



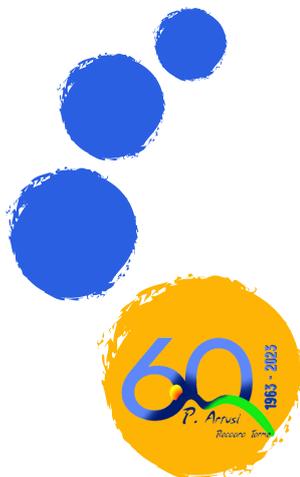
Istituto Professionale di Stato  
per l'Enogastronomia  
e l'Ospitalità Alberghiera  
"P. Artusi"

L'alberghiero che forma l'eccellenza



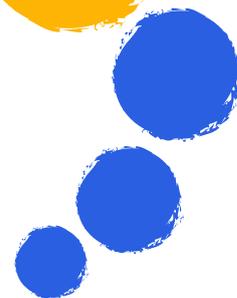
COSTRUISCI IL TUO FUTURO  
CON NOI!





# 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<br>(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**



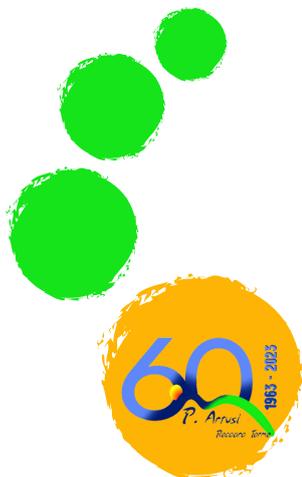
conoscere le basi della **caffetteria contemporanea**, della preparazione e del **servizio di bevande alcoliche e analcoliche** per operare con professionalità nei *drink bar*

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

È 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](http://www.artusi.edu.it)

E-mail: [info@artusi.edu.it](mailto: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