Tel. 0438 556060-556128-556367

Fax 0438 946336

e-mail: beltrame@ipssarbeltrame.it

www.ipssarbeltrame.it



L'I.P.S.S.A.R. è stato istituito nell'a.s. 1984-1985 come sede coordinata dell'istituto alberghiero “Maffioli” di Castelfranco Veneto.

Nell'a.s. 1994/1995 ha ottenuto l'autonomia da Castelfranco.

Dal 1997 l'istituto è intitolato ad Alfredo Beltrame, figura di spicco della gastronomia regionale ed italiana e fondatore della catena “el toulà”.

INDIRIZZI

L'Istituto fornisce agli allievi una formazione culturale ampia, che comprende abilità comunicative, linguistiche, giuridiche e, in modo particolare, competenze operative e professionali inerenti all'organizzazione e al funzionamento di tutti i reparti di un albergo o di centri di ristorazione.

Di conseguenza, la frequenza del corso quinquennale consente all'alunno di acquisire una professionalità che gli darà sicurezza nelle scelte di lavoro e un ampio bagaglio culturale.

A conclusione del Biennio iniziale le possibilità di scelta per l'allievo si articolano nei seguenti indirizzi:

-ACCOGLIENZA TURISTICA

-ENOGASTRONOMIA –SETTORE CUCINA

**-ENOGASTRONOMIA –SETTORE CUCINA OPZIONE Prodotti Dolciari
Artigianali e Industriali**

- ENOGASTRONOMIA - SERVIZI DI SALA E VENDITA

PROFILI IN USCITA

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Nell'**articolazione "Enogastronomia Settore Cucina**, gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

A partire dall'anno scolastico 2013-2014, l'IPSSAR Alfredo Beltrame di Vittorio Veneto forma anche i futuri pasticceri.

Nell'**articolazione "ENOGASTRONOMIA –SETTORE CUCINA OPZIONE Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali"** gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'**articolazione "Enogastronomia Servizi di Sala e Vendita"**, gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

A conclusione del percorso quinquennale, i **Diplomati nelle articolazioni "Enogastronomia settore Cucina", "Enogastronomia settore Cucina opzione Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali" e "Enogastronomia Servizi di sala e vendita"** conseguono i seguenti risultati di apprendimento , di seguito specificati in termini di competenze:

Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Nell'**articolazione "Accoglienza turistica"**, il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera, anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il **Diplomato nell'articolazione "Accoglienza turistica"** consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.

Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.

Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.

Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

L' I.P.S.S.A.R "A. Beltrame" aderisce alle seguenti **reti e associazioni** allo scopo di organizzare nel migliore dei modi le attività dell'Istituto:

- ▣ **RETE SICUREZZA**
- ▣ **RETE INFORMATICA**

- ❑ **RETE AMMINISTRATIVA**
- ❑ **RETE ORIENTAMENTO**
- ❑ **RETE E-LEARNING**
- ❑ **CONSORZIO ISTITUTI ALBERGHIERI**
- ❑ **ASSOCIAZIONE EUROPEA DELLE SCUOLE ALBERGHIERE E DEL TURISMO**

L'IPSSAR è una scuola dinamica che si caratterizza per le molte iniziative che organizza per arricchire la proposta formativa per gli allievi:

ATTIVITA'

- ❑ **STAGE E TIROCINI** in Italia e all'estero **VIAGGI di STUDIO** in Italia e all'estero
- ❑ **ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO**

sono percorsi di formazione "on the job" che garantiscono:

- la qualità professionale dello studente e la sua partecipazione "attiva";
- la consapevolezza dell'appartenenza ad una comunità professionale
- il collegamento con il territorio, con il mondo del lavoro e delle professioni;
- il potenziamento di una nuova cultura del lavoro.

L'Alternanza ha i suoi luoghi elettivi rispetto alla specificità del profilo professionale dello studente nelle seguenti modalità operative:

- a) Attività di stage
- b) Eventi/Manifestazioni
- c) Concorsi
- d) Incontri con operatori dei settori.

