



Scuola Professionale Alberghiera “Cesare Ritz”



La scuola "Cesare Ritz", con i suoi oltre cinquanta anni di attività, è l'unica scuola alberghiera in lingua italiana della nostra provincia.

La sua collocazione a Merano, città di antiche e consolidate tradizioni turistiche, consente di interagire con i più qualificati operatori del settore, pubblici e privati.

Nata come Centro di Formazione Professionale della Provincia Autonoma di Bolzano, dal 2002 è **scuola paritaria** (Decreto D.R. n. 120/17.1-11.07.02) e pertanto il diploma quinquennale rilasciato è equiparato al titolo di studio conseguito nelle Scuole Professionali Statali.

Il delicato lavoro degli operatori della Scuola è dunque quello di coniugare la tipicità della formazione con quella dell'istruzione professionale.

Essendo, per sua natura, l'interlocutrice privilegiata delle aziende e dei professionisti del settore alberghiero, la Scuola promuove **l'apprendimento lungo tutto l'arco della vita (long life learning)** allo scopo di favorire l'incontro fra domanda e offerta di lavoro.

L'offerta formativa riguarda i seguenti ambiti:

- **formazione ai ruoli esecutivi con qualifica provinciale** di operatore ai servizi di ristorazione (settore cucina, o settore sala-bar), e operatore alla promozione ed accoglienza turistica (settore ricevimento);
- **formazione ai ruoli tecnici con diploma di Stato** di "Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera";
- **apprendistato** per pasticceri, panettieri, cuochi, camerieri, baristi, macellai, gelatieri;
- **formazione continua sul lavoro.**

PERCORSO FORMATIVO



QUALIFICA



I tre indirizzi, Cucina, Sala-Bar e Ricevimento, si articolano in un biennio comune, che consente allo studente di acquisire le conoscenze e le competenze di base nell'ambito alberghiero, e in un terzo anno di specializzazione, che gli permette di approfondire e consolidare la propria preparazione nel settore scelto.

Al termine del percorso formativo l'allievo acquisisce la qualifica provinciale dell'indirizzo scelto.



Operatore/trice ai servizi di Cucina

L'Operatore/trice ai servizi di ristorazione settore cucina interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere sulla base di ricettari e su indicazioni dello chef, nonché nel rispetto delle norme igienico sanitarie, attività relative alla preparazione dei pasti con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di preparazioni gastronomiche.



Operatore/trice ai servizi di Sala-Bar

L'Operatore/trice ai servizi di ristorazione settore sala-bar interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività attinenti alla predisposizione degli ordini, alla somministrazione di pasti e di prodotti da bar, secondo gli standard aziendali richiesti ed i criteri di qualità e sicurezza igienico sanitaria, con competenze nella realizzazione del servizio di sala-bar.



Operatore/trice ai servizi di Ricevimento

L'Operatore/trice ai servizi di ricevimento interviene, a livello esecutivo, nel processo di erogazione di servizi di promozione ed accoglienza con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione ed utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni, gli consentono di svolgere attività relative alla accoglienza, informazione e promozione in rapporto alle esigenze del cliente, con competenze nella prenotazione e assistenza, e nella evasione delle relative pratiche amministrativo contabili.

BIENNIO POST QUALIFICA

A conclusione del percorso quinquennale il Diplomato 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, che consentono di intervenire nei rispettivi settori in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica". 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 "Accoglienza turistica", 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.



LE SCELTE DIDATTICHE

TUTORAGGIO

All'interno di ciascun consiglio di classe è individuato un insegnante al quale viene affidata la responsabilità di tutor, con il compito di monitorare costantemente l'apprendimento ed il comportamento degli allievi. Il tutor è il principale interlocutore della famiglia e il punto di riferimento per gli insegnanti della classe e gli educatori, con i quali individua strategie ed interventi a favore degli allievi.

CODOCENZA

L'apprendimento all'interno della formazione professionale si focalizza su ambiti lavorativi, per la trasmissione di contenuti di rilevanza professionale.

All'interno dei laboratori tecnico-pratici si crea un ambiente di apprendimento cooperativo e collaborativo, dove sono applicati ed esercitati i contenuti teorici appresi in aula, dove si fronteggiano difficoltà e si trovano soluzioni.

In questo ambito sono state introdotte alcune ore di lezione in codocenza, per quanto riguarda le lingue, nei settori di sala e ricevimento, e scienze dell'alimentazione in cucina.

DIDATTICA DELLA SECONDA LINGUA E DELL'INGLESE (LINGUA STRANIERA)

Consapevoli del ruolo che la conoscenza delle lingue riveste nella formazione dello studente, la scuola ha intrapreso le seguenti azioni per la realizzazione del proprio progetto formativo:

- codocenza;
- progetti d'incontro con classi di scuole in lingua tedesca della nostra provincia e estere;
- Kaffee und Kuchen;
- sportelli di aiuto allo studio per tedesco e inglese;
- certificazione internazionale per tedesco e inglese: Goethe Institut (livelli A2, B1, B2, C1) City & Guilds (livelli A2 e B1);
- potenziamento stage in aziende di lingua tedesca;
- soggiorno studi all'estero.

