

IL GUSTO DEL SAPERE PER IL LAVORO DI DOMANI



Istituto Statale
d'Istruzione Superiore
GUIDO GALLI
via Gavazzeni, 37 Bergamo
tel. 035 319338
didattica@istitutoguidogalli.it
www.istitutoguidogalli.edu.it



L'Istituto **GUIDO GALLI** è una presenza riconosciuta nel territorio bergamasco, con oltre 75 anni al servizio del mondo delle piccole e medie imprese, degli studi professionali, del commercio, dei servizi.

Grazie alla più che decennale esperienza nell'organizzazione delle attività di **alternanza scuola-lavoro**, vanta una proficua collaborazione con numerose realtà economiche e sociali locali, nazionali e internazionali.



Oggi sfida la realtà del XXI secolo rivedendo la sua **mission** e rispondendo sempre di più alle nuove esigenze del territorio, garantendo le figure professionali adeguate alle richieste occupazionali del settore dei servizi commerciali e quelle legate alla crescente vocazione del territorio bergamasco nel settore del turismo, dei servizi enogastronomici e dell'accoglienza alberghiera.

IL CORSO DI STUDI consente il conseguimento del diploma di:

**Istruzione Professionale
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**

Declinazioni attivate:

- **ENOGASTRONOMIA**
- **PRODUZIONI DOLCIARIE ARTIGIANALI E INDUSTRIALI**
- **SALA E VENDITA**
- **ACCOGLIENZA TURISTICA**

A. S. 2021/2022

ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO
**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA**

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

IL PERCORSO DI STUDI

L'Istituto Professionale Alberghiero offre allo studente specifiche competenze tecniche, economiche e normative adeguate per tutte le filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Offre la possibilità di studiare due lingue straniere: l'inglese (obbligatoria per tutti) e una seconda lingua (francese, tedesco o spagnolo) su cui è possibile esprimere una preferenza, anche se non vincolante per l'Istituto, e dà anche la possibilità di conseguire certificazioni linguistiche (Delf, Pet, First, Zertifikat, Deutsche, Dele) a vari livelli.

A conclusione dei 5 anni di studi, lo studente consegue il diploma di "Istruzione Professionale in Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" che consente l'accesso a tutti i corsi di laurea universitari.

Per chi volesse inserirsi subito nel mondo del lavoro l'indirizzo offre la possibilità di diventare, a seconda del percorso specialistico seguito nel triennio, chef di cucina, maître d'hotel, barman, responsabile servizio alloggio, accoglienza e ristorazione oltre che poter lavorare nelle aziende turistiche, alberghiere, bar ristoranti, navi da crociera, villaggi turistici, ecc.

Il corso è strutturato in un Biennio comune e un Triennio con la possibilità di scelta tra le quattro "declinazioni" attive presso l'Istituto

IL PRIMO BIENNIO

Il primo biennio (comune), che ha una finalità principalmente orientativa, ha l'obiettivo di dare allo studente le conoscenze di base necessarie per il proseguimento degli studi consentendogli di mettersi in gioco nelle diverse discipline laboratoriali e giungere ad una scelta il più possibile consapevole del percorso da seguire nel triennio

IL TRIENNIO

Nel corso del triennio, lo studente acquisisce le competenze specialistiche proprie dello specifico percorso professionale, che ha la possibilità di affinare anche all'esterno attraverso l'attività di alternanza scuola - lavoro e tirocini curriculari ed extracurriculari che gli consentono di confrontarsi sin da subito con la realtà lavorativa

Lo studente ha la possibilità di scegliere tra le "declinazioni" attivate dall'Istituto:

- ENOGASTRONOMIA
- PRODUZIONI DOLCIARIE ARTIGIANALI E INDUSTRIALI
- SALA E VENDITA
- ACCOGLIENZA TURISTICA



MATERIE

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1	-	-	-
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze motorie	2	2	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1	1	1
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Scienze Integrate	2 (a)	2 (a)	-	-	-
TIC	2 (b)	2 (b)	-	-	-
Scienza degli Alimenti	2 (a)	2 (a)	-	-	-
Lab. Cucina	2	2	-	-	-
Lab. Sala	2	2	-	-	-
Lab. Accoglienza	2	2	-	-	-

ENOGASTRONOMIA

Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4 (c)	4	4(c)
Lab. enogastronomia - cucina	-	-	7	5	5
Lab. Enog. - Sala e vendita	-	-		2(c)	2(c)
Diritto e tecniche amministrative	-	-	4	4	4

PRODUZIONI DOLCIARIE ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4 (c)	4 (c)	4 (c)
Lab. Arte bianca e pasticceria	-	-	7	5	5
Diritto e tecniche amministrative	-	-	4	4	4 (c)
Tec. Org. e gest. processi produtt.	-	-	-	2	2

SALA E VENDITA

Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4(d)	4(d)	4(d)
Lab. enogastronomia - cucina	-	-	-	2	2
Lab. Enog. - Sala e vendita	-	-	7	5	5
Diritto e tecniche amministrative	-	-	4	4	4(d)

ACCOGLIENZA TURISTICA

Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	3	2	2
Lab. di Accoglienza turistica	-	-	6	5	5
Diritto e tecniche amministrative	-	-	4(e)	4(e)	4(e)
Tecniche di comunicazione	-	-		2	2
Arte e Territorio	-	-	2	2	2(e)

TOTALE ORE SETTIMANALI

	32	32	32	32	32
--	----	----	----	----	----

(a) 1 ora di compresenza con Lab. Scienze e Tec. Chimiche e 1 ora con Lab. Cucina
 (b) 2 ore di compresenza con Lab. Cucina
 (c) 1 ora di compresenza con Lab. Cucina
 (d) 1 ora di compresenza con Lab. Sala
 (e) 1 ora di compresenza con Lab. di Accoglienza turistica