

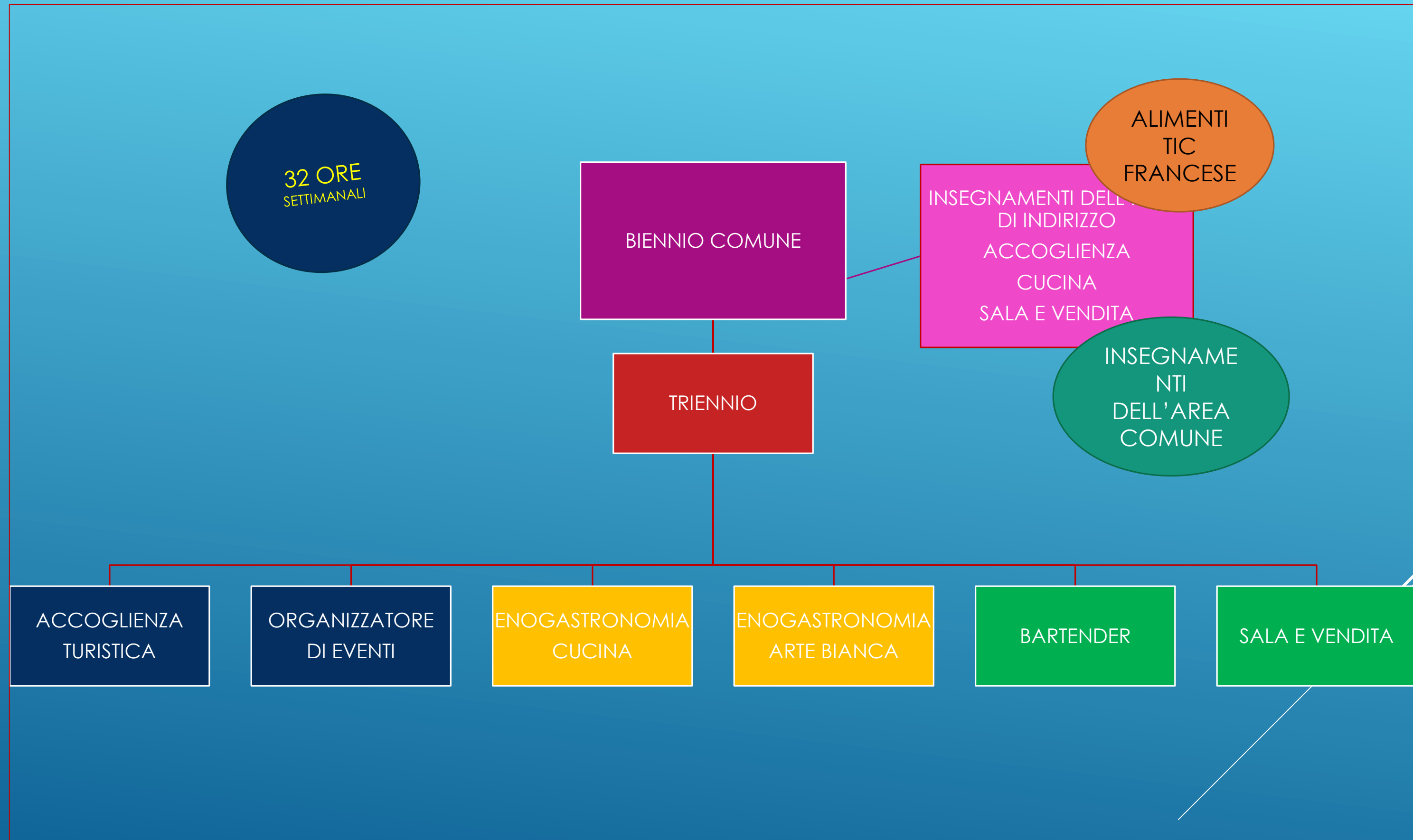


Istituto d'Istruzione Superiore **A.Motti** a.s. 2024/2025

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Reggio Emilia

STRUTTURA DEL PERCORSO PROFESSIONALE



PERCORSO PROFESSIONALE

**ACCOGLIENZA TURISTICA
ORGANIZZATORE DI EVENTI**

**ENOGASTRONOMIA (CUCINA)
ENOGASTRONOMIA (ARTE BIANCA)**

**BARTENDER
SALA E VENDITA**

ACCOGLIENZA TURISTICA

Il percorso fornisce le basi per le principali figure professionali in ambito turistico:

- Animatore Turistico
- Guida Turistica
- Hostess/Steward di terra, di aria e di mare
- Promoter di prodotti del Territorio
- Web Marketing
- Reception di Hotel, aziende, centri congressuali.



ORGANIZZATORE DI EVENTI

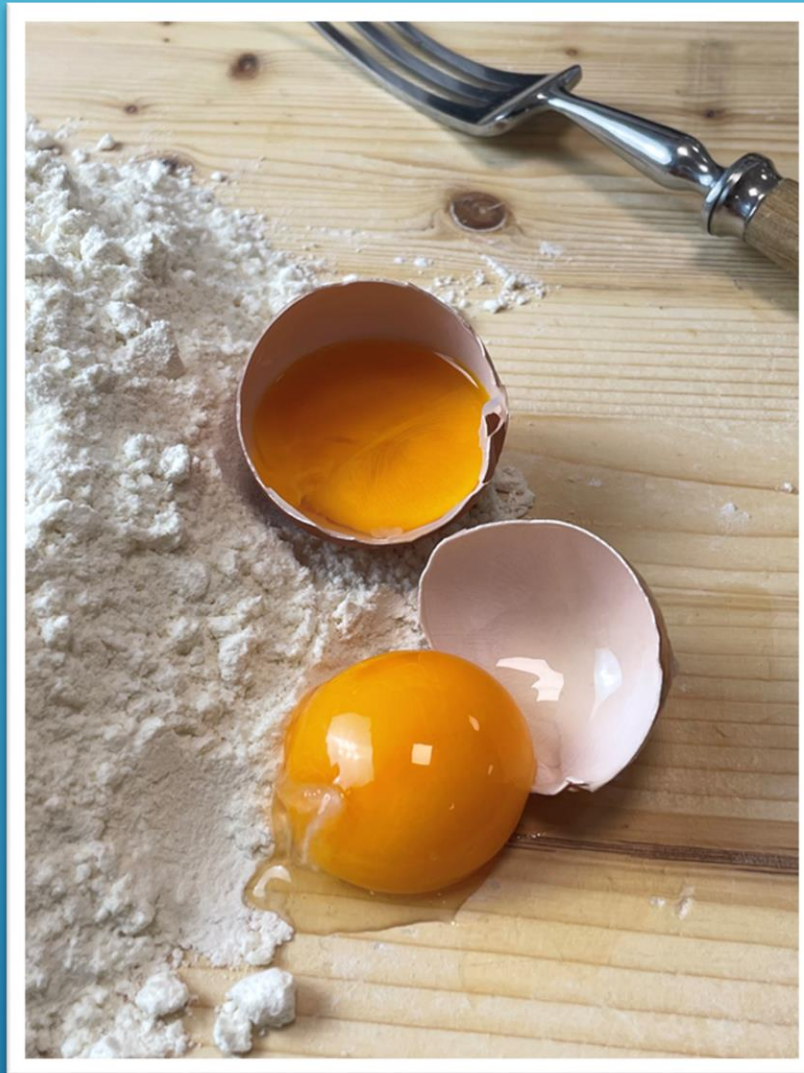


L'ORGANIZZATORE DI EVENTI svolge attività di pianificazione, gestione e di pubblicizzazione dell'Evento. E' in grado di gestire qualunque tipologia di Evento:

- Eventi familiari Weeding Planner – diciottesimo-baby shower
- Diciottesimi
- Eventi Enogastronomici
- Convention
- Meeting
- Fiere
- Eventi Culturali
- Eventi Promozionali
- Fundraising
- Eventi aziendali



ENOGASTRONOMIA CUCINA



La cucina è l'arte di modificare gli alimenti per renderli più appetibili, digeribili, nutrienti e sicuri. Il percorso permette di operare nel campo della ristorazione e più precisamente: ristoranti, ristoranti stellati, pizzerie, mense, fast food e grande distribuzione.