STAGE

La scuola attiva periodi di stage per le classi seconde, terze e quarte del biennio post-qualifica.

Lo stage è parte integrante del percorso formativo ed è formalizzato con una convenzione scritta fra la scuola, azienda e famiglia.

Durante il periodo di esperienza in azienda, l'allievo è affiancato da un tutor aziendale che, in coordinamento con un referente interno alla scuola, ha il compito di favorire il suo inserimento, assegnandogli responsabilità, compiti e orari, nel rispetto degli obiettivi dello stage e degli accordi intrapresi con la Scuola.

La valutazione dell'esperienza formativa basata sull'osservazione del comportamento (rispetto degli orari, interesse dimostrato), delle competenze relazionali (interazione con i colleghi, con i clienti) e delle competenze tecniche dimostrate, concorre alla valutazione scolastica finale dell'allievo.

SPAZI ED ATTREZZATURE

L'edificio

Dal 1992 la Scuola ha sede nello School Village di Merano. Dispone di un'unità centrale con aule didattiche, laboratori dell'area operativa, self-service, uffici, convitto e di parte di una palazzina di recente costruzione situata nelle immediate vicinanze, dove trovano collocazione 8 aule didattiche. Alcune classi svolgono la loro attività didattica prevalente nel complesso dell'ex Böhler, sito a Maia alta in via Schaffer, appositamente ristrutturato e completo di laboratori tecnici e di informatica.

Aule didattiche

Tutte le aule sono fornite di un PC collegato alla rete e a un proiettore video beam. All'occorrenza sono disponibili altri supporti come televisore e videoregistratore, radio registratore, microscopio. In alcune aule è stata installata la lavagna interattiva multimediale.

Aule speciali e laboratori

L'area operativa comprende laboratori di cucina e pasticceria, di sala bar e di ricevimento. È gestita nel rispetto delle norme sulla sicurezza e sull'H.A.C.C.P.

Le aule di informatica sono attrezzate con una rete di personal computer con sistema operativo Windows Microsoft, collegata ad Internet tramite linea ADSL e con il video beam che proietta il contenuto del monitor sul quale opera l'insegnante. I computer sono dotati anche di programmi gestionali propri del settore alberghiero.

Self Service

Attrezzato secondo gli standard di riferimento, è a disposizione degli allievi per la colazione, il pranzo e la cena. I pasti sono preparati da due cuochi, coadiuvati da personale domestico.

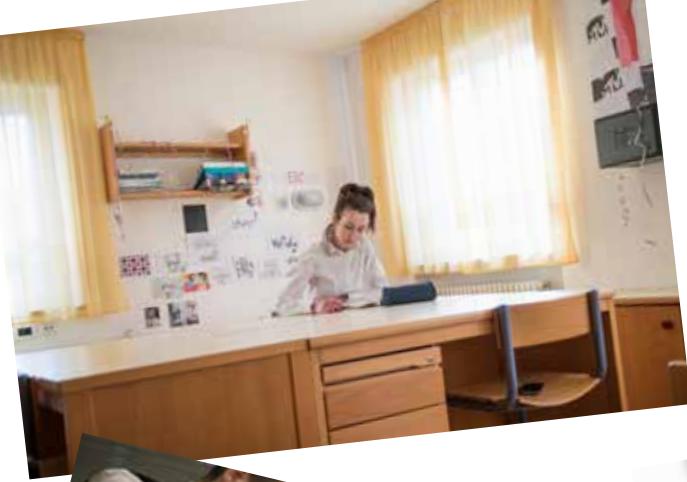
Impianti sportivi

La palestra interna, adeguatamente attrezzata, e l'adiacente campo sportivo si prestano sia per lo svolgimento delle attività didattiche, sia per la realizzazione di eventi sportivi quali tornei e gare.

Il convitto

Il convitto dispone di 25 camere con bagno, di una sala TV e di una sala giochi. Ciascuna camera è arredata per ospitare tre allievi e munita di una cassaforte.

Self -service, palestra e campo sportivo sono a disposizione dei convittori.



PROGETTI DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DI EVENTI

Allo scopo di stimolare nelle allieve e negli allievi il confronto con il territorio, la Scuola gestisce l'organizzazione e la gestione di banchetti ed eventi in accordo con le Istituzioni locali.

Sono solitamente esperienze di grande impegno e soddisfazione per gli studenti coinvolti che vedono riconosciute le loro competenze anche da professionisti esterni alla scuola.

Fiera Hotel

La Fiera Hotel di Bolzano è dedicata alle strutture alberghiere e alla gastronomia. Si svolge ogni anno nei padiglioni della fiera, nella seconda metà del mese di ottobre.

La scuola alberghiera Cesare Ritz è presente ormai da varie edizioni con un proprio stand, il cui allestimento tematico, attento all'attualità, sviluppa iniziative di intrattenimento professionali e innovative, ad opera dei suoi studenti e delle sue studentesse, sotto la guida dei docenti.

