

LE SCUOLE SI PRESENTANO EDIZIONE 2026
OFFERTA FORMATIVA A.S. 2027/2028

NOME DELLA SCUOLA I.P.S.S.E.O.A B. BUONTALENTI - FIRENZE	
mail FIRH020009@istruzione.it tel 055462781	
Indirizzo internet www.buontalenti.edu.it ; https://www.buontalenti.edu.it/pagine/orientamento	
Calendario degli <i>open day</i> di istituto	OPEN NIGHT E DAY: Per prenotazione entrare nella sezione Orientamento del sito www.buontalenti.edu.it e compilare un apposito modulo con il seguente link: https://forms.gle/ETpTC8YvDzEUyFgm6 oppure inquadrare QR-Code per collegarsi al Form.  Per la sede di San Bartolo a Cintoia OPEN DAY: sabato 28 novembre 2026 ore 10:00/11:30/13:00/15:00/16:30 OPEN NIGHT: venerdì 11 dicembre 2026 ore 17:30/19.30 OPEN DAY: sabato 16 gennaio 2027 ore 10:00/11:30/13:00/15:00 Per la sede di via de Bruni OPEN DAY: sabato 21 Novembre 2026 ore 10:00/11:30/13:00/15:00/16:30 OPEN DAY: sabato 12 dicembre 2026 ore 10:00/11:30/13:00/15:00 OPEN DAY: sabato 23 gennaio 2027 ore 10:00/11:00/12:00 LEZIONI APERTE (max 30 alunni al giorno): su prenotazione scrivendo a: orientamento@buontalenti.edu.it Per la sede di San Bartolo a Cintoia venerdì 18 dicembre 2026 e venerdì 22 gennaio 2027 (09:00-12:00) Per la succursale di via de Bruni mercoledì 16 dicembre 2026 e mercoledì 27 gennaio 2027 (09:00-12:00)

	VISITE IN PRESENZA: Dal lunedì al venerdì dalle ore 14:30 alle 16:00 previo appuntamento scrivendo a orientamento@buontalenti.edu.it e specificando il plesso che si vuole visitare (sede San Bartolo o sede Bruni) Per info generali scrivere a: orientamento@buontalenti.edu.it Per info alunni con certificazione L. 104/92 scrivere a: labinclusione@buontalenti.edu.it
<i>Indirizzi di studio dell'Istituto</i>	1 - TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA 2 - TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA 3 - TECNICO DEI SERVIZI PER L'ACCOGLIENZA E L'OSPITALITÀ' ALBERGHIERA
<i>Cosa è possibile fare al termine del percorso</i>	Diploma di qualifica professionale alla fine del Terzo anno riconosciuto dalla Regione Toscana (lefp) Collaborazione con la Scuola di Alta Cucina Tesserì allo scopo di formare giovani sempre più preparati sulle tecniche innovative di cucina. <u>Percorsi post Diploma:</u> ITS Hia (Hospitality Italian Academy) di Firenze <u>Percorsi universitari</u> Facoltà ambito lingue e letterature straniere, scienze dell'alimentazione, scienze gastronomiche, scienze del turismo, scienze politiche, economia aziendale. <u>Sbocchi professionali</u> <u>Il Diplomato in Tecnico dei servizi per l'Enogastronomia</u> interviene nella produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; opera nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali applicando le normative su sicurezza e tracciabilità; Individua le nuove tendenze enogastronomiche. Può trovare sbocchi professionali come: Food and beverage manager; Executive chef; Chef di cucina; Chef di partita; Commis di cucina; Pasticciere; Banconiere; Pizzaiolo; Fornaio; Chef a domicilio. <u>Il Diplomato in Tecnico dei servizi di Sala e Vendita</u> svolge attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpreta lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e vendita in relazione alla richiesta dei mercati; valorizza i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

	Può trovare sbocchi professionali come: Food and Beverage Manager, Maitre di sala; Chef de rang; Commis di sala e Bar; Barman; Banconiere; Sommelier. <u>Il Diplomato in Tecnico dei servizi per l'accoglienza turistica e l'Ospitalità Alberghiera</u> interviene nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere in relazione alle diverse esigenze della clientela e alla domanda stagionale. Sovrintende l'organizzazione dei servizi di accoglienza, applicando le tecniche di gestione alle aziende turistico-alberghiere e valorizzando le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. Può trovare sbocchi professionali come: Receptionist; Addetto alle vendite agenzia di viaggio; Addetto ufficio informazioni turistiche, Hostess/Steward; Impiegato commerciale; Addetto alla segreteria.
--	--

<i>Altre opportunità previste dall'offerta formativa in orario extrascolastico (corsi di lingue finalizzati alla certificazione, corsi di informatica, teatro etc.)</i>	- Corsi tecnico-pratici di cucina e sala-bar organizzati per moduli. - Progetti PNRR posti in essere alla luce dei valori e della vision della scuola che mira alla prevenzione al contrasto della dispersione scolastica. - Laboratorio itinerante Future Skills, che si è concluso a Gennaio 2024 con la premialità dell'evento nazionale "Art of game", maratona di co-progettazione studentesca. - Progetto New Bakery che propone la sperimentazione di un intervento integrato, composto di differenti azioni ed attività, finalizzato al miglioramento dell'offerta formativa e di istruzione dell'Istituto intervenendo nell'ambito della filiera Turismo e Cultura nello specifico segmento produttivo di ristorazione approfondendo gli aspetti commerciali e culinari dell'arte bianca. Progetto Edubar: Il progetto EduBar è incentrato sulla gestione dei servizi di bar e ristorazione interni all'Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Bernardo Buontalenti" nelle due sedi di Via di San Bartolo a Cintoia e nella succursale di Via de' Bruni a Firenze. Il progetto propone la continuità di un servizio in essere in una logica di: - Implementazione dei servizi offerti mediante la sperimentazione della realizzazione di Lunch Box per docenti e personale tecnico dell'istituto - Coinvolgimento di tutti gli indirizzi disciplinari dell'Istituto Alberghiero (Enogastronomia, Servizi di sala e vendita e Accoglienza Turistica) in una logica di collaborazione in cui verranno valorizzate e sperimentate "on the job" le specifiche competenze che caratterizzano i percorsi di istruzione - La realizzazione di specifici percorsi di approfondimento e formazione centrati sugli aspetti innovativi di gestione e promozione dei servizi (innovazione degli strumenti digitali per la professione, valorizzazione dell'offerta prodotti tramite produzione ed elaborazione digitale di video e immagini finalizzata alla promozione e comunicazione mediante i social, sostenibilità, attenzione agli
--	--

	aspetti salutistici e dietetici delle preparazioni ed alla valorizzazione di prodotti locali a km.0. ➤ Accoglienza, Orientamento e Riorientamento ➤ Corsi di lingua italiana per studenti stranieri ➤ Educazione alla salute, alla legalità, alla cittadinanza attiva e al rispetto dell'ambiente ➤ Progetti per la prevenzione, sensibilizzazione e contrasto del bullismo e del cyberbullismo. ➤ Collaborazione tra Buontalenti e INDIRE che si sviluppa con il progetto di formazione, finanziato dalla Regione Toscana, "La didattica laboratoriale innovativa nei Poli Tecnici Professionali", in cui un gruppo di docenti ha svolto, dall' a. s 2019/20, il ruolo di tutor nel corso "L'apprendimento intervallato (Spaced Learning)". ➤ L'Istituto Buontalenti aderisce all'iniziativa della Regione Toscana (in collaborazione con Indire): "Leggere: Forte! Ad alta voce fa crescere l'intelligenza". Inoltre, aderisce al progetto di ricerca del Dipartimento Dispoc dell'Università di Siena che si struttura in tre piani tra loro integrati: - Percorso sperimentale sulla rilevazione del rischio drop-out; - Ricerca azione partecipativa per la pratica della lettura ad alta voce; - Ricerca azione partecipativa sull'introduzione della lettura silenziosa in un contesto virtuale. Progetto VEGGIE: Il progetto ci vede impegnati a collaborare con il dipartimento Dagri dell'Università di Firenze, che sta studiando come rendere graditi ai giovani i legumi, che possono darci le proteine necessarie alla nostra alimentazione riducendo l'utilizzo delle carni e degli allevamenti intensivi. La conclusione del progetto prevede l'elaborazione di linee guida per la creazione di menù a base di legumi. ➤ Podcast dell'Istituto Buontalenti ➤ Partecipazioni a manifestazioni e gare sportive ➤ Agenzia Formativa riconosciuta dalla Regione Toscana ➤ Servizio di counseling psicologico <u>Scambi culturali e linguistici con scuole europee e partecipazione a programmi comunitari di mobilità transnazionali:</u> ➤ Accreditamento Erasmus settore scuola della durata di 3 anni che comprende una serie di progetti che riguardano studenti, docenti e personale Ata per l'internazionalizzazione: mobilità alunni (scambio con Finlandia e Spagna), Job Shadowing, interventi di esperti esterni per podcast, gamification, web radio e AI, corso di formazione linguistica per docenti e studenti ➤ Erasmus + VET: il progetto prevede un percorso di mobilità con stage
--	--

	professionale della durata di un mese (per le quarte) o di quattro mesi (per le quinte) in uno dei paesi della lingua studiata. ➤ Erasmus + KA122-SCH GGG (Grow Green Generation): Il progetto si basa sullo studio della geografia, dei problemi climatici e ambientali e dei global goals dell'Agenda 2030, (in particolare sull'equità di genere e la vita sulla terra). I ragazzi delle classi seconde svolgeranno attività in contemporanea con scuole di paesi partner stranieri (Spagna e Lettonia) e visiteranno tali paesi per conoscere altre culture, sistemi scolastici e incrementare le conoscenze linguistiche. ➤ Mini stay linguistici: il progetto prevede la partecipazione ad un soggiorno linguistico-culturale della durata di una settimana nei paesi di una delle quattro lingue studiate. ➤ Progetti PON per lo sviluppo delle competenze linguistiche di base e il potenziamento e preparazione alla certificazione per le lingue studiate. ➤ Progetti sulla cittadinanza europea, civiltà e cultura francese e inglese ➤ Certificazioni linguistiche: Cambridge, DELE, DELF, Goethe Institut. ➤ Sportello potenziamento linguistico <u>PON PCTO all'estero:</u> l'istituto organizza, come unica scuola alberghiera di Firenze, i PCTO all'Estero realizzati tramite la vincita di un progetto PON. Gli studenti, in diversi periodi dell'anno scolastico, suddivisi in gruppi da 15, hanno svolto un'esperienza di PCTO in Irlanda, Spagna, Germania e Belgio, Irlanda, Spagna, Francia e repubblica di Malta. <u>Spaced learning:</u> da una riflessione attenta sulla complessa natura della nostra Scuola e dell'utenza che la compone, nell'anno scolastico 2017/18 è nato un progetto di sperimentazione metodologica, pensato per due classi pilota, che si concluderà nell'a.s. 2021-2022. Il progetto si proponeva di sfruttare le possibilità offerte dell'autonomia e della flessibilità per attuare scelte didattiche il più possibile aderenti ai bisogni dei nostri studenti che, sempre più spesso, per ragioni socio-culturali o legate a disturbi specifici dell'apprendimento, hanno difficoltà ad affrontare lo studio, soprattutto con metodi e canali tradizionali. I risultati positivi ottenuti in questo progetto, hanno invogliato molti docenti dell'istituto ad utilizzare una delle metodologie innovative sperimentate: la Didattica intervallata (Spaced Learning). La Didattica Intervallata è una metodologia che propone una nuova e specifica articolazione del "tempo-lezione" e che permette, in questo modo, di ottimizzare la capacità attentiva e mnemonica degli studenti. Essa è particolarmente adatta per le nuove "generazioni ed è soprattutto efficace per tutti gli alunni caratterizzati da intelligenze vivaci, di tipo più "pratico" e spesso divergenti, fino ad alunni con bisogni educativi speciali <u>Orientamento a esperienze lavorative all'estero post-diploma:</u> collaborazioni attive con il Centro per l'Impiego e ARTI (Agenzia Regionale Toscana Impiego), che a sua volta si interfaccia con le Istituzioni Europee che promuovono la
--	---

	mobilità giovanile all'interno dei paesi membri.
Interventi per ragazzi con disabilità/DSA/BES Accessibilità	Nel pieno riconoscimento del diritto allo studio di tutti, la nostra scuola accoglie le difficoltà e cerca di prevenire le condizioni di rischio di ciascuno, perseguendo l'inclusione di tutti gli alunni e contrastando ogni forma di abbandono scolastico. L'emozione della relazione con alunni con bisogni speciali o con un diverso funzionamento, rende l'inclusione il vero catalizzatore degli sforzi del lavoro scolastico quotidiano sia per i docenti, a cui impone un movimento evolutivo nel fare didattico, sia per i compagni impegnati in uno sforzo cognitivo ed empatico altamente stimolante e arricchente. Per gli studenti con disabilità la nostra scuola ha un consolidato sistema di pratiche condivise tra tutto il personale. Dalla gestione della documentazione amministrativa al momento educativo-didattico (accoglienza, assegnazione alla classe, collaborazione con il territorio), il percorso elaborato per questi studenti ne garantisce pari opportunità educative e di diritto allo studio. Il Piano Educativo Individualizzato è il documento nel quale sono descritti gli interventi predisposti per lo studente con disabilità. È elaborato dai Consigli di Classe con la partecipazione dei genitori e delle figure professionali coinvolte, contiene strumenti e strategie, modalità didattiche e valutative relative alla programmazione individualizzata. I docenti di sostegno promuovono e organizzano laboratori inclusivi all'interno dell'intero gruppo classe, previo accordo con i CdC. e percorsi di alternanza scuola-lavoro. Vengono organizzati percorsi di inclusione lavorativa per favorire il collocamento mirato e "laboratori inclusivi" che coinvolgono l'intero gruppo classe di appartenenza, attraverso un lavoro a piccoli gruppi. Per gli allievi con disturbi specifici di apprendimento, esplicitati nella legge 170/2010, la nostra scuola predispone un ambiente di apprendimento accogliente e motivante. Il Piano didattico personalizzato, stilato dal Consiglio di Classe, parte dalla documentazione clinica prodotta e individua i punti di forza e di debolezza dell'allievo, condividendo con la famiglia le strategie di intervento, la scelta della metodologia di lavoro, degli strumenti compensativi e delle misure dispensative. Durante l'anno scolastico, nell'Istituto, vengono svolti incontri per famiglie, alunni e docenti. In seguito alla D.M. del 27 dicembre 2012 ed alla successiva C.M. 8 del 6 marzo 2013 sono state predisposte azioni mirate all'inclusione degli allievi con Bisogni Educativi Speciali, ovvero studenti che presentano difficoltà non riconducibili o non ancora certificate ai sensi della L.104/92 e della L. 170/2010. Si tratta di allievi in situazioni di svantaggio sociale e culturale, oppure con difficoltà psico-fisiche. Per garantire il pieno successo personale e scolastico di tali studenti, la scuola, preferibilmente in raccordo con la famiglia, predispone con tempestività i PDP. Per la redazione del documento, i docenti del CDC, rilevano il bisogno attraverso analisi della documentazione clinica e osservazione diretta, individuano i punti di forza e di debolezza e scelgono strumenti compensativi e

	misure dispensative adeguati. Per gli studenti con bisogni linguistici derivati dalla non sufficiente conoscenza della lingua italiana è stato predisposto un apposito Protocollo di Accoglienza. In base alla loro competenza di lingua italiana vengono redatti a livello di classe Piani didattici Personalizzati, che garantiscono loro i necessari adattamenti dei programmi e altri interventi opportuni. La scuola attiva corsi di Italiano L2 avvalendosi di docenti potenziatori e uno sportello per la mediazione linguistica. Tutti gli alunni sono inseriti in percorsi PCTO sul territorio nazionale ed europeo in aziende alberghiere e ristorative e partecipano a manifestazioni e concorsi regionali e nazionali.
Opportunità nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (ex alternanza scuola/lavoro)	Periodi di Formazione Scuola-Lavoro sul territorio nazionale ed europeo in aziende alberghiere e ristorative. Progetto Maiorca: dall'anno scolastico 2017/2018 il nostro Istituto mantiene una partnership molto importante con i gruppi alberghieri Hotel Rest & Bar e Jumeirah Hotel&Spa, progettando e realizzando delle esperienze lavorative per gli alunni delle classi quarte nei periodi da inizio giugno a fine agosto/settembre. PCTO Monaco di Baviera: collaborazione con una impresa di servizi di catering di Monaco di Baviera, in Germania, fondata da un gruppo di giovani imprenditori di origine italiana che ha avuto grande successo e risonanza sulla stampa tedesca e internazionale per l'attualità del concept su cui si basa. Lo stage è riservato agli studenti di tedesco del settore cucina delle classi quarte ed ha durata trimestrale, da inizio fine maggio/inizio giugno a fine settembre. Partecipazione a manifestazioni e concorsi nazionali e internazionali. Interventi di esperti consolidati in: macelleria, panificazione, lavorazione di zucchero, lavorazione di cioccolato, cucina creativa, pasticceria creativa; mixology, latte art, sommellerie, haccp, banqueting; revenue manager, comunicazione aziendale, web marketing, channel management. Apprendistato di I livello: l'Istituto Buontalenti sostiene la realizzazione dei percorsi in apprendistato di primo livello in attuazione delle disposizioni contenute nel D. Lgs. 81/2015 e dal decreto del Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali del 12 Ottobre 2015
Convenzioni/accordi con soggetti pubblici e privati	Convenzioni con le aziende ed enti pubblici del settore turistico del territorio fiorentino e anche con strutture ricettive all'estero. Polo Tecnico Professionale RENAI

Quadri orari per ciascun indirizzo di studio

Indirizzo di studio 1 ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA					
Linee di TPL: per la sede San Bartolo: autobus 5, 44 e n. 9 da fermata Federiga della tram T1 per la sede di via de' Bruni: autobus n. 1,3,7 13, 20,21,25, sita 307A, tram T2 , treno FS da SMN con fermata Firenze San Marco Vecchio					
SEDE FIRENZE					
Telefono e mail per contatti orientamento@buontalenti.edu.it					
DISCIPLINE	ore settimanali 32				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Lingua Inglese	3	3	2	2	2
Lingua Inglese + Laboratorio Servizi Enogastronomici Settore Cucina (Compresenza)			1	1	1
Matematica	2	4	3	3	3
Matematica Compr. Lab Informatica	2				
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Religione o Materia Alternativa	1	1	1	1	1
Seconda Lingua Straniera	2	2	3	3	3
Scienze Tecnologie Informatiche Compresenza Laboratorio Servizi di Accoglienza Turistica	1	2			
Diritto e Economia	2	2			
Scienze della Terra Compresenza Laboratorio di Chimica	2				
Scienza degli Alimenti/Scienza e Cultura dell'alimentazione	1		5	4	4
Scienza degli Alimenti Compresenza Laboratorio di Sala e Vendita	1	2			
Scienza e Cultura dell'alimentazione + Laboratorio Servizi Enogastronomici Settore Cucina (Compresenza)					1
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva			3	3	3
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	2* + 1	2*	6	5	4
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita	2*	2*		2	2
Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica	2	2			

**Con il D.I.n. 32 del 29 aprile 2011 è stata determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre, questo significa che una settimana metà classe effettua 4h di cucina e l'altra metà 4h di sala, la settimana successiva si scambiano.*

Indirizzo di studio 2 ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA					
Titolo di studio rilasciato al termine del percorso_ Diploma di Tecnico dei servizi di Sala e Vendita					
SEDE FIRENZE					
Linee di TPL per la sede San Bartolo: autobus 5, 44 e n. 9 da fermata Federiga della tram T1 per la sede di via de' Bruni: autobus n. 1,3,7, 13, 20,21,25, sita 307A, tram T2 , treno FS da SMN con fermata Firenze San Marco Vecchio treno FS fermata San Marco Vecchio					
Telefono e mail per contatti orientamento@buontalenti.edu.it					
DISCIPLINE	ore settimanali				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Lingua Inglese	3	3	2	2	2
Lingua Inglese + Laboratorio Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita (Compresenza)			1	1	1
Matematica	2	4	3	3	3
Matematica Compr. Lab Informatica	2				
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Religione o Materia Alternativa	1	1	1	1	1
Seconda Lingua Straniera	2	2	3	3	3
Scienze Tecnologie Informatiche Compresenza Laboratorio Servizi di Accoglienza Turistica	1	2			
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze della Terra Compresenza Laboratorio di Chimica	2				
Scienza degli Alimenti/Scienza e Cultura dell'alimentazione	1		5	4	4
Scienza degli Alimenti Compresenza Laboratorio di Sala e Vendita	1	2			
Scienza e Cultura dell'alimentazione + Laboratorio Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita (Compresenza)					1
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva			3	3	3
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita	2* + 1	2*	6	5	4
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	2*	2*		2	2
Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica	2	2			

**Con il D.I.n. 32 del 29 aprile 2011 è stata determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre, questo significa che una settimana metà classe effettua 4h di cucina e l'altra metà 4h di sala, la settimana successiva si scambiano.*

Indirizzo di studio 3 ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA					
Titolo di studio rilasciato al termine del percorso					
Diploma di Tecnico dei servizi per l'accoglienza turistica e l'Ospitalità Alberghiera					
SEDE FIRENZE					
Linee di TPL per la sede San Bartolo: autobus 5, 44 e n. 9 da fermata Federiga della tram T1 per la sede di via de' Bruni: autobus n. 1,3,7, 13, 20,21,25, sita 307A, tram T2 , treno FS da SMN con fermata Firenze San Marco Vecchio					
Telefono e mail per contatti orientamento@buontalenti.edu.it					
DISCIPLINE	ore settimanali 32				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Lingua Inglese	3	3	2	2	2
Lingua Inglese + Laboratorio Servizi Accoglienza Turistica (Compresenza)			1	1	1
Matematica	2	4	3	3	3
Matematica Compr. Lab Informatica	2				
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Religione o Materia Alternativa	1	1	1	1	1
Seconda Lingua Straniera	2	2	3	3	3
Scienze Tecnologie Informatiche Compresenza Laboratorio Servizi di Accoglienza Turistica	1	2			
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze della Terra Compresenza Laboratorio di Chimica	2				
Scienza degli Alimenti/Scienza e Cultura dell'alimentazione	1			2	2
Scienza degli Alimenti Compresenza Laboratorio di Sala e Vendita	1	2			
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva			3	3	
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Cucina	2* + 1	2*			
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita	2*	2*			
Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica	2	2	6	5	3
Tecniche di Comunicazione + Laboratorio di Servizi Accoglienza Turistica (Compresenza)					1
Tecniche di Comunicazione			2	1	1
Arte e Territorio			2	2	2

**Con il D.I.n. 32 del 29 aprile 2011 è stata determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre, questo significa che una settimana metà classe effettua 4h di cucina e l'altra metà 4h di sala, la settimana successiva si scambiano.*