

## 1. DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO E DEL PROGRAMMA D'ISTRUZIONE (IT) <sup>(1)</sup>

**Certificato d'istruzione e formazine ricevuta:  
SERVIZIO ALBERGHIERO E DI RISTORAZIONE**  
Programma d' insegnamento in lingua italiana adattato per la sua realizzazione sul territorio nazionalmente misto dell' Istria slovena  
(ID:896602)  
<sup>(1)</sup> in lingua originale

## 2. TRADUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DEL CERTIFICATO E DEL PROGRAMMA D'ISTRUZIONE (EN) <sup>(1)</sup>

**School-leaving certificate:  
GASTRONOMY AND HOTEL SERVICES**  
An educational programme in the Italian language, adapted for implementation in an ethnically mixed area in the Slovenian Istra  
(ID: 896602)  
<sup>(1)</sup> La presente traduzione non ha valore legale.

## 3. FORMAZIONE, ABILITÀ E COMPETENZE ACQUISITE

Il titolare del certificato è abilitato a:

- allestire il locale, preparare e servire piatti e bevande semplici, fatturare il servizio;
- sparecchiare la tavola, custodire e conservare l'attrezzatura e gli alimenti;
- comunicare in situazioni commerciali in sloveno e nella lingua straniera prescelta;

Opzionale:

- preparare antipasti freddi e caldi, zuppe e creme, varie pastine, minestre, carne, brodi e salse, contorni, verdura, insalate e dessert, e predisporre porzioni in base alle normative;
- comporre e preparare menù del giorno e piatti alla carta, tenendo conto dei valori nutrizionali;
- comporre e preparare menù per pasti straordinari, piatti tradizionali sloveni e piatti tipici di altri paesi;
- preparare e servire bevande analcoliche, alcoliche e calde, e vino in bottiglia;
- servire pasti regolari agli ospiti di passaggio e a quelli con trattamento pensione;
- servire pasti straordinari in e fuori casa (catering);
- prendersi cura della completa offerta dei servizi turistici per gli ospiti in strutture minori seguendo i principi della tutela del patrimonio culturale;
- applicare i principi dello sviluppo sostenibile ed ecologico nell'offerta turistica;
- confezionare, aggiustare e prendersi cura di diversi prodotti tessili e prodotti decorativi.

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 in:

- hotel, motel, pensioni, rifugi di montagna, colonie e altri istituti di accoglienza, agriturismi, case dei cacciatori
- taverne, ristoranti, trattorie, caffè, bar, buffet, scuole e ospedali
- strutture di ristorazione temporanee e mobili (catering) e mezzi di trasporto (treno, nave e altro)
- altri posti di lavoro che coinvolgono la preparazione di piatti e il servizio
- fabbriche di abbigliamento, tintorie e lavanderie.

### 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	
<b>Denominazione e status dell'istituzione che rilascia il certificato</b>  L'istituto è accreditato presso il Ministero dell'istruzione, delle scienze e dello sport.	<b>Denominazione e status dell'autorità nazionale/regionale che accredita/riconosce il certificato</b>  Ministero dell'istruzione, delle scienze e dello sport Masarykova cesta 16 SI-1000 Ljubljana <a href="http://www.mss.gov.si/">http://www.mss.gov.si/</a>
<b>Livello del certificato (classificazione nazionale o internazionale)</b>  Istruzione professionale Classificazione europea ISCED 3 Classificazione nazionale <sup>1</sup> KLASUIS-SRV: 14001 KLASIUS-P: 8110	<b>Tabella di gradi</b>  5 – eccellente 4 – ottimo 3 – buono 2 – sufficiente
<b>Accesso al successivo livello d'insegnamento/formazione</b>  Corso di formazione professionale secondaria completato con successo permette di entrare in appropriati programmi educativi di formazione professionale tecnica, e dopo un certo numero di anni di esperienza lavorativa permette anche di prendere l'esame appropriato di maestro artigiano, caposquadra o direttore del negozio.	<b>Accordi internazionali</b>  Repubblica di Slovenia ha stipulato accordi relativi al riconoscimento dell'istruzione con singoli Stati. Relative informazioni vengono restite dal Reparto riconoscimento istruzione ENIC/NARIC.
<b>Fondamento giuridico</b>  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	3 anni
Numero crediti formativi <sup>2</sup>	180 crediti formativi
Materie generali	66 crediti formativi
Moduli professionali	37 crediti formativi
Formazione pratica presso datore di lavoro – stage <sup>3</sup>	60 crediti formativi
Attività d'interesse	6 crediti formativi
Curricolo aperto <sup>4</sup>	9 crediti formativi
Zaključni izpit	2 crediti formativi
<b>Requisiti d'accesso</b> Il programma formativo è aperto a chiunque abbia completato con successo l'istruzione primaria o l'istruzione secondaria inferiore oppure un'istruzione equivalente secondo la normativa vigente in precedenza.	
<b>Ulteriori informazioni</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ministero dell'istruzione, delle scienze e dello sport (<a href="http://www.mss.gov.si/">http://www.mss.gov.si/</a>): programma d'istruzione e descrizione dell'educazione e formazione in Slovenia</li> <li>- Centro nazionale per le informazioni sulle qualifiche tecniche professionali NRP (<a href="http://www.nrpslo.org">http://www.nrpslo.org</a>)</li> <li>- Centro nazionale Europass (<a href="http://www.europass.si">www.europass.si</a>)</li> </ul>	

<sup>1</sup> 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 (KLASIUS-SRV) e Classificazione delle aree di attività/risultati dell'istruzione e della formazione (KLASIUS-P)

<sup>2</sup> Un credito formativo equivale a 25 ore di lavoro/studio dello studente

<sup>3</sup> Con un contratto di apprendimento individuale l'estensione di formazione pratica attraverso un lavoro con un datore di lavoro può essere aumentata fino a 53 settimane.

<sup>4</sup> 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. Italiano (12 crediti formativi)
2. Sloveno (12 crediti formativi)
3. Matematica (12 crediti formativi)
4. Lingua straniera (9 crediti formativi)
5. Arte (2 crediti formativi)
6. Scienze naturali (6 crediti formativi)
7. Scienze sociali (6 crediti formativi)
8. Educazione sportiva (7 crediti formativi)
- 9.

### MODULI PROFESSIONALI:

#### Moduli professionali obbligatori (34 crediti formativi)

1. Tecnologia informatica (4 crediti formativi)
2. Gestione e organizzazione (3 crediti formativi)
3. Comunicazione (6 crediti formativi)
4. Elementi di gestione alberghiera (9 crediti formativi)

#### Moduli professionali facoltativi (3 crediti formativi)

5. Preparazione di pietanze secondo le categorie di alimenti (3 crediti formativi)
6. Tecniche di preparazione dei pasti principali (8 crediti formativi)
7. Tecniche di preparazione dei pasti occasionali (3 crediti formativi)
8. Servizio delle bevande (3 crediti formativi)
9. Servizio dei pasti principali (8 crediti formativi)
10. Servizio dei pasti occasionali (3 crediti formativi)
11. Tecnica turistica-ecoturismo (8 crediti formativi)
12. Cultura del territorio (3 crediti formativi)
13. Tessuti (3 crediti formativi)

### CURRICOLO APERTO (9 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 (6 crediti formativi):

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

### ESAME DI LICENZA:

- esame scritto e orale di lingua italiana,
- prodotto preparato o servizio eseguito e presentazione (2 crediti formativi):

### ANNOTAZIONI INTEGRATIVE:

## Struttura di educazione e formazione in Slovenia