ENOGASTRONOMIA ARTE BIANCA

Il percorso fornisce un'approfondita conoscenza delle materie prime, una solida base teorica sui processi di lavorazione, una padronanza delle tecnologie utilizzate nei più moderni laboratori. I principali sbocchi occupazionali sono da ricercarsi presso pasticcerie, gelaterie, panetterie e aziende che confezionano prodotti dolciari e affini.



BARTENDER

E' un barman che lavora con uno stile più moderno utilizzando tecniche che velocizzano molto la preparazione dei cocktail.

Questa figura è particolarmente adatta a gestire le situazioni e gli ambienti con maggiore affluenza, come discoteche e pub o lounge bar raffinati ed esclusivi...viene anche definito mixologist per le capacità di creare nuove tendenze attraverso invenzioni di originali drink.



Tom Cruise in «Cocktail»



SALA E VENDITA



Il collaboratore di sala si occupa di svolgere attività relative alla gestione della relazione con il cliente, alla predisposizione degli ordini, alla somministrazione di pasti e di prodotti da bar, secondo gli standard aziendali richiesti e nel rispetto di criteri di qualità e sicurezza igienico – sanitaria.





I LABORATORI

LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA





I LABORATORI

LABORATORIO DI CUCINA





I LABORATORI

IL LABORATORIO DI PASTICCERIA/ARTE BIANCA





I LABORATORI

SALA ITALIA



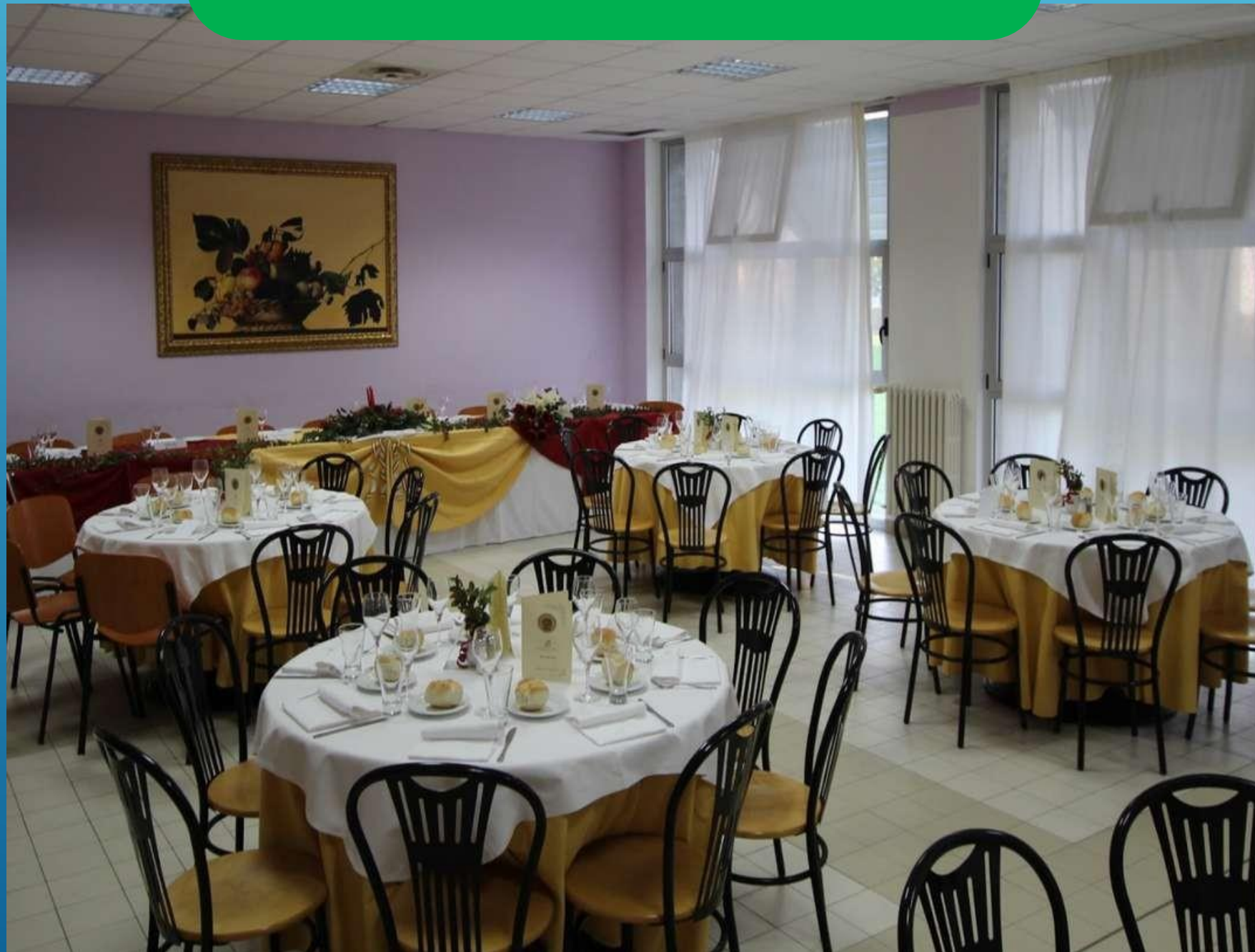
BAR DIDATTICO





I LABORATORI

SALA CARAVAGGIO



GIORNATE FAI APPRENDISTI CICERONI



GIORNATE FAI APPRENDISTI CICERONI



.....EVENTI



Tramonto Divino Scandiano

Tour del Gusto
dell'Emilia Romagna

Gli studenti sono stati
impegnati nella
somministrazione, taglio e
impiattamento dei salumi
DOP e IGP forniti dai
Consorzi regionali



