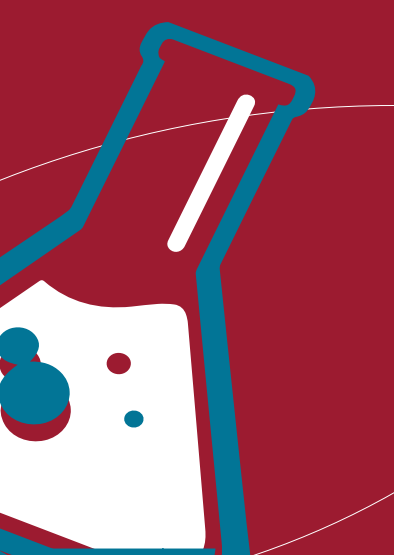




Istituto Statale
di Istruzione Superiore

**FEDERIGO
ENRIQUES**

.....
**OFFERTA
FORMATIVA**
.....

2026-2027



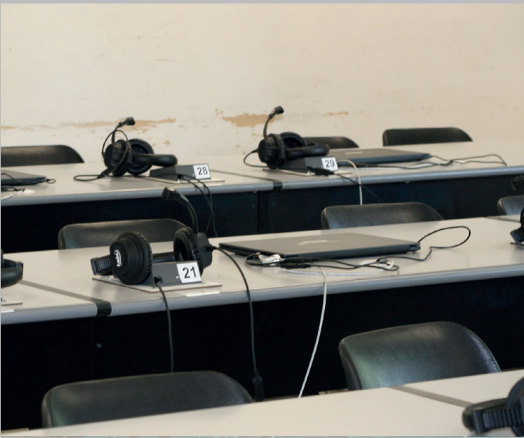
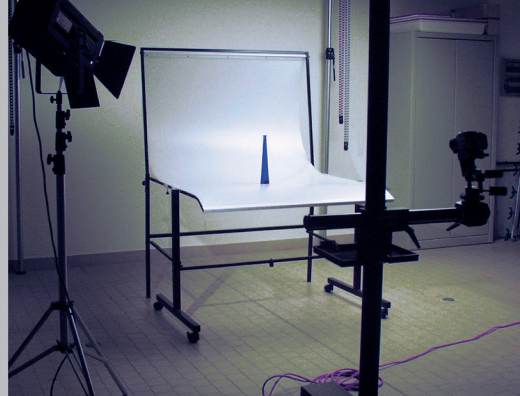
ISTITUTO **FEDERIGO ENRIQUES**

CASTELFIORENTINO (FI)

ISTITUTO SUPERIORE PRESENTE SUL TERRITORIO. SCUOLA **INCLUSIVA** E DI **ECCELLENZA. POLO SCOLASTICO** CON OFFERTE DI **ISTRUZIONE**, DI **ORIENTAMENTO** E **FORMAZIONE**, **IMPRESA SIMULATA**, **STAGES IN AZIENDA**. CENTRO DI **CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE** ED **INFORMATICHE**. OPPORTUNITÀ DI **SCAMBI INTERNAZIONALI**. **CAMPUS MULTILABORATORIALE** DI **INNOVAZIONE**. DIDATTICA DIGITALE CON AMBIENTI DI **ULTIMA GENERAZIONE MACINTOSH E MICROSOFT**. **PORTATILI E TABLET IN COMODATO D'USO**. CON ACCESSO **GRATUITO ALL'UTILIZZO DELLA SUITE ADOBE**. **SPORTELLI DI ASCOLTO E DI ORIENTAMENTO**, PER **CORSI DI INCLUSIONE E CITTADINANZA**.

ENRIQUES

#latuaideadiscuola



Dall'anno scolastico 1984-1985 **l'Istituto Statale di Istruzione Superiore F. Enriques** è una presenza consueta e familiare sul territorio della Valdelsa fiorentina, in un continuo ricambio di generazioni di studenti. Sede di convegni e corsi aperti anche all'esterno, l'Istituto promuove lo sviluppo culturale del territorio, integrandosi alla vivace realtà sociale della Valdelsa. Percorsi formativi diversi, scelti sulla base di molteplici esigenze sociali ed economiche del territorio, si integrano in un'unica realtà scolastica in grado di fornire una preparazione adeguata

sia al proseguimento degli studi a livello universitario, sia per un'ottimale introduzione nel mondo del lavoro. Il facile accesso alle direttrici ferroviarie per Siena e Pisa rapportano Castelfiorentino anche alle realtà territoriali del Valdarno Inferiore (San Miniato, Santa Croce) ed alle propaggini della Valdelsa senese (Poggibonsi, Colle Val d'Elsa, San Gimignano), cosicché l'Istituto rappresenta di fatto un vero e proprio polo scolastico interprovinciale.

