



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA
E OSPITALITA' ALBERGHIERA
"Umberto Di Pasca"
Potenza

con convitto annesso



ENOGASTRONOMIA



1° Posto al Campionato Mondiale
Pizza Piccante 2022

I nostri alunni sono preparati a competere a livello nazionale con i migliori allievi aspiranti cuochi

IL QUADRO ORARIO



DISCIPLINE	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3
Seconda lingua straniera	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative	4	4	5
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici (settore Cucina)	8*	5	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	4*	3	3
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici (settore Sala e Vendita)	-	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica/ attività alternative	1	1	1
Totale delle ore settimanali	32	32	32
Totale delle ore in presenza	2		

*ore in presenza

❖ E' prevista 1 ora settimanale di Educazione Civica in presenza in base alle UDA programmate.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Scegliere ENOGASTRONOMIA non significa solo svolgere la mansione di "cuoco", ma.....

Responsabile Servizi Ristorazione (Food and beverage manager)

Il Responsabile dei servizi di ristorazione (Food and beverage manager) è colui che svolge un'attività di coordinamento tra i reparti della cucina, della sala ristorante e del bar. Egli è inoltre il Responsabile del servizio di fornitura di banchetti, ricevimenti e colazioni di lavoro (Banketing manager).



Inserimento in Aziende di Produzione Pasti e Catering, Mense Aziendali e aziende per la Ristorazione Collettiva

La ristorazione collettiva è un settore della ristorazione che consiste in un'attività di preparazione e consegna di pasti su larga scala rivolto a comunità di persone (militari, studenti, lavoratori, degenti ospedalieri). A differenza della ristorazione commerciale, i clienti della ristorazione collettiva sono abituali e fanno uso del servizio in modo continuativo.



Gestore di Aziende Ristorative con Iscrizione Diretta al registro degli Esercenti Commerciali (R.E.C.)

Il percorso didattico permette l'acquisizione delle competenze necessarie per aprire attività commerciali e gestirle, sapendo valutare i rischi d'impresa e le opportunità che offre il mercato. Inoltre nel corso degli studi si acquisisce la capacità di costruire e valutare il food cost di un piatto, utile nella proposta di un menù competitivo.

