

**PERCORSO ISTRUZIONE 5 ANNI**  
**PRIMO BIENNIO COMUNE**

**SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO**

**ENOGASTRONOMIA**

**PRODOTTI DOLCIARI, ARTIGIANALI E INDUSTRIALI**

**SERVIZI DI SALA E VENDITA**

**SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA**



**TITOLO DI STUDIO IN USCITA**

**Diploma Professionale Servizi per l'Enogastronomia  
e l'Ospitalità Alberghiera eqf Livello 4  
(secondo le quattro articolazioni)**

**SBOCCHI PROFESSIONALI**

Al termine degli studi, gli studenti diplomati possono inserirsi nel mondo del lavoro ad alti livelli nel settore della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera. Il diploma permette inoltre l'accesso ai corsi universitari, ai corsi di Formazione Tecnica Superiore ed è richiesto anche da quelle agenzie formative che organizzano corsi di specializzazione nell'ambito della ristorazione e dell'ospitalità.



**Saffi**

**Istituto Professionale di Stato per i Servizi  
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**

Via del Mezzetta, 15 - 50135 Firenze  
Tel. 055666383 - 055677142 - fax 055670597  
e-mail: firh01000p@istruzione.it - firh01000p@pec.istruzione.it

[www.alberghierosaffi.edu.it](http://www.alberghierosaffi.edu.it)



**Istituto Professionale di Stato per i Servizi  
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**



**UNA SCUOLA INTEGRATA NEL TERRITORIO  
CON UNO SGUARDO VERSO L'EUROPA E NON SOLO**

- Potenziamento delle lingue straniere attraverso **scambi con l'estero** per favorire l'internazionalizzazione
- Collaborazione con Enti pubblici, Istituzioni, Consorzi e Associazioni del territorio in occasione di eventi e **manifestazioni di rilevante interesse formativo, culturale e sociale**
- Realizzazione di esperienza di **impresa formativa simulata** legata alla gestione di progetti in atto nella scuola quali il **Ristorante didattico, l'Impresaffi e il Progetto Receptionist**
- Progetti di **sviluppo artistico culturale** volti a consolidare il rapporto tra la scuola e il territorio, mediante "alleanze formative" con Enti Pubblici, Consorzi, Associazioni di Settore
- **Stage orientativi e formativi** nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro a partire dalla classe seconda presso strutture del settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera

## CORSI DI STUDIO

Un **PRIMO BIENNIO** (comune a tutti gli indirizzi)

Un **TRIENNIO** di specializzazione differenziato per le quattro articolazioni:

**enogastronomia, prodotti dolciari artigianali e industriali, servizi di sala e vendita, servizi di accoglienza turistica.**

### QUADRI ORARI SETTIMANALI (riferiti all'A.S. 2021/22)

PRIMO BIENNIO			
MATERIA	1°anno	2°anno	
Italiano	4	4	
Inglese	3	3	
Storia	1	2	
Matematica	4	3	
Diritto economia	2	2	
Scienze integrate	2	2	
Scienze motorie	2	2	
Religione cattolica	1	1	
<b>Tot. Area comune</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	
TIC	2	2	
Geografia	1	1	
Scienze alimentari	2	2	
Laboratorio servizi enogastronomici cucina	2*	2*	
Laboratorio servizi enogastronomici sala e vendita	2*	2*	
Laboratorio servizi accoglienza turistica	2	2	
Seconda lingua	2	2	
<b>Tot. Area d'indirizzo</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	
<b>TOTALE SETTIMANALE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	

*\* Le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Il quadro orario è soggetto a modifica sulla base della delibera del CdD secondo quanto previsto dalla Riforma dei Professionali.*



### ENOGASTRONOMIA

MATERIA	3°anno	4°anno	5°anno
Italiano	3	4	4
Inglese	3	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
Religione cattolica	1	1	1
<b>Tot. Area comune</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
Scienze alimentari	4 (*1)	3	4 (*1)
Laboratorio servizi enogastronomici cucina	8 (*1)	7 (*1)	6 (*2)
Laboratorio servizi enogastronomici sala e vendita	0	2 (*1)	2 (*1)
Diritto e tecniche amministrative	3	3	3
Seconda lingua	3	3	3
<b>Tot. Area d'indirizzo</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>TOTALE SETTIMANALE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

*\*Ora svolta in compresenza*



### PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

MATERIA	3°anno	4°anno	5°anno
Italiano	3	4	4
Inglese	3	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
Religione cattolica	1	1	1
<b>Tot. Area comune</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
Scienze alimentari	4 (*1)	3	4 (*1)
Laboratorio servizi enogastronomici settore pasticceria	8 (*1)	7 (*1)	6 (*2)
Tecniche di organizz. e gestione dei processi prod.	2	2 (*1)	2 (*1)
Diritto e tecniche amministrative	3	3	3
Seconda lingua	3	3	3
<b>Tot. Area d'indirizzo</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>TOTALE SETTIMANALE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

*\*Ora svolta in compresenza*



### SERVIZI DI SALA E VENDITA

MATERIA	3°anno	4°anno	5°anno
Italiano	3	4	4
Inglese	3	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
Religione cattolica	1	1	1
<b>Tot. Area comune</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
Scienze alimentari	4 (*1)	3	4 (*1)
Laboratorio servizi enogastronomici sala e vendita	8 (*1)	7 (*1)	6 (*2)
Laboratorio servizi enogastronomici cucina	0	2 (*1)	2 (*1)
Diritto e tecniche amministrative	3	3	3
Seconda lingua	3	3	3
<b>Tot. Area d'indirizzo</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>TOTALE SETTIMANALE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

*\*Ora svolta in compresenza*



### SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

MATERIA	3°anno	4°anno	5°anno
Italiano	3	4	4
Inglese	3	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
Religione cattolica	1	1	1
<b>Tot. Area comune</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
Scienze alimentari	2	2 (*1)	2 (*1)
Laboratorio servizi accoglienza turistica	8 (*1)	7 (*1)	6 (*2)
Arte e territorio	2 (*1)	2	2
Diritto e tecniche amministrative	3	4	5 (*1)
Seconda lingua	3	3	3
<b>Tot. Area d'indirizzo</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>TOTALE SETTIMANALE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

*\*Ora svolta in compresenza*



**STAGE ALL'ESTERO**  
Scambi e stage fuori regione e all'estero



**CENA E CENACOLO**  
Percorsi descrittivi guidati offerti dagli studenti di Accoglienza Turistica in collaborazione con il Polo Museale della Toscana e cena al ristorante didattico gestito dagli allievi della Ristorazione



**ATTESTAZIONE DI COMPETENZE**  
Su percorsi inerenti prodotti agroalimentari tradizionali del territorio



**CONCORSI INTERNI**  
"Premio Elisabetta Forni"  
per i migliori studenti delle classi quarte