Enriques#latuaideadiscuola

LICEO SCIENTIFICO

Liceo scientifico tradizionale

.....

ISTITUTO TECNICO ECONOMICO

Amministrazione finanza e marketing
Relazione internazionali per il marketing

.....

ISTITUTO TECNICO AGRARIO

Produzione e trasformazioni
Viticoltura ed enologia

.....

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI COMMERCIALI

Design della comunicazione visiva e
pubblicitaria

.....

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L' ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA*

Enogastronomia
Servizi di sala e di vendita
Accoglienza turistica

*possibilità di conseguire la qualifica triennale leFP III
livello EQF al termine del terzo anno.

.....

ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Istituto Professionale per l'Enogastronomia
e l'Ospitalità Alberghiera - Enogastronomia

Istituto tecnico Economico - Amministrazione
Finanza e Marketing (AFM)

.....

Concepito come un vero campus, l'Istituto Superiore F. Enriques, si sviluppa su tre ampi padiglioni a due piani, collegati fra loro, che ospitano gli uffici amministrativi, le aule ed i laboratori didattici; altri complessi ospitano le strutture di servizio come l'Auditorium (400 posti), la Biblioteca e la Palestra. L'istituto si avvale di attrezzature moderne: 3 laboratori di informatica, 2 Laboratori di computer grafica, 1 laboratorio fotografico, 1 laboratorio di ricevimento, 2 laboratori di cucina, 2 laboratori di sala – bar, 1 laboratorio linguistico, 1 laboratorio di Chimica, 1 laboratorio di Fisica, 1 agenzia di viaggio, 1 laboratorio immersivo (con tavoli interattivi), 1 laboratorio idroponico, 1 laboratorio di microprogettazione, 1 laboratorio di trasformazione prodotti.

Tutte le aule dell'istituto sono dotate di LIM.

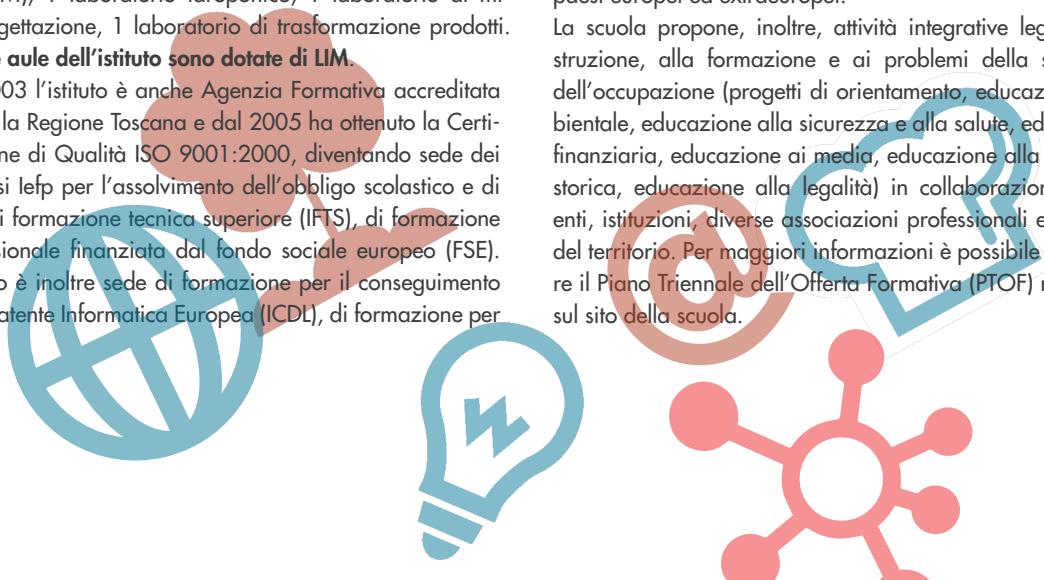
Dal 2003 l'istituto è anche Agenzia Formativa accreditata presso la Regione Toscana e dal 2005 ha ottenuto la Certificazione di Qualità ISO 9001:2000, diventando sede dei percorsi lefp per l'assolvimento dell'obbligo scolastico e di corsi di formazione tecnica superiore (IFTS), di formazione professionale finanziata dal fondo sociale europeo (FSE). L'istituto è inoltre sede di formazione per il conseguimento della Patente Informatica Europea (ICDL), di formazione per

il conseguimento delle certificazioni internazionali di lingua inglese (Trinity, PET, FCE, CAE), francese (DELF), tedesco e latino.

L'internazionalizzazione rappresenta un obiettivo strategico per la scuola: arricchisce l'offerta formativa, amplia gli orizzonti degli studenti, potenzia le competenze linguistiche e interculturali e rafforza la competitività dell'istituto a livello europeo.

Per raggiungere questi traguardi, la scuola offre scambi culturali, programmi Erasmus+, Erasmus VET, gemellaggi e mobilità individuali internazionali in entrata e in uscita con paesi europei ed extraeuropei.

La scuola propone, inoltre, attività integrative legate all'istruzione, alla formazione e ai problemi della società e dell'occupazione (progetti di orientamento, educazione ambientale, educazione alla sicurezza e alla salute, educazione finanziaria, educazione ai media, educazione alla memoria storica, educazione alla legalità) in collaborazione anche enti, istituzioni, diverse associazioni professionali e aziende del territorio. Per maggiori informazioni è possibile consultare il Piano Triennale dell'Offerta Formativa (PTOF) reperibile sul sito della scuola.



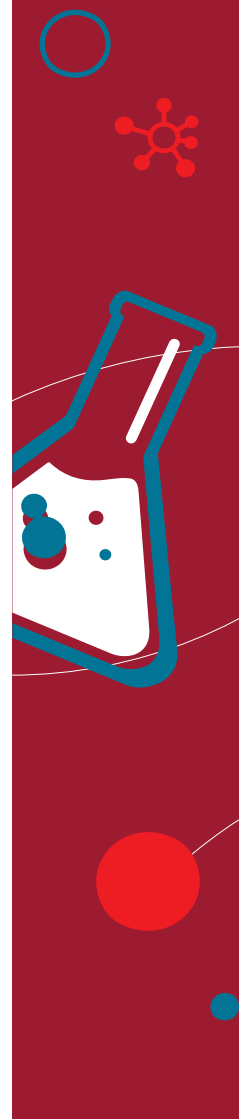
Quadro Orario Settimanale

Discipline	1° biennio		2° biennio		5° anno
	I	II	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura latina	3	3	3	3	3
Lingua e cultura straniera	3	3	3	3	3
Storia e Geografia	3	3	-	-	-
Storia	-	-	2	2	2
Filosofia	-	-	3	3	3
Matematica	5	5	4	4	4
Fisica	2	2	3	3	3
Scienze naturali	2	2	3	3	3
Disegno e Storia dell'Arte	2	2	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternativa	1	1	1	1	1
Totale ore settimanali	27	27	30	30	30

Nota: è previsto l'insegnamento, in lingua straniera, di una disciplina non linguistica (CLIL) e il potenziamento delle discipline STEM in lingua Inglese

LICEO SCIENTIFICO

Il percorso del Liceo Scientifico è indirizzato allo studio più attuale in un nesso tra cultura scientifica e tradizione umanistica. Favorisce l'acquisizione delle conoscenze e dei metodi propri della matematica, della fisica e delle scienze naturali. Guida lo studente ad approfondire e a sviluppare le conoscenze e le abilità e a maturare le competenze necessarie per seguire lo sviluppo della ricerca scientifica e tecnologica e per individuare le interazioni tra le diverse forme del sapere, assicurando la padronanza dei linguaggi, delle tecniche e delle metodologie relative, anche attraverso la pratica laboratoriale.



