|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| europass_small | **Supplemento al Certificato Europass (\*)** | Bandiera_italiana |

|  |
| --- |
| **1. Denominazione del certificato** (1) |
| **Diploma di Istruzione Professionale**  **“Servizi per l’enogastronomia**  **e l’ospitalità alberghiera”**  **Articolazione: “Enogastronomia”** |
| (1) In lingua originale |

|  |
| --- |
| **2. Denominazione tradotta del certificato** (1) |
| **Specialization:** |
| (1)Se applicabile. La presente traduzione non ha valore legale. |

|  |
| --- |
| **3. Profilo delle abilità e competenze**  Decreto del Presidente della Repubblica del 15 marzo 2010 n.87 |
| **A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato possiede le competenze qui di seguito specificate:**   * 1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.   2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.   3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. |

|  |
| --- |
| **4. Attività professionali e/o tipologie di lavoro cui il titolare del certificato può accedere** |
| Il Diplomato di istruzione professionale nell’indirizzo “**Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera**” ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.  È in grado di:   * utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l’organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità; * organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane; * applicare le norme attinenti la conduzione dell’esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro; * utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all’ottimizzazione della qualità del servizio; * comunicare in almeno due lingue straniere; * reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi; * attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici; * curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.   Nell’articolazione “**Enogastronomia**”, il Diplomato 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. |

|  |
| --- |
| (\*) 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 |

|  |  |
| --- | --- |
| **5. Base legale del certificato** | |
| **Denominazione e status dell’ente che rilascia il certificato**  Istituto (denominazione completa es: Istituto professionale / I.I.S. statale ) ” (nome dell’ istituto ) “ | **Denominazione e status dell’autorità nazionale/regionale che accredita/riconosce il certificato**  Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca  [www.istruzione.it](http://www.istruzione.it) |
| **Livello (nazionale o internazionale) del certificato**  Livello 4 EQF | **Sistema di votazione/ requisiti per il conseguimento**  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. |
| **Accesso al successivo livello di istruzione/ formazione**   * Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (percorsi IFTS) * Istruzione Tecnica Superiore (ITS) * Università | **Accordi internazionali** |
| **Base giuridica**  Decretodel Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 87 recante norme concernenti il riordino degli istituti professionali ai sensi dell’articolo 64, comma 4, del decreto legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito dalla legge 6 agosto 2008, n. 133. | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 | *Es. 80 %* | *Percorso Standard: 1056 ore annue per 5 anni* |
| Luogo di lavoro | *Es. 20 %* | ES. 210 ore totali |
| Percorso pregresso riconosciuto | % | - |
| **Durata totale dell’istruzione/formazione per il conseguimento del certificato** | | 5 anni |
| **Livello iniziale richiesto (facoltativo)**  Diploma di licenza conclusivo del I ciclo di istruzione.  **Informazioni complementari sulla struttura e organizzazione della formazione (facoltativo)**  **(XXXX)** | | |