

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



**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	
Tot. Area comune	19	19	
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	
Tot. Area d'indirizzo	13	13	
TOTALE SETTIMANALE	32	32	

** 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.*

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

Saffi



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
Tot. Area comune	14	14	14
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
Tot. Area d'indirizzo	18	18	18
TOTALE SETTIMANALE	32	32	32

**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
Tot. Area comune	14	14	14
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
Tot. Area d'indirizzo	18	18	18
TOTALE SETTIMANALE	32	32	32

**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
Tot. Area comune	14	14	14
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
Tot. Area d'indirizzo	18	18	18
TOTALE SETTIMANALE	32	32	32

**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
Tot. Area comune	14	14	14
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
Tot. Area d'indirizzo	18	18	18
TOTALE SETTIMANALE	32	32	32

**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