ISTITUTO TECNICO ECONOMICO

Amministrazione
Finanza e Marketing

Il Diplomato in "Amministrazione, Finanza e Marketing" ha competenze generali nel campo dei macrofenomeni economici nazionali ed internazionali, della normativa civilistica e fiscale, dei sistemi e processi aziendali (organizzazione, pianificazione, programmazione, amministrazione, finanza e controllo), degli strumenti di marketing, dei prodotti assicurativo-finanziari e dell'economia sociale. Integra le competenze dell'ambito professionale specifico con quelle linguistiche e informatiche per operare nel sistema informativo dell'azienda e contribuire sia all'innovazione sia al miglioramento organizzativo e tecnologico dell'impresa inserita nel contesto internazionale.

Quadro Orario Settimanale

	1° biennio		2° biennio		5° anno
Discipline	I	II	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Seconda lingua comunitaria	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Geografia	3	3	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Informatica	2	2	2	2	-
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Diritto	-	-	3	3	3
Economia Politica	-	-	3	2	3
Economia Aziendale*	2	2	6*	7*	8*
Scienze integrate (scienze della terra e biologia)	2	2	-	-	-
Scienze integrate (fisica)	2	-	-	-	-
Scienze integrate (chimica)	-	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternativa	1	1	1	1	1
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32

Nota: è previsto l'insegnamento, in lingua straniera, di una disciplina non linguistica (CLIL). Il secondo biennio e quinto anno costituiscono un percorso formativo unitario.

*Compreso il laboratorio di Economia Aziendale con il software gestionale di contabilità aziendale per le imprese

Quadro Orario Settimanale

Discipline	1° biennio		2° biennio		5° anno
	I	II	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Seconda lingua comunitaria	3	3	3	3	3
Terza lingua straniera	-	-	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Geografia	3	3	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Informatica	2	2	2	2	-
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Diritto	-	-	2	2	2
Relazioni internazionali	-	-	2	2	3
Economia Aziendale e Geopolitica *	2	2	5*	5*	6*
Scienze integrate (scienze della terra e biologia)	2	2	-	-	-
Scienze integrate (fisica)	2	-	-	-	-
Scienze integrate (chimica)	-	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternativa	1	1	1	1	1
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32

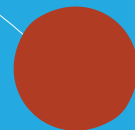
Nota: è previsto l'insegnamento, in lingua straniera, di una disciplina non linguistica. (CUII). Il secondo biennio e quinto anno costituiscono un percorso formativo unitario.

*Compreso il laboratorio di Economia Aziendale con il software gestionale di contabilità aziendale per le imprese.

ISTITUTO TECNICO ECONOMICO

Relazioni Internazionali per il Marketing

Il profilo del diplomato in "Relazioni internazionali per il marketing" si caratterizza per il riferimento sia alla comunicazione aziendale - con l'utilizzo di tre lingue straniere e appropriati strumenti tecnologici - sia alla collaborazione nella gestione dei rapporti aziendali nazionali e internazionali, riguardanti differenti realtà geo-politiche e vari contesti lavorativi. Il primo biennio è comune al percorso in Amministrazione, Finanza e Marketing. Il percorso consente di ottenere una buona preparazione linguistica (studio di tre lingue straniere).



ISTITUTO TECNICO AGRARIO

Produzioni e Trasformazioni

Il diplomato all'Istituto Tecnologico con indirizzo in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria si caratterizza per le competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente. L'indirizzo si sviluppa secondo tre articolazioni: Produzioni e trasformazioni, Viticoltura ed enologia.

Quadro Orario Settimanale

	1° biennio		2° biennio		5° anno
Discipline	I	II	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Fisica)	3	3	-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	3	3	-	-	-
Tecnologie e tecniche di rappresent. grafica	3	3	-	-	-
Tecnologie informatiche	3	-	-	-	-
Scienze e tecnologie applicate	-	3	-	-	-
Geografia	1	-	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternativa	1	1	1	1	1
Totale ore settimanali	33	32	15	15	15

ARTICOLAZIONE "PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI"

Complementi di Matematica	-	-	1	1	-
Produzioni Animali	-	-	3	3	2
Produzioni Vegetali	-	-	5	4	4
Trasformazione dei prodotti	-	-	2	3	3
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	-	-	3	2	3
Genio rurale	-	-	3	2	-
Bioteecnologie agrarie	-	-	-	2	3
Gestione del territorio	-	-	-	-	2
Totale ore settimanali	33	32	32	32	32

