

# **ORIENTAMENTO**

*Istruzione Professionale secondaria di 2° grado*  
*Istruzione e Formazione Professionale*



ÉCOLE  
HÔTELIÈRE  
DE LA VALLÉE  
D'AOSTE

[www.fondazioneturistica.it](http://www.fondazioneturistica.it)

# DUE SEDI A CHÂTILLON

*Via Italo Mus 14*



*Rue de la Gare 39*



ÉCOLE  
HÔTELIÈRE  
DE LA VALLÉE  
D'AOSTE

PER DIVENTARE UN

## Professionista della ristorazione / albergo

*in Valle d'Aosta si possono seguire i seguenti percorsi:*

**I.P.**

**Istruzione  
Professionale**



**leFP**

**Istruzione e Formazione  
Professionale**



# STRUTTURA ED ESITO DEI PERCORSI

*Percorso*  
**QUINQUENNALE**  
(I.P.)

**5 ANNI**

***Diploma di maturità***

Tecnico dei Servizi per  
l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera

*Percorso*  
**TRIENNALE**  
(IeFP)

**3 ANNI**

***Attestato di qualifica  
professionale***

*Commis di Sala Bar  
Commis di Cucina  
Addetto al Ricevimento*

**+ 4° ANNO (facoltativo)**

***Diploma professionale***

(E.Q.F. 4° livello)

# CONFRONTO GENERALE TRA I PERCORSI

## *Percorso*

## **IPRA**

*(I.P.)*

- **1° E 2° ANNO:** biennio comune
- **3° ANNO:** scelta di specializzazione  
SALA – CUCINA
- **4° E 5° ANNO:**  
DIPLOMA DI MATURITA'  
Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera

- 1 Laboratorio a settimana
- Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento
  - 1° anno Area Esperienziale
  - 2° e 3° anno stages estivi
  - 4° anno Simulazione di impresa
  - 5° anno Esperienza in azienda nella filiera agroalimentare
- Obiettivo maturità
- Occupazione Post-diploma **anche** fuori filiera
- Posti disponibili (40 circa)

# CONFRONTO GENERALE TRA I PERCORSI

## *Percorso*

### **Scuola delle Arti Alberghiere** (*leFP*)

- **1° ANNO:** competenze tecniche di base
  - **2° ANNO:** scelta di specializzazione  
SALA - CUCINA - RICEVIMENTO
  - **3° ANNO:** competenze tecniche specialistiche ed esame  
ATTESTATO DI QUALIFICA PROFESSIONALE
  - **4° ANNO:** (*facoltativo*)  
DIPLOMA PROFESSIONALE
- 3 Laboratori a settimana (poi 2, poi 1)
  - 2 Anni di specializzazione
  - Qualifica di ricevimento
  - Esame di qualifica al termine del 3° anno (obbligatorio)
  - Periodi di stage maggiori
  - Obiettivo lavoro
  - Occupazione post-qualifica prevalentemente in filiera
  - Posti disponibili (20 circa)

# CARATTERISTICHE COMUNI

## *Percorsi*

### **IPRA - SAA**

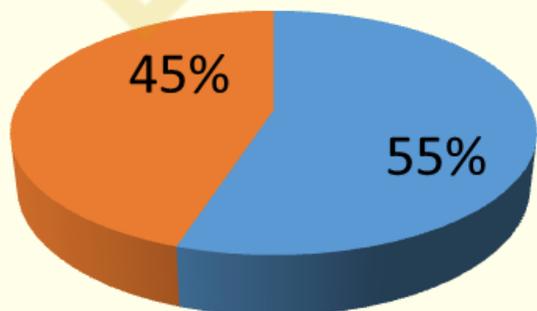
*(IP - leFP)*

- Numero chiuso
- Ingresso gratuito a seguito di una prova selettiva
- Massimo 10% di alunni non residenti in VdA
- Frequenza convittuale o semiconvittuale
- Pagamento obbligatorio di una retta
- Rispetto di un regolamento interno
- Utilizzo della divisa