ALCUNI DEI NOSTRI EVENTI



CIBO E GENTE
REGGIO EMILIA
PROMOZIONE SULLA
VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI
IGP E PRODOTTI TIPICI DEL
TERRITORIO

SHOW COOKING



QUADRO ORARIO

ACCOGLIENZA TURISTICA



| Quadro Orario - Accoglienza Turistica | | | | | |
|---|-----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| DISCIPLINE | ORE SETTIMANALI | | | | |
| | 1 [^] | 2 [^] | 3 [^] | 4 [^] | 5 [^] |
| Lingua e letteratura italiana | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Lingua inglese | 3 | 3 | 6 | 3 | 4 |
| Inglese tecnico | | | 2 | 1 | 2 |
| Tecniche di comunicazione | | | | 2 | 2 |
| Storia | | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Geografia | 2 | | | | |
| Matematica | 3 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| Diritto ed economia | 2 | 2 | | | |
| Scienze integrate (Scienze della terra e biologia) | 2* | | | | |
| Scienze motorie e sportive | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Religione cattolica o attività alternative | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Scienze integrate (Fisica) | 1* | | | | |
| Scienze integrate (Chimica) | 1* | | | | |
| Scienze e tecnologie informatiche | | 3* | | | |
| Arte e Territorio | | | 2 | 2 | 2 |
| Scienze degli alimenti | 2(i) | 2(i) | | | |
| Laboratorio di servizi enogastronomici - cucina | 2 ii | 3 ii | | | |
| Laboratorio di servizi enogastronomici - sala e vendita | 2 i | 3 ii | | | |
| Laboratorio di servizi di accoglienza turistica | 2 i | 3** | 7** | 6** | 5** |
| Seconda lingua straniera (Francese) | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | | | 4 | 4 | 4 |
| Totale ore settimanali | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 |



