

1. DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO E DEL PROGRAMMA D'ISTRUZIONE (IT) ⁽¹⁾

Certificato d'istruzione e formazine ricevuta: TECNICO IN GASTRONOMIA

Programma d' insegnamento in lingua italiana adattato per la sua realizzazione sul territorio nazionalmente misto dell' Istria slovena
(ID: 936971)

⁽¹⁾ in lingua originale

2. TRADUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO E DEL PROGRAMMA D'ISTRUZIONE (EN) ⁽¹⁾

School-leaving certificate: GASTRONOMY

An educational programme in the Italian language, adapted for implementation in an ethnically mixed area in the Slovenian Istra
(ID: 936971)

⁽¹⁾ La presente traduzione non ha valore legale.

3. FORMAZIONE, ABILITÀ E COMPETENZE ACQUISITE

Il titolare del certificato è abilitato a:

- comunicare in lingua italiana, slovena e straniera considerando le regole della comunicazione professionale e del buon costume;
- eseguire lavori di ricezione, divulgare le informazioni e coordinare il lavoro fra dipartimenti;
- gestire e vendere servizi dello stabilimento alberghiero;
- presentare e divulgare delle informazioni sul patrimonio naturale e culturale di Slovenia;
- connettere diverse attività esistenti nelle regioni in un'unica attuale offerta turistica;
- comporre, formare e preparare menu, carte di pietanze e vini nonché di listini prezzi;
- progettare, organizzare ed eseguire pasti ordinari e straordinari nella cucina e nel servizio;
- preparare pietanze a seconda di principi d'alimentazione sana ed inserire le tendenze moderne dell'arte culinaria nella propria offerta;
- inserire l'animazione nell'offerta turistica;
- formare prezzi vendita per servizi offerti, agire in modo intraprendente;

Opzionale:

- preparare menu dietetici in collaborazione con dietologo, scegliere cibi permessi e processi tecnologici appropriati, nonché preparare pietanze e bevande a seconda delle diverse diete;
- prendere ordinazioni, preparare l'offerta, organizzare e gestire l'esecuzione del catering;
- inserire le attività della preparazione di piatti in sala e di bevande miscelate nell'offerta della ristorazione;
- eseguire ricerche sulle caratteristiche culinarie relative a singole regioni slovene e straniere, preparare pietanze tipiche sia in modo tradizionale che moderno, servirele appropriatamente;
- organizzare, gestire e controllare le attività di accompagnamento nell'albergo, eseguire riassetto di spazi e preparare l'equipaggiamento necessario per le diverse attività;
- promuovere, coordinare e connettere i singoli soggetti turistici all'interno di una destinazione turistica;
- preparare dolci tradizionali, realizzare pasticceria impegnativa e dolci appartenenti a culinarie straniere sia à la carte che per i menu.

Il titolare del certificato ha aggiornato le abilità e formazioni professionali principali anche con le conoscenze generali principali in conformità con gli standard nazionali.

4. AREE PROFESSIONALI NELLE QUALI IL TITOLARE DEL CERTIFICATO PUÒ OPERARE

Il titolare del certificato può essere assunto presso:

- alberghi, motel, piccoli alberghi, case di villeggiatura, di montagna ed altre, agriturismi, case di caccia;
- stabilimenti di ristoro di ogni tipo, ristoranti, trattorie, bar caffè, bar, scuole e ospedali;
- stabilimenti di ristoro temporanei e moventi (catering), nonché servizi di trasporto (treni, navi...);
- altre società che includono posti di lavoro volti alla gestione e organizzazione di pernottamento, preparazione e servizio di pietanze e bevande, attività d'animazione, management di destinazione e divulgazione informazioni.

Nota esplicativa

Il presente documento è volto a fornire ulteriori informazioni sul certificato specificato e non ha di per sé alcun valore legale. Il formato della descrizione è basato sulla risoluzione 96/C 224/04 del Consiglio del 3 dicembre 1992 sulla trasparenza delle qualifiche professionali, sulla risoluzione 96/C 224/04 del Consiglio del 15 luglio 1996 sulla trasparenza dei certificati di formazione professionale, nonché sulla raccomandazione 2001/613/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 10 luglio 2001 relativa alla mobilità nella Comunità degli studenti, delle persone in fase di formazione, di coloro che svolgono attività di volontariato, degli insegnanti e dei formatori. Per ulteriori informazioni: <http://europass.cedefop.europa.eu> © COMUNITÀ EUROPEE, 2002

5. BASE UFFICIALE PER IL RILASCIO DEL CERTIFICATO

<p>Denominazione e status dell'istituzione che rilascia il certificato</p> <p>L'istituto è accreditato presso il Ministero dell'istruzione, delle scienze e dello sport.</p>	<p>Denominazione e status dell'autorità nazionale/regionale che accredita/riconosce il certificato</p> <p>Ministero dell'istruzione, delle scienze e dello sport Masarykova cesta 16 SI-1000 Ljubljana http://www.mss.gov.si/</p>
<p>Livello del certificato (classificazione nazionale o internazionale)</p> <p>Istruzione tecnico professionale Classificazione europea ISCED 3 Classificazione nazionale¹ KLASUIS-SRV: 15001 KLASIUS-P: 8110</p>	<p>Tabella di gradi</p> <p>5 – eccellente 4 – ottimo 3 – buono 2 – sufficiente</p>
<p>Accesso al successivo livello d'insegnamento/formazione</p> <p>Il programma d'istruzione tecnico professionale completato con la maturità professionale abilita il candidato all'iscrizione ai corsi di diploma e formazione universitaria professionale; avendo completato l'esame di una materia generale della maturità generale invece il candidato può iscriversi ai corsi laurea universitaria che offrono questa possibilità.</p>	<p>Accordi internazionali</p> <p>Repubblica di Slovenia ha stipulato accordi relativi al riconoscimento dell'istruzione con singoli Stati. Relative informazioni vengono restite dal ENIC/NARIC.</p>