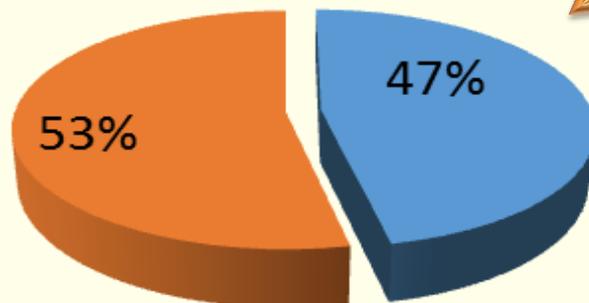
# PIANO DI STUDI PERCORSO

## QUINQUENNALE

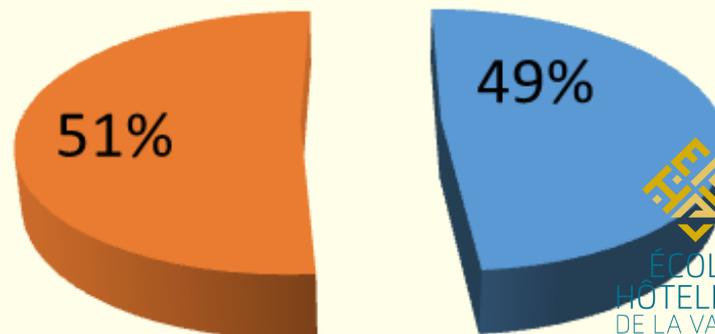
### PRIMO BIENNIO



### SECONDO BIENNIO



### QUINTO ANNO



■ Asse CULTURALE

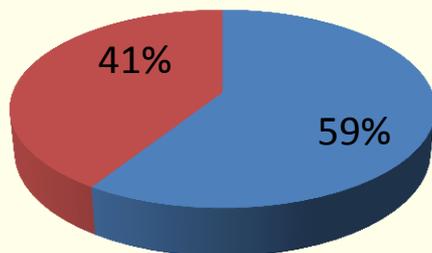
■ Asse PROFESSIONALE E SCIENTIFICO

# PIANI DI STUDI PERCORSO

## TRIENNALE

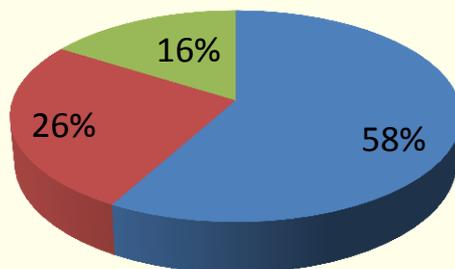
### PRIMO ANNO

- Area CULTURALE
- Attività LABORATORIALI



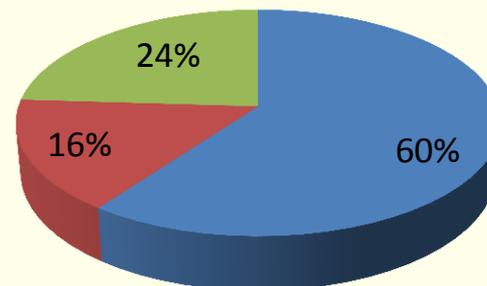
### SECONDO ANNO

- Area CULTURALE
- Attività LABORATORIALI
- ALTERNANZA - Stage



### TERZO ANNO

- Area CULTURALE
- Attività LABORATORIALI
- ALTERNANZA - Stage





## **ORARIO SETTIMANALE** delle lezioni

**Dal lunedì al giovedì**

Dalle ore 8.10 alle ore 16.30

**Venerdì**

Dalle ore 8.10 alle ore 12.20

(possibile anche 13.10 oppure 14.50)

### **Inoltre:**

- Laboratori serali (*di norma non oltre le 20.30*)
- Laboratori in eventi (*orario extra scolastico*)



# INTEGRAZIONE OFFERTA FORMATIVA

- Educazione alla salute e alla cittadinanza
- Visite di istruzione
- Campionati sportivi studenteschi
- Certificazioni linguistiche  
(*Francese, Inglese, Tedesco*)
- Convenzione con Alliance Française
- Laboratori tematici con esperti esterni
- Stage in Italia e per merito all'Estero
- Partnership con aziende leader del settore
- Orientamento in itinere, post-qualifica/diploma
- Scambio didattico-culturale  
(*Liceo di Thonon – Les Bains*)
- *Collaborazione con Enti Formativi accreditati*

