



L'I.P.S.S.A.R. di Nembro nasce come scuola autonoma nell'a.s. 2003/2004 dopo essere stata sede coordinata dell'I.P.S.S.A.R. di San Pellegrino Terme dal settembre 1985 fino al 31 agosto 2003.

Distante da Bergamo solo sette chilometri, è facilmente raggiungibile coi mezzi della Teb (tramvia delle valli) o dell'A.T.B., ogni sette minuti nelle ore di punta.

Oltre alla palestra e ai laboratori multimediali, la scuola è dotata di moderne attrezzature e laboratori di cucina, sala, bar e ricevimento. Qui gli studenti, fin dal primo anno, vengono abituati ad un lavoro simulato e ad attività varie come concorsi e fiere.

La scuola garantisce una qualità delle attività educative nel rispetto delle esigenze culturali e formative degli alunni.

La scuola prevede un biennio iniziale comune, in cui gli studenti affrontano lo studio degli aspetti generali dei due indirizzi: laboratorio di servizi enogastronomici, laboratorio di servizi di ospitalità alberghiera, oltre allo studio delle discipline dell'area comune a tutti gli istituti superiori.

Nel secondo biennio comune gli studenti acquisiscono quelle specifiche competenze tecniche, economiche, normative nelle filiere dell'enogastronomia e della ricettività alberghiera. È previsto un quinto anno alla fine del quale gli studenti, sostenendo l'esame conclusivo, arrivano al diploma di maturità.

Dal terzo anno in poi gli studenti effettuano uno stage annuale della durata di tre settimane per conoscere la realtà lavorativa delle scelte effettuate; le strutture ricettive degli stage sono alberghi e ristoranti di ottimo livello.

All'interno della scuola è presente uno staff di insegnanti qualificati per il sostegno dei ragazzi in situazione di handicap, che provvedono ad organizzare attività educative individualizzate



Orari di segreteria
Da lunedì a venerdì
dalle 8:00 alle 9:00
dalle 10:30 alle 12:30
dalle 15:00 alle 16:00

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

MATERIE dell'area comune		primo biennio		secondo biennio		ultimo anno	
		1 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a	
	lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4	
	storia, cittadinanza e costituzione	2	2	2	2	2	
	lingua inglese	3	3	3	3	3	
	diritto ed economia	2	2				
	matematica	4	4	3	3	3	
	scienze integrate (scienze della terra e biologia)	2	2				
	Scienze motorie e sportive (educazione fisica)	2	2	2	2	2	
	religione	1	1	1	1	1	
totale ore dell'area comune		20	20	15	15	15	
<i>attività e insegnamenti obbligatori nell'area di indirizzo</i>							
	scienze integrate (fisica)	2					
	scienze integrate (chimica)		2				
	scienza degli alimenti	2	2				
	Laboratorio di servizi enogastronomici	3	3				
	laboratorio di servizi di ospitalità	3	3				
	seconda lingua straniera	2	2	3	3	3	
	scienza e cultura dell'alimentazione			4	2	2	
	laboratorio di servizi enogastronomici e della ricettività alberghiera			6	6	6	
	diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	6	6	
totale ore dell'area di indirizzo		12	12	17	17	17	
totale ore		32	32	32	32	32	
	altra lingua straniera: <i>facoltativa</i>	<u>2</u>	<u>2</u>	<u>2</u>	<u>2</u>	<u>2</u>	

PROFILO

“Tecnico dei Servizi per l’Enogastronomia e dell’Ospitalità Alberghiera”

Il tecnico dei 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.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici e l’organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell’esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale finalizzate all’ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi eno-gastronomici valorizzando, anche attraverso la progettazione e programmazione di eventi, il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali e di costume del territorio;
- documentare il proprio lavoro e redigere relazioni tecniche.

Nella filiera dell’enogastronomia:

- agisce nel sistema di qualità per la trasformazione, conservazione, presentazione e servizio dei prodotti agroalimentari;
- integra le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche e comunicative;
- opera nel sistema produttivo sia promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali sia individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nella filiera dell’ospitalità alberghiera

- svolge attività operative e gestionali funzionali all’amministrazione, produzione, erogazione e vendita dei servizi.



nembro
ipssar



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I
SERVIZI**

ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE

Via Bellini, 54 -24027- Nembro (BG)

Tel. 035-521 285 – Fax. 035 523 513

www.alberghieronembro.it

Open Day

L'IPSSAR di Nembro
vi attende nei giorni

Sabato 12 dicembre 2009
Sabato 16 gennaio 2010

dalle 15:00 alle 17:00

VENITE NUMEROSI

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI
ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE**

Via Bellini, 54 -24027- Nembro (BG)

Tel. 035-521 285 – Fax. 035 523 513

www.alberghieronembro.it

ipssar.nembro@libero.it