- ❑ **SCAMBI CULTURALI**

TRA L'ISTITUTO ED ISTITUTI EUROPEI: interessa gli alunni delle classi quarte e quinte. È anche possibile, solo se numero consistente di studenti di quarta, effettuare il periodo di stage-ASL di tre settimane in Gran Bretagna, Germania e Francia in strutture alberghiere convenzionate con la nostra scuola. L'Istituto partecipa ai progetti di mobilità internazionale finanziati dall'Unione Europea *Lifelong Learning* (LLP) al fine di dare una dimensione europea alla formazione professionale degli allievi.

INDIVIDUALI INTERCULTURALI: INSERIMENTO TEMPORANEO STUDENTI STRANIERI IN CLASSE per favorire "un'immersione guidata di giovani in contesti culturali linguistici diversi da quelli dei paesi di provenienza. La scuola li inserisce generalmente nelle classi del triennio con un tutor interno.

- ❑ **CONCORSI NAZIONALI ed INTERNAZIONALI**
- ❑ **MANIFESTAZIONI INTERNE ed ESTERNE**
- ❑ **PROGETTO GIOVANI – EDUCAZIONE ALLA SALUTE ED ALLA PREVENZIONE:** la finalità principale è quella di informare e prevenire

nei ragazzi situazioni di disagio ed i rischi legati alla tossicodipendenza, all'alcolismo, al tabagismo e all'uso di sostanze psicotrope.

- ❑ **ATTIVITA' SPORTIVA E GIOCHI SPORTIVI STUDENTESCHI**
- ❑ **INTEGRAZIONE ALUNNI STRANIERI**
- ❑ **CORSI CIC** (conseguimento patentino ciclomotore)
- ❑ **CERTIFICAZIONE LINGUE.** L'Istituto offre un supporto didattico agli studenti che, su base volontaria, intendono sostenere l'esame per il conseguimento della certificazione esterna di una lingua straniera a livello B1.
- ❑ **EDUCAZIONE ALLA CONVIVENZA ED ALLA LEGALITA':** offrire agli operatori della scuola, alle famiglie e agli studenti uno strumento di riflessione e di lavoro per prevenire e contrastare comportamenti impropri, conflittuali e di danneggiamento e altre condotte problematiche.)
- ❑ **PARTECIPAZIONE A PROGETTI FINALIZZATI ALL'INTEGRAZIONE CON IL TERRITORIO**

partecipando alle varie iniziative che vengono proposte tra cui:

- **Vittorio Veneto Film Festival**, che è un'iniziativa rivolta a tutto il territorio nazionale e che si propone di intercettare linguaggi, aspettative, bisogni e speranze del pubblico giovanile attraverso il confronto con **forme di cinema di qualità**;
- **Green School** che mira ad aumentare la consapevolezza dei ragazzi sull'importanza strategica del risparmio energetico, ed a valorizzare il tema dell'efficienza energetica;
- **Conoscere il cibo per valorizzare le diversità che** promuove la valorizzazione della cultura del cibo;
- **Peer educator** che è un'iniziativa di prevenzione rivolta ai giovani della scuola media per l'uso e abuso dell'alcol condotta da un gruppo di ragazzi del triennio settore sala-bar

PROGETTI

- ❑ **Progetto CLIL.** Il Content and Language Integrated Learning prevede esperienze di insegnamento di discipline non linguistiche in lingua straniera.
- ❑ **Didattica per competenze.** L'istituto, attraverso una commissione apposita, è impegnato a sostenere l'innovazione attraverso la sperimentazione di unità di apprendimento per competenze coinvolgendo alcune classi.

SERVIZI

- ❑ **Centro di informazione e consulenza (C.I.C.).** All'interno di tale spazio sono previste attività diverse, il cui fine comune è di prevenire il

disagio adolescenziale (problematiche varie dalle scolastiche alle familiari, dalle relazionali alle preventive, ecc.) e di promuovere il benessere psico-fisico dei ragazzi.

