



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE “Celso Ulpiani”



ISTITUTO TECNICO AGRARIO
con Specializzazione in “Enotecnico”
ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO
SVILUPPO RURALE



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA



Sede Centrale: viale della Repubblica n.30
63100 Ascoli Piceno Tel. 0736/41954 - 41641
Fax 0736/342762

viale Kennedy n.34 63100 Ascoli Piceno
Tel. 0736/344940 - fax 0736/342330

Convitto e Azienda Agraria

www.iisulpiani.edu.it apis00800e@pec.istruzione.it apis00800e@istruzione.it C.F. 80002930446

Prot n. (vedi segnaturo)

Ascoli Piceno, 23/07/2020

per Chi ha lasciato gli studi
per Chi inizia a lavorare
per Chi vuole migliorare la propria posizione lavorativa
per Chi desidera formarsi nel settore enogastronomico

Oggetto: Avvio corso serale presso I.I.S. Ulpiani di Ascoli Piceno in “Enogastronomia e Ospitalità alberghiera – articolazione enogastronomia” – autunno 2020 a.s. 2020-21.

A partire dall'autunno 2020, lo storico Istituto d'Istruzione Superiore “C. Ulpiani” di Ascoli Piceno apre le porte a due corsi serali:

1. **Agraria, Agroalimentare, Agroindustria articolazione produzioni e trasformazioni;**
2. **Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera.**

È possibile **iscriversi** ai corsi serali **fino al 31 agosto**.

In questa sede ci occupiamo di promuovere il secondo indirizzo citato.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera (Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera) ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera ed è in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- 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 eno-gastronomici;

Il diploma è valido per l'accesso ai corsi universitari.

PERCORSI DI ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

L'istruzione per gli adulti è promossa dai CPIA (Centri provinciali per l'istruzione degli adulti), con percorsi di istruzione finalizzati al conseguimento di titoli di studio e certificazioni, da quest'anno attivati anche presso la nostra sede.

Questo Istituto, nell' **autunno 2020**, attiva percorsi di **istruzione di secondo livello** alla quale possono iscriversi:

Studente adulto che ha conseguito la licenza media

Studente adulto che ha superato il biennio o in possesso della certificazione delle competenze di base connesse all'obbligo di istruzione in esito ai percorsi di primo livello del secondo periodo didattico;

Studente adulto che ha interrotto il percorso di studi dello stesso indirizzo o indirizzo affine avendo frequentato e ottenuto la promozione al IV anno;

Studente adulto che ha interrotto il percorso di studi da un indirizzo non affine anche da alcuni anni avendo frequentato e ottenuto la promozione al III anno al IV o al V anno;

Studente che abbia compiuto il sedicesimo anno di età e che, già in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione, dimostri di non poter frequentare il corso diurno;

Adulti stranieri area U.E. o extra U.E. (in possesso di idonea attestazione di avere compiuto nel paese d'origine una carriera scolastica pari almeno all'obbligo formativo (dieci anni di scuola).

Il percorso di secondo livello attivato nella nostra Scuola permette di conseguire il diploma di istruzione professionale per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - in due anni. Le iscrizioni, infatti, si riferiscono al **4^o anno** (seconda annualità del secondo biennio) ma sono previsti dei corsi di allineamento e di recupero delle conoscenze, abilità e competenze per coloro che non avessero frequentato gli anni precedenti.

Le lezioni si svolgeranno dalle ore 17,00 alle ore 22,00 dal lunedì al giovedì e dalle 17,00 alle 21,00 il venerdì, frequentando un monte ore pari al massimo al 70% (o anche meno in base ai crediti) di quello della corrispondente classe del corso diurno.

PATTO FORMATIVO INDIVIDUALE

Agli adulti, che si iscriveranno al nostro corso serale, sono destinate specifiche attività di accoglienza e orientamento, finalizzate a produrre il Patto Formativo Individuale, che consente di personalizzare il percorso e a formalizzare il proprio Percorso di Studio Personalizzato (PSP).

Per la partecipazione alle attività di accoglienza e orientamento verrà riconosciuto all'adulto un numero di ore pari al massimo al 10% del monte ore del periodo didattico a cui si è iscritto.

All'atto dell'iscrizione l'adulto dichiarerà le proprie competenze, che verranno valutate da un'apposita Commissione di valutazione per il riconoscimento dei crediti da cui potrà derivare l'esonero dalle lezioni nella misura massima del 50% del monte ore complessivo.

La valutazione avverrà caso per caso in base ai percorsi di studio effettuati e in base a specifici accertamenti da parte dei docenti.

FRUIZIONE A DISTANZA

Il nuovo sistema di istruzione degli adulti prevede che si possa fruire a distanza di una parte del periodo didattico del percorso richiesto, in misura di regola non superiore al 20% del monte ore complessivo del periodo didattico medesimo.

La fruizione a distanza favorisce la personalizzazione del percorso di istruzione, sia nella possibilità di accedere a materiali didattici diversificati, sia nella misura in cui va incontro a particolari necessità dell'utenza, impossibilitata a raggiungere la sede di svolgimento delle attività didattiche per motivazioni geografiche o temporali. Tale fruizione a distanza, inoltre, contribuisce allo sviluppo della "competenza digitale", riconosciuta tra le otto competenze chiave per l'apprendimento permanente (Raccomandazione del parlamento e del Consiglio europeo –dic. 2006)

Per fruizione a distanza si intende l'erogazione e la fruizione di unità di apprendimento, o parti di esse, in cui si articolano i percorsi, mediante l'utilizzo delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione. La fruizione a distanza costituisce regolare frequenza ai fini della validità dell'anno scolastico.

VALUTAZIONE

La valutazione è definita sulla base del Patto formativo individuale, in modo da accertare le competenze degli adulti in relazione ai risultati di apprendimento attesi in esito a ciascun periodo didattico, con l'obiettivo di valorizzare le competenze comunque acquisite dalla persona in contesti formali, non formali ed informali.

Per qualsiasi informazione al riguardo, è possibile contattare le proff. Siliquini Angela, Quaglia Gigliola e Valeri Paola o la Segreteria Didattica ai numeri di telefono 0736/41641 – 0736/41954 o consultare il sito www.agrarioalberghiero-ulpiani.edu.it nella specifica sezione dedicata ai Corsi serali.

Il Dirigente Scolastico
Firmato digitalmente
Prof.ssa Rosanna Moretti