

ISTITUTO PROFESSIONALE
PER I SERVIZI
DELL'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

AMERIGO VESPUCCI

TIPOLOGIA

Istituto Professionale per I Servizi dell'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

INDIRIZZO

Sede centrale
Succursale Molinari

V. V.Peroni, 8 20133 Milano
c/o Istituto Molinari v. Crescenzago

TELEFONO

02/7610162

FAX

02/7610281

E-MAIL

info@ipsarvespucci.it ; orientamento@ipsarvespucci.it

SITO WEB

www.ipsarvespucci.it

MEZZI DI TRASPORTO

Sede centrale : MM2 Lambrate; filobus 90-91-93; bus 61-54; tram 5

Succursale Molinari : MM2 Cimiano

DIRIGENTE

Prof. Luigi Costanzo

VICEPRESIDE

REFERENTE GRUPPO INCLUSIVITA'

Prof.ssa Cristina Schirosi

REFERENTE ORIENTAMENTO

Prof.ssa Marina Amoroso

INDIRIZZI presenti nella scuola

La nuova istruzione professionale prevede un curriculum quinquennale che termina con l'Esame di Stato e il rilascio del Diploma di Maturità Professionale.

Tale percorso quinquennale si sviluppa in un primo biennio orientativo comune a tutti gli indirizzi e in un triennio (secondo biennio e quinto anno) articolato per indirizzi di specializzazione.

Gli indirizzi previsti sono: Enogastronomia, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica, Prodotti dolciari industriali ed artigianali.

Agli allievi e alle famiglie sarà chiesto di indicare, al termine del primo biennio, la specializzazione prescelta e una seconda opzione obbligatoria.

Per rispondere comunque alla domanda di percorsi formativi più brevi e indirizzati ad un più veloce inserimento nel mondo del lavoro l'istituto propone, in accordo con la Regione Lombardia, percorsi di Istruzione e Formazione Professionale di durata triennale che rilasciano un diploma di qualifica professionale regionale.

Percorso triennale Regionale di Istruzione e Formazione Professionale per Aiuto Cuoco e per Operatore di sala e bar.

DATA inizio corsi/DURATA

Inizio anno scolastico come da calendario regionale. Durata dei corsi annuale.

TITOLI DI STUDIO CONSEGUITI

Al termine del percorso quinquennale statale : Diploma di Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera con articolazione in enogastronomia, articolazione in sala e vendita, articolazione in accoglienza turistica e articolazione in prodotti dolciari industriali e artigianali.

Al termine del percorso triennale regionale : Qualifica Professionale Regionale di Aiuto Cuoco e di Operatore di sala e bar.

PROFILI PROFESSIONALI

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo statale "**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.

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo regionale **"Preparazione pasti"** sono funzionali all'operatività nel settore della ristorazione; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla preparazione di piatti sulla base di ricettari e su indicazioni dello chef, nel rispetto delle norme igienico sanitarie.

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo regionale **"Servizi di sala e bar"** sono funzionali all'operatività nell'ambito del servizio di sala e di bar; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla predisposizione degli ordini, alla somministrazione di pasti e di prodotti da bar, secondo gli standard aziendali richiesti ed i criteri di qualità e sicurezza igienico sanitaria.

PROGETTI

Progetti rilevanti attivi nel nostro Istituto: Intercultura, BES, GLH, Alternanza scuola/lavoro per classi terze, quarte e quinte, stage in azienda per gli studenti meritevoli di seconda, Front office (servizi ricevimento esterni o interni in occasione di manifestazioni particolari), Food & Beverage (servizi catering o banchetti interni o esterni), Gruppo sportivo, Orientamento, Salute, Bullismo e Cyberbullismo, Legalità e Volontariato.

LABORATORI E ATTREZZATURE

Laboratori di cucina, sala-bar e ricevimento. Aule informatiche. Aula video. Biblioteca. Palestra.

ALTRE OFFERTE DELLA SCUOLA

La scuola offre inoltre: Sportello di ascolto psicologico per studenti; Sportello scuola volontariato; Sportello Bullismo, Sportello stranieri, Sportello orientamento in entrata, in itinere e in uscita; Certificazioni Linguistiche.

COSTI

Per l'anno scolastico 2023/ 2024, l'iscrizione alla classe prima è stata di 150€.

GIORNATE "SCUOLA APERTA "

Open day : 4 novembre 2023 – accesso ore 9.30
25 novembre 2023 – accesso ore 9.30
30 novembre 2023 – accesso ore 16.00
14 dicembre 2023 – accesso ore 16.00
10 gennaio 2024 – accesso ore 16.00

Per partecipare agli open day è necessario consultare il nostro sito alla voce Open day, scegliere il giorno preferito e iscriversi utilizzando l'apposito modulo di prenotazione Google.

Offriamo la possibilità di visitare l'Istituto in piccoli gruppi di studenti accompagnati da docenti delle scuole medie e possibilità di avere appuntamenti individuali online o in presenza con la prof.ssa Amoroso, referente per l'Orientamento in entrata, scrivendo a orientamento@ipsarvespucci.it

PROMEMORIA IMPORTANTE!!!!

Tutti coloro che vorranno iscriversi al nostro Istituto dovranno inviare **entro il 10 gennaio 2024, fotocopia della pagella di seconda media e consiglio orientativo della Scuola media di provenienza.**

La documentazione dovrà essere inviata direttamente a orientamento@ipsarvespucci.it

Tale documentazione servirà per stilare una graduatoria di merito da utilizzare in caso di esubero di iscrizioni, chi non dovesse presentare la documentazione richiesta andrà in coda alla graduatoria.