- **La Scuola in Ospedale e il servizio di Istruzione Domiciliare** che garantisce ai ragazzi ricoverati o seguiti in regime di “Day hospital” il diritto all’istruzione come diritto a conoscere e ad apprendere in ospedale e a casa nonostante la malattia

STRUTTURE

L’edificio scolastico, realizzato nel 2006, offre ottime possibilità laboratoriali ed aule per le varie attività.

In particolare l’istituto ha:

- N. 3 laboratori di cucina
- N.1 laboratorio dimostrativo di cucina
- N. 3 laboratori di sala
- N. 1 laboratorio di bar
- N. 1 laboratorio di ricevimento con guardaroba
- N. 3 camere d’albergo
- N. 2 laboratori di informatica
- N.1 laboratorio di scienze integrate
- N. 1 biblioteca

Quadro orario
PRIMO BIENNIO

DISCIPLINE	1° Biennio	
	1°	2°
AREA COMUNE		
ITALIANO	4	4
STORIA	2	2
INGLESE	3	3
DIRITTO-ECONOMIA	2	2
MATEMATICA	4	4
SCIENZE INTEGRATE	2	2
ED.FISICA	2	2
RELIGIONE	1	1
AREA DI INDIRIZZO		
LINGUA STRANIERA 2	2	2
FISICA	2	
CHIMICA		2
ALIMENTAZIONE	2	2
SERVIZI ENOGASTRONOMICI -CUCINA*	2	2
SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA*	2	2
SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32

* a squadre

Quadro orario SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO
Articolazione "ACCOGLIENZA TURISTICA"

DISCIPLINE	2° Biennio		5° Anno
	3°	4°	5°
AREA COMUNE			
ITALIANO	4	4	4
STORIA	2	2	2
INGLESE	3	3	3
MATEMATICA	3	3	3
ED.FISICA	2	2	2
RELIGIONE	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO			
L.STRANIERA 2	3	3	3
ALIMENTAZIONE	4	2	2
SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	6	4	4
TECNICHE DI COMUNICAZIONE		2	2
DIRITTO E TECNICHE DELLA RICETTIVITA'	4	6	6
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32

Quadro orario SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO
Articolazione "ENOGASTRONOMIA" SETTORE CUCINA

DISCIPLINE	2° Biennio		5° Anno
	3°	4°	5°
AREA COMUNE			
ITALIANO	4	4	4
STORIA	2	2	2
INGLESE	3	3	3
MATEMATICA	3	3	3
ED.FISICA	2	2	2
RELIGIONE	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO			
L.STRANIERA 2	3	3	3
ALIMENTAZIONE	4	3	3
SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA	6	4	4
SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA		2	2
DIRITTO E TECNICHE DELLA RICETTIVITA'	4	5	5
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32

Quadro orario SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO
Articolazione "ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA OPZIONE Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali"

DISCIPLINE	2° Biennio		5° Anno
	3°	4°	5°
AREA COMUNE			
ITALIANO	4	4	4
STORIA	2	2	2
INGLESE	3	3	3
MATEMATICA	3	3	3
ED.FISICA	2	2	2
RELIGIONE	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO			
L.STRANIERA 2	3	3	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE, ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI	3	3	3
SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE PASTICCERIA	9	3	3
ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI		3	2
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	2	3	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE		2	2
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32

Quadro orario SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

Articolazione "ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E VENDITA"

DISCIPLINE	2° Biennio		5° Anno
	3°	4°	5°
AREA COMUNE			
ITALIANO	4	4	4
STORIA	2	2	2
INGLESE	3	3	3
MATEMATICA	3	3	3
ED.FISICA	2	2	2
RELIGIONE	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO			
L.STRANIERA 2	3	3	3
ALIMENTAZIONE	4	3	3
SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA		2	2
SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA	6	4	4
DIRITTO E TECNICHE DELLA RICETTIVITA'	4	5	5
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32

 ATTIVITA' Di LABORATORIO