# PIANO DI INCLUSIONE



- Garantire il diritto all'apprendimento degli alunni nell'intera area dei Bisogni Educativi Speciali (BES), in particolare DSA e alunni con disabilità (*legge 104/92*)
- Valorizzazione di stili specifici di apprendimento con percorsi educativi personalizzati.
- Supporto dei docenti sul piano metodologico, organizzativo e morale
- Interventi equilibrati ed integrati con il gruppo classe ed in piccoli gruppi
- Relazioni costanti con le famiglie



# CONTRIBUTI

## A CARICO DELLE FAMIGLIE

*Vitto, alloggio, divise, materiale antinfortunistico, compartecipazione spese a fondo perso*

<b>SPESA INDICATIVA A.S. 2021/22</b>	<b>EURO</b>
Divise	380,00
Compartecipazione spese ampliamento offerta formativa	90,00
Libretto scolastico	10,00
Retta annuale convittori (€ 290 al mese)	2.610,00
Retta annuale semiconvittori (€ 140 al mese)	1.260,00
TOTALE alunni CONVITTORI	3.090,00
TOTALE alunni SEMICONVITTORI	1.740,00

*Libri di testo gratuiti per i residenti in Valle d'Aosta*

# AMMISSIONE AI PERCORSI

*Prova selettiva*

## APRILE e/o MAGGIO 2021



**Contenuti della prova:**

- Italiano
- Inglese, francese e matematica
- Questionario motivazionale

**Elementi per la redazione delle graduatorie di accesso:**

- Risultati ottenuti nella prova scritta
- Valutazione comportamento e profitto scuola in uscita
- Colloquio Orale MOTIVAZIONALE (*solo leFP - non è un'interrogazione*)

# AMMISSIONE AI PERCORSI

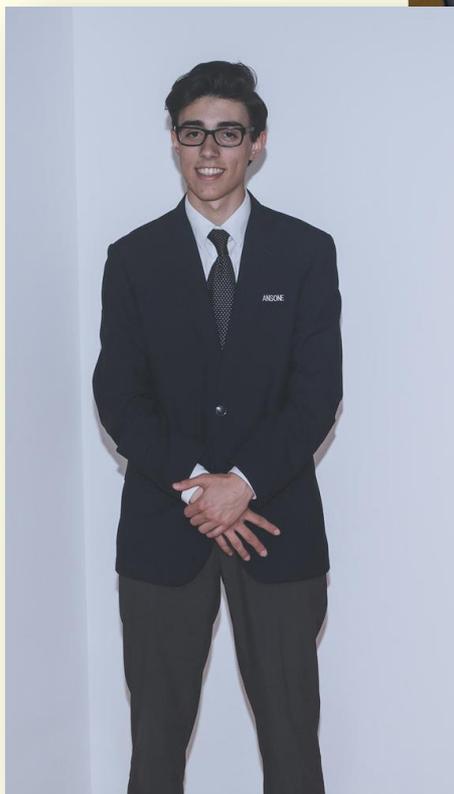
*Nessuna prova selettiva per gli alunni diversamente abili*



- L'ammissione degli alunni diversamente abili è consentita, di norma, per un massimo di n.1 alunno per classe e non è subordinata al superamento della prova di ammissione
- Qualora il numero di alunni interessati all'iscrizione fosse superiore a quanti possono essere ammessi, si redige un'apposita graduatoria sulla base di vari indicatori esplicitati nel PTOF/PiF dell'École Hôtelière de la Vallée d'Aoste

# LE DIVISE

**STUDIO**



**RICEVIMENTO**



ÉCOLE  
HÔTELIÈRE  
DE LA VALLÉE  
D'AOSTE

# LE DIVISE

**SALA**



**CUCINA**



ÉCOLE  
HÔTELIÈRE  
DE LA VALLÉE  
D'AOSTE

# CONCLUSIONI

**FILMATO  
SEDI E LABORATORI**



**FILMATO  
PROMOZIONALE**



**GIORNATA  
PORTE APERTE**

**16 GEN 2021**

**9/13 – 14/18**



[\*Scopri i dettagli\*](#)

