



**Istituto Professionale di Stato
per i Servizi Alberghieri
e della Ristorazione**

“Alfredo Beltrame”

Via Carso, 114 - 31029 - Vittorio Veneto (TV)

Tel. 0438 556060-556128-556367

Fax 0438 946336

e-mail: beltrame@alberghierobeltrame.gov.it

www.alberghierobeltrame.gov.it



L'I.P.S.S.A.R è stato istituito nell'a.s. 1984-1985 come sede coordinata dell'istituto alberghiero “Maffioli” di Castelfranco Veneto.

Nell'a.s. 1994/1995 ha ottenuto l'autonomia da Castelfranco.

Dal 1997 l'istituto è intitolato ad Alfredo Beltrame, figura di spicco della gastronomia regionale ed italiana e fondatore della catena “el toulà”.

INDIRIZZI

L'Istituto fornisce agli allievi una formazione culturale ampia, che comprende abilità comunicative, linguistiche, giuridiche e, in modo particolare, competenze operative e professionali inerenti all'organizzazione e al funzionamento di tutti i reparti di un albergo o di centri di ristorazione.

Di conseguenza, la frequenza del corso quinquennale consente all'alunno di acquisire una professionalità che gli darà sicurezza nelle scelte di lavoro e un ampio bagaglio culturale.

I PERCORSI FORMATIVI

A. percorso definito dalla riforma della scuola superiore (art.64, comma 3, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133)

B. modifica del quadro orario per le classi 3^e e 4^e per la quota autonomia del 20%,

A. II curriculum si articola in:

- un primo biennio comune con valenza prevalentemente formativa e di orientamento;
 - un successivo secondo biennio con valenza professionale;
- un monoennio finale, volto a completare la preparazione culturale e professionale dell'allievo, fornendogli un sapere più sistematico con un Diploma professionale

A conclusione del Biennio iniziale le possibilità di scelta per l'allievo si articolano nei seguenti indirizzi:

-ACCOGLIENZA TURISTICA

-ENOGASTRONOMIA –SETTORE CUCINA

**-ENOGASTRONOMIA –SETTORE CUCINA OPZIONE Prodotti Dolciari
Artigianali e Industriali**

- ENOGASTRONOMIA - SERVIZI DI SALA E VENDITA

PROFILI IN USCITA

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Nell'**articolazione "Enogastronomia Settore Cucina**, gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

A partire dall'anno scolastico 2013-2014, l'IPSSAR Alfredo Beltrame di Vittorio Veneto forma anche i futuri pasticceri.

Nell'**articolazione "ENOGASTRONOMIA –SETTORE CUCINA OPZIONE Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali"** gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'**articolazione "Enogastronomia Servizi di Sala e Vendita"**, gli studenti acquisiscono competenze che li mettono 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; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

A conclusione del percorso quinquennale, i **Diplomati nelle articolazioni "Enogastronomia settore Cucina", "Enogastronomia settore Cucina opzione Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali" e "Enogastronomia Servizi di sala e vendita"** conseguono i seguenti risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

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 i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.

Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.

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.

Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

I PROFILI PROFESSIONALI

QUADRI ORARIO

BIENNIO COMUNE			
	DISCIPLINE	I	II
AREA COMUNE	Italiano	4	4
	Storia	2	2
	Inglese	3	3
	Diritto-Economia	2	2
	Matematica	4	4
	Scienze integrate (S. della Terra/Biologia)	2	2
	Scienze Motorie	2	2
	Religione	1	1
AREA DI INDIRIZZO	L. Straniera 2	2	2
	Scienze integrate - Fisica	2	
	Scienze integrate - Chimica		2
	Geografia generale ed economica		1
	Scienza degli Alimenti	2	2
	Lab. di servizi enog. – settore cucina	2	2
	Lab. di servizi enog. – settore sala e vendita	2	2
	Lab. di servizi di accoglienza turistica	2	2

