BIENNIO COMUNE		
AREA GENERALE		
DISCIPLINE	**1°**	**2°**
Italiano	4	4
Inglese	3	3
Storia	-	2
Geografia	2	-
Diritto	2	2
Matematica	4	4
Scienze motorie	2	2
Religione cattolica o att. alternative	1	1
AREA DI INDIRIZZO		
Francese	2	2
Scienze integrate (1 comp. Lab. di chimica)	2 + 1	2 + 1
TIC (2 comp. Lab. di informatica)	2 + 2	2 + 2
Scienza degli alimenti	2	2
Laboratorio servizi enogastronomici cucina e sala (1 comp. Alimentaz.)	4 + 1	4 + 1
Laboratorio servizi acc. turistica (1 comp. Francese)	2 + 1	2 + 1
TOTALE	**32**	**32**

● L'indirizzo si propone di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Lo scopo è quello di sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.






ENOGASTRONOMIA			
AREA COMUNE			
DISCIPLINE	**3°**	**4°**	**5°**
Italiano	4	4	4
Inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
Religione cattolica o att. alternative	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO			
Francese	3	3	3
Scienza degli alimenti	4	4	4
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
Laboratorio servizi enog. Cucina (1 comp. Inglese; 5° 1 comp. Alimentaz.)	6 + 1	6 + 1	5 + 2
TOTALE	**32**	**32**	**32**

OPZIONE PRODOTTI DOLCIARI			
AREA COMUNE			
DISCIPLINE	**3°**	**4°**	**5°**
Italiano	4	4	4
Inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
Religione cattolica o att. alternative	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO			
Francese	3	3	3
Scienza degli alimenti	4	5	4
Diritto e tecniche amministrative	4	3	3
Laboratorio servizi enog. Pasticceria (1 comp. Inglese; 5° 1 comp. Alimentaz.)	6 + 1	4 + 1	4 + 2
Tecniche di org. processi produttivi	-	2	2
TOTALE	**32**	**32**	**32**

● Nell'articolazione *ENOGASTRONOMIA* gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

● L'opzione *PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI* afferisce all'articolazione enogastronomia. In tale opzione il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno ed ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.






SERVIZI DI SALA E VENDITA			
AREA COMUNE			
DISCIPLINE	**3°**	**4°**	**5°**
Italiano	4	4	4
Inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
Religione cattolica o att. alternative	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO			
Francese	3	3	3
Scienza degli alimenti	4	4	4
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
Laboratorio servizi enog. Sala bar (1 comp. Inglese; 5° 1 comp. Alimentaz.)	6 + 1	6 + 1	5 + 2
TOTALE	**32**	**32**	**32**

● Nell'articolazione *SERVIZI DI SALA E DI VENDITA* gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

ACCOGLIENZA TURISTICA			
AREA COMUNE			
DISCIPLINE	**3°**	**4°**	**5°**
Italiano	4	4	4
Inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
Religione cattolica o att. alternative	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO			
Francese	3	3	3
Scienza degli alimenti	4	2	2
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
Laboratorio di accoglienza turistica (1 comp. Inglese; 5° 1 comp. DTAR)	6 + 1	6 + 1	5 + 2
Tecniche di comunicazione	-	2	2
TOTALE	**32**	**32**	**32**

● Nell'articolazione *ACCOGLIENZA TURISTICA* vengono acquisite le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.






L'ISTITUTO ALBERGHIERO DI MOLFETTA

- DISPONE DI LABORATORI ED ATTREZZATURE

- Laboratori di cucina e sala bar
- Caffetteria
- Front office e Back office multimediale
- Laboratorio di scienza degli alimenti
- Laboratorio di microbiologia
- Laboratori di informatica
- Laboratorio linguistico
- Laboratorio di scienze naturali e biologia
- Laboratorio di chimica e fisica
- Sala audiovisivi
- Sale riunioni
- Palestra coperta e scoperta

- OFFRE ATTIVITÀ INTEGRATIVE E COMPLEMENTARI PER LA FORMAZIONE

- Educazione alla salute
- Educazione stradale
- Educazione teatrale
- Educazione ambientale
- Educazione sportiva e avviamento allo sport

NEL TERRITORIO ED EXTRA TERRITORIO

- Stage in strutture alberghiere e ristorative
- Realizzazione di progetti formativi in collaborazione con Enti ed Istituzioni Pubbliche e Private

- ATTIVA SOSTEGNI CULTURALI MEDIANTE

- Progetti PNNR – PON – POR- IFTS
- Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (ex ASL)









Secondo il rapporto annuale della Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi (FIPE). nel 2024 le imprese di ristorazione erano circa 336.000. Il giro d'affari di bar e ristoranti è stato di 82 miliardi di euro.
Il turismo è uno dei settori più importanti dell'economia italiana. I dati ENIT dicono che il nostro Paese è una destinazione turistica di primaria importanza. con un elevato numero di presenze: 217.7 milioni di presenze straniere e 432.6 milioni di presenze totali.
Secondo l'ISTAT. il valore aggiunto del turismo sull'economia italiana vale quasi 100 miliardi di euro. rappresentando poco più del 6% del PIL.
Se si includono le attività economiche correlate. come ristorazione e trasporti. che non sono esclusiva del turismo. la percentuale sale fino al 13%.

SCEGLIERE L'ALBERGHIERO significa scegliere una professione che quanto nessun'altra oggi parla dell'Italia nel mondo e che come nessun'altra offre possibilità di inserimento lavorativo.
Secondo i dati della Fondazione Agnelli. nel suo Eduscopio 2024. il 57% dei diplomati dell'Alberghiero di Molfetta hanno un contratto di lavoro entro 12 mesi dalla fine degli studi. Sono gli stessi dati delle più importanti facoltà universitarie italiane.

L'ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITÀ ALBERGHIERA DI MOLFETTA ha cominciato a svolgere la sua attività nell'anno scolastico 1988/89. Nell'anno scolastico 2000/01 ha acquisito l'autonomia divenendo punto di riferimento sul territorio per la formazione nei settori dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. fino ad essere incluso. nel 2007. all'interno del Secondo Rapporto EURISPES. tra le eccellenze italiane. I suoi alunni si sono distinti negli scorsi anni nelle competizioni di settore in Italia e in Europa. Oggi accoglie. nei suoi due plessi. 64 classi e più di 1.300 alunni. provenienti da un bacino territoriale esteso che va da Bitetto e Palo del Colle fino ad Andria e Barletta. passando per la periferia nord del capoluogo. Bitonto. Giovinazzo. Molfetta. Terlizzi. Ruvo di Puglia. Bisceglie. L'eccellenza raggiunta è frutto di un'attenta attività di aggiornamento dei docenti e della costante progettazione e realizzazione di attività volte a sviluppare la qualità dell'Offerta Formativa. Nell'ottica di mettere in campo un curricolo di studi sempre più ricco e orientato al mondo del lavoro. l'Istituto ha avviato programmi di perfezionamento linguistico all'estero. incontri professionalizzanti con aziende e consorzi agroalimentari. laboratori finalizzati ad approfondire tecniche di cucina specifiche come ad esempio l'arte del pane. Tutto è proiettato in una dimensione internazionale. Per l'inserimento lavorativo dei propri studenti la scuola. con il progetto "ME.M.O.R.Y." finanziato dall'Unione Europea. dal 2017 al 2019 ha offerto a 100 giovani neodiplomati di svolgere specifici tirocini in aziende estere – in Spagna. Inghilterra. Malta e Belgio – nel settore turistico e agroalimentare. Gli alunni dell'Alberghiero di Molfetta sono persone addestrate all'agone della vita attraverso il gioco dei concorsi (per esempio il *Cocktails and Dreams* in collaborazione con la storica distilleria DOMENIS1898 di Cividale del Friuli o il *Concorso Interno Enogastronomico*). Gli alunni dell'Alberghiero di Molfetta sono persone sensibili alla bellezza. in grado di apprezzare e interpretare. come accade durante le *Giornate dell'Arte e della Creatività Studentesca*. la dimensione immateriale del vivere bene.

prof. Antonio Natalicchio
Dirigente Scolastico

Member of the association of European Hotel and Tourism Schools

ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA

Sede Centrale: *Istituto Apicella - Corso Fornari, 1*
Tel. 080/3345078
Sede Succursale: *via A. A. Mezzina - località 1^ cala*
Tel. 080/3341896
Cod. Meccanografico ***BARH04000D***
e-mail: BARH04000D@istruzione.it
www.alberghieromolfetta.edu.it



SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

L'indirizzo prevede tre articolazioni:

- ENOGASTRONOMIA
  - opzione PRODOTTI DOLCIARI
- SERVIZI DI SALA E VENDITA
- ACCOGLIENZA TURISTICA

Titolo di studio rilasciato:
DIPLOMA DI TECNICO DEI SERVIZI
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

FILIERA FORMATIVA TECNOLOGICO-PROFESSIONALE 4+2

Anche nel nostro Istituto è stato introdotto il modello della filiera del 4+2 che permette agli studenti di accedere direttamente ai corsi degli ITS Academy.

I percorsi della filiera tecnologico-professionale hanno l'obiettivo di offrire agli studenti un percorso formativo innovativo con competenze tecnologiche correlate alle esigenze del mondo del lavoro e della produzione che agevoli la prosecuzione degli studi dopo il diploma nei percorsi di istruzione e formazione terziaria degli ITS *Academy*. con il conseguimento finale. in sei anni. del diploma di specializzazione per le tecnologie applicate.

In alternativa. il diploma quadriennale sarà riconosciuto nel mondo del lavoro come equivalente a un diploma quinquennale e consentirà l'iscrizione all'università.

Denominazione ITS Academy
ISTITUTO TECNOLOGICO SUPERIORE
ACADEMY AGROALIMENTARE PUGLIA
(FONDAZIONE ITS ACADEMY AGRIPUGLIA)

Area tecnologica
Area n. 4 – Sistema Agroalimentare
Figura professionale
4.1.5 Tecnico superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi
Indirizzo di studio del percorso quadriennale di istruzione tecnica e/o professionale collegato al percorso ITS Academy

IT 48 – AGRARIA. AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA







