

“IL VERONELLI”



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI ALBERGHIERI E
RISTORAZIONE**

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO ALBERGHIERO E RISTORAZIONE
IV "LUIGI VERONELLI"

**CASALECCHIO DI
RENO**

Via Cimabue, 2
40033 Casalecchio di Reno (BO)

Tel. 051 6132403

Fax 051 6132531

DIRIGENTE
DR.SSA ROSALBA DE VIVO

VALSAMOGGIA

Via Palmiro Togliatti, 1-3
40056 Crespellano - Valsamoggia
(BO)

Tel. 051 960904

Fax 051 6723629

L'OFFERTA FORMATIVA DEL NOSTRO ISTITUTO : CORSI ISTRUZIONE PROFESSIONALE E ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

**CORSI DI ISTRUZIONE
PROFESSIONALE
STATALI (IP)**

**Corso
diurno
5 ANNI
(2+3)**

**Corso serale (3 ANNI)
I periodo(prima e
seconda)
II periodo (terza e quarta)
III periodo(quinta)**

**Diploma statale di istruzione
professionale**

**Università o
percorsi post
diploma**

Lavoro

**CORSI DI FORMAZIONE
PROFESSIONALE STATALI
(IeFP)**

3 ANNI

Qualifica Regionale

**Attestato di competenze nel settore
dei Servizi di Accoglienza e della
Ristorazione**

Lavoro

1°E 2°CLASSE
PRIMO PERIODO

3° E 4°CLASSE
SECONDO PERIODO

5° CLASSE
TERZO PERIODO

ATTIVITÀ PROFESSIONALIZZANTI

Per tutto il quinquennio:
Laboratorio Cucina
Laboratorio Sala e Vendita
Seconda Lingua Straniera
Scienze degli Alimenti

Al biennio:
Laboratorio Accoglienza Turistica



ISTRUZIONE PROFESSIONALE SERALE

ARTICOLAZIONE
Enogastronomia
Servizi Sala e Vendita

**DIPLOMA DI TECNICO DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ
ALBERGHIERA**

QUADRO ORARIO CORSO SERALE 1°PERIODO (classe PRIMA E SECONDA)

ASSI CULTURAL I	DISCIPLINA	CLASSE 1^	CLASSE 2^		
ASSE LINGUAGGI e STORICO-SOCIALE	italiano	3	3	6	AREA GENERALE
	storia	1	1	2	
	diritto ed economia	1	1	2	
	inglese	2	2	4	
ASSE MATEMATICO	matematica	2	2	4	
ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO					
TOTALE		9	9	18x33	
Totale ore di attività insegnamenti generali				594	
ASSE LINGUAGGI	2^ LINGUA	2	2	4	AREA DI INDIRIZZO
ASSE SCIENTIFICO, TECNOLOGICO, PROFESSIONALE	SCIENZA ALIMENTAZIONE	2	2	4	
	Lab.CUCINA	5	5	10	
	Lab. SALA	5	5	10	
	Lab. ACCOGLIENZA TURISTICA	3	3	6	
TOTALE		17	17	34x33	
Totale ore di attività insegnamenti di indirizzo				1122	
Totale ore di insegnamento generale + ore di indirizzo		26	26	1716	

QUADRO ORARIO CORSO SERALE 2°PERIODO (classe TERZA E QUARTA)

*(LE ORE 6 SI SOMMANO UNA SOLA VOLTA PERCHÉ LA CLASSE É ARTICOLATA E QUANDO IL GRUPPO DI CUCINA FA SALA L'ALTRO FA CUCINA, INOLTRE NEL GRUPPO DI CUCINA SI AGGIUNGONO 3 ORE DI SALA E IN QUELLO DI SALA 3 ORE DI CUCINA)

ASSI CULTURALI	DISCIPLINA	CLASSE 3^	CLASSE 4^			
LINGUAGGI e STORICO-SOCIALE	ITALIANO	3	3	6	AREA GENERALE	
	STORIA	1	1	2		
	INGLESE	3	3	6		
	MATEMATICA	2	2	4		
MATEMATICO						
TOTALE		9	9	18x33		
<u>Totale ore di attività insegnamenti generali</u>				594		
LINGUAGGI	2^ LINGUA	2	2	4	AREA DI INDIRIZZO	
ASSE SCIENTIFICO, TECNOLOGICO, PROFESSIONALE	SCIENZA ALIMENTAZIONE	3	3	6		
	DTA	3	3	6		
SETTORE CUCINA*	CUCINA	6 + (3 sala)	6+ (3 sala)	12+ (6 sala)		
SETTORE SALA*	SALA	6+ (3cucina)	6+ (3cucina)	12+ (6 cucina)		
TOTALE		17	17	34x33		
<u>Totale ore di attività insegnamenti di indirizzo</u>				1122		
<u>Ore di insegnamento generale + ore di indirizzo</u>		26	26	1716		

QUADRO ORARIO CORSO SERALE 3°PERIODO (QUINTA)

*LE ORE 6 DI SALA O DI CUCINA SI SOMMANO UNA SOLA VOLTA PERCHÉ LA CLASSE É ARTICOLATA E QUANDO IL GRUPPO DI CUCINA FA SALA L'ALTRO FA CUCINA

ASSI CULTURALI		DISCIPLINA	3° PERIODO CLASSE 5^		
LINGUAGGI e STORICO-SOCIALE		ITALIANO	4	AREA GENERALE	
		STORIA	1		
		INGLESE	3		
		MATEMATICA	2		
MATEMATICO					
TOTALE			10		
Totale ore di attività <u>insegnamenti generali</u>					330
LINGUAGGI		2^ LINGUA	2	AREA DI INDIRIZZO	
ASSE SCIENTIFICO, TECNOLOGICO, PROFESSIONALE		SCIENZE ALIMENTAZIONE	3		
		DTA	3		
SETTORE CUCINA*		CUCINA	6		
SETTORE SALA*		SALA	6		
TOTALE			14		
Totale ore di attività <u>insegnamenti di indirizzo</u>					462
Ore di insegnamento generale + ore di indirizzo			24		792

ENOGASTRONOMIA

Nell'articolazione Enogastronomia gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di:

- **intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;**
- **operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali;**





SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

Nell'articolazione **Servizi di sala e di vendita** gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di:

- svolgere attività in relazione **all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita** di prodotti e servizi enogastronomici;
- interpretare lo sviluppo delle **filieri enogastronomiche**:

valorizzare i **prodotti tipici locali**.

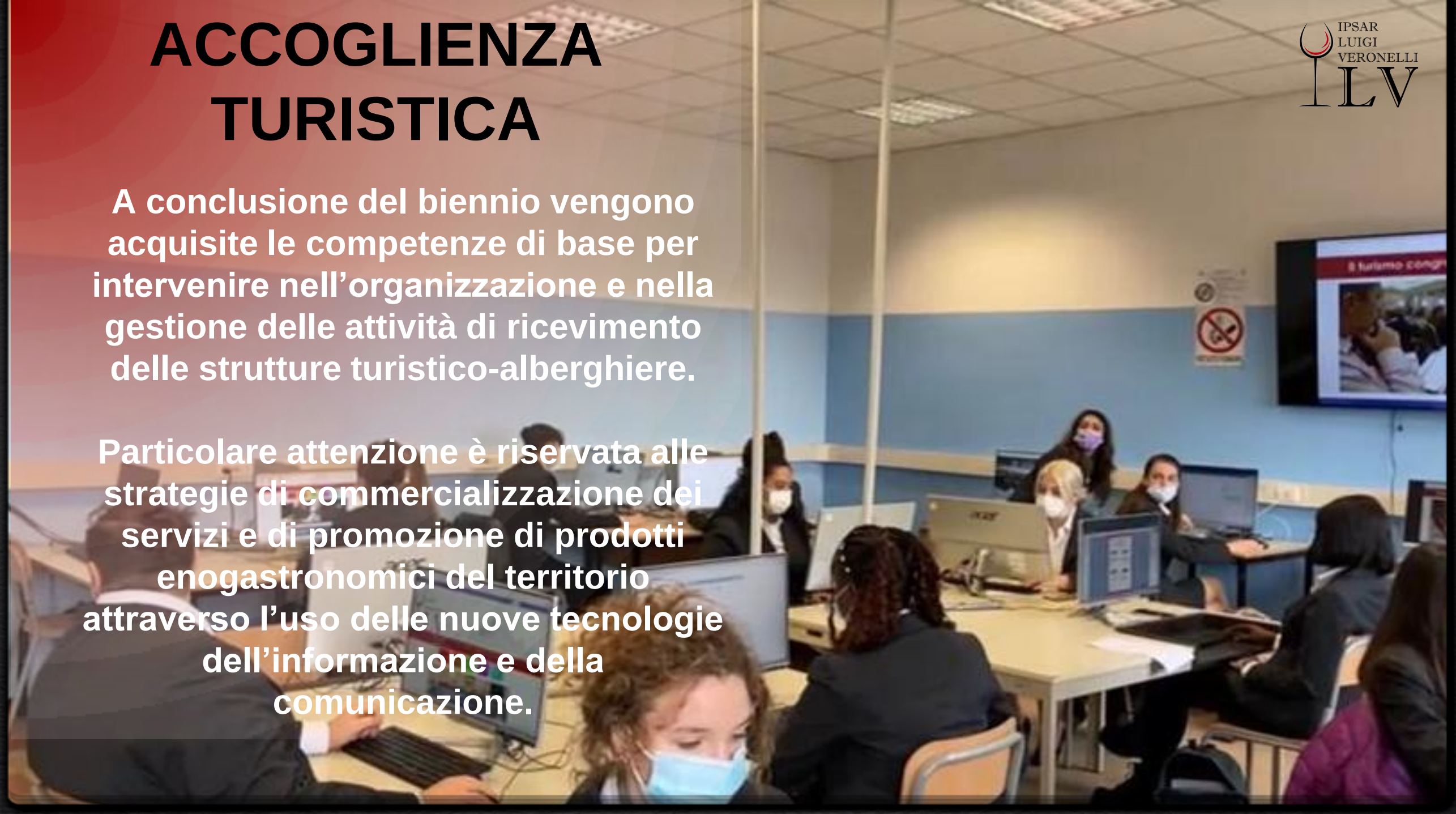




ACCOGLIENZA TURISTICA

A conclusione del biennio vengono acquisite le competenze di base per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere.

Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici del territorio attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.



IL TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA NEL MONDO DEL LAVORO

**Opera nella gestione dei servizi enogastronomici, dell'accoglienza,
della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera.**

**Programma e realizza eventi
che valorizzano il patrimonio delle risorse del territorio.**

E DOPO IL DIPLOMA?

Il diploma di Tecnico dei Servizi
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera

- ◆ consente l'inserimento diretto nel mondo del lavoro
 - ◆ permette il proseguimento degli studi nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore (ITS)
- dà accesso a tutti i percorsi universitari.

PCTO

Classi terze, quarte e quinte

Collaborazioni con il territorio e con aziende del settore



COLLABORAZIONI VIRTUOSE

UNA SCUOLA INSERITA NEL TERRITORIO



COMUNE
CASALECCHIO DI RENO



Unione Comuni Valli
Reno Lavino Samoggia



PROLOCO
SAVIGNO



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA



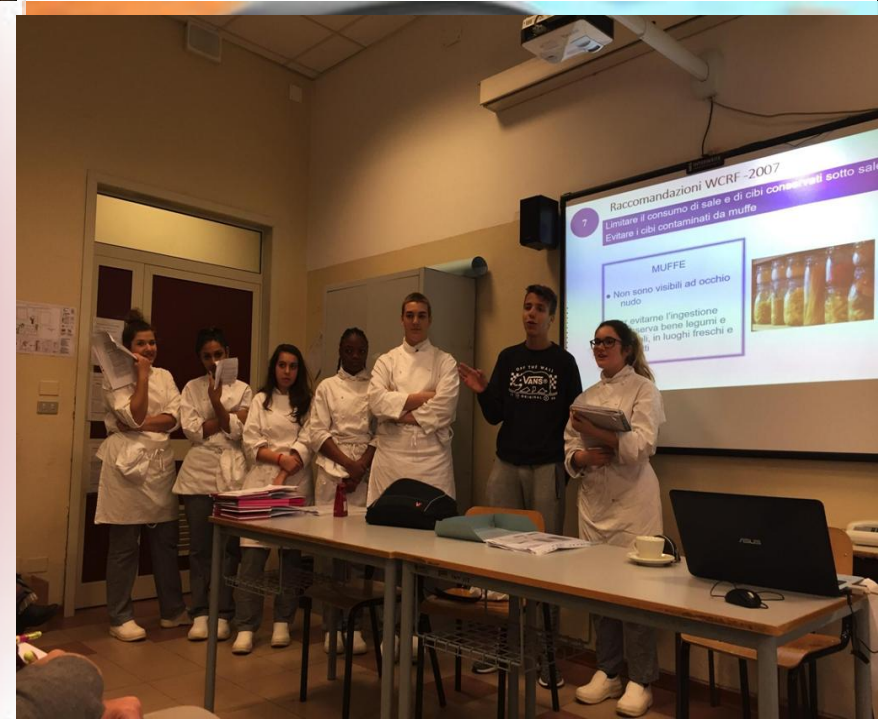
**UNA SCUOLA CHE PROMUOVE IL
BEN-ESSERE DEI SUOI STUDENTI**



Progetti di Educazione alla **SALUTE**



Cene salutari in collaborazione con LILT



Stili di vita corretti

**Alimentazione
equilibrata**



**Attività fisica:
camminata di fine
anno scolastico**



**Fumo e alcol: danni
sull'organismo umano**



52 RICETTE SANE,
veloci e sostenibili
corredate di
commento
nutrizionale



Un libro
creato dagli alunni
dell'IPSAR
"Luigi Veronelli"



IPSAR
LUIGI
VERONELLI
ILV



CULTURA E TERRITORIO



PROGETTI INTERCULTURA E INCLUSIONE



CONTATTI



UFFICI SEGRETERIA E DIREZIONE

Via Cimabue, 2
40033 Casalecchio di Reno (BO)

Tel. 051 6132403

Fax 051 6132531

e-mail: borh050003@istruzione.it

PEC: borh050003@pec.istruzione.it

Referente serale: Prof.ssa Maria Rita Braccetti

e-mail: braccetti.mariarita@ipsarveronelli.edu.it

WWW.IPSARCASALECCHIO.IT

GRAZIE PER LA VOSTRA ATTENZIONE...
...CI VEDIAMO A SETTEMBRE 2022!