ENOGASTRONOMIA – settore CUCINA				
	DISCIPLINE	III	IV	V
AREA COMUNE	Italiano	4	4	4
	Storia	2	2	2
	Inglese	3	3	3
	Matematica	3	3	3
	Scienze Motorie	2	2	2
	Religione	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO	L. Straniera 2	3	3	3
	Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
	Lab. di servizi enog. – settore cucina	6	4	4
	Lab. di servizi enog. – settore sala e vendita		2	2

ENOGASTRONOMIA – settore PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI				
	DISCIPLINE	III	IV	V
AREA COMUNE	Italiano	4	4	4
	Storia	2	2	2
	Inglese	3	3	3
	Matematica	3	3	3
	Scienze Motorie	2	2	2
	Religione	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO	L. Straniera 2	3	3	3
	Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	3	3	3
	Diritto e tecniche amministrative		2	2
	Lab. di servizi enog – settore pasticceria	9	3	3
	Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari		3	2
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	2	3	4

ENOGASTRONOMIA – settore SALA E VENDITA				
	DISCIPLINE	III	IV	V
AREA COMUNE	Italiano	4	4	4
	Storia	2	2	2
	Inglese	3	3	3
	Matematica	3	3	3
	Scienze Motorie	2	2	2
	Religione	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO	L. Straniera 2	3	3	3
	Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
	Lab. di servizi enog – settore cucina		2	2
	Lab. di servizi enog – settore sala e vendita	6	4	4

ACCOGLIENZA TURISTICA				
	DISCIPLINE	III	IV	V
AREA COMUNE	Italiano	4	4	4
	Storia	2	2	2
	Inglese	3	3	3
	Matematica	3	3	3
	Scienze Motorie	2	2	2
	Religione	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO	L. Straniera 2	3	3	3
	Scienza e cultura dell'alimentazione	4	2	2
	Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	6	4	4
	Tecniche di comunicazione		2	2
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	6	6

QUADRI ORARIO IPSSAR - quota autonomia per le classi 3^a, 4^a e 5^a

TERZO ANNO		Materie	3 ^a ENOGASTRONOMIA	3 ^a SALA E VENDITA	3 ^a ACCOGLIENZA TURISTICA
AAREA COMUNE	ITALIANO		4	4	4
	STORIA		2	2	2
	INGLESE		3	3	3
	MATEMATICA e INFORMATICA		3	3	3
	SCIENZE MOTORIE		2	2	2
	RELIGIONE		1	1	1
AREA DI INDIRIZZO	L.S.2		3	3	3
	CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		3	3	3
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA		3	3	3
	ENOGASTRONOMIA**		9	-	-
	SALA E VENDITA**		-	9	-
	ACCOGLIENZA TURISTICA**		-	-	9
TOT. ORE SETTIMANALI			32	32	32

**di cui una in compresenza

QUARTO ANNO		Materie	4 ^a ENOGASTRONOMIA	4 ^a SALA E VENDITA	4 ^a ACCOGLIENZA TURISTICA	4 ^a PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI
AAREA COMUNE	ITALIANO		4	4	4	4
	STORIA		2	2	2	2
	INGLESE		3	3	3	3
	MATEMATICA e INFORMATICA		3	3	3	3
	SCIENZE MOTORIE		2	2	2	2
	RELIGIONE		1	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO	L.S.2		3	3	3	3
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE		3	3	2	2
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA		4	4	5	2
	ENOGASTRONOMIA		6**	2	-	6
	SALA E VENDITA		2	6**	-	-
	ACCOGLIENZA TURISTICA		-	-	6**	-
	ANALISI E CONTROLLO CHIMICI PROD ALIMENTARI					2
	TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE PROCESSI PRODUTTIVI					2
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE				2	
TOT. ORE SETTIMANALI			32	32	32	32

