



# ISTITUTO ALBERGHIERO

## "E. RUFFINI – D. AICARDI"

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

EMAIL: [imis00400l@istruzione.it](mailto:imis00400l@istruzione.it) – Tel. 0184-461082

## APRIAMO LE PORTE AL VOSTRO FUTURO

ACCESSO A  
TUTTE LE  
UNIVERSITA'

PERCORSI  
PERSONALIZZATI  
CON LA GUIDA DI  
UN TUTOR

BIENNIO CON LA  
VALUTAZIONE  
SOMMATIVA AL  
TERMINE  
DELLOBLIGO  
SCOLASTICO

INSERIMENTO  
IMMEDIATO  
NEL MONDO  
DEL LAVORO



## LA SCUOLA

Dal 1980 siamo nella provincia di Imperia l'unico Istituto Professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità alberghiera e, per questo, punto di riferimento nella formazione di professionalità nel settore del turismo enogastronomico, una delle principali vocazioni economiche del Ponente ligure. Ci rivolgiamo a futuri operatori nel settore dell'ospitalità e della ristorazione per costruire e sviluppare, grazie anche al tessuto di relazioni instaurate con il mondo delle aziende produttive, competenze tecniche, economiche e giuridiche relative alla filiera agroalimentare e turistica.



Formiamo figure professionali in grado di operare in tutti i processi gestionali della filiera turistica ed enogastronomica valorizzando il patrimonio delle territorio, con i seguenti percorsi curricolari:

**PERCORSO  
DI ENOGASTRONOMIA**

**PERCORSO DI SALA BAR E VENDITA**

**PERCORSO  
DI ACCOGLIENZA TURISTICA**

**PERCORSO  
DI PRODUZIONI DOLCIARIE**

# IMPARERAI A

- ... conoscere e utilizzare alimenti e bevande sotto il profilo organolettico nutrizionale e gastronomico
- ... predisporre menu coerenti con il contesto geografico di riferimento e con le esigenze della clientela
- ... organizzare i processi di produzione e vendita dei servizi enogastronomici
- ... applicare le normative, nazionali ed europee, in tema di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti alimentari
- ... progettare itinerari ed esperienze turistiche e organizzare servizi di accoglienza e di ospitalità.

## ATTIVITA' E PROGETTI:

- Eventi enogastronomici attraverso l'organizzazione di servizi di banqueting e catering
- Esperienze di P.C.T.O. e stage aziendali, anche fuori dal territorio
- Partecipazione a competizioni professionali e culturali a livello nazionale
- Progetti di inclusione, anche mediante attività teatrali
- Uscite didattiche con visite a fiere e aziende agroalimentari o del settore turistico alberghiero
- Viaggi d'istruzione in Italia e all'estero, soggiorni studio in lingua straniera

## DOPO IL DIPLOMA

- Inserimento diretto nel mondo del lavoro nel settore ristorativo ricettivo
- Gestione in autonomia di attività imprenditoriali
- prosecuzione degli studi: il diploma consente l'accesso a qualsiasi facoltà universitaria, agli ITS, alle scuole superiori di alta gastronomia e management alberghiero



# QUADRO ORARIO

ORARIO SETTIMANALE E MATERIE BIENNIO COMUNE		
DISCIPLINA	1 <sup>^</sup>	2 <sup>^</sup>
ITALIANO	4	4
INGLESE	3	3
STORIA	1	2
MATEMATICA	4	4
DIRITTO E ECONOMIA	2	2
SCIENZA INTEGRATE	2	1
SCIENZE MOTORIE	2	2
RELIGIONE	1	1
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2
LABORATORI DI CUCINA E SALA	(2 + 2)*	(2 + 3)*
ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2
FRANCESE	2	2
TECNOLOGIE INFORMATICHE	2	2
GEOGRAFIA	1	0
TOTALE	32	32

DISCIPLINA	ACCOGLIENZA TURISTICA		
	3 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>	5 <sup>^</sup>
ITALIANO	4	4	4
INGLESE	2	2	2
2 <sup>^</sup> LINGUA FRANCESE	3	3	3
STORIA	2	2	2
MATEMATICA	3	3	3
RUSSO	2	2	2
INGLESE TECNICO	1	1	1
ARTE E TERRITORIO	2	2	2
DIR. TEC. AMM.	4	4	4
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	1	1	1
LABORATORIO SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	5*	5*	5*
SCIENZE MOTORIE	2	2	2
RELIGIONE	1	1	1
TOTALE	32	32	32

## ORARIO SETTIMANALE

DAL LUNEDI' AL VENERDI'

(\*) = ore di compresenza tra Laboratori e Discipline dell'Area di Indirizzo

DISCIPLINA	ENO. / PASTICCERIA		
	3 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>	5 <sup>^</sup>
ITALIANO	4	4	4
INGLESE	2	2	2
STORIA	2	2	2
MATEMATICA	3	3	3
FRANCESE	3	3	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	3	4	4
LAB. ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA	7	6	6
LAB.SERV. ENOGASTR. SETTORE PASTICCERIA	7*	6*	6
SCIENZE MOTORIE	2	2	2
RELIGIONE	1	1	1
INGLESE TECNICO	1	1	1
TOTALE	32	32	32

DISCIPLINA	SALA E VENDITA		
	3 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>	5 <sup>^</sup>
ITALIANO	4	4	4
INGLESE	2	2	2
STORIA	2	2	2
MATEMATICA	3	3	3
FRANCESE	3	3	3
INGLESE TECNOLOGICO	1	1	1
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	3	4	4
LAB. SERV. SALA E VENDITA	7	6	5
TECNICA COMUNICAZIONE	0	0	1
SCIENZE MOTORIE	2	2	2
RELIGIONE	1	1	1
TOTALE	32	32	32