

Profili professionali

Corso quinquennale

Dopo un primo biennio comune l'indirizzo "**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**" offre la scelta fra tre articolazioni:

ENOGASTRONOMIA

PASTICCERIA

SERVIZI DI SALA e DI VENDITA

ACCOGLIENZA TURISTICA

Nell'articolazione "**Enogastronomia**", il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

Nell'articolazione "**Servizi di sala e di vendita**", il diplomato è 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, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", conseguono le seguenti **competenze di settore**:

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico- fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. 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 le seguenti **competenze di settore**:

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. 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.
4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

I diplomati nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" hanno acquisito **competenze generali** che permettono loro di:

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Corsi Triennali IeFP di Qualifica Professionale

In base all'Intesa tra Regione Veneto Ufficio Scolastico Regionale per il Veneto del 13 gennaio 2011, dall'anno scolastico 2011/12 l'Istituto Professionale "L. Carnacina", accreditato presso la Regione Veneto per la formazione superiore, ha potuto richiedere l'attivazione, in regime di sussidiarietà, di **corsi triennali di formazione** finalizzati al conseguimento di una qualifica regionale di 1° livello.

La qualifica che viene rilasciata è quella di **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE**, nelle due articolazioni di OPERATORE PREPARAZIONE PASTI

OPERATORE SERVIZI DI SALA e BAR.

L'Operatore della Ristorazione interviene nel processo della ristorazione a livello esecutivo, secondo modalità ed indicazioni prestabilite nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

In esito all'indirizzo "**Preparazione pasti**" l'Operatore della Ristorazione è in grado di realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti e di effettuare operazioni di conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati.

In esito all'indirizzo "**Servizi di sala e bar**", l'Operatore della Ristorazione è in grado di predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto, di servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, di somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria secondo gli standard aziendali richiesti e i criteri di qualità e sicurezza igienico-sanitaria.