



ISTITUTO OMNICOMPRESIVO "G.N. D'AGNILLO"

TI PREPARIAMO AL FUTURO



Codice mecc. ISIS016004



Sede centrale

Polo Scolastico "F.A. Marinelli"
via Salvo D'Acquisto,- 86081 Agnone



[icdagnillo.edu.it](http://www.icdagnillo.edu.it)

Dirigente Scolastico
Prof.ssa Maria Rosaria Vecchiarelli



isic829002@istruzione.it



ISTITUTO PROFESSIONALE
dei SERVIZI per l'ENOGASTRONOMIA
e l'OSPITALITA' ALBERGHIERA

INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

In un contesto come quello dell'Alto Molise, dove lo sviluppo è legato indissolubilmente al turismo e alla capacità di saper accogliere, organizzare, mettere a proprio agio turisti, convegnisti, operatori culturali con un servizio efficiente e qualificato, la presenza dell'**Istituto Professionale dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera** di Agnone diventa un formidabile strumento per acquisire una formazione altamente professionale, volta anche all'autoimprenditorialità, in grado di garantire la valorizzazione delle risorse paesaggistiche, storiche, archeologiche ed enogastronomiche nel territorio su cui insiste.

"ENOGASTRONOMIA"

Il diplomato IPSEOA indirizzo "Enogastronomia" è in grado di:

- intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.
- svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela valorizzando i prodotti tipici.
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- comunicare in almeno due lingue straniere;

Il diploma offre dunque la possibilità di diventare:

- chef di cucina;
- maitre d'hotel;
- barman;
- responsabile servizi alloggi, accoglienza, ristorazione.

Permette di:

- lavorare nelle aziende turistiche ed alberghiere, bar, ristoranti, enti pubblici, navi da crociera, villaggi turistici;
- lavorare autonomamente;
- insegnare le discipline professionali negli Istituti Alberghieri.

Il diploma è valido per l'ammissione ai concorsi pubblici e permette di accedere a tutti i corsi di laurea, in particolare in Scienze e Tecnologie degli Alimenti, Scienze Turistiche e Dietistica.

Nel secondo biennio e nell'ultimo anno è previsto lo svolgimento dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (P.C.T.O.) presso aziende operanti nei settori di riferimento presenti sul territorio nazionale ed europeo.

