

## 1. Denominazione del certificato <sup>(1)</sup>

**Diploma di Istruzione Professionale**  
**Indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**  
**Articolazione: "SERVIZI DI SALA E VENDITA"**

<sup>(1)</sup> In lingua originale

## 2. Denominazione tradotta del certificato <sup>(1)</sup>

**SERVICES FOR HOTEL HOSPITALITY, FOOD AND BEVERAGES**  
**Specialization: "DINING ROOM AND SALE SERVICES"**

<sup>(1)</sup> Se applicabile. La presente traduzione non ha valore legale.

## 3. Profilo delle abilità e competenze (\*\*)

Competenze in esito al percorso di istruzione/formazione:

### Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

### Competenze specifiche di indirizzo

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

#### 4. Attività professionali e/o tipologie di lavoro cui il titolare del certificato può accedere

Il diplomato può operare, come collaboratore di livello intermedio, in ambiti lavorativi dedicati ai servizi alla persona, in strutture private o pubbliche quali: aziende del settore alberghiero/ristorativo, bar, pasticcerie, gelaterie, cantine, gastronomia veloce, strutture per la fornitura di servizio catering e banqueting nei ruoli di:

- addetto Food and Beverage nelle strutture turistico ricettive
- cameriere di ristorante, albergo e bar
- sommelier
- barman, aiuto barman
- addetto al banco nei servizi di ristorazione
- cameriere di bordo in treni o navi
- addetto alla vendita nei fast food
- maître d'hotel
- promoter vini e liquoristica e addetto alla vendita

Inoltre può svolgere attività professionale autonoma, secondo quanto previsto dalle norme vigenti, come:

- agente di vendita del settore enogastronomico
- esercente di bar, caffetterie, pasticcerie e gelaterie
- esercente esercizi vendita bevande e prodotti alimentari

#### 5. Base legale del certificato

<b>Denominazione e status dell'ente che rilascia il certificato (***)</b>	<b>Denominazione e status dell'autorità nazionale/regionale che accredita/riconosce il certificato</b>  Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca <a href="http://www.istruzione.it">www.istruzione.it</a>
<b>Livello (nazionale o internazionale) del certificato</b>  Livello 4 EQF	<b>Sistema di votazione/ requisiti per il conseguimento</b> Superamento di un esame di stato. Valutazione espressa in centesimi. E' utilizzata l'intera scala numerica. Livello minimo per l'acquisizione del titolo di studio in esito all'esame di stato finale: 60/ 100 E' possibile ottenere una lode oltre i 100/100mi.
<b>Accesso al successivo livello di istruzione/ formazione</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS)</li> <li>• Istruzione Tecnica Superiore (ITS)</li> <li>• Università</li> <li>• Accademie Militari</li> <li>• Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica (AFAM)</li> </ul>	<b>Accordi internazionali</b>
<b>Base giuridica</b> Decreto del Presidente della Repubblica del 15 marzo 2010 n 87	

6. Percorso ufficialmente riconosciuto per il conseguimento del certificato		
Descrizione del tipo di istruzione/formazione professionale erogata	Percentuale del programma totale di istruzione/formazione (%)	Durata (ore/settimane/mesi/anni)
Scuola/ centro di formazione		Percorso Standard: 1056 ore annue per 5 anni
Luogo di lavoro, stage / tirocinio / apprendistato / alternanza scuola lavoro		Il diplomato può avere svolto percorsi e attività di alternanza scuola lavoro, stage tirocinio o apprendistato documentati e ufficialmente riconosciuti ai fini del conseguimento del diploma.
Percorso pregresso riconosciuto		
<b>Durata totale dell'istruzione/formazione per il conseguimento del certificato</b>		<b>5 anni</b>
<b>Livello iniziale richiesto</b> Diploma di licenza conclusivo del I ciclo di istruzione.		
<b>Informazioni complementari sulla struttura e organizzazione della formazione</b> Orario annuale delle lezioni articolato in attività e insegnamenti obbligatori e in insegnamenti eventualmente previsti dal piano dell'offerta formativa del singolo istituto scolastico. Possibilità di definire quote del monte ore complessivo dei piani di studio in base all'autonomia dei singoli istituti scolastici (20% nel primo biennio, 20% nel secondo biennio, 20% nel quinto anno). Possibilità di definire in modo flessibile quote del monte ore complessivo dei piani di studio per realizzare percorsi di qualifica professionale regionale (25% nel primo biennio) Possibilità per le istituzioni scolastiche di dotarsi di un comitato scientifico composto di docenti ed esperti del mondo del lavoro. Le attività e gli insegnamenti relativi a "Cittadinanza e Costituzione" sono previsti nell'area storico-geografica e storico-sociale.		

Dati dell'Istituto/Diplomato
<b>Istituto scolastico che rilascia il certificato:</b>
<b>Nominativo del Diplomato:</b>
<b>Allegato del diploma N.:</b>

**(\*) Nota esplicativa**  
Il presente documento è volto a fornire ulteriori informazioni sul certificato specificato e non ha di per sé alcun valore legale. Il formato della descrizione è basato sulla Risoluzione 93/C 49/01 del Consiglio del 3 dicembre 1992 sulla trasparenza delle qualifiche professionali, sulla Risoluzione 96/C 224/04 del Consiglio del 15 luglio 1996 sulla trasparenza dei certificati di formazione professionale, nonché sulla Raccomandazione 2001/613/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 10 luglio 2001 relativa alla mobilità nella Comunità degli studenti, delle persone in fase di formazione, di coloro che svolgono attività di volontariato, degli insegnanti e dei formatori.  
Per ulteriori informazioni: <http://europass.cedefop.europa.eu>  
© Comunità europee 2002

**(\*\*) Il presente documento non costituisce/sostituisce certificazione delle competenze del diplomato.**

**(\*\*\*) I dati di riferimento del presente supplemento sono riportati nell'ultimo riquadro.**