

## PERCORSO DI STUDI

### A chi è rivolto

- Chi vuole completare il proprio percorso di studi con un diploma
- Chi vuole riqualificarsi per reinserirsi nel mondo del lavoro
- Chi ha curiosità ed interesse di approfondire gli aspetti tecnico-professionali del mondo culinario e della ristorazione

### Come si articola

Primo periodo (1° anno) di orientamento e formazione professionale di base

Secondo periodo (2° anno), mirato al conseguimento di specifiche competenze tecniche, articolato nelle specializzazioni:

- ENOGASTRONOMIA
- SALA, BAR E VENDITA

Terzo periodo (3° anno), volto al conseguimento del diploma di Stato e del titolo di Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

**ORARI DI APERTURA DELLA SEGRETERIA:**  
Lunedì, Mercoledì, Giovedì, Venerdì: 17.00-18.00  
dal lunedì al sabato: 11.00-13.00  
Martedì: 18.00- 19.00

### Come iscriversi

Presentandosi alla segreteria della scuola con:

- documento di identità
- diploma di Scuola Media Inferiore
- eventuali diplomi di Scuola Media Superiore e/o altri titoli di studio per rilascio di crediti formativi
- dichiarazione del datore di lavoro
- n° 2 fototessere
- versamento tasse scolastiche e contributo interno (rateizzabile)

### Per studenti stranieri

- permesso di soggiorno
- eventuali titoli di studio in traduzione

LA NOSTRA SCUOLA FA PARTE DI:



Rete Ida Treviso  
RIDAP

**I.P.S.S.A.R. “Massimo Alberini”**  
via Franchini,1 31020 Lancenigo di Villorba  
Tel. 0422-320204/346386 fax. 0422-320510  
[Www.istitutoalberini.gov.it](http://www.istitutoalberini.gov.it)

Istruzione degli adulti

## “Massimo Alberini”



Organismo di formazione accreditato  
formazione continua e orientamento  
(d.g.r. n° 19 del 09/08/2002)  
formazione superiore  
(d.g.r. n°178 del 31/01/2003)

## CORSO SERALE

**PER UNA SOCIETA'  
DELL'APPRENDIMENTO  
CONTINUO**



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione

## QUADRO ORARIO

### Punti di forza dell'offerta didattica

- Accoglienza e orientamento: inserimento alunni stranieri, accreditamento.
- Flessibilità didattica ed organizzativa: articolazione in tre periodi didattici, programmazione modulare, piano di studio individualizzato, E-learning.
- Integrazione con il territorio: progetti formativi professionalizzanti, attività di alternanza scuola-lavoro (stage).

### Piano di studi individualizzato

Sulla base dei titoli di studio posseduti (Diploma di Scuola Secondaria di 2° grado, Qualifiche triennali, etc.), lo studente potrà richiedere l'esonero parziale o totale (CREDITI FORMATIVI), in alcune materie. Inoltre, in caso di assenza per motivi di lavoro o di salute, lo studente avrà la possibilità di recuperare mediante la formazione a distanza.

### Orari

Le lezioni si svolgono presso la sede dell'Istituto dal lunedì al venerdì, dalle ore 17.45 alle ore 23.15 (unità oraria di 45'). Gli studenti, che per motivi di lavoro sono impossibilitati a frequentare alcune materie in alcuni orari, potranno recuperare le ore di lezione individualmente con appositi sportelli messi a disposizione dagli insegnanti.

PRIMO PERIODO DIDATTICO (1° ANNO)		n. ore
Area Comune	Italiano	4
	Storia	2
	Matematica	4
	Inglese	2 (+1*)
	2° lingua straniera (francese/tedesco)	2
	Diritto ed Economia	2
	Scienze integrate (scienze terra/ biologia)	2
	Scienze integrate (fisica/ chimica)	2
	Religione Cattolica (facoltativa)	1
	Scienze degli Alimenti	2
Area di indirizzo	Laboratorio Enogastronomia	8*
	Laboratorio Servizi Sala e Vendita	8*
	Laboratorio Accoglienza Turistica	2
<b>TOTALE ORE</b>		<b>33</b>
SECONDO PERIODO DIDATTICO (2° ANNO)		n. ore
Area Comune	Italiano	4
	Storia	2
	Matematica	4
	Inglese	3
	2° lingua straniera (francese/tedesco)	2 (+1*)
	Diritto e Tecniche Amministrative	4
	Religione Cattolica (facoltativa)	1
<b>Articolazione Enogastronomia</b>		
Area di indirizzo	Scienze degli Alimenti	3
	Laboratorio Enogastronomia	8
	Laboratorio Servizi Sala e Vendita	2
<b>Articolazione Sala e Vendita</b>		
Area di indirizzo	Scienze degli Alimenti	3
	Laboratorio Servizi Sala e Vendita	8
	Laboratorio Enogastronomia	2
<b>TOTALE ORE</b>		<b>33</b>
TERZO PERIODO DIDATTICO (3° ANNO)		n. ore
Area Comune	Italiano	3
	Storia	2
	Matematica	3
	Inglese	2
	2° lingua straniera (francese/tedesco)	2
	Diritto e Tecniche Amministrative	3
	Religione Cattolica (facoltativa)	1
<b>Articolazione Enogastronomia</b>		
Area di indirizzo	Scienze degli Alimenti	2
	Laboratorio Enogastronomia	3
	Laboratorio Servizi Sala e Vendita	2
<b>Articolazione Sala e Vendita</b>		
Area di indirizzo	Scienze degli Alimenti	2
	Laboratorio Servizi Sala e Vendita	3
	Laboratorio Enogastronomia	2
<b>TOTALE ORE</b>		<b>23</b>

\* ore svolte in compresenza

### Esercitazioni pratiche

La scuola è dotata di laboratori, in cui viene riprodotto l'ambiente di lavoro in cui il futuro diplomato sarà chiamato a svolgere la sua attività professionale.

Inoltre la scuola mantiene stretti contatti con associazioni e varie realtà lavorative del comparto ristorativo, che si concretizzano con visite alle aziende del territorio, incontri con esperti e progetti formativi.



### Alternanza scuola-lavoro

Il percorso di studi prevede, per gli studenti meritevoli, un periodo di stage professionale in aziende del settore della ristorazione, in modo da completare il bagaglio tecnico con un'esperienza sul campo, in vista di un futuro reinserimento nel mondo del lavoro.