Istituto onnicomprensivo di Recoaro Terme

Istituto Professionale di Stato
per l'Enogastronomia
e l'Ospitalità Alberghiera

"Pellegrino Artusi"

VIIC83300A - A546F5B - REGISTRO PROTOCOLLO - 0008221 - 14/10/2025 - V.1 - E

L'alberghiero che forma l'eccellenza



COSTRUISCI IL TUO FUTURO CON NOI!

A S C P

L' Artusi

I Professionisti del domani.
Persone, sempre.

Sessant'anni di storia danno l'opportunità all'Istituto Alberghiero "Pellegrino Artusi" di Recoaro Terme di offrire una **formazione d'eccellenza** grazie alle esperienze maturate e sperimentate negli anni.

Conoscenze e competenze professionali, innovative e spendibili nel mondo del lavoro, integrate da una **formazione culturale**, fondamentale per raggiungere la professionalità richiesta dal mondo contemporaneo: **questi sono gli obiettivi del nostro Istituto.**

Centrale è anche l'attenzione rivolta all'**educazione civile e morale dello studente**: ciascun ragazzo è accompagnato a riconoscere e valorizzare le proprie attitudini e qualità nell'ottica di formare **cittadini autonomi**, capaci di operare scelte consapevoli negli ambiti personali, relazionali e professionali.

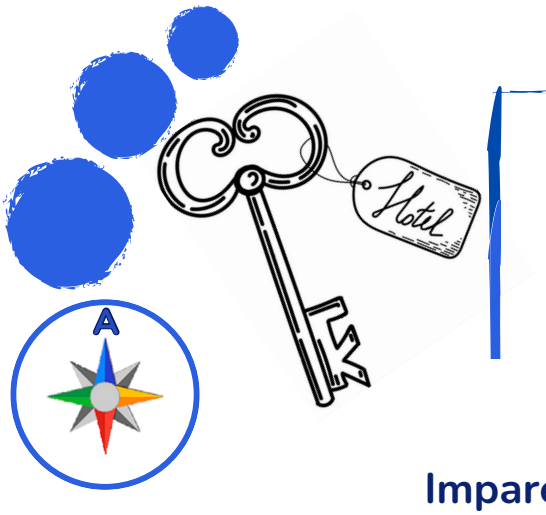
AREA GENERALE - *Quadro orario del quinquennio*

DISCIPLINE	Ore settimanali				
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	4	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Geografia	1	1	-	-	-
Matematica	3	4	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
R.C. o Attività alternative	1	1	1	1	1

AREA DI INDIRIZZO – *Quadro orario del biennio*

DISCIPLINE	Ore settimanali	
	1° anno	2° anno
Laboratorio di Enogastronomia	4	5
Laboratorio di Sala e vendita	4	5
Laboratorio di Accoglienza turistica	3	2
Scienza degli alimenti	2	2
Seconda lingua straniera (Francese, Spagnolo, Tedesco)	2	2
Tecnologie informatiche	-	3
Scienze integrate	3	-

Totale ore di frequenza dal primo al quinto anno: **32 ore settimanali**



ACCOGLIENZA TURISTICA



Imparerai a...

gestire tutte le fasi di ospitalità del cliente, applicando le più idonee tecniche professionali e di comunicazione dell' ***Hospitality Management*** e le conoscenze del ***patrimonio naturale, culturale e artistico del territorio***

promuovere le nuove tendenze turistiche ed enogastronomiche, grazie a tecniche tradizionali e innovative, contribuendo alle strategie di ***Destination Marketing*** e di ***Emotional Marketing***



lavorare in squadra, sviluppando capacità di *problem solving*, e supportare le attività di *budgeting* aziendale, anche attraverso il ***Digital Marketing***

progettare e gestire, anche con tecnologie digitali, **eventi** congressuali, enogastronomici e culturali, realizzando pacchetti di offerta turistica integrata che valorizzino il *Made in Italy*, anche all'estero

DISCIPLINE DI INDIRIZZO	Ore settimanali		
	3° anno	4° anno	5° anno
Seconda lingua straniera	3	3	3
Diritto e Tecniche amministrative	4	4	5
Laboratorio di Accoglienza turistica	7	6	5
Arte e territorio	2	3	3
Tecniche di Comunicazione e Relazione	2	2	2



ENOGASTRONOMIA
CUCINA



Imparerai a...

predisporre menù che soddisfino le esigenze della clientela, con obiettivi di qualità e sostenibilità, curando il **profilo nutrizionale** di ogni ricetta

valutare la qualità degli alimenti, valorizzandoli con moderne tecniche di preparazione e cottura nella piena conoscenza di tutta la strumentazione di lavoro della cucina e delle **norme HACCP**



studiare il **profilo economico** di ogni ricetta, calcolandone il *food cost*, e gestire il processo di approvvigionamento e le attività di ***budgeting* aziendale**, con attenzione alla formula del *delivering*

valorizzare le **tipicità culinarie** del proprio territorio e promuovere, anche con tecnologie digitali, le nuove tendenze enogastronomiche

DISCIPLINE DI INDIRIZZO	Ore settimanali		
	3° anno	4° anno	5° anno
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza dell'Alimentazione	5	4	5
Laboratorio di Cucina	7	6	5
Laboratorio di Sala e Vendita	-	2	2
Diritto e Tecniche amministrative	3	3	3



ENOGASTRONOMIA

ARTE BIANCA E PASTICCERIA

Imparerai a...



creare **prodotti dolciari, di gelateria e di panificazione** locali, nazionali e internazionali con tecniche tradizionali e innovative, in un'ottica di qualità e sostenibilità

realizzare ricette che soddisfino le **necessità del cliente** nel rispetto delle diverse culture ed esigenze dietetiche, associandole coerentemente a bevande alcoliche e analcoliche, calde e fredde



applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in materia di sicurezza sul lavoro, trasparenza e tracciabilità dei prodotti, operando nel pieno rispetto delle **norme HACCP**

calcolare il ***food cost*** di ogni ricetta e gestire il processo degli approvvigionamenti e delle attività di ***budgeting* aziendale**, anche con azioni di *marketing*

DISCIPLINE DI INDIRIZZO	Ore settimanali		
	3° anno	4° anno	5° anno
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza dell'Alimentazione	5	4	5
Laboratorio di Cucina	-	2	-
Laboratorio di Sala e Vendita	-	2	2
Laboratorio di Arte bianca e Pasticceria	7	4	5
Diritto e Tecniche amministrative	3	3	3



ENOGASTRONOMIA
SALA, BAR E VENDITA



Imparerai a...

realizzare *mise en place*, secondo il galateo e i diversi **stili di servizio**, e curare l'**abbinamento del vino** con i diversi prodotti enogastronomici, promuovendo il *Made in Italy*, anche digitalmente

supportare le attività di ***budgeting* aziendale**, perseguendo obiettivi di redditività, anche attraverso azioni di ***marketing***, e agire nel rispetto delle **normative d'igiene e sicurezza**



conoscere le basi della **caffetteria contemporanea**, della preparazione e del **servizio di bevande alcoliche e analcoliche** per operare con professionalità nei *drink bar*

servire il cliente, con attenzione alla **presentazione dei piatti** in sala, proponendo menu adatti a specifici regimi dietetici, nel rispetto della sostenibilità, anche attraverso lo ***storytelling* dei prodotti**

DISCIPLINE DI INDIRIZZO	Ore settimanali		
	3° anno	4° anno	5° anno
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza dell'Alimentazione	5	4	5
Laboratorio di Cucina	-	2	2
Laboratorio di Sala e Vendita	7	6	5
Diritto e Tecniche amministrative	3	3	3

DIDATTICA INNOVATIVA

"Dal SAPERE al SAPER FARE"

Operare in situazioni reali: un'occasione di apprendimento unica

Artusi
RISTORANTE DIDATTICO

RISTORANTE DIDATTICO

Primo esempio in Veneto, è progetto ormai ben consolidato: nel Ristorante didattico, gli studenti vivono esperienze formative di qualità in un ambiente che riproduce esattamente le **reali condizioni del mondo del lavoro**, relazionandosi con clienti veri, affinando così le loro competenze.

BAR DIDATTICO

È un **vero bar** all'interno della scuola, nato per valorizzare tutti gli studenti, in particolare quelli con BES, e fornire un'**occasione di crescita personale, professionale e di inclusione**. A turno, gli studenti di seconda svolgono servizio al bancone e in cassa, collaborando fra loro, in ottica di **peer education,** e acquisendo sempre **più consapevolezza nel settore**.

BARTUSI

FRONT OFFICE

FRONT OFFICE DIDATTICO

In un'aula dedicata, gli studenti hanno la possibilità di **simulare le attività** di *check-in*, di assistenza al cliente nel corso del soggiorno e delle operazioni di *check-out*. **Perfezionano** così **le competenze professionali**, utilizzano **le lingue straniere**, **le tecniche di comunicazione** e relazione e altresì **le competenze informatiche**.







I NOSTRI PROGETTI

Esperienze significative, anche fuori dall'aula

ATTIVITÀ DI PCTO

- *stage* aziendali, anche all'estero;
- manifestazioni interne ed esterne alla scuola;
- uscite didattiche in aziende e strutture ricettive;
- attività di impresa simulata nel nostro Ristorante didattico.

COLLABORAZIONI CONSOLIDATE



ESPERIENZE FORMATIVE E ARRICCHENTI



Visita il nostro sito!

CONTATTI

Sito: www.onnicomprensivorecoaro.edu.it
E-mail: virh010001@istruzione.it
Telefono: 0445 75111 - 75215
Indirizzo: Via Pralonghi, 5
36076 Recoaro Terme (VI)

Seguici anche su

FACEBOOK
Istituto alberghiero
"P. Artusi" di Recoaro Terme

INSTAGRAM
IPSSAR Pellegrino Artusi