Fondamento giuridico

Legge sull'organizzazione e finanziamento dell'educazione e dell'istruzione (Gazzetta ufficiale della RS, no. 16/07 e 36/08)
 Legge sulla formazione tecnico professionale (Gazzetta ufficiale della RS, no. 79/06)

6. ITER UFFICIALMENTE RCONOSCIUTI PER IL CONSEGUIMENTO DEL CERTIFICATO

Durata corso	2 anni
Numero crediti formativi ²	120 crediti formativi
Materie generali	73 crediti formativi
Moduli professionali	31 crediti formativi
Formazione pratica presso datore di lavoro – stage	3 crediti formativi
Attività d'interesse	4 crediti formativi
Curricolo aperto ³	5 crediti formativi
Maturità professionale	4 crediti formativi

Requisiti d'accesso

Possono iscriversi al programma gli studenti che hanno completato il programma di formazione tecnico professionale ed hanno conseguito i seguenti titoli di studio: gastronomo albergatore, cuoco, cameriere, cuoco – cameriere, amministratore, perito in agricoltura e servizi domestici, panettiere, pasticciere, pasticciere – decoratore, oppure hanno conseguito dei titoli di studio equivalenti a quelli conseguiti in base al regolamento vigente prima della riforma.

Ulteriori informazioni

- Ministero dell'istruzione, delle scienze e dello sport (<http://www.mss.gov.si/>): programma d'istruzione e descrizione dell'educazione e formazione in Slovenia
- Centro nazionale per le informazioni sulle qualifiche tecniche professionali NRP (<http://www.nrpslo.org>)
- Centro nazionale Europass (www.europass.si)

¹ Il sistema di classificazione dell'istruzione e della formazione – KLASIUS (Gazzetta ufficiale della RS no. 46/06) comprende due sotto-sistemi: Classificazione di tipi delle attività/risultati dell'istruzione e della formazione (KLASUIS-SRV) e Classificazione delle aree di attività/risultati dell'istruzione e della formazione (KLASIUS-P).

² Un credito formativo equivale a 25 ore di lavoro/studio dello studente.

³ Gli obiettivi del curricolo aperto vengono definiti dall'istituto stesso in collaborazione con le società economiche operanti al livello locale/regionale.

7. DESCRIZIONE DETTAGLIATA DEL TIPO D'ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE RICEVUTA

MATERIE GENERALI:

1. Lingua Italiana(13 crediti formativi)
2. Lingua Slovena (13 crediti formativi)
3. Matematica(10 crediti formativi)
4. Lingua straniera (13 crediti formativi)
5. Arte (2 crediti formativi)
6. Storia (2 crediti formativi)
7. Geografia(2 crediti formativi)
8. Sociologia o psicologia (2 crediti formativi)
9. Biologia (3 crediti formativi)
10. Chimica (3 crediti formativi)
11. Informatica (3 crediti formativi)
12. Educazione sportiva (7 crediti formativi)

MODULI PROFESSIONALI:

Moduli professionali obbligatori (27 crediti formativi)

1. Gestione aziendale e imprenditoria (5 crediti formativi)
2. Servizi di ricevimento (4 crediti formativi)
3. Patrimonio naturale e culturale (6 crediti formativi)
4. Offerta alberghiera con animazione (12 crediti formativi)

Moduli professionali facoltativi (4 crediti formativi)

5. Dietetica (2 crediti formativi)
6. Catering (2 crediti formativi)
7. Preparazione di piatti in sala e di bevande miscelate (2 crediti formativi)
8. Arte culinaria e vini in Slovenia e nel mondo (2 crediti formativi)
9. Servizi alberghieri, di pulizia e di riassetto camere (2 crediti formativi)
10. Management delle destinazioni turistiche (2 crediti formativi)
11. Pasticceria (2 crediti formativi)

CURRICOLO APERTO (5 crediti formativi):

Il curriculum aperto è stabilito dall'istituto scolastico in collaborazione con le aziende locali.

INSEGNAMENTO PRATICO:

1. Insegnamento pratico a scuola
2. Stage

ATTIVITÀ D'INTERESSE (4 crediti formativi):

Le attività di interesse comprendono le attività obbligatorie, i contenuti attinenti al programma e i contenuti opzionali.

MATURITÀ PROFESSIONALE:

Parte obbligatoria:

- esame scritto e orale di lingua italiana,
- esame scritto e orale di gastronomia e servizi turistici.

Parte facoltativa:

- esame scritto e orale di lingua straniera, da lingua Slovena (seconda lingua) o matematica (scelta dello studente),
- prodotto preparato o servizio eseguito e presentazione (4 crediti formativi):

ANNOTAZIONI INTEGRATIVE:

Struttura di educazione e formazione in Slovenia

