



C/da Santa Lucia
98071 Capo d' Orlando (Me)



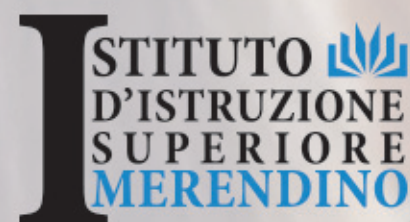
Tel.: 0941 901063
Fax: 0941 912658



www.merendino.edu.it
meis02400r@istruzione.it

Animatore digitale: Alfredo Natorli - Grafica: Insana Domenico

LA TUA FORMAZIONE
PARTE DA QUI





SERVIZI ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA

- ✓ LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA
- ✓ LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA
- ✓ LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA
- ✓ SCIENZA DEGLI ALIMENTI



Il diplomato di istruzione professionale Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", il Diplomato è in grado di svolgere attività operative

e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici. Nell'articolazione , il Diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

SBOCCHI LAVORATIVI

✓ CUCINA

- COMMIS DI CUCINA, ADDETTO DI CUCINA, CUOCO, ADDETTO ALLE MENSE
- CUOCO CAPO PARTITA, CUOCO UNICO, SOTTOCAPO CUOCO
- CAPO CUOCO, EXECUTIVE CHEF
- RESPONSABILE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE (FOOD & BEVERAGE MANAGER, BANQUETING MANAGER)
- RESPONSABILE SERVIZI DI GASTRONOMIA NELLA GRANDE DISTRIBUZIONE E NEL CATERING
- GESTORE DI AZIENDE RISTORATIVE E DI AZIENDE DI PRODUZIONE ALIMENTARE.

✓ SALA E VENDITE

- COMMIS DI SALA E BAR
- ADDETTO AL BANCO NEI SERVIZI DI RISTORAZIONE
- BARISTA, CAMERIERE DI RISTORANTE, ALBERGO E BAR, CHEF DE RANG, DISPENSIERE
- SOMMELIER, BARMAN, AIUTO BARMAN, MAÎTRE
- RESPONSABILE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE (FOOD & BEVERAGE MANAGER, BANQUETING MANAGER, DIRETTORE DI SALA)
- GESTORE DI LOCALI TEMATICI: AMERICAN BAR, DISCO
- BAR, LOUNGE BAR, DISCO DINNER, WINE BAR
- PROPRIETARIO DI AZIENDE DEL SETTORE.

✓ ACCOGLIENZA TURISTICA

- IMPIEGATO DI RICEVIMENTO D'ALBERGO, DI PORTINERIA, DI SEGRETERIA
- ADDETTO AL BOOKING E ALLE PRENOTAZIONI
- CAPO RICEVIMENTO, RESPONSABILE SERVIZIO AI PIANI, CAPO ECONOMO, RESPONSABILE SERVIZI AMMINISTRATIVI
- RESPONSABILE DEI SERVIZI DI ALLOGGIO, ALBERGATORE, RESPONSABILE MARKETING;
- VICEDIRETTORE, DIRETTORE D'ALBERGO, GENERAL MANAGER DI CATENE ALBERGHIERE
- ACCOMPAGNATORE TURISTICO, GUIDA TURISTICA, IMPIEGATO O PROPRIETARIO DI AGENZIA DI VIAGGIO, DIRETTORE TECNICO DI AGENZIA DI VIAGGIO, TOUR OPERATOR
- HOSTESS E ASSISTENTE CONGRESSUALE, INTERPRETE, RESPONSABILE CONGRESSI, HOSTESS/STEWARD DI TERRA O DI VOLO
- ANIMATORE TURISTICO