

PROFILO IN USCITA

ISTITUTO PROFESSIONALE G.D. ROMAGNOSI

In ottemperanza al D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61 art. 3, comma 1, lettera G e al D.I. 24 maggio 2018 n. 92, Allegato G, l'Istituto Romagnosi accoglie come linee guida del proprio profilo in uscita la seguente descrizione:

“Il Diplomato di istruzione professionale nell’indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera” possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell’intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera. Nell’ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.”

L’indirizzo **Enogastronomia e ospitalità alberghiera** nell’Istituto Romagnosi è declinato in tre percorsi: **Enogastronomia, Sala Bar e Vendita, Accoglienza turistica**.

L’intera azione formativa, in termini di contenuti, attività, esperienze, organizzazione è orientata alla crescita umana, culturale, professionale, civile e sociale degli studenti; la proposta didattica, nelle sue sfaccettature, mira a maturare un’autonoma capacità di giudizio critico e di responsabilità sociale nello sviluppo di professionalità d'eccellenza.

Tale sfida viene raccolta dall’Istituto Professionale in un percorso altamente qualificante legato alla cultura del cibo nel quale viene promosso un confronto critico continuo con la ricchezza del passato e della tradizione del territorio, d’Italia e del mondo al fine di prendere consapevolezza del senso del proprio fare presente e di maturare una cosciente progettualità per il futuro; tale percorso si sviluppa attraverso esperienze culturali di ambito teorico e pratico, attività laboratoriali, metodologie il più possibile induttive e un rapporto significativo con il mondo del lavoro che matura nell’incontro con figure e realtà professionali del territorio e nella frequenza dei PCTO, cui viene data particolare rilevanza.

Oltre che nella quotidiana azione didattica, il più possibile declinata per fare emergere le peculiarità di ciascuno, la proposta prende corpo in una progettualità anche extrascolastica relativa a concorsi, manifestazioni ed eventi che può essere sintetizzata nel motto «pensare per fare, fare per pensare», espressione che vuole tenere unite la capacità di giocare le conoscenze e le abilità che si acquisiscono per attuare un approccio consapevole al proprio fare e la necessità di partire dal concreto e dal lavoro per maturare un pensiero critico.

L’Istituto concepisce la sua proposta come unitaria nella sostanza, pur nella specificità delle tre figure professionali di riferimento: l’acquisizione delle competenze trasversali proposte porta infatti il diplomato ad essere versatile rispetto ad un contesto sempre più in evoluzione, come quello della ristorazione, della vendita e dell’ospitalità, e capace di proporsi in vari ambiti lavorativi e non necessariamente solo quello del percorso in cui si è specializzato.

Tale proposta infine, anche grazie a progetti di volontariato e di cittadinanza attiva sul territorio, promuove al contempo il pieno rispetto delle diversità culturali, etniche e religiose, il contrasto

a ogni forma di discriminazione, la capacità di rapportarsi in modo costruttivo, propositivo e creativo con la realtà scolastica ed extrascolastica, in ottemperanza alle indicazioni presenti nel D.L. 92/2019 e nel D.M. 35/2020.

Il profilo in uscita dell'Istituto Professionale vuole essere la declinazione compiuta di competenze riconoscibili e valide nel contesto lavorativo ed economico-professionale sul piano nazionale delineate dal D.Lgs. 61/2017 e ulteriormente precisate con il D.I. 92/2018 in relazione alle specificità del settore. Con questa prospettiva i dipartimenti, organizzati per Assi culturali, hanno determinato la specifica declinazione di tali competenze nell'ambito dell'Istituto, predisponendo i risultati di apprendimento riferiti al primo biennio e agli anni del triennio.

In riferimento alle mansioni professionali, il Profilo in uscita dell'Istituto viene correlato alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO:

I - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

I - 55 Alloggio

55.1 Alberghi e strutture simili

I - 56 Attività dei servizi di ristorazione

56.1 Ristoranti e attività di ristorazione mobile

56.2 Fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione

56.3 Bar e altri esercizi simili senza cucina

56.10.3 Gelaterie e pasticcerie

56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale

C - ATTIVITÀ MANUFATTURIERE

C - 10 Industrie alimentari

10.7 Produzione di prodotti da forno e farinacei

10.71 Produzione di pane; prodotti di pasticceria freschi

N - NOLEGGIO, AGENZIE DI VIAGGIO, SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE

N - 79 Attività dei servizi delle agenzie di viaggio, dei tour operator e servizi di prenotazione e attività connesse

Secondo la Nomenclatura e classificazione delle Unità Professionali (codice NUP) dell'ISTAT l'Istituto afferisce alla categoria 5.2 (Professioni qualificate nelle attività ricettive e della ristorazione) e a tutte le sottocategorie ascrivibili ad essa:

5 - PROFESSIONI QUALIFICATE NELLE ATTIVITÀ' COMMERCIALI E NEI SERVIZI

5.2 - Professioni qualificate nelle attività ricettive e della ristorazione

5.2.2 - Esercenti ed addetti nelle attività di ristorazione

5.2.2.1 - Cuochi in alberghi e ristoranti

5.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi

5.2.2.3 - Camerieri e professioni assimilate

5.2.2.4 - Baristi e professioni assimilate

5.2.2.5 - Esercenti nelle attività di ristorazione

In riferimento infine al Decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca 166/2015 concernente la classificazione dei settori economico professionali (SEP), l'Istituto si riferisce ai seguenti settori:

Servizi turistici

Produzioni alimentari

In particolare, il primo biennio, concepito come proposta sostanziale delle abilità di base di tutti e tre i percorsi e per questo orientativo, fa riferimento ai codici ATECO I - 55 e I - 56.

Si definisce la seguente descrizione sintetica del diplomato di ciascun percorso.

1. Enogastronomia

Codici ATECO I - 56 e C - 10

Il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; sa operare nel sistema produttivo valorizzando e promuovendo il territorio, i prodotti e le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche; sa adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati; è in grado di controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico, nel pieno rispetto delle norme igieniche e del sistema HACCP; sa predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; è in grado di utilizzare le competenze linguistiche, anche della lingua straniera, per ottimizzare la qualità del servizio; è una persona consapevole dei propri mezzi e potenzialità, capace di formazione permanente, disponibile alla cooperazione; è in grado di proporre la propria professionalità nei vari ambiti del settore in relazione alle tendenze emergenti dimostrando flessibilità e duttilità e sa mobilitare le proprie competenze e risorse per accettare sfide e risolvere problematiche.

2. Sala bar e vendita

Codice ATECO I - 56

Il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; sa interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando e promuovendo il territorio, i prodotti e le tradizioni locali, nazionali e internazionali e proponendo innovazioni; è in grado di interagire con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un'esperienza culturale; sa controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico, nel pieno rispetto delle norme igieniche e del sistema HACCP; sa predisporre

proposte coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; è in grado di utilizzare le competenze linguistiche, anche della lingua straniera, per ottimizzare la qualità del servizio; è una persona consapevole dei propri mezzi e potenzialità, capace di formazione permanente, disponibile alla cooperazione; è in grado di proporre la propria professionalità nei vari ambiti del settore in relazione alle tendenze emergenti dimostrando flessibilità e duttilità e sa mobilitare le proprie competenze e risorse per accettare sfide e risolvere problematiche.

3. Accoglienza turistica

Codici ATECO I - 55 e N - 79

Il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di accoglienza sul territorio ed ospitalità alberghiera utilizzando le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera; sa gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; è in grado di progettare prodotti turistici che permettono di conoscere il territorio e il suo patrimonio, attraverso la valorizzazione delle sue risorse ambientali, storico-artistiche, culturali, ed in particolare enogastronomiche ed individuando le nuove tendenze del settore; sa gestire le diverse fasi dell'accoglienza del cliente sia da un punto di vista tecnico-operativo che comunicativo relazionale, in quanto conosce le procedure operative e sa utilizzare gli strumenti tecnologici, nonché le tecniche di comunicazione, anche in lingua straniera, per ottimizzare la qualità del servizio; è una persona consapevole dei propri mezzi e potenzialità, capace di formazione permanente, disponibile alla cooperazione; è in grado di proporre la propria professionalità nei vari ambiti del settore in relazione alle tendenze emergenti dimostrando flessibilità e duttilità e sa mobilitare le proprie competenze e risorse per accettare sfide, risolvere problematiche ed adeguarsi ai cambiamenti e alle richieste del mercato.