** di cui una in compresenza ; per l'indirizzo IPPD compresenza di 2 ore di C/240

QUINTO ANNO	Materie	5^ PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI
AAREA COMUNE	ITALIANO	4
	STORIA	2
	INGLESE	3
	MATEMATICA INFORMAINFORIIIIINFORMATICA	3
	SCIENZE MOTORIE	2
	RELIGIONE	1
	L.S.2	3
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	2
	ENOGASTRONOMIA	4
TOT. ORE SETTIMANALI	ANALISI E CONTROLLO CHIMICI PROD ALIMENTARI	2
	TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE PROCESSI PRODUTTIVI	3
		32

L' I.P.S.S.A.R "A. Beltrame" aderisce alle seguenti **reti e associazioni** allo scopo di organizzare nel migliore dei modi le attività dell'Istituto:

- ❑ **RETE SICUREZZA**
- ❑ **RETE AMMINISTRATIVA**
- ❑ **RETE ORIENTAMENTO VITTORIO VENETO**
- ❑ **RETE E-LEARNING**
- ❑ **CONSORZIO ISTITUTI ALBERGHIERI**
- ❑ **ASSOCIAZIONE EUROPEA DELLE SCUOLE ALBERGHIERE E DEL TURISMO**

Infatti, l'Istituto opera sul territorio con :

- a) Provincia per la formazione in ambito di sicurezza degli studenti equiparati ai lavoratori, secondo l'accordo stato regioni del 21 dicembre 2011 e per le attività legate al progetto green school
- b) Amministrazione Comunale, (Assessorato alle politiche scolastiche) che propone di aderire ad eventi culturali e ad iniziative rivolte agli studenti organizzate a livello cittadino (es. progetti per le celebrazioni del centenario della grande guerra) e che collabora con l'istituto attraverso progetti specifici di cui ai paragrafi successivi e proposti dai diversi assessorati.
- c) Amministrazione Comunale Assessorato ai servizi sociali e alle politiche giovanili attraverso il Tavolo interistituzionale e il "progetto giovani" che prevede l'attivazione di percorsi sulle dinamiche di gruppo (classi prime), laboratori sulla rappresentanza scolastica; attività di peer education nell'analisi degli "stili di vita" degli adolescenti, inclusa la prevenzione dell'uso e abuso della sostanza alcolica;
- d) Informagiovani per le attività di orientamento e informazione al lavoro in sinergia con il centro giovani "città di Criciuma"
- e) Comune, Provincia, Consulta, USP, Associazioni sportive che formulano proposte per il potenziamento delle discipline motorie e l'avviamento alla pratica sportiva. Grazie al lavoro del gruppo sportivo (CSS) vengono organizzati tornei, e manifestazioni sportive anche tra istituti scolastici. Tali attività potranno realizzarsi secondo le risorse a disposizione, economiche, umane e strutturali.
- f) ULSS 7 che collabora con l'istituto e con la rete territoriale nell'ambito delle attività coordinate con il CTI e per le attività di valutazione certificazione degli alunni con disabilità.
- g) Unindustria per progetti di riconversione e riqualificazione professionale, quali ad es: il progetto "aiuto cuoco" – laboratorio dell'esperienza per riqualificare soggetti in mobilità provenienti dal settore produttivo del legno.
- h) IVL (Istituto Veneto del Lavoro) per il progetto fare impresa: che prevede l'intervento di esperti nell'ambito del più vasto progetto di alternanza scuola lavoro
- i) Aziende del territorio del settore enogastronomico, della accoglienza turistica e della sala e vendita per il progetto di ASL e per la realizzazione di tirocini formativi.
- l) L'Avis, che da anni collabora per realizzare iniziative di educazione alla salute per aumentare nei ragazzi la consapevolezza del proprio corpo, e far conoscere l'attività dell'AVIS mirata alla cultura della donazione.
- m) Protezione civile, Polizia locale, Carabinieri, Comune e provincia di Treviso per l'educazione stradale e alla legalità;
- n) Associazione volontari AUSER, LILT per attività di prevenzione e per promuovere iniziative di volontariato.

L'IPSSAR è una scuola dinamica che si caratterizza per le molte iniziative che organizza per arricchire la proposta formativa per gli allievi:

ATTIVITA'

- ❑ **STAGE E TIROCINI** in Italia e all'estero
- ❑ **VIAGGI di STUDIO** in Italia e all'estero
- ❑ **ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO**

sono percorsi obbligatori di formazione "on the job" che garantiscono:

- la qualità professionale dello studente e la sua partecipazione "attiva";
- la consapevolezza dell'appartenenza ad una comunità professionale
- il collegamento con il territorio, con il mondo del lavoro e delle professioni;
- il potenziamento di una nuova cultura del lavoro.

L'Alternanza ha i suoi luoghi elettivi rispetto alla specificità del profilo professionale dello studente nelle seguenti modalità operative:

- a) Attività di stage anche all'estero grazie al progetto **EUROEXP2016**
- b) Eventi/Manifestazioni
- c) Concorsi
- d) Incontri con operatori dei settori.

- ❑ **CONCORSI NAZIONALI ed INTERNAZIONALI**
- ❑ **MANIFESTAZIONI INTERNE ed ESTERNE**
- ❑ **PROGETTO GIOVANI – EDUCAZIONE ALLA SALUTE ED ALLA PREVENZIONE:** la finalità principale è quella di informare e prevenire nei ragazzi situazioni di disagio ed i rischi legati alla tossicodipendenza, all'alcolismo, al tabagismo e all'uso di sostanze psicotrope.
- ❑ **ATTIVITA' SPORTIVA E GIOCHI SPORTIVI STUDENTESCHI**
- ❑ **INTEGRAZIONE ALUNNI STRANIERI**
- ❑ **CERTIFICAZIONE LINGUE.** L'Istituto offre un supporto didattico agli studenti che, su base volontaria, intendono sostenere l'esame per il conseguimento della certificazione esterna di una lingua straniera a livello B1.
- ❑ **EDUCAZIONE ALLA CONVIVENZA ED ALLA LEGALITA':** offrire agli operatori della scuola, alle famiglie e agli studenti uno strumento di riflessione e di lavoro per prevenire e contrastare comportamenti impropri, conflittuali e di danneggiamento e altre condotte problematiche.)
- ❑ **PARTECIPAZIONE A PROGETTI FINALIZZATI ALL'INTEGRAZIONE CON IL TERRITORIO**

partecipando alle varie iniziative che vengono proposte tra cui:

- **Green School** che mira ad aumentare la consapevolezza dei ragazzi sull'importanza strategica del risparmio energetico, ed a valorizzare il tema dell'efficienza energetica;
- **Conoscere il cibo per valorizzare le diversità che** promuove la valorizzazione della cultura del cibo;

- **Peer educator** che è un'iniziativa di prevenzione rivolta ai giovani della scuola media per l'uso e abuso dell'alcol condotta da un gruppo di ragazzi del triennio settore sala-bar.

SERVIZI

- **Centro di informazione e consulenza (C.I.C.).** All'interno di tale spazio sono previste attività diverse, il cui fine comune è di prevenire il disagio adolescenziale (problematiche varie dalle scolastiche alle familiari, dalle relazionali alle preventive, ecc.) e di promuovere il benessere psico-fisico dei ragazzi.
- **La Scuola in Ospedale e il servizio di Istruzione Domiciliare** che garantisce ai ragazzi ricoverati o seguiti in regime di "Day hospital" il diritto all'istruzione come diritto a conoscere e ad apprendere in ospedale e a casa nonostante la malattia

STRUTTURE

L'edificio scolastico, realizzato nel 2006, offre ottime possibilità laboratoriali ed aule per le varie attività.

In particolare l'istituto ha:

- N. 3 laboratori di cucina
- N.1 laboratorio dimostrativo di cucina
- N. 3 laboratori di sala
- N. 1 laboratorio di bar
- N. 1 laboratorio di ricevimento con guardaroba
- N. 3 camere d'albergo
- N. 2 laboratori di informatica
- N.1 laboratorio di scienze integrate
- N. 1 biblioteca
- N.1 aula polifunzionale