


## LE SCUOLE SI PRESENTANO EDIZIONE 2024

|  |  |
|--|--|
| <b>NOME DELLA SCUOLA</b>                     | <b>I.P.S.S.E.O.A B. BUONTALENTI - FIRENZE</b>  |
| mail   | FIRH020009@istruzione.it tel 055462781   |
| Indirizzo internet                           | <a href="http://www.buontalenti.edu.it">www.buontalenti.edu.it</a><br><a href="https://www.buontalenti.edu.it/pagine/orientamento">https://www.buontalenti.edu.it/pagine/orientamento</a>  |
| Calendario degli <i>open day</i> di istituto | <p><b>OPEN NIGHT E DAY:</b> Per prenotazione entrare nella sezione Orientamento del sito <a href="http://www.buontalenti.edu.it">www.buontalenti.edu.it</a> e compilare un apposito modulo con il seguente link:<br/><a href="https://forms.gle/CdJbQ8zcnA6sM2C28">https://forms.gle/CdJbQ8zcnA6sM2C28</a><br/>oppure inquadrare con la telecamera del proprio smartphone o tablet il QR-Code per collegarsi al Form.</p>  <p><b>Per la sede di San Bartolo a Cintoia</b><br/><b>OPEN DAY:</b> sabato 23 novembre 2024 ore 10.30 - 18.30<br/><b>OPEN NIGHT:</b> venerdì 13 dicembre 2024 ore 17:00 - 21:00<br/><b>OPEN DAY:</b> sabato 18 gennaio 2025 ore 10.30 - 18.30</p> <p><b>Per la sede di via de Bruni</b><br/><b>OPEN DAY:</b> sabato 30 novembre 2024 ore 10.30 - 17.30<br/><b>OPEN DAY:</b> sabato 14 dicembre 2024 ore 10.30 - 17.30<br/><b>OPEN NIGHT:</b> venerdì 17 gennaio 2025 ore 17.30 - 20.30</p> <p><b>LEZIONI APERTE (max 30 alunni al giorno):</b></p> |

|  |   |
|--|---|
|  | <p><b>su prenotazione scrivendo a <a href="mailto:orientamento@buontalenti.edu.it">orientamento@buontalenti.edu.it</a></b></p> <p><b>Per la sede di San Bartolo a Cintoia</b><br/>Venerdì 6 dicembre 2024 e venerdì 24 gennaio 2025 ore 9:00 -12:00</p> <p><b>Per la succursale di via de Bruni</b><br/>Mercoledì 4 dicembre 2024 e mercoledì 22 gennaio 2024 ore 9:00 - 12:00</p> <p><b>VISITE IN PRESENZA:</b><br/>Dal lunedì al venerdì dalle ore 14:30 alle 16:00 previo appuntamento scrivendo una mail a <a href="mailto:orientamento@buontalenti.edu.it">orientamento@buontalenti.edu.it</a> e specificando il plesso che si vuole visitare (sede San Bartolo o sede Bruni)</p> <p>Per informazioni inviare un'email a:<br/><a href="mailto:orientamento@buontalenti.edu.it">orientamento@buontalenti.edu.it</a></p> |
|--|---|

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| Indirizzi di studio dell'Istituto | <p>1 - TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA</p> <p>2 - TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA</p> <p>3 - TECNICO DEI SERVIZI PER L'ACCOGLIENZA E L'OSPITALITÀ' ALBERGHIERA</p> |
|-----------------------------------|---|

|   |   |
|---|---|
| Cosa è possibile fare al termine del percorso | <p>Diploma di qualifica professionale alla fine del Terzo anno riconosciuto dalla Regione toscana (Iefp)</p> <p>Collaborazione con la Scuola di Alta Cucina Cordon Bleu e Tesserì allo scopo di formare giovani sempre più preparati sulle tecniche innovative di cucina.</p> <p><b><u>Percorsi post Diploma:</u></b></p> <p>ITS</p> <p>Hia (Hospitality Italian Academy) di Firenze</p> <p><b><u>Percorsi universitari</u></b></p> |
|---|---|

Facoltà ambito lingue e letterature straniere, scienze dell'alimentazione, scienze gastronomiche, scienze del turismo, scienze politiche, economia aziendale.

### **Sbocchi professionali**

Il Diplomato in Tecnico dei servizi per l'Enogastronomia 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.

Il Diplomato in Tecnico dei servizi di Sala e Vendita 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.

Il Diplomato in Tecnico dei servizi per l'accoglienza turistica e l'Ospitalità Alberghiera 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.

|   |  |
|---|--|
| <p>Altre opportunità previste dall'offerta formativa in orario extrascolastico (corsi di lingue finalizzati alla certificazione, corsi di informatica, teatro etc.)</p> | <p>Corsi tecnico-pratici di cucina e sala-bar organizzati per moduli.</p> <p>Scambi con scuole europee e partecipazione a programmi comunitari di mobilità transnazionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mini stay linguistici</li> <li>- Accredimento 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</li> <li>- Erasmus + VET</li> <li>- Erasmus + KA122-SCH GGG (Grow Green Generation)</li> <li>- Scambi culturali e linguistici con i paesi delle lingue studiate</li> <li>- Certificazioni linguistiche: Cambridge, DELE, DELF, Goethe Institut.</li> <li>- Sportello potenziamento linguistico</li> </ul> <p>Orientamento a esperienze lavorative all'estero post-diploma: 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. L'Eures una rete di cooperazione europea dei servizi per l'impiego, concepita per facilitare la libera circolazione dei lavoratori.</p> <p>Progetti PON per 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.</p> <p>PCTO all'Estero realizzato tramite la vincita di un progetto PON: 60 studenti hanno svolto due settimane di stage in azienda nei paesi delle quattro lingue studiate: Canarie, Irlanda, Belgio e Germania</p> <p>L'Istituto Buontalenti è scuola capofila per il progetto nazionale e internazionale WoMEST: la mente non ha genere. Il progetto è un laboratorio itinerante di formazione con metodologie didattiche innovative rivolto a studenti degli istituti di istruzione secondaria di secondo grado. Nell'a.s. 2021-22 la scuola ha organizzato due tappe internazionali a Dubai, in occasione dell'EXPO 2020, e nell'a.s. 2022-23 ha organizzato l'evento conclusivo con la</p> |
|---|--|

|  |  |
|--|--|
|  | <p>diffusione dei risultati ottenuti.</p> <p>Per l'a.s 21-22 la scuola è capofila del nuovo 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, tenutosi a Dicembre 2023.</p> <p>Accoglienza, Orientamento e Riorientamento</p> <p>Corsi di lingua italiana per studenti stranieri</p> <p>Educazione alla salute, alla legalità, alla cittadinanza attiva e al rispetto dell'ambiente</p> <p>Progetti per la prevenzione, sensibilizzazione e contrasto del bullismo e del cyberbullismo.</p> <p>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)".</p> <p>L'Istituto Buontalenti aderisce all'iniziativa della Regione Toscana (in collaborazione con Indire): "Leggere: Forte! Ad alta voce fa crescere l'intelligenza".</p> <p>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.</p> <p>Partecipazioni a manifestazioni e gare sportive</p> <p>Agenzia Formativa riconosciuta dalla Regione Toscana</p> <p>Servizio di counseling psicologico</p> |
|--|--|

|  |   |
|--|---|
| <p>Interventi per ragazzi con<br/>disabilità/DSA/BES<br/>Accessibilità</p> | <p>La scuola persegue l'inclusione di tutti gli alunni. Con inclusione si intende il riconoscere e il rispondere efficacemente al diritto di individualizzazione di tutti gli alunni, in particolare quelli che hanno bisogni educativi speciali. Tutti gli alunni sono inseriti in percorsi PCTO sul territorio nazionale ed europeo in aziende alberghiere e ristorative e partecipano a manifestazioni e</p> |
|--|---|

|  |   |
|--|---|
|  | <p>concorsi regionali e nazionali.</p> <p>Per gli alunni L.104/92: ogni anno viene redatto il PEI. Tale documento può subire variazioni con eventuale convocazione di un PEI intermedio entro il mese di marzo e deve essere verificato entro la fine dell'anno scolastico. 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.</p> <p>Per tutti gli allievi con certificato di DSA viene redatto un Piano Didattico Personalizzato entro il mese di novembre ed una verifica in itinere nel mese di marzo. (Vedi P.T.O.F. d'Istituto).</p> <p>Per gli alunni con bisogni educativi speciali non certificati, con o senza diagnosi viene redatto un PDP su modello condiviso dal Collegio Docenti. (Direttiva 27/12/2012, Circ. Min. 8/2013 e Nota Minist. 22/11/2013)</p> <p>Per gli alunni stranieri con insufficiente alfabetizzazione in lingua italiana, viene redatto un piano didattico di classe con l'elenco degli studenti stranieri che necessitano di misure e strumenti particolari.</p> |
|--|---|

|  |   |
|--|---|
| <p>Opportunità nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (ex alternanza scuola/lavoro)</p> | <p>Periodi di PCTO sul territorio nazionale ed europeo in aziende alberghiere e ristorative.</p> <p>Progetto Maiorca: dall'anno scolastico 2017/2018 il nostro Istituto mantiene una partnership molto importante con i gruppi alberghieri Hotel Rest &amp; Bar e Jumeirah Hotel&amp;Spa, progettando e realizzando delle esperienze lavorative per gli alunni delle classi quarte nei periodi da inizio giugno a fine agosto/settembre.</p> <p>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.</p> <p>Partecipazione a manifestazioni e concorsi nazionali e internazionali.</p> <p>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,</p> |
|--|---|

|  |  |
|--|--|
|  | <p>web marketing, channel management.</p> <p>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</p> |
|--|--|

|  |  |
|--|--|
| <p>Convenzioni/accordi con soggetti pubblici e privati</p> | <p>Convenzioni con le aziende ed enti pubblici del settore turistico del territorio fiorentino e anche con strutture ricettive all'estero.</p> |
|--|--|

### Quadri orari per ciascun indirizzo di studio

|  |                              |  |            |         |         |
|--|------------------------------|--|------------|---------|---------|
| Indirizzo di studio 1  | ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA |  |            |         |         |
| Linee di TPL:  |                              |  |            |         |         |
| per la sede San Bartolo: tramvia linea T, autobus n. 9 e 5 Ataf                          |                              |  |            |         |         |
| per succursale via de' Bruni: autobus n. 1 e 7 Ataf, stazione San Marco Vecchio          |                              |  |            |         |         |
| SEDE FIRENZE   |                              |  |            |         |         |
| Telefono e mail per contatti   |                              | <a href="mailto:orientamento@buontalenti.edu.it">orientamento@buontalenti.edu.it</a> |            |         |         |
| 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 ED ECONOMIA  | 2                            | 2  |            |         |         |
| SCIENZE DELLA TERRA COMPRESENZA LABORATORIO DI CHIMICA                                   | 2                            |  |            |         |         |
| SCIENZA DEGLI ALIMENTI/SCIENZA E   | 1                            |  | 5          | 4       | 4       |





|   |        |    |   |   |   |
|---|--------|----|---|---|---|
| SCIENZE TECNOLOGIE<br>INFORMATICHE COMPRESENZA<br>LABORATORIO SERVIZI DI<br>ACCOGLIENZA TURISTICA                           | 1      | 2  |   |   |   |
| DIRITTO ED ECONOMIA   | 2      | 2  |   |   |   |
| SCIENZE DELLA TERRA<br>COMPRESENZA LABORATORIO DI<br>CHIMICA  | 2      |    |   |   |   |
| SCIENZA DEGLI ALIMENTI/SCIENZA E<br>CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE  | 1      |    | 5 | 4 | 4 |
| SCIENZA DEGLI ALIMENTI<br>COMPRESENZA LABORATORIO DI<br>SALA E VENDITA  | 1      | 2  |   |   |   |
| SCIENZA E CULTURA<br>DELL'ALIMENTAZIONE +<br>LABORATORIO SERVIZI<br>ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA<br>E VENDITA (COMPRESENZA) |        |    |   |   | 1 |
| DIRITTO E TECNICHE<br>AMMINISTRATIVE DELLA<br>STRUTTURA RICETTIVA   |        |    | 3 | 3 | 3 |
| LABORATORIO DI SERVIZI<br>ENOGASTRONOMICI – SETTORE<br>SALA E VENDITA   | 2* + 1 | 2* | 6 | 5 | 4 |
| LABORATORIO DI SERVIZI<br>ENOGASTRONOMICI – SETTORE<br>CUCINA   | 2*     | 2* |   | 2 | 2 |
| LABORATORIO DI SERVIZI DI<br>ACCOGLIENZA TURISTICA  | 2      | 2  |   |   |   |

\*Con il D.l.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   |                    |  |            |         |         |
| <b><u>Diploma di Tecnico dei servizi per l'accoglienza turistica e l'Ospitalità Alberghiera</u></b> |                    |  |            |         |         |
| SEDE FIRENZE  |                    |  |            |         |         |
| Linee di TPL  |                    |  |            |         |         |
| per la sede San Bartolo: tramvia linea T, autobus n. 9 e 5 Ataf                                     |                    |  |            |         |         |
| per succursale via de' Bruni: autobus n. 1 e 7 Ataf, stazione San Marco Vecchio                     |                    |  |            |         |         |
| Telefono e mail per contatti  |                    | <a href="mailto:orientamento@buontalenti.edu.it">orientamento@buontalenti.edu.it</a> |            |         |         |
| 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<br>SERVIZI ACCOGLIENZA TURISTICA<br>(COMPRESENZA)                      |                    |  | 1          | 1       | 1       |
| MATEMATICA  | 2                  | 4  | 3          | 3       | 3       |

|   |        |    |   |   |   |
|---|--------|----|---|---|---|
| MATEMATICA COMPR. LAB<br>INFORMATICA  | 2      |    |   |   |   |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE  | 2      | 2  | 2 | 2 | 2 |
| RELIGIONE O MATERIA<br>ALTERNATIVA  | 1      | 1  | 1 | 1 | 1 |
| SECONDA LINGUA STRANIERA  | 2      | 2  | 3 | 3 | 3 |
| SCIENZE TECNOLOGIE<br>INFORMATICHE COMPRESENZA<br>LABORATORIO SERVIZI DI<br>ACCOGLIENZA TURISTICA | 1      | 2  |   |   |   |
| DIRITTO ED ECONOMIA   | 2      | 2  |   |   |   |
| SCIENZE DELLA TERRA<br>COMPRESENZA LABORATORIO DI<br>CHIMICA                                      | 2      |    |   |   |   |
| SCIENZA DEGLI ALIMENTI/<br>SCIENZA E CULTURA<br>DELL'ALIMENTAZIONE                                | 1      |    |   | 2 | 2 |
| SCIENZA DEGLI ALIMENTI<br>COMPRESENZA LABORATORIO DI<br>SALA E VENDITA                            | 1      | 2  |   |   |   |
| DIRITTO E TECNICHE<br>AMMINISTRATIVE DELLA<br>STRUTTURA RICETTIVA                                 |        |    | 3 | 3 |   |
| LABORATORIO DI SERVIZI<br>ENOGASTRONOMICI – SETTORE<br>CUCINA                                     | 2* + 1 | 2* |   |   |   |
| LABORATORIO DI SERVIZI<br>ENOGASTRONOMICI – SETTORE<br>SALA E VENDITA                             | 2*     | 2* |   |   |   |
| LABORATORIO DI SERVIZI DI<br>ACCOGLIENZA TURISTICA  | 2      | 2  | 6 | 5 | 3 |
| TECNICHE DI COMUNICAZIONE +<br>LABORATORIO DI SERVIZI<br>ACCOGLIENZA TURISTICA<br>(COMPRESENZA)   |        |    |   |   | 1 |
| TECNICHE DI COMUNICAZIONE