

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 Lambrate
Succursale Molinari
TELEFONO
FAX
E-MAIL

V. V. Peroni, 8 20133 Milano
V.le Rimembranze di Lambrate, 24 Milano
c/o Istituto Molinari v. Crescenzago
02/7610162
02/7610281
info@ipsarvespucci.it ; vespu.amm@tiscalinet.it ; orientamentovespucci@gmail.com

SITO WEB

www.ipsarvespucci.it

MEZZI DI TRASPORTO

Sede centrale : MM2 Lambrate; filobus 90-91-93; bus 61-54; tram 5
Succursale Lambrate: MM2 Lambrate; filobus 93; bus 54; tram 23-11-33
Succursale Molinari : MM2 Cimiano

DIRIGENTE

Prof.ssa Antonella Pari

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: Tecnico dei Servizi per L'enogastronomia, Tecnico per i Servizi di Sala e Vendita, Tecnico per i Servizi di Accoglienza Turistica.
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 e articolazione in accoglienza turistica.
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, Sostegno GLH, Stage in azienda per classi terze e quarte, Front office (servizi ricevimento esterni o interni in occasione di manifestazioni particolari), Food & beverage (servizi catering o banchetti interni o esterni), Alternanza scuola / Lavoro, Gruppo sportivo, Orientamento, Salute, 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 orientamento in entrata e in uscita; Laboratorio musicale ; corsi per Patentino e Certificazioni Linguistiche.

COSTI

Per l'anno scolastico 2013/ 2014, l'iscrizione alla classe prima è stata di 150€.

GIORNATE “scuola aperta ”

**Open day : 16 e 27 novembre 2013, 5 dicembre 2013 e 11 gennaio 2014
in Via V. Peroni, 8 a Milano.**

**Per partecipare alle giornate aperte è necessario consultare il nostro sito alla voce
Open day, scegliere il giorno e l'ora preferiti e iscriversi mandando una e-mail a :
orientamentovespucci@gmail.com**

Possibilità di visitare la scuola previo appuntamento con la prof.ssa Amoroso, referente per l'Orientamento in entrata, che riceve nella sede centrale di via V. Peroni, 8. L'orario dello sportello orientamento sarà indicato sul sito a partire dalla fine di ottobre.

PROMEMORIA IMPORTANTE!!!!

Tutti coloro che vorranno iscriversi al nostro Istituto dovranno presentare alla nostra segreteria didattica, entro il 31 gennaio 2014, fotocopia della pagella di seconda media e consiglio orientativo della Scuola media di provenienza. 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