Porte aperte

In questa giornata la scuola apre le sue porte dalle 10 di mattina fino alle 16 del pomeriggio per offrire informazioni sulle caratteristiche dei suoi percorsi formativi. Ogni anno viene sviluppata una tematica supportandola con installazioni multimediali e banchetti dedicati, collegata alle attività della manifestazione fieristica di ottobre (Fiera Hotel di Bolzano). Alcuni esempi di temi affrontati: "BioLogicaMenteRitz", "Oltre... Mediterraneo", "La cucina della solidarietà".



STRUTTURA DEI PERCORSI E QUADRO ORARIO

PRIMO BIENNIO		
Materie di studio e ore settimanali	I nuovo ordinamento	II nuovo ordinamento
Italiano e letteratura italiana (Italiano**)	3,5	3,5
Storia	1,5	1,5
Tedesco	*3	*3
Inglese	*2	*2
Matematica	3	3
Diritto/economia	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
Religione o attività alternative	1	1
Scienze integrate (Scienze della Terra)	1,5	-
Scienze integrate (Biologia)	-	1,5
Scienze integrate (Fisica)	1,5	-
Scienze integrate (Chimica)	-	1,5
Discipline di indirizzo		
Scienza degli alimenti	*1	*1
Laboratorio di Cucina	*4	*4
Laboratorio di Sala e vendita	3,5	3,5
Laboratorio di Servizi di accoglienza turistica	*3,5	*3,5
TOTALE ORE SETTIMANALI	33	33

N.B. Le ore di lezione si intendono di 60 min. e si svolgono dal lunedì al venerdì.

(*) parte dell'insegnamento di alcune discipline sarà svolto nei laboratori in [codocenza](#) con gli insegnanti tecnico-pratici.

TERZO ANNO			
Discipline comuni ai tre indirizzi e ore settimanali	Enogastronomia	Sala e vendita	Accoglienza turistica
Lingua e letteratura italiana	2,5	2,5	3,5
Storia	1,5	1,5	1,5
Tedesco II lingua	3	3	*3
Inglese	2	2	*2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione	1	1	1
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	3	*3
Scienze e cultura dell'alimentazione	*2	*2	*1
Discipline di indirizzo			
Lab. di servizi enogastronomici settore cucina	10,5	2,5	-
Lab. di servizi enogastronomici settore sala e vendita	2,5	10,5	-
Lab. di servizi accoglienza turistica	-	-	13
TOTALE ORE SETTIMANALI	33	33	33

N.B. Le ore di lezione si intendono di 60 min. e si svolgono dal lunedì al venerdì.

* Parte dell'insegnamento delle discipline si svolge in [codocenza](#) con gli insegnanti tecnico-pratici.

BIENNIO POST QUALIFICA: Tecnico dei Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - articolazioni "ENOGASTRONOMIA" e "SALA e VENDITA"

Discipline comuni e ore settimanali	IV		V	
Lingua e letteratura italiana	2,5		2,5	
Storia	1,5		1,5	
Tedesco II lingua	3		3	
Inglese	2		2	
Matematica	3		3	
Scienze motorie e sportive	2		2	
Religione	1		1	
Discipline di indirizzo				
Diritto e tecniche amministrative dell'azienda enogastronomica	4		4	
Scienze e cultura dell'alimentazione	*3		*3	
Lab. di servizi enogastronomici settore sala e vendita	2 enog	8 sala	2 enog	8 sala
Lab. di servizi enogastronomici settore cucina	8 enog	2 sala	8 enog	2 sala
TOTALE ORE SETTIMANALI	31		31	

* disciplina di cui 1 ora si svolge in codocenza con gli insegnanti tecnico-pratici.

BIENNIO POST QUALIFICA: Tecnico dei Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - articolazioni "ACCOGLIENZA TURISTICA"

Discipline comuni e ore settimanali	IV	V
Lingua e letteratura italiana	3,5	3,5
Storia	1,5	1,5
Tedesco II lingua	*4	4*
Inglese	*3	*3
Matematica	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2
Religione	1	1
Discipline di indirizzo		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	5	5
Scienze e cultura dell'alimentazione	*2	**1
Tecniche di Comunicazione	**2	**2
Lab. di servizi di accoglienza turistica	9	9
TOTALE ORE SETTIMANALI	31	31

* disciplina di cui 1 ora si svolge in codocenza con gli insegnanti tecnico-pratici.

** disciplina di cui 1 ora si svolge in codocenza con gli insegnanti tecnico-pratici.

APPRENDISTATO	
Materie di studio e ore settimanali	I - II- III anno
Italiano	1
Tedesco	1
Scienza dell'alimentazione	1
Economia Aziendale	1
Inglese	1
Pratica di laboratorio (specifica per qualifica)	4
TOTALE ORE SETTIMANALI	9

N.B. Le lezioni teoriche e pratiche si svolgeranno nell'arco di una giornata.



Informazioni:

Scuola Professionale
Alberghiera "Cesare Ritz"
Via K. Wolf, 44 - 39012 Merano BZ
Tel. 0473 203011 Fax 0473 222604
fp.ritz@scuola.alto-adige.it
www.ritz.fp-bz.it