



Sede di Rimini v.le R. Margherita, 4

Istituto Alberghiero S.P. Malatesta

OPEN DAY Sede di Rimini

18 novembre 2023

ore 15.00 - 17.00

2 dicembre 2023

16 dicembre 2023

13 gennaio 2024

ore 10.00 - 12.00

Visite ai laboratori di Bellaria Igea Marina

14 dicembre 2023

18 gennaio 2024

ore 15.00 - 17.00

Novità

**PERCORSO QUADRIENNALE
PER L'ESAME DI STATO!**

Sede di Bellaria Igea Marina via Uso, 1



Per appuntamenti

https://bit.ly/malatesta_orienta ☎ 0541 373412

✉ rnrh030001@istruzione.it

✉ orientamento@alberghieromalatestarimini.it

PERCORSO QUINQUENNALE DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEZIONI DA LUNEDI' A VENERDI'
I QUADRI ORARI E INSEGNAMENTI NEL BIENNIO

Insegnamenti	I	II	BIENNIO COMUNE A TUTTI I PERCORSI DEL DIPLOMA QUINQUENNALE
Italiano	4	4	
Inglese	3	3	
Storia	2	1	
Matematica	4	4	
Diritto ed Economia	2	2	
Geografia generale ed economica		1	
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	2	1	
Seconda lingua straniera	2	2	
Scienze integrate	2	2	
Scienze degli alimenti	2	2	
Laboratorio di servizi enogastronomici - sett. Cucina *	2	2	
Laboratorio di servizi enogastronomici - sett.sala e vendita*	2	2	
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	3	
Scienze motorie e sportive	2	2	
Religione cattolica o Attività alternative	1	1	

NEL BIENNIO E' PREVISTA LA FREQUENZA A TUTTI I LABORATORI PER AIUTARE LA SCELTA DEL PERCORSO TRIENNALE



SALA-BAR



CUCINA



**PASTICCERIA
ARTE BIANCA**



**ACCOGLIENZA
TURISTICA**

LA NOSTRA PROPOSTA PERCORSO QUINQUENNALE DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEZIONI DA LUNEDI' A VENERDI' I QUADRI ORARI E INSEGNAMENTI NEL TRIENNIO

Insegnamenti	III	IV	V	TRIENNIO - MATERIE COMUNI
Lingua italiana	4	4	4	
Lingua Inglese	3	3	3	
Storia	2	2	2	
Matematica	2	3	3	
Scienze motorie	2	2	2	
IRC o attività alternative	1	1	1	
Insegnamenti	III	IV	V	Percorso Accoglienza turistica (con curvatura gestione SPA alberghiere)
Seconda lingua straniera	3	3	3	
Scienza e cultura dell'alimentazione	2	0	0	
Laboratorio di Accoglienza turistica	8	6	5	
Diritto e tecniche amministrative	4	4	5	
Tecniche di comunicazione	0	2	2	
Arte e Territorio	2	2	2	
Insegnamenti	III	IV	V	Percorso enogastronomi a settore Bar - Sala e vendita
Seconda lingua straniera	3	3	3	
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	4	4	
Laboratorio enogastronomia cucina	2	0	1	
Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita	8	6	5	
Diritto e tecniche amministrative	3	4	4	
Insegnamenti	III	IV	V	Percorso enogastronomi a settore Cucina
Seconda lingua straniera	3	3	3	
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	4	4	
Laboratorio enogastronomia cucina	8	6	6	
Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita	2	1	1	
Diritto e tecniche amministrative	3	4	4	
Insegnamenti	III	IV	V	Percorso enogastronomi a settore Pasticceria filiera artigianato
Seconda lingua straniera	3	3	3	
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	3	4	
Laboratorio di Arte bianca e pasticceria	7	6	5	
Laboratorio enogastronomia cucina	1	1	2	
Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita	2	0	0	
Diritto e tecniche amministrative	3	4	4	

**PER IL CONSEGUIMENTO DEL DIPLOMA DI MATURITÀ DI
TECNICO DEI SERVIZI TURISTICI o il DIPLOMA DI MATURITÀ DI
TECNICO DEI SERVIZI DELLA RISTORAZIONE**

COSA DIVENTERAI E COSA POTRAI FARE CON IL DIPLOMA QUINQUENNALE?

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA: SETTORE CUCINA E PASTICCERIA ARTE BIANCA E PANIFICAZIONE

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.

ACCOGLIENZA TURISTICA: CURVATURA SPA ALBERGHIERE

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.

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA: SETTORE BAR, SALA 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

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Cuoco in alberghi, ristoranti ed attività ricettive
Cuoco nella ristorazione ferroviaria, area, marittima, autostradale
Cuoco pizzaiolo
Executive chef, chef de cuisine, Sous chef, chef de partie, Commis de cuisine
Pasticciere e cioccolataio
Addetto alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi preparati o pronti
Addetto alla preparazione di pasti
Addetti al banco nei servizi di ristorazione
Commesso di banco / Inserviente di cucina
Addetto alla produzione pasti per specifiche necessità dietologiche ed intolleranze alimentari
Esercente di pasticceria, cioccolateria e gelateria
Esercente di bar e rivendite di prodotti enogastronomici

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Hostess e steward di terra e di aria (previo corso di formazione specifico)
Promoter di prodotti del territorio nella grande distribuzione, nelle cantine, nelle enoteche esercente nelle attività ricettive
Addetto al ricevimento, front-desk receptionist
Portiere d'albergo
Cassiere
Animatore turistico
Operatore nei centri congressi e nelle fiere
Operatore nelle navi da crociera
Accompagnatore su bus turistici
Addetto all'ufficio prenotazioni in agenzia di viaggi

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

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
Maitre d'hotel
Promoter vini e liquoristica e addetto alla vendita
Agente di vendita del settore enogastronomico
Esercente di bar, caffetterie, pasticcerie e gelaterie
Esercente esercizi vendita bevande e prodotti alimentari

Inoltre se vuoi potrai proseguire gli studi verso qualunque corso universitario e/o nella Formazione Superiore ITS e IFTS

Istituto Alberghiero Malatesta Rimini

NUOVO PERCORSO SPERIMENTALE QUADRIENNALE DELL'ENOGASTRONOMIA E SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE CHE PORTERÀ AL DIPLOMA DI STATO IN 4 ANNI!

Il nuovo percorso quadriennale con il potenziamento delle discipline STEM

Orario di funzionamento	5 giorni da lunedì a venerdì
Classe prima	<ul style="list-style-type: none">• 35 ore settimanali di cui:<ul style="list-style-type: none">◦ 3 on line• 1155 ore annuali• orario: 4 giorni 8-14; un giorno 8-16
Classe seconda	<ul style="list-style-type: none">• 37 ore settimanali di cui:<ul style="list-style-type: none">◦ 3 on line◦ 2 di personalizzazione• 1221 ore annuali• orario: 3 giorni 8-14; 2 giorni 8-16
Classe terza	<ul style="list-style-type: none">• 37 ore settimanali di cui:<ul style="list-style-type: none">◦ 3 on line◦ 2 di personalizzazione• 1221 ore annuali• orario: 3 giorni 8-14; 2 giorni 8-16
Classe quarta	<ul style="list-style-type: none">• 37 ore settimanali di cui:<ul style="list-style-type: none">◦ 3 on line◦ 2 di personalizzazione• 1221 ore annuali• orario: 3 giorni 8-14; 2 giorni 8-16
PCTO	300 ore complessive in orario extrascolastico a partire dalla classe seconda

PERCORSO TRIENNALE IeFP PER IL CONSEGUIMENTO DELLA QUALIFICA IN:

Operatore della ristorazione

Operatore delle lavorazioni di prodotti agro-alimentari

Operatore della promozione e accoglienza turistica

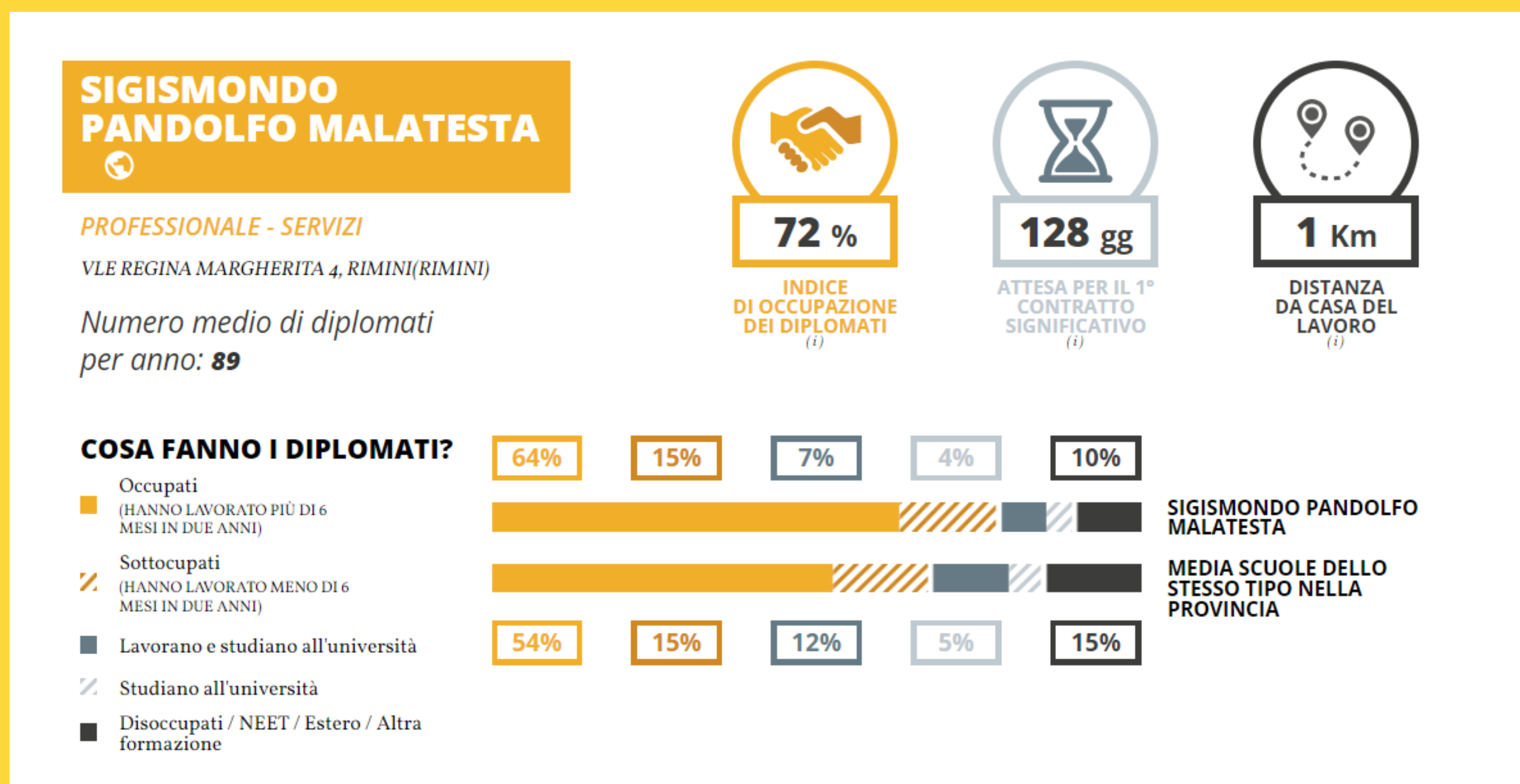
I punti di forza

- LO STUDENTE è al centro di tutte le azioni della scuola
- LA DIDATTICA è personalizzata per far emergere le potenzialità e i talenti di ciascuno, grazie anche alla figura del TUTOR, dalla classe prima per ogni studente
- IL LABORATORIO è il luogo dell'apprendimento; impariamo facendo (learning by doing) attraverso il lavoro di squadra (teamworking)
- IL TERRITORIO è integrato e in sinergia con le azioni della scuola
- LA TECNOLOGIA l'utilizzo del digitale accompagna e amplifica l'azione didattica

Alcuni progetti

- Hotel didattico
- Bar didattico
- Malatesta snack
- Ristorante didattico
- Barman's got talent
- Peer education per promuovere stili di vita sani
- Corsi di Italiano L2 per studenti stranieri
- Terza lingua corsi di tedesco, russo e certificazione di inglese
- Corso per certificazione della sicurezza negli ambienti di lavoro per gli studenti
- Corso sicurezza prevenzione incendi
- Corso BLS/D per utilizzare il defibrillatore semiautomatico (DAE)
- Progetti qualificanti per il PCTO
- Partecipazione a fiere e manifestazioni sul territorio con associazioni di categoria

Cosa fanno gli studenti dopo la scuola



Dati 2022-2023: fonte <https://eduscopio.it/>

[facebook](#)



[instagram](#)



[youtube](#)



[sito orientamento](#)



0541 373412

rnrh030001@istruzione.it

orientamento@alberghieromalatestarimini.it

www.alberghieromalatestarimini.edu.it