



Istituto Professionale di Stato
per l'Enogastronomia
e l'Ospitalità Alberghiera
"P. Artusi"

L'alberghiero che forma l'eccellenza



COSTRUISCI IL TUO FUTURO
CON NOI!



L' Artusi

I Professionisti del domani.
Persone, sempre.

Sessant'anni di storia danno l'opportunità all'Istituto Alberghiero "Pellegrino Artusi" di Recoaro Terme di offrire una **formazione d'eccellenza** grazie alle esperienze maturate e sperimentate negli anni.

Conoscenze e competenze professionali, innovative e spendibili nel mondo del lavoro, integrate da una **formazione culturale**, fondamentale per raggiungere la professionalità richiesta dal mondo contemporaneo: **questi sono gli obiettivi del nostro Istituto.**

Centrale è anche l'attenzione rivolta all'**educazione civile e morale dello studente**: ciascun ragazzo è accompagnato a riconoscere e valorizzare le proprie attitudini e qualità nell'ottica di formare **cittadini autonomi**, capaci di operare scelte consapevoli negli ambiti personali, relazionali e professionali.

AREA GENERALE - Quadro orario del quinquennio

| DISCIPLINE | Ore settimanali | | | | |
|-------------------------------|-----------------|---------|---------|---------|---------|
| | 1° anno | 2° anno | 3° anno | 4° anno | 5° anno |
| Lingua e letteratura italiana | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Lingua inglese | 4 | 3 | 2 | 2 | 2 |
| Storia | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| Diritto ed Economia | 2 | 2 | - | - | - |
| Geografia | 1 | 1 | - | - | - |
| Matematica | 3 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| Scienze motorie e sportive | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| R.C. o Attività alternative | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

AREA DI INDIRIZZO – Quadro orario del biennio

| DISCIPLINE | Ore settimanali | |
|---|-----------------|---------|
| | 1° anno | 2° anno |
| Laboratorio di Enogastronomia | 4 | 5 |
| Laboratorio di Sala e vendita | 4 | 5 |
| Laboratorio di Accoglienza turistica | 3 | 2 |
| Scienza degli alimenti | 2 | 2 |
| Seconda lingua straniera (Francese, Spagnolo, Tedesco) | 2 | 2 |
| Tecnologie informatiche | - | 3 |
| Scienze integrate | 3 | - |

Totale ore di frequenza dal primo al quinto anno: **32 ore settimanali**



ACCOGLIENZA TURISTICA

Imparerai a...



gestire tutte le fasi di ospitalità del cliente, applicando le più idonee tecniche professionali e di comunicazione dell' **Hospitality Management** e le conoscenze del **patrimonio naturale, culturale e artistico del territorio**

promuovere le nuove tendenze turistiche ed enogastronomiche, grazie a tecniche tradizionali e innovative, contribuendo alle strategie di **Destination Marketing** e di **Emotional Marketing**



lavorare in squadra, sviluppando capacità di *problem solving*, e supportare le attività di *budgeting* aziendale, anche attraverso il **Digital Marketing**

progettare e gestire, anche con tecnologie digitali, **eventi** congressuali, enogastronomici e culturali, realizzando pacchetti di offerta turistica integrata che valorizzino il *Made in Italy*, anche all'estero

| DISCIPLINE DI INDIRIZZO | Ore settimanali | | |
|---------------------------------------|-----------------|---------|---------|
| | 3° anno | 4° anno | 5° anno |
| Seconda lingua straniera | 3 | 3 | 3 |
| Diritto e Tecniche amministrative | 4 | 4 | 5 |
| Laboratorio di Accoglienza turistica | 7 | 6 | 5 |
| Arte e territorio | 2 | 3 | 3 |
| Tecniche di Comunicazione e Relazione | 2 | 2 | 2 |



ENOGASTRONOMIA CUCINA

Imparerai a...

predisporre menù che soddisfino le esigenze della clientela, con obiettivi di qualità e sostenibilità, curando il **profilo nutrizionale** di ogni ricetta



valutare la qualità degli alimenti, valorizzandoli con moderne tecniche di preparazione e cottura nella piena conoscenza di tutta la strumentazione di lavoro della cucina e delle **norme HACCP**



studiare il **profilo economico** di ogni ricetta, calcolandone il *food cost*, e gestire il processo di approvvigionamento e le attività di **budgeting aziendale**, con attenzione alla formula del *delivering*

valorizzare le **tipicità culinarie** del proprio territorio e promuovere, anche con tecnologie digitali, le nuove tendenze enogastronomiche

DISCIPLINE DI INDIRIZZO

Ore settimanali

| | 3° anno | 4° anno | 5° anno |
|-----------------------------------|---------|---------|---------|
| Seconda lingua straniera | 3 | 3 | 3 |
| Scienza dell'Alimentazione | 5 | 4 | 5 |
| Laboratorio di Cucina | 7 | 6 | 5 |
| Laboratorio di Sala e Vendita | - | 2 | 2 |
| Diritto e Tecniche amministrative | 3 | 3 | 3 |



ENOGASTRONOMIA ARTE BIANCA E PASTICCERIA

Imparerai a...



creare **prodotti dolciari, di gelateria e di panificazione** locali, nazionali e internazionali con tecniche tradizionali e innovative, in un'ottica di qualità e sostenibilità

realizzare ricette che soddisfino le **necessità del cliente** nel rispetto delle diverse culture ed esigenze dietetiche, associandole coerentemente a bevande alcoliche e analcoliche, calde e fredde



applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in materia di sicurezza sul lavoro, trasparenza e tracciabilità dei prodotti, operando nel pieno rispetto delle **norme HACCP**

calcolare il **food cost** di ogni ricetta e gestire il processo degli approvvigionamenti e delle attività di **budgeting aziendale**, anche con azioni di *marketing*

DISCIPLINE DI INDIRIZZO

Ore settimanali

| | 3° anno | 4° anno | 5° anno |
|--|---------|---------|---------|
| Seconda lingua straniera | 3 | 3 | 3 |
| Scienza dell'Alimentazione | 5 | 4 | 5 |
| Laboratorio di Cucina | - | 2 | - |
| Laboratorio di Sala e Vendita | - | 2 | 2 |
| Laboratorio di Arte bianca e Pasticceria | 7 | 4 | 5 |
| Diritto e Tecniche amministrative | 3 | 3 | 3 |



ENOGASTRONOMIA SALA, BAR E VENDITA

Imparerai a...



realizzare *mise en place*, secondo il galateo e i diversi **stili di servizio**, e curare l'**abbinamento del vino** con i diversi prodotti enogastronomici, promuovendo il *Made in Italy*, anche digitalmente

supportare le attività di **budgeting** aziendale, perseguendo obiettivi di redditività, anche attraverso azioni di **marketing**, e agire nel rispetto delle **normative d'igiene e sicurezza**



conoscere le basi della **caffetteria contemporanea**, della preparazione e del **servizio di bevande alcoliche e analcoliche** per operare con professionalità nei *drink bar*

servire il cliente, con attenzione alla **presentazione dei piatti** in sala, proponendo menu adatti a specifici regimi dietetici, nel rispetto della sostenibilità, anche attraverso lo **storytelling dei prodotti**

DISCIPLINE DI INDIRIZZO

Ore settimanali

| | 3° anno | 4° anno | 5° anno |
|-----------------------------------|---------|---------|---------|
| Seconda lingua straniera | 3 | 3 | 3 |
| Scienza dell'Alimentazione | 5 | 4 | 5 |
| Laboratorio di Cucina | - | 2 | 2 |
| Laboratorio di Sala e Vendita | 7 | 6 | 5 |
| Diritto e Tecniche amministrative | 3 | 3 | 3 |

DIDATTICA INNOVATIVA

“Dal SAPERE al SAPER FARE”

Operare in situazioni reali:
un'occasione di apprendimento unica



RISTORANTE DIDATTICO

Primo esempio in Veneto, nel Ristorante didattico gli studenti vivono esperienze formative di qualità in un ambiente che riproduce esattamente le **reali condizioni del mondo del lavoro**, relazionandosi ogni giorno con clienti veri.

BAR DIDATTICO

un vero bar all'interno della scuola, nato dalla volontà di valorizzare tutti gli studenti attraverso il lavoro di laboratorio e fornire un'occasione di crescita personale, professionale e di inclusione. A turno, gli studenti di quinta aiutano i loro compagni di seconda ad acquisire sempre **più consapevolezza nel settore** e svolgono azioni di tutoraggio nell'ottica della **peer education**.



FRONT OFFICE DIDATTICO

In un'aula dedicata, gli studenti hanno la possibilità di **simulare le attività di check-in**, di assistenza al cliente nel corso del soggiorno e delle operazioni di **check-out**. Perfezionano così **le competenze professionali**, si utilizzano **le lingue straniere**, **le tecniche di comunicazione e relazione** e altresì **le competenze informatiche**.



I NOSTRI PROGETTI

Esperienze significative,
anche fuori dall'aula



ATTIVITÀ DI PCTO

- stage aziendali, anche all'estero;
- manifestazioni interne ed esterne alla scuola;
- uscite didattiche in aziende e strutture ricettive;
- attività di impresa simulata nel nostro Ristorante didattico.

pcto
Percorsi per le Competenze Trasversali
e per l'Orientamento



COLLABORAZIONI CONSOLIDATE



ESPERIENZE FORMATIVE E ARRICCHENTI

SOGGIORNI
TURISTICI
ALL'ESTERO



Visita il nostro sito!

CONTATTI

Sito: www.artusi.edu.it

E-mail: info@artusi.edu.it

Telefono: 0445 75111 - 75215

Indirizzo: Via Pralonghi, 5
36076 Recoaro Terme (VI)

Seguici anche su



FACEBOOK

Istituto alberghiero
"P. Artusi" di Recoaro Terme



INSTAGRAM

IPSSAR Pellegrino Artusi