



SERALE

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

PERCORSO DI SECONDO LIVELLO

SERALE

Il percorso di Servizi per l'Enogastronomia permette allo studente/lavoratore di:

- affrontare e sviluppare le più innovative tecniche di gestione di tutti i servizi enogastronomici;
- maturare competenze che gli permetteranno di operare in strutture di ogni livello;
- attivare e gestire in proprio qualificate imprese ristorative;
- operare fattivamente e proficuamente nell'ambito della valorizzazione della tradizione culinaria locale;
- padroneggiare le nuove tendenze enogastronomiche a livello internazionale.



Chi può iscriversi

- Lavoratori maggiorenni, anche stranieri, in possesso del titolo di studio del primo ciclo di istruzione;
- persone maggiorenni che si siano allontanate dalla scuola superiore prima di terminare il percorso scolastico intrapreso;
- persone maggiorenni iscritte al Centro per l'impiego che vogliano acquisire una formazione professionale idonea a inserirsi nel mondo del lavoro seguendo le richieste del territorio;
- persone maggiorenni inserite nel mondo del lavoro con contratti a tempo determinato che intendano integrare il proprio ruolo lavorativo con una formazione professionale idonea a facilitare la ricerca di attività lavorative;
- minori che hanno compiuto il 16° anno di età che dimostrino di non poter frequentare i corsi diurni.

Durata

- 1° periodo didattico (1° e 2° anno), finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria all'ammissione al secondo biennio;
 - 2° periodo didattico (3° e 4° anno), finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria all'ammissione all'ultimo anno;
 - 3° periodo didattico (5° anno), finalizzato all'acquisizione del Diploma Statale di Istruzione Professionale ad indirizzo Servizi per l'Enogastronomia ed ospitalità alberghiera.
- Il Diploma conseguito è valido a tutti gli effetti per il proseguimento degli studi presso qualsiasi Università italiana.
E' possibile richiedere alla fine di ogni anno un attestato di frequenza e la certificazione delle competenze acquisite.

Il percorso permette il reinserimento nel sistema formativo di studenti-lavoratori attraverso:

- la riduzione dell'orario settimanale (25 h/sett. - pari al 70% dei corsi diurni) distribuito su 5 giorni (da Lunedì a Venerdì dalle ore 17:00 alle 22:00);
- il riconoscimento di crediti formativi e delle esperienze maturate in ambito lavorativo o studi personali coerenti con l'indirizzo di studio. Il riconoscimento dei crediti consente di realizzare percorsi formativi in base ai livelli individuali degli studenti;
- l'adozione di metodologie didattiche tendenti a valorizzare le esperienze culturali e professionali degli studenti;
- un'attività di tutoring svolta per aiutare i singoli allievi in difficoltà rispetto al loro inserimento nel sistema scolastico.



I crediti formativi

I crediti costituiscono il riconoscimento di competenze già possedute dagli allievi ed acquisite in seguito a:

- studi compiuti e certificati da titoli conseguiti in Istituti Statali o paritari (crediti formali);
- esperienze maturate in ambito lavorativo o della formazione professionale (crediti non formali);
- studi o esperienze personali coerenti con l'indirizzo di studi (crediti informali);
- i crediti comportano l'esonero della frequenza delle materie per le quali sono stati riconosciuti.

Il patto formativo

È il contratto tra Scuola e allievo che determina:

- il totale delle ore che l'allievo deve frequentare.
- la possibilità di ottenere l'esonero dallo studio di una o più discipline.

Esso è redatto dalla Commissione dell'Istituto in base alle esigenze di ciascuno studente e ai documenti presentati e attestanti le sue esperienze:

- formali (diplomi scolastici ecc.)
- non formali (certificazioni sul proprio curriculum)
- informali

e può essere aggiornato anche durante l'anno in

caso di mutamenti sopraggiunti nello status dell'allievo. L'allievo è tenuto a frequentare almeno il 50 % del monte ore di ogni anno in cui è iscritto. Se ne ha diritto (secondo il proprio curriculum scolastico), può essere esentato dalla frequenza di una o più discipline: in tal caso, la Commissione attribuirà un voto riferito alla disciplina per la quale è stato autorizzato l'esonero, che verrà riportato nella scheda di valutazione di metà anno e in quella finale.

A close-up photograph of a chef's hands garnishing a dish. The chef is using a pair of tweezers to place fresh green herbs onto a piece of seared meat. The meat is served on a black slate plate, and the entire scene is reflected on a dark surface below. The lighting is dramatic, highlighting the textures of the food and the chef's hands.

Assenze

L'allievo è tenuto a rispettare il monte ore sottoscritto nel proprio Patto Formativo.

- Le sue assenze vanno conteggiate in ore.
- Lo stesso allievo si autogiustifica sotto la propria responsabilità in caso di assenze brevi, o con i certificati previsti dalle vigenti normative in caso di assenze continuative prolungate.
- Qualora l'allievo non riesca a rispettare il Patto iniziale, viene convocato dalla Commissione e, se sussistono valide motivazioni, si procederà alla modifica del Patto.