Quadro Orario Settimanale

	1° biennio		2° biennio		5° anno
Discipline Area Comune (vedi tab. pagina precedente)	I	II	III	IV	V
Totale ore settimanali	33	32	15	15	15

ARTICOLAZIONE "VITICOLTURA ED ENOLOGIA"

Complementi di Matematica	-	-	1	1	-
Produzioni Animali	-	-	3	3	2
Produzioni Vegetali	-	-	5	4	-
Trasformazione dei prodotti	-	-	2	2	-
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	-	-	3	2	2
Genio rurale	-	-	3	2	-
Biotecnologie agrarie	-	-	-	3	-
Biotecnologie Vitivinicole	-	-	-	-	3
Viticoltura e difesa della vite	-	-	-	-	4
Gestione del territorio	-	-	-	-	2
Enologia	-	-	-	-	4

Totale ore settimanali	33	32	32	32	32
------------------------	----	----	----	----	----

ISTITUTO TECNICO AGRARIO

Viticultura ed Enologia

Il diplomato all'Istituto Tecnologico con indirizzo in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria si caratterizza per le competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente.

L'indirizzo si sviluppa secondo tre articolazioni: Produzioni e trasformazioni, Viticoltura ed enologia.



Quadro Orario Settimanale

	biennio comune	
Discipline	I	II
Area Generale	18	18
Italiano	4	4
Storia	-	2
Geografia	2	-
Inglese	3	3
Matematica	4	4
Diritto	2	2
Scienze motorie	2	2
Religione Cattolica o Attività alternativa	1	1
Area di Indirizzo	14	14
Scienze Integrate	2	2
TIC	2	2
Francese / Tedesco	2	2
Scienze degli Alimenti	2	2
Accoglienza	2	2
Cucina	2(+2*)	2(+2*)
Sala	2(+2*)	2(+2*)
Compresenze	6	6
Accoglienza	2	2
Cucina	2	2
Sala	2	2

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L' **ENOGASTRONOMIA** E L'**OSPITALITÀ** **ALBERGHIERA**

Biennio comune

Il Diplomato nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Nota * lavoro a squadre come previsto dal D.I. n.32 del 29 aprile 2012.



ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'**ENOGASTRONOMIA** E L'**OSPITALITÀ** **ALBERGHIERA**

Accoglienza turistica

Nel corso del triennio, lo studente sviluppa competenze specifiche sulla gestione della progettazione dei percorsi turistici e nelle attività di front e di back office nelle reception, con approfondimenti sulle modalità di gestione economico-finanziaria nelle tre lingue comunitarie.

Nota * possibilità di conseguire la qualifica triennale leFP III livello EQF al termine del terzo anno.

Quadro Orario Settimanale

Discipline	triennio accoglienza turistica		
	III	IV	V
Area Generale	14	14	14
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternativa	1	1	1
Area di Indirizzo	18	18	18
Tecniche di comunicazione	2	2	2
Francese / Tedesco	3	3	3
Arte e territorio	2	3	3
Diritto e tecniche amministrative	4	4	5
Accoglienza	7	6	5
Compresenze	1	1	2
Accoglienza	1	1	2

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

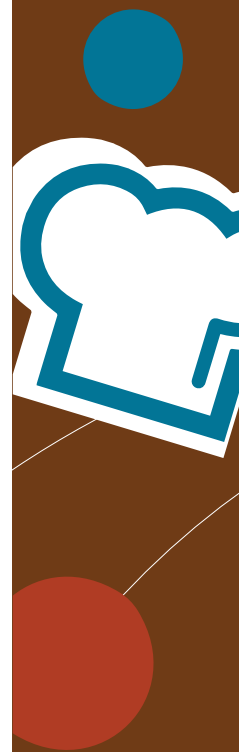
Cucina

Nel corso del triennio, lo studente sviluppa ed approfondisce competenze tecnico professionali correlate alla trasformazione dei prodotti alimentari per la realizzazione di Menu, visti anche sotto l'ottica della gestione dell'impresa ristorativa. Il Diplomato si colloca agevolmente presso le imprese della ristorazione e può proseguire gli studi specialistici con corsi superiori (ITS e Accademie universitarie).

Nota * possibilità di conseguire la qualifica triennale leFP III livello EQF al termine del terzo anno.

Quadro Orario Settimanale

	triennio cucina		
Discipline	III	IV	V
Area Generale	14	14	14
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternativa	1	1	1
Area di Indirizzo	18	18	18
Scienze degli Alimenti	5	4	4
Francese / Tedesco	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative	3	4	4
Cucina	7	7	5
Sala	-	-	2
Compresenze	1	1	2
Cucina	1	1	2



Quadro Orario Settimanale

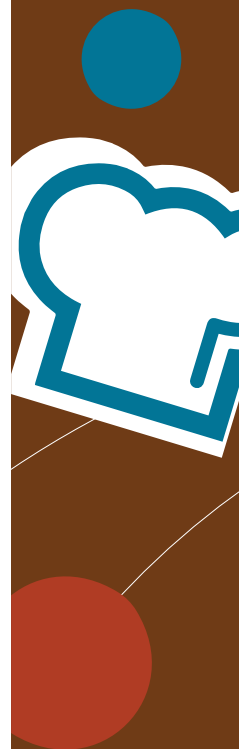
	triennio sala		
Discipline	III	IV	V
Area Generale	14	14	14
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternativa	1	1	1
Area di Indirizzo	18	18	18
Francese / Tedesco	3	3	3
Arte e territorio	2	2	0
Diritto e tecniche amministrative	3	3	4
Scienze degli alimenti	3	3	4
Cucina	-	-	2
Sala	7	7	5
Compresenze	1	1	2
Sala	1	1	2

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Sala

Nel corso del triennio, lo studente sviluppa ed approfondisce competenze tecnico professionali correlate alla trasformazione dei prodotti alimentari per la realizzazione di Menu, visti anche sotto l'ottica della gestione dell'impresa ristorativa. Il Diplomato si colloca agevolmente presso le imprese della ristorazione e può proseguire gli studi specialistici con corsi superiori (ITS e Accademie universitarie).

Nota * possibilità di conseguire la qualifica triennale leFP III livello EQF al termine del terzo anno.



Quadro Orario Settimanale

Discipline	biennio comune		triennio		
	I	II	III	IV	V
Area Generale	18	18	13	14	13
Italiano	4	4	3	4	4
Storia	-	2	2	2	2
Inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	2
Diritto	2	2	-	-	-
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Geografia	2	-	-	-	-
Religione Cattolica o Attività alternativa	1	1	1	1	1
Area di Indirizzo	14	14	18	18	18
Scienze Integrate della terra	2	2	-	-	-
TIC	2	2	-	-	-
Francese	2	2	2	2	2
Tecniche professionali dei servizi commerciali	5	5	8	8	8
Tecniche di comunicazione	-	-	2	2	2
Economia Aziendale	-	-	3	2	3
Disegno e storia dell'arte	2	2	2	2	2
Fotografia	1	1	2	2	2
Compresenze	6	6	2	2	3
Laboratorio Tecn. multimediali	4	4	2	2	3
Trattamento Testi	2	2	-	-	-

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI COMMERCIALI DESIGN DELLA COMUNICAZIONE VISIVA E PUBBLICITARIA

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi commerciali", percorso "Design della comunicazione visiva e pubblicitaria", collabora alla comunicazione interna ed esterna dell'azienda e coopera alle procedure inerenti il processo creativo di prodotti e servizi. Elabora progetti di comunicazione visiva, tenendo conto degli aspetti storico/sociali, etici, culturali, economici, della psicologia dei comportamenti dei consumi e di sostenibilità ambientale. Applica le strategie comunicative sia attraverso metodi tradizionali sia, in particolare, con le nuove tecnologie (media digitali e social network).

Nell'anno scolastico 2017/'18, l'Istituto Professionale Servizi Commerciali _ Design della Comunicazione Visiva e Pubblicitaria, vince la Gara Nazionale di Grafica e viene riconosciuto dal MIUR come indirizzo di studi di eccellenza.



Partecipa ai LabOrienta mattutini prenotandoti su orientamento@isisenriques.edu.it



OFFERTA FORMATIVA 2026-2027



.....
Via Duca d'Aosta, 65
50051 Castelfiorentino (FI)
Telefono 0571 633083/4
Fax 0571 633593
.....

email: fiis00200l@istruzione.it
www.isisenriques.edu.it