QUADRO ORARIO ORGANIZZATORE D'EVENTI



Quadro Orario – Organizzatore d'eventi (PCO)

| DISCIPLINE | ORE SETTIMANALI | | | | |
|---|-----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| | 1 [^] | 2 [^] | 3 [^] | 4 [^] | 5 [^] |
| Lingua e letteratura italiana | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Lingua inglese | 3 | 3 | 6 | 3 | 4 |
| Storia | | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Geografia | 2 | | | | |
| Matematica | 3 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| Diritto ed economia | 2 | 2 | | | |
| Scienze integrate (Scienze della terra e biologia) | 2* | | | | |
| Scienze motorie e sportive | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Religione cattolica o attività alternative | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Scienze integrate (Fisica) | 1* | | | | |
| Scienze integrate (Chimica) | 1* | | | | |
| Scienze e tecnologie informatiche | | 3* | | | |
| Arte e Territorio | | | 2 | 2 | 2 |
| Scienze degli alimenti | 2(i) | 2(i) | | | |
| Laboratorio di servizi enogastronomici - cucina | 2 ii | 3 ii | | | |
| Laboratorio di servizi enogastronomici - sala e vendita | 2 i | 3 ii | | | |
| Laboratorio di servizi di accoglienza turistica | 2 i | 3** | 7** | 6** | 5** |
| Seconda lingua straniera (Francese) | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| Scienze e cultura dell'alimentazione | | | 2 | 2 | 2 |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | | | 3 | 3 | 4 |
| Totale ore settimanali | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 |



QUADRO ORARIO ENOGASTRONOMIA

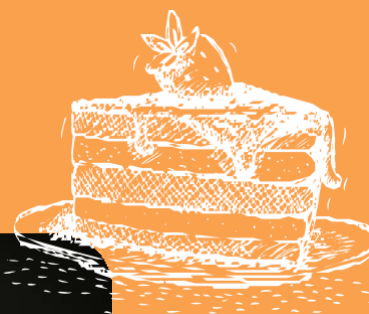


| Quadro Orario - Enogastronomia | | | | | |
|--|-----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| DISCIPLINE | ORE SETTIMANALI | | | | |
| | 1 [^] | 2 [^] | 3 [^] | 4 [^] | 5 [^] |
| Lingua e letteratura italiana | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Lingua inglese | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 |
| Storia | | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Geografia | 2 | | | | |
| Matematica | 3 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| Diritto ed economia | 2 | 2 | | | |
| Scienze integrate (Scienze della terra e biologia) | 2* | | | | |
| Scienze motorie e sportive | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Religione cattolica o attività alternative | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Scienze integrate (Fisica) | 1* | | | | |
| Scienze integrate (Chimica) | 1* | | | | |
| Scienze e tecnologie informatiche | | 3* | | | |
| Scienze degli alimenti | 2 i | 2 i | 5 | 4 | 5 |
| Laboratorio di servizi enogastronomici - cucina | 2 i | 2** | 7* | 7* | 6* |
| Laboratorio di servizi enogastronomici - sala e vendita | 2 | 3 i i | | | |
| Laboratorio di servizi di accoglienza turistica | 2 i | 3** | | | |
| Seconda lingua straniera (Francese) | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| Diritto e tecn. amministrative della struttura ricettiva | | | 3 | 4 | 4 |
| Totale ore settimanali | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 |



