

# Accoglienza Turistica

## Il diplomato è in grado di:

- ▶ Intervenire nelle attività di ricevimento in albergo e in altre strutture turistiche;
- ▶ Elaborare progetti per la distribuzione del prodotto turistico, valorizzando l'ambiente e le risorse culturali ed enogastronomiche del territorio;
- ▶ Operare nelle diverse realtà professionali del settore turistico, quali agenzie di viaggio, uffici di informazione turistica, imprese legate all'organizzazione di eventi.



In regime di sussidiarietà con la regione toscana questo istituto ha attivato i percorsi di Istruzione e Formazione professionale (IeFP)

- addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti;
- addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e distribuzione delle pietanze e bevande;
- addetto al servizio di accoglienza, all'acquisizione di prenotazioni, alla gestione dei reclami e all'espletamento delle attività di segreteria amministrative.

*DURANTE IL 3 E IL 4 ANNO È PREVISTA  
L'ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO  
in aziende locali, nazionali ed estere.*

## ATTIVITÀ

- Potenziamento delle attività di laboratorio
- Nuove metodologie laboratoriali
- Certificazioni linguistiche nelle lingue straniere studiate
- Alternanza scuola-lavoro nei settori di indirizzo con tutor scolastici e aziendali in Italia e all'estero
- Personalizzazione degli interventi scolastici
- Promozione di un'enogastronomia attenta alla salute e al benessere della persona
- Soggiorni linguistici all'estero



# ISI MARCONI

Istituto Superiore di Istruzione Professionale

**VIAREGGIO - SERAVEZZA**

## Alberghiero

- Enogastronomia
- Servizi di sala e vendita
- Accoglienza turistica
- Pasticceria

**infoline:**

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



[luis02100d@istruzione.it](mailto:luis02100d@istruzione.it)

**Sede di VIAREGGIO**  
Via Trieste ang. via Virgilio, 25  
Tel. 0584 389486  
Fax 0584 389646

**Sede di SERAVEZZA**  
Via XXIV Maggio, 23  
Tel. 0584 756458  
Fax 0584 756155

L'identità del nostro Istituto vuole coniugare la formazione degli alunni sia come cittadini responsabili, sia come professionisti d'eccellenza. Negli anni la nostra scuola ha ampliato più la sua offerta formativa, adeguandola alle nuove tendenze del settore enogastronomico e ricettivo, al fine di garantire per gli alunni l'acquisizione delle competenze richieste dal mondo del lavoro, senza dimenticare la tradizione e le specificità del nostro territorio.

Il percorso formativo si compone di un biennio comune al termine del quale l'alunno si iscrive ad una delle seguenti articolazioni:

- ▶ **Enogastronomia**
- ▶ **Pasticceria**
- ▶ **Servizi di sala e vendita**
- ▶ **Accoglienza turistica**

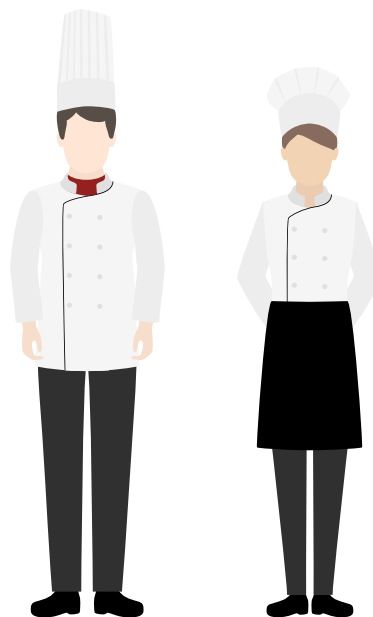
Al termine del percorso quinquennale si consegue il Diploma di Istruzione professionale **Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**.

*Tutti i diplomati potranno accedere con successo ai percorsi universitari e di post-diploma (es. ITS-IFTS ecc.)*

## Enogastronomia Pasticceria

**Il diplomato è in grado di:**

- ▶ Valorizzare, produrre, trasformare, conservare e presentare i prodotti enogastronomici;
- ▶ Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali;
- ▶ Individuare le nuove tendenze enogastronomiche;
- ▶ Individuare le nuove tendenze gastronomiche proponendo la rivisitazione di ricette tradizionali del luogo.



## Servizi di Sala e Vendita

**Il diplomato è in grado di:**

- ▶ Svolgere attività di vendita, promuovendo il prodotto con tecniche e strumenti diversificati;
- ▶ Capire ed interpretare le novità dell'enogastronomia per produrre e vendere in relazione alla richiesta dei mercati nazionali ed internazionali;
- ▶ Valorizzare i prodotti

