

# Istituto Tecnico Agrario

## Gestione Ambiente e Territorio

### **Sbocco Professionale e Piano Orario Gestione dell'Ambiente e del Territorio**

Il campo di attività del PERITO AGRARIO è:

- la direzione, amministrazione e gestione di aziende agrarie e zootecniche;
- la progettazione e la direzione di opere di miglioramento fondiario;
- la misura, la stima e la divisione di fondi rustici;
- lavori catastali, cartografici e topografici di frazionamento;
- la valutazione dei danni alle colture;
- la progettazione e direzione di parchi giardini,
- l'assistenza tecnica a produttori agricoli singoli e associati;
- l'attività d'insegnamento tecnico-pratico nelle scuole superiori.

Può inserirsi inoltre:

- nelle organizzazioni professionali di categoria,
- nei consorzi tutela dei prodotti tipici,
- nelle amministrazioni pubbliche,
- nei settori della gestione e controllo del verde urbano e del territorio.

Il diploma si consegue con la frequenza di un corso della durata di 5 anni. Il titolo di studio permette l'accesso a tutte le facoltà universitarie.

[Scarica il piano orario del corso Gestione Ambiente e Territorio](#)

## Produzioni e Trasformazioni

### **Sbocco Professionale e Piano Orario Produzione e Trasformazione**

Il campo di attività del PERITO AGRARIO è:

- la direzione, amministrazione e gestione di aziende agrarie e zootecniche;
- la progettazione e la direzione di opere di miglioramento fondiario;
- la misura la stima e la divisione di fondi rustici;
- lavori catastali, cartografici e topografici di frazionamento;
- la valutazione dei danni alle colture;
- la progettazione e direzione di parchi giardini,
- l'assistenza tecnica a produttori agricoli singoli e associati;
- l'attività d'insegnamento tecnico-pratico nelle scuole superiori.

Può inserirsi inoltre:

- nelle organizzazioni professionali di categoria,
- nei consorzi tutela dei prodotti tipici,
- nelle amministrazioni pubbliche,
- nei settori della gestione e controllo del verde urbano e del territorio.

Il diploma si consegue con la frequenza di un corso della durata di 5 anni. Il titolo di studio permette l'accesso a tutte le facoltà universitarie.

[Scarica il piano orario del corso Produzione e Trasformazione](#)

## Viticoltura ed Enologia

### **Sbocco Professionale e Piano Orario Viticoltura ed Enologia**

Il campo di attività del PERITO AGRARIO è:

- la direzione, amministrazione e gestione di aziende agrarie e zootecniche;
- la progettazione e la direzione di opere di miglioramento fondiario;
- la misura la stima e la divisione di fondi rustici;
- lavori catastali, cartografici e topografici di frazionamento;
- la valutazione dei danni alle colture;
- la progettazione e direzione di parchi giardini,
- l'assistenza tecnica a produttori agricoli singoli e associati;

- l'attività d'insegnamento tecnico-pratico nelle scuole superiori.

Può inserirsi inoltre:

- nelle organizzazioni professionali di categoria,
- nei consorzi tutela dei prodotti tipici,
- nelle amministrazioni pubbliche,
- nei settori della gestione e controllo del verde urbano e del territorio.

Il diploma si consegue con la frequenza di un corso della durata di 5 anni. Il titolo di studio permette l'accesso a tutte le facoltà universitarie.

[Scarica il piano orario del corso Viticoltura ed Enologia](#)

**Istituto Professionale per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale.**

# L'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

## Piano di studi Accoglienza turistica

Visite: 3273

Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire ed 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.

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'articolazione "**Accoglienza turistica**" consegue le seguenti competenze:

- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera;
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;
- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità, applicando le tecniche di gestione economico-finanziaria alle aziende turistiche.

 [Quadro orario alberghiero.jpg](#) 111 kB

## Piano di studi Sala

Visite: 1230

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, specializzato nel percorso di **SALA-BAR E VENDITA**, è un professionista di sala, bar e sommellerie che trova sbocco lavorativo nelle

imprese della ristorazione, del bar e dell'hotellerie a livello nazionale e internazionale. È una figura centrale del servizio di ristorazione, abile nell'applicare il galateo, le tecniche di servizio delle pietanze e del vino curando l'abbinamento con i prodotti enogastronomici; è un bar manager in grado di operare con professionalità nei drink bar e nei locali più moderni.

- Le competenze professionali nell'accogliere, gestire, servire e intrattenere l'ospite, contribuiscono in maniera determinante al successo dell'impresa in cui il diplomato è inserito. Inoltre egli è in grado di supportare le attività di budgeting-reporting aziendale perseguendo gli obiettivi di redditività, anche attraverso azioni di marketing.
- Supporta il processo di gestione degli approvvigionamenti in un'ottica di qualità e di sostenibilità e possiede specifiche competenze tecniche, tradizionali e innovative, di lavorazione, organizzazione e commercializzazione di servizi e prodotti enogastronomici nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare e sui luoghi di lavoro.
- Nell'ambito delle aziende turistico e ristorative, cura i rapporti con il cliente applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci per la customer satisfaction e nel rispetto delle diverse culture ed esigenze dietetiche.
- È in grado di ricercare, elaborare e promuovere le nuove tendenze enogastronomiche.
- Nell'ambito delle aziende turistico e ristorative, propone menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari.
- Valorizza e promuove, anche con competenze digitali, le offerte turistiche territoriali e i prodotti enogastronomici del Made in Italy, applicando i principi della sostenibilità.

 [Quadro orario alberghiero.jpg](#) 111 kB

## Piano di studi Enogastronomia

Visite: 5208

Nell'articolazione “**Enogastronomia**” il diplomato è in grado di intervenire dopo il percorso formativo nella produzione, trasformazione, conservazione, valorizzazione e

presentazione dei prodotti enogastronomici. Nell'attività professionale è capace di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali, internazionali e individuando anche nuove tendenze nel panorama della moderna enogastronomia. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'articolazione “Enogastronomia” conseguono le seguenti competenze:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati;
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy;
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web;
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio;
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;

 [Quadro orario alberghiero.jpg](#) 111 kB

Enogastronomico Sez. Ranza