



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI COMMERCIALI,
PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
CESARE MUSATTI

Oggetto: Presentazione Istituto.

L'Istituto - codice meccanografico VERH03000V ha due sedi:

la sede centrale in Via Curzio Frasio, Tel. 041411154

la succursale in Via Rinascita, 3 a Dolo, Tel. 041410900

mail: verh03000v@istruzione.it

pec: verh03000v@pec.istruzione.it

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Commerciali e per i Servizi Enogastronomici e della Ospitalità alberghiera "Cesare Musatti" è diventato autonomo nel 1987 ed è stato intitolato al famoso matematico e psicanalista nato a Dolo.

Negli anni l'Istituto ha perseguito una politica educativa che rispondesse alle esigenze della realtà economica del territorio in cui vive, introducendo anche l'indirizzo Turistico accanto a quello Aziendale.

L'Istituto Musatti si trova a Dolo, in provincia di Venezia.

Dolo, situato tra Padova e Venezia, fa parte della Riviera del Brenta, zona di notevole interesse turistico, grazie alla vicinanza delle due città storiche e alla presenza di numerose Ville venete, cui si affianca un vivace distretto produttivo industriale e artigianale: il Distretto della calzatura della Riviera del Brenta, costituito da un migliaio di piccole e medie imprese legate alla progettazione, produzione e commercializzazione della scarpa di alta qualità. Dolo, in particolare, ospita importanti servizi al cittadino come il presidio ospedaliero e strutture culturali come l'ex Macello.

Nel tempo l'Istituto ha adeguato il proprio Piano dell'Offerta Formativa alla realtà economica del territorio, preparando i propri studenti ad affrontare il mondo del lavoro con competenze specifiche nei campi amministrativo e della contabilità, informatico, linguistico, turistico, alberghiero e ristorativo. Il Collegio dei docenti - specializzato sul piano culturale e metodologico-didattico oltre che aggiornato sul piano professionale - ha garantito negli anni la personalizzazione dei percorsi formativi dell'Istituto per coniugare cultura, cittadinanza e professionalità.

Nato come Commerciale e Turistico, sempre attento ai cambiamenti sia del mondo del lavoro sia della società globalizzata nonché degli stili cognitivi e comunicativi delle giovani generazioni, otto anni fa l'Istituto ha affiancato ai precedenti indirizzi di studio anche quello Alberghiero, che ha colmato una grave lacuna del Distretto scolastico dolese. Dal 2009 perciò l'Istituto è membro del Consorzio degli Istituti Alberghieri del Veneto e della Rete Nazionale degli Istituti alberghieri (Re.Na.I.A.); fa parte inoltre dell'Associazione Europea delle Scuole Alberghiere e per il Turismo AEHT. In collaborazione con gli altri Istituti Alberghieri del Veneto, costituitisi in Consorzio per lo Sviluppo e la Formazione delle Nuove Professioni, anche la nostra scuola, in stretta relazione con la differenziata realtà socio-economica del territorio, offre ai propri studenti competenze professionali di qualità, contribuendo a rivitalizzare in un'ottica aperta e moderna le tradizioni culturali, turistiche ed enogastronomiche venete.

istitutomusatti.edu.it

Via C. Frasio, 27 - Via Rinascita, 3 - 30031 Dolo (VE) - Tel: 041 411154
Distretto 47 - verh03000v@istruzione.it - verh03000v@pec.istruzione.it
C.F.: 90019790279 - CM: VERH03000V - VERH030508 (corso serale)
Cod. Identificativo Univoco: UFA15S

Qualificatosi nel territorio anche per la sua vocazione inclusiva e interculturale e per l'accoglienza degli alunni con disabilità.

IL NOSTRO ISTITUTO HA DUE INDIRIZZI DI STUDIO:

SERVIZI COMMERCIALI, declinazione PROMOZIONE COMMERCIALE E PUBBLICITARIA, per il corso diurno e SERVIZI COMMERCIALI per il corso serale, aperto ad adulti e studenti lavoratori.

Il Tecnico dei Servizi Commerciali ha competenze che gli consentono di operare nelle aziende del settore, sia nella gestione dei processi amministrativi e commerciali, sia nell'attività di promozione delle vendite, anche attraverso l'utilizzo delle diverse tipologie di strumenti di comunicazione, compresi quelli pubblicitari. Si orienta nell'ambito socio-economico del proprio territorio e nella rete di interconnessioni che collega fenomeni e soggetti della propria regione con contesti nazionali ed internazionali. Le discipline professionalizzanti d'indirizzo sono: Tecniche Professionali dei Servizi Pubblicitari, Storia dell'arte ed espressioni grafico artistiche, Economia aziendale e Tecniche di comunicazione e relazione.

A conclusione del percorso quinquennale, il Tecnico dei Servizi Commerciali e Pubblicitari è in grado di:

- interagire nell'area della gestione commerciale per le attività relative al mercato, collaborando alla ideazione e realizzazione di prodotti, quali campagne pubblicitarie, coerenti con le strategie di marketing e finalizzate al raggiungimento della customer satisfaction (soddisfazione del cliente)
- esercitare competenze professionali nell'area progettuale e tecnologica, funzionali all'area dei servizi di comunicazione e promozione delle vendite;
- progettare l'immagine coordinata aziendale;
- realizzare siti aziendali e pagine web per la promozione dell'azienda e l'incremento delle vendite;
- creare fotografie e video per la promozione di aziende e prodotti;
- utilizzare strumenti e linguaggi di comunicazione grafica aziendale, in forma manuale e digitale, per realizzare prodotti pubblicitari;
- organizzare punti vendita in modo funzionale all'affermazione dell'azienda nel mercato.

Il Diploma di Tecnico dei servizi commerciali pubblicitari conduce a diversi sbocchi professionali:

- Impiego in aziende, pubbliche o private, commerciali, industriali e dei servizi
- Impiego in uffici contabili di banche e assicurazioni
- Impiego nel settore vendita di imprese commerciali
- Ogni settore operativo della comunicazione visiva e pubblicitaria
- Attività di promozione delle vendite.

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA, una realtà nata otto anni fa e ormai consolidata nella Riviera del Brenta, con un bacino d'utenza in espansione. Dal 2012-2013 al corso diurno, infatti, **si è affiancato un corso serale per studenti-lavoratori.**

Dall'a. s. 2013-2014 si è aggiunta l'opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali, che amplia la già ricca offerta dell'indirizzo che si suddivide in tre articolazioni: Enogastronomia (anche Pasticceria), Sala e Vendita, Accoglienza turistica.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "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.

Il Diplomato è in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo si declina in:

- ENOGASTRONOMIA
- ARTE BIANCA
- SALA BAR E VENDITA
- ACCOGLIENZA TURISTICA

La specializzazione è scelta dagli allievi alla fine del primo biennio.

ENOGASTRONOMIA

Il Tecnico dei Servizi Enogastronomici 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;
- individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

ARTE BIANCA

Il Diplomato in questa articolazione è in grado di:

- intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno;
- agire con competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

Il Tecnico dei Servizi di Sala e Vendita 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.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle articolazioni Enogastronomiche e dei Servizi di Sala bar e Vendita acquisiscono le seguenti competenze:

- 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.

Il Tecnico alla sala e alla vendita si inserisce come barista o come addetto alla sala in aziende di ristorazione come ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo ed in esercizi pubblici di vendita: bar, pub, enoteche.

ACCOGLIENZA TURISTICA

Il Tecnico dell'Accoglienza turistica 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;
- 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, i diplomati nell'articolazione Accoglienza turistica acquisiscono 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 di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

Il Diploma di Tecnico dell'Accoglienza Turistica consente di lavorare come Receptionist e come addetto ai servizi turistici in azienda e negli alberghi.

Alla fine del quinquennio, dopo l'Esame di Stato, si consegue un Diploma che consente di entrare nel mondo del lavoro o di continuare gli studi nella formazione tecnica superiore (ITS) o all'Università. Tutti gli indirizzi hanno un'articolazione delle lezioni in 32 ore, dal lunedì al venerdì.

Il Dirigente scolastico

Enrico Santini

Documento firmato digitalmente