



Istituto Istruzione Superiore Statale "S. Caterina da Siena - Amendola"



Via Lazzarelli, 12- 84132 SALERNO tel. 089333084

PEO: sais06900n@istruzione.it PEC sais06900n@pec.istruzione.it- sito web: www.santacaterina-amendola.edu.it

NUOVO PERCORSO QUADRIENNALE



ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

4

LIVELLO 4 EQF

Imparerai a:

- operare in modo autonomo nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera;
- curare la progettazione e programmazione di eventi;
- utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione e di commercializzazione dei servizi e dei prodotti;
- realizzare pacchetti di offerta turistica.

Dopo il diploma

- **potrai lavorare come:** maître, chef, cuochi, barman, camerieri, responsabili servizi alloggio, responsabili servizi ricevimento, responsabili servizi ristorazione, direttori d'albergo;
- **potrai continuare gli studi:** ITS Academy (Istituti Tecnologici Superiori), Università, AFAM (Alta Formazione Artistica, Musicale e coreutica), S.S.M.L (Scuole superiori per mediatori linguistici).

2

GESTIONE DEI SERVIZI DI SUPPORTO AGLI OSPITI

ITS ACADEMY
BACT

LIVELLO 5 EQF

Sarai in grado di:

- organizzare e pianificare la gestione degli ospiti e dello staff;
- supervisionare il corretto utilizzo e funzionamento dei macchinari e delle attrezzature;
- elaborare e valutare le attività di customer service, customer care e customer satisfaction;
- pianificare e gestire eventi e commercializzazione dei prodotti offerti;
- garantire le verifiche normative igieniche e sanitarie (HACCP);
- collaborare per il Food and beverage engineering;
- definire, produrre e gestire i Key Performance Indicator (K.P.I) interni (audit) ed esterni (performance).

