



**Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera con Convitto annesso**

**“Giuseppe Minuto”**



---

**ISTRUZIONE PER ADULTI – II LIVELLO  
EX CORSO SERALE**

**PRESENTAZIONE**

A partire dall'a.s. 2022-2023, l'Istituto Alberghiero “G. Minuto” ha attivato il corso di II livello per adulti (ex corso serale) in Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.

**Presentazione del corso e finalità generali**

Il diploma statale dell'istituto alberghiero corso per adulti rappresenta un importante punto di arrivo per poter cambiare in meglio le proprie prospettive, sia dal punto di vista personale che da quello professionale.

Il possesso del titolo di studio è infatti fondamentale sia per accedere a migliori possibilità lavorative, sia per cogliere nuove opportunità di formazione e crescita.

Aprire attività in proprio, accedere a concorsi pubblici, avanzare nella carriera sono solo alcune delle mete raggiungibili grazie anche alle competenze acquisite nel percorso che porta al diploma. Per non parlare poi della possibilità di iscriversi e frequentare corsi post-diploma regionali (ITS e IFTS) e corsi universitari.

La frequenza del corso per adulti prevede **percorsi personalizzati** e la possibilità di **valorizzare e riconoscere le precedenti esperienze scolastiche e/o lavorative**.

Il corso per adulti consente il conseguimento di un diploma in uno dei seguenti settori:

- **Enogastronomia**
- **Sala e Vendita**

Il titolo di studio, che si può conseguire in un periodo massimo di tre anni, permette:

- di inserirsi nel mondo del lavoro nel settore enogastronomico e turistico;
- di gestire in proprio un'attività di tipo ristorativo e turistico (pizzerie, pubs, ristoranti, pasticcerie, alberghi, ostelli ecc.) in quanto il titolo è abilitante (ex iscrizione al R.E.C.);
- di conseguire la certificazione H.A.C.C.P., SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO, CELIACHIA;
- di iscriversi all'università per il proseguimento degli studi.



Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera con Convitto annesso

## “Giuseppe Minuto”



I percorsi di studio offerti dalla scuola permettono al corsista di affrontare e sviluppare le più innovative tecniche di gestione di tutti i servizi enogastronomici, con particolare riferimento all'aspetto innovativo e altamente qualificato del settore turistico. Le competenze maturate a seguito della frequenza al corso permetteranno al corsista di operare in strutture di ogni livello in modo da attivare e gestire in proprio qualificate imprese ristorative. Il corsista sarà in grado inoltre di operare fattivamente e proficuamente nell'ambito della valorizzazione della tradizione culinaria locale così come delle nuove tendenze enogastronomiche a livello internazionale.

Obiettivo fondamentale dei nostri corsi sono i processi di formazione e qualificazione degli adulti, la riacquisizione di fiducia personale e la motivazione allo studio.

L'attività didattica, pertanto, si focalizza sui seguenti punti:

- ☐ verifica delle competenze già acquisite;
- ☐ ricostruzione della carriera scolastica;
- ☐ orientamento nel reinserimento nel percorso scolastico-formativo;
- ☐ sostegno nel recupero di carenze e debiti formali;
- ☐ sostegno nel superamento delle difficoltà d'apprendimento;
- ☐ orientamento nel proseguimento degli studi e nell'inserimento nel mondo lavorativo.

**I percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello** sono strutturati in due periodi didattici:

Secondo periodo didattico(classe terza e quarta)

Terzo periodo didattico (classe quinta)

Nel **nostro Istituto** sono attivi:

- **il 2° periodo**, corrispondente al secondo biennio di scuola secondaria di secondo grado, che si attua in due annualità della durata di 33 settimane ciascuno, corrispondenti alle classi 3<sup>a</sup> e 4<sup>a</sup>;
- **il 3° periodo**, corrispondente all'ultimo anno di scuola secondaria di secondo grado, che si attua in un unico anno scolastico della durata di 33 settimane ed è finalizzato all'acquisizione del diploma di istruzione professionale..

Ogni studente e ogni studentessa, in base al precedente percorso di studi, accede direttamente al periodo corrispondente.



Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera con Convitto annesso

“Giuseppe Minuto”



I carichi orari degli studenti possono essere ulteriormente ridotti attraverso il riconoscimento di **crediti** cosiddetti *formali, informali e non formali*:

- **crediti formali**

si acquisiscono nel sistema di istruzione e formazione che si conclude con il conseguimento di un titolo di studio o di una qualifica o diploma professionale, conseguiti anche in apprendistato, o di una certificazione riconosciuta, nel rispetto della legislazione vigente in materia di ordinamenti scolastici;

- **crediti informali**

si acquisiscono attraverso una scelta intenzionale della persona, che si realizza al di fuori dei sistemi indicati al punto precedente, in ogni organismo che persegua scopi educativi e formativi, anche del volontariato, del servizio civile nazionale e del privato sociale e nelle imprese;

- **crediti non formali**

si acquisiscono anche a prescindere da una scelta intenzionale, nello svolgimento di attività nelle situazioni di vita quotidiana, nell'ambito del contesto di lavoro ecc.

I crediti di cui sopra non vanno però confusi con i **crediti scolastici** che sono punteggi conseguiti alla fine del secondo periodo didattico e del terzo periodo didattico del corso di studi e che costituiscono il punteggio iniziale con cui si accede all'**Esame di Stato**.

Il riconoscimento dei suddetti crediti, ad opera di un'apposita commissione, consente di stabilire a quale annualità effettuare l'iscrizione ed è il presupposto essenziale per la stesura del **Patto Formativo Individuale (PFI)**, che caratterizza il percorso di ciascun alunno e su cui si basa la **valutazione periodica e finale**.

**Le lezioni (di 50') si svolgono dal lunedì al venerdì, dalle ore 15:00 alle ore 19.10 da settembre a giugno** con una riduzione al 70% del monte ore dell'orario mattutino e la possibilità di svolgere anche lezioni in modalità a distanza nel rispetto della normativa vigente. Le lezioni si svolgono presso la sede di Via XXVII aprile (ex Toniolo) a Massa e presso il laboratorio MasterLab “Minuto” in Via Massa Avenza.

### **A CHI SI RIVOLGE**

Il Corso si rivolge ad un pubblico molto ampio:

- a chi ha interrotto gli studi ed è in possesso del diploma di scuola secondaria di primo grado e desidera completare la propria formazione;
- a chi, seppur in possesso di altro diploma di secondo grado, desidera arricchire il proprio



**Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera con Convitto annesso**

**“Giuseppe Minuto”**



bagaglio culturale per avere nuove opportunità di crescita professionale;

- a chi già opera nel settore della ristorazione o nel turismo, ma non ha un titolo specifico e desidera riqualificarsi;
- a chi ha lavorato o lavora in altri settori, ma da sempre desidera approfondire la conoscenza approfondita del settore enogastronomico.

Possono iscriversi al nostro corso serale sia gli adulti sia i giovani che hanno compiuto 18 anni.

L'iscrizione è possibile anche per coloro che hanno compiuto 16 anni, siano in possesso del diploma di scuola secondaria di I grado e dimostrino di non poter frequentare il corso diurno.

### **PATTO FORMATIVO INDIVIDUALE**

Agli adulti che si iscrivono al nostro corso serale sono destinate specifiche attività di accoglienza e orientamento, finalizzate a produrre il Patto formativo individuale che consente di personalizzare il percorso. All'adulto che parteciperà alla redazione del patto verrà riconosciuto un numero di ore in misura non superiore al 10% del periodo didattico a cui si è iscritto. All'atto dell'iscrizione l'adulto dichiarerà le proprie competenze, che verranno valutate da un'apposita Commissione di valutazione per il riconoscimento dei crediti da cui potrà derivare l'esonero dalle lezioni nella misura massima del 50% del monte ore complessivo per la disciplina interessata. La valutazione avverrà caso per caso in base ai percorsi di studio effettuati e in base a specifici accertamenti da parte dei docenti.

### **VALUTAZIONE**

La valutazione è definita sulla base del Patto formativo individuale, in modo da accertare le competenze degli adulti in relazione ai risultati di apprendimento attesi in esito a ciascun periodo didattico, con l'obiettivo di valorizzare le competenze comunque acquisite dalla persona in contesti formali, non formali ed informali.

### **Programma di studio**

Le discipline proposte sono le seguenti:

**AREA GENERALE:** Italiano, Storia, Matematica, Inglese e Francese (grammatica e conversazione), Religione.

**AREA DI INDIRIZZO:** Laboratorio Cucina, Scienze dell'alimentazione, Diritto e tecniche amministrative, Laboratorio sala e vendita, Inglese e Francese (microlingua ambito enogastronomico).

**Per ulteriori informazioni è possibile scrivere a: [msrh010005@istruzione.it](mailto:msrh010005@istruzione.it)**