



*L'indirizzo "Servizi per l'eno-gastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'eno-gastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.*



## MATERIE BIENNIO

### COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI

- ITALIANO
- INGLESE
- IL LINGUA STRANIERA (FRANCESE O TEDESCO)
- STORIA
- MATEMATICA
- DIRITTO ED ECONOMIA
- GEOGRAFIA
- SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
- RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITÀ ALTERNATIVE
- SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA)
- SCIENZE DEGLI ALIMENTI
- SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)
- TIC
- LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-CUCINA
- LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- BAR - SALA E VENDITA
- LABORATORIO DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA



### CONTATTACCI!

#### FERMI (SEDE AMMINISTRATIVA)

Via Passo Gravina, 197  
95125 Catania  
Tel.: +39 095 6136400

#### EREDIA-DEODATO (SEDE INDIRIZZO)

Via Del Bosco, 43  
95125 Catania  
Tel.: +39 095 6136210



### SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA



### NOI DEL FERMI-EREDIA INVESTIAMO IN:

- Attività didattiche nei nostri laboratori di sala, cucina e ricevimento;
- Collaborazioni con aziende e organizzazioni imprenditoriali del territorio;
- Certificazioni linguistiche, essenziali oggi in un contesto di mercato globale;
- Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento in Italia e all'estero
- Percorsi di alternanza scuola lavoro e di apprendistato per potenziare la formazione dello studente e favorire l'inserimento del diplomato nel mondo del lavoro.

## ENOGASTRONOMIA

Nell'articolazione "Enogastronomia" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici: di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

- LINGUA ITALIANA
- LINGUA INGLESE
- II LINGUA STRANIERA (FRANCESE O TEDESCO)
- STORIA
- MATEMATICA
- SCIENZE MOTORIE SPORTIVE
- RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITÀ ALTERNATIVE
- SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
- DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
- 1° LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI (CUCINA)
- 2° LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI (BAR SALA E VENDITA)



## SERVIZI DI SALA E VENDITA

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita" gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici: di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela: di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

- LINGUA ITALIANA
- LINGUA INGLESE
- II LINGUA STRANIERA (FRANCESE O TEDESCO)
- STORIA
- MATEMATICA
- SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
- RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITÀ ALTERNATIVE
- SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
- DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
- 1° LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI (BAR SALA E VENDITA)
- 2° LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI (CUCINA)



## ACCOGLIENZA TURISTICA

Nell'articolazione "Accoglienza turistica" vengono acquisite le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzano le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

- LINGUA ITALIANA
- LINGUA INGLESE
- II LINGUA STRANIERA (FRANCESE O TEDESCO)
- STORIA
- MATEMATICA
- DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
- SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
- SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
- RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITÀ ALTERNATIVE
- LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA
- TECNICHE DI COMUNICAZIONE