QUADRO ORARIO

PASTICCERIA/ARTE BIANCA



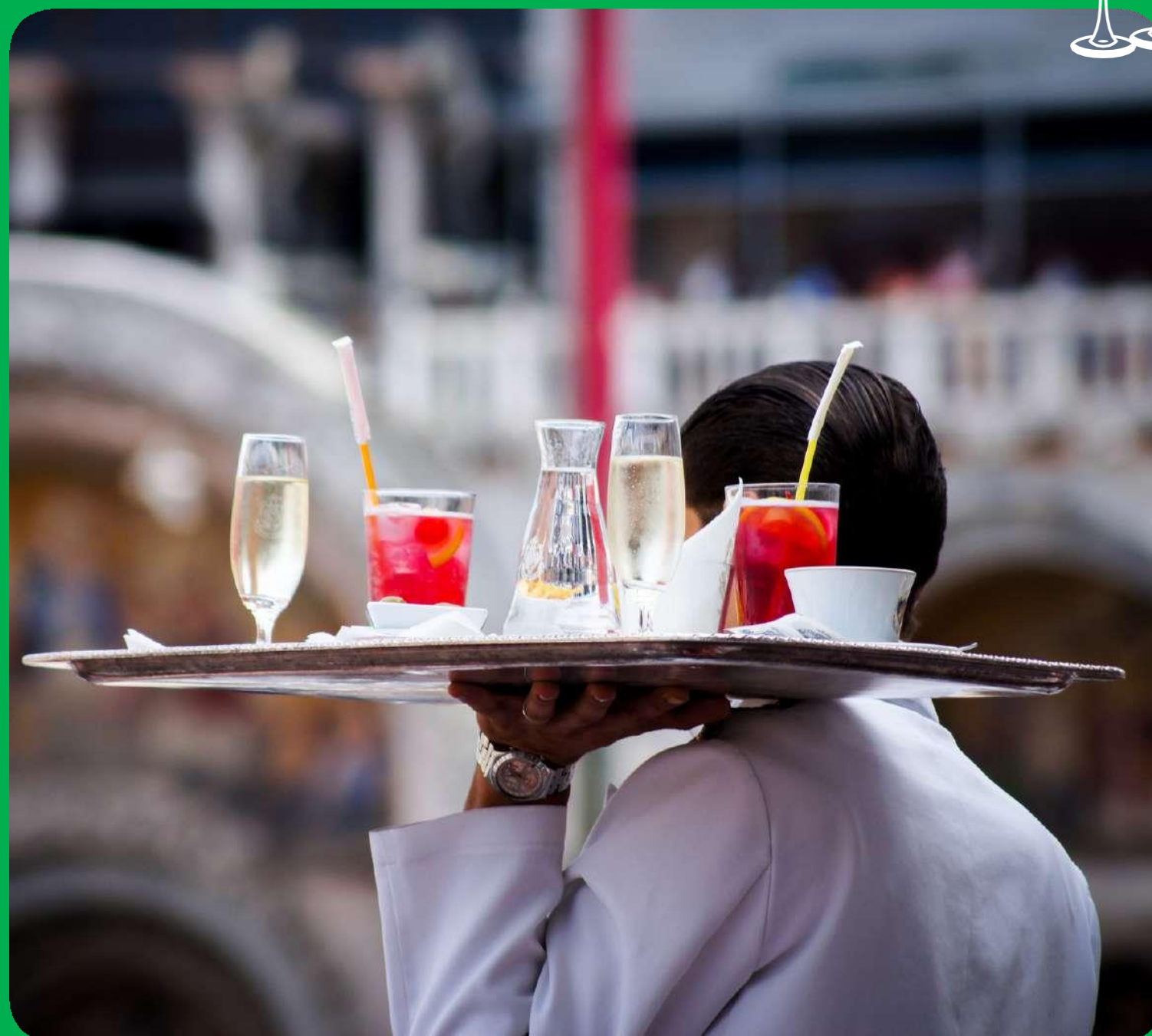
Quadro Orario – Arte Bianca

| DISCIPLINE | ORE SETTIMANALI | | | | |
|---|-----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| | 1 [^] | 2 [^] | 3 [^] | 4 [^] | 5 [^] |
| Lingua e letteratura italiana | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Lingua inglese | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 |
| Storia | | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Geografia | 2 | | | | |
| Matematica | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Diritto ed economia | 2 | 2 | | | |
| Scienze integrate (Scienze della terra e biologia) | 2* | | | | |
| Scienze motorie e sportive | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Religione cattolica o attività alternative | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Scienze integrate (Fisica) | 1* | | | | |
| Scienze integrate (Chimica) | 1* | | | | |
| Scienze e tecnologie informatiche | | 3* | | | |
| Scienze degli alimenti | 2* | 2* | | | |
| Laboratorio di cucina | 2 i | 2 i i | | | |
| Laboratorio di Arte Bianca e Pasticceria | | | 6* | 5* | 5* |
| Laboratorio di servizi enogastronomici - sala e vendita | 2 i | 3 i i | | | |
| Laboratorio di servizi di accoglienza turistica | 2** | 3** | | | |
| Seconda lingua straniera (Francese) | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| Scienze e cultura dell'alimentazione | | | 5 | 4 | 5 |
| Diritto e tecniche amministrative | | | 4 | 4 | 3 |
| Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi | | | | 2 | 2 |
| Totale ore settimanali | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 |



QUADRO ORARIO

SERVIZIO DI SALA/BAR E VENDITA



| Quadro Orario – Sala e Vendita | | | | | |
|---|-----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| DISCIPLINE | ORE SETTIMANALI | | | | |
| | 1 [^] | 2 [^] | 3 [^] | 4 [^] | 5 [^] |
| Lingua e letteratura italiana | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Lingua inglese | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 |
| Inglese tecnico | | | | 1 | 1 |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | | | 3 | 4 | 4 |
| Storia | | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Geografia | 2 | | | | |
| Matematica | 3 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| Diritto ed economia | 2 | 2 | | | |
| Scienze integrate (Scienze della terra e biologia) | 2* | | | | |
| Scienze motorie e sportive | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Religione cattolica o attività alternative | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Scienze integrate (Fisica) | 1* | | | | |
| Scienze integrate (Chimica) | 1* | | | | |
| Scienze e tecnologie informatiche | | 3* | | | |
| Scienze degli alimenti | 2(i) | 2(i) | | | |
| Laboratorio di servizi enogastronomici - cucina | 2(i) | 2 | | | |
| Laboratorio di servizi enogastronomici - sala e vendita | 2(i) | 3(i) (i) | 7 | 6 | 5 |
| Laboratorio di servizi di accoglienza turistica | 2(i) | 3 | | | |
| Seconda lingua straniera (Francese) | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| Scienze e cultura dell'alimentazione | | | 5 | 4 | 5 |
| Totale ore settimanali | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 |



QUADRO ORARIO BARMAN/BARTENDER



| Quadro Orario – Barman/Bartender | | | | | |
|---|-----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| DISCIPLINE | ORE SETTIMANALI | | | | |
| | 1 [^] | 2 [^] | 3 [^] | 4 [^] | 5 [^] |
| Lingua e letteratura italiana | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Lingua inglese | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 |
| Inglese tecnico | | | 1 | 1 | 2 |
| Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva | | | 3 | 4 | 4 |
| Storia | | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Geografia | 2 | | | | |
| Matematica | 3 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| Diritto ed economia | 2 | 2 | | | |
| Scienze integrate (Scienze della terra e biologia) | 2* | | | | |
| Scienze motorie e sportive | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Religione cattolica o attività alternative | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Scienze integrate (Fisica) | 1* | | | | |
| Scienze integrate (Chimica) | 1* | | | | |
| Scienze e tecnologie informatiche | | 3* | | | |
| Scienze degli alimenti | 2(i) | 2(i) | | | |
| Laboratorio di servizi enogastronomici - cucina | 2(i) | 2 | | | |
| Laboratorio di servizi enogastronomici - sala e vendita | 3(i) | 2(i) | 7 | 6 | 5 |
| Laboratorio di servizi di accoglienza turistica | 2(i) | 3 | | | |
| Seconda lingua straniera (Francese) | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| Scienze e cultura dell'alimentazione | | | 4 | 4 | 4 |
| Totale ore settimanali | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 |



DOPO IL DIPLOMA IL PERCORSO PERMETTE DI ACCEDERE A:

FACOLTÀ UNIVERSITARIE

- Economia e Marketing
- Economie del turismo
- Lingue
- Marketing e comunicazione
- Scienze del turismo
- Scienze della comunicazione
- Scienze e tecnologie alimentari
- Scienze gastronomiche
- Scienze dell'alimentazione
- Scienze, culture e politiche della gastronom

CORSO POST DIPLOMA:

ITS Nuove Tecnologie per il Made in Italy ambito agroalimentare, Parma e Reggio Emilia

ITS Tecnologie Innovative per i Beni e le Attività Culturali, Turismo e Benessere



p c t o

Percorsi per le Competenze Trasversali
e per l'Orientamento



LA PREPARAZIONE DEGLI STUDENTI SI ARRICCHISCE ANCHE ATTRAVERSO
STAGE FORMATIVI

PRESSO AZIENDE QUALIFICATE



Alberghi
Ristoranti
Gelaterie

Villaggi Turistici
Caffetterie
Ditte di Catering

Enti del Territorio
Pasticcerie
Musei



Inoltre, la partecipazione ad Eventi e Gare di Settore contribuisce ad implementare
competenze e professionalità degli studenti e delle studentesse



p c t o

**Percorsi per le Competenze Trasversali
e per l'Orientamento**



L'ORGANIZZAZIONE DELLO STAGE PREVEDE TRE SETTIMANE DAL TERZO ANNO.

DURANTE LO STAGE I RAGAZZI SARANNO AFFIANCATI DA UN TUTOR AZIENDALE CHE GUIDERÀ LO STUDENTE NEL PERCORSO PCTO.

I PERCORSI DI PCTO DANNO L'OPPORTUNITÀ DI VIVERE UN'ESPERIENZA LAVORATIVA UNICA CHE, OLTRE AD ARRICCHIRE LE COMPETENZE, FACILITA L'INSERIMENTO NEL MONDO DEL LAVORO AL TERMINE DEL CORSO DI STUDI.



p c t o

Percorsi per le Competenze Trasversali
e per l'Orientamento



ORGANIZZIAMO
ANCHE
STAGE ESTIVI





LE NOSTRE SEDI

Via Gastinelli 1/B – Coviolo - Reggio Emilia

Presso la sede di Via Gastinelli si trovano i laboratori di Cucina, i laboratori di sala, un laboratorio di Accoglienza Turistica, un laboratorio di Informatica e il bar Didattico, nonché tutti gli uffici e la Presidenza.

Via Fogliani - Reggio Emilia

Presso la sede di Via Fogliani è presente un laboratorio di Informatica.

Via Cialdini - Reggio Emilia

Presso la sede di Via Cialdini sono presenti un laboratorio di Accoglienza Turistica e un laboratorio di Informatica.

Attualmente lo stabile è in ristrutturazione e al termine dei lavori potranno essere disponibili altresì un laboratorio di Digital Communication e un laboratorio attrezzato con Web TV per Show Cooking.



ORARIO SETTIMANALE



**PER L' ANNO SCOLASTICO IN CORSO,
LE ATTIVITÀ DIDATTICHE SI SVOLGONO
DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ**

**LE LEZIONI INIZIANO ALLE ORE 8.00
TERMINANO ALLE ORE 14:00 O ALLE ORE 15:00**

ANNO SCOLASTICO 2024 – 2025

I NOSTRI OPEN DAY

È possibile prenotarsi sul nostro sito www.motti.edu.it

SABATO 16 NOVEMBRE DALLE 15:00 ALLE 18:00

SABATO 23 NOVEMBRE DALLE 15:00 ALLE 18:00

SABATO 07 DICEMBRE DALLE 15:00 ALLE 18:00

SABATO 11 GENNAIO DALLE 15:00 ALLE 18:00

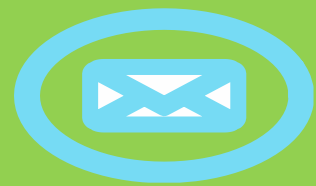


CODICE DI ISCRIZIONE ISTITUTO PROFESSIONALE "ANGELO MOTTI"

RERH008011



PER ULTERIORI INFORMAZIONI:



orientamento@motti.edu.it

Si consiglia di monitorare costantemente il nostro sito www.motti.edu.it poiché sarà possibile iscriversi ai laboratori degli **stage mattutini** che la nostra scuola attiva a partire da lunedì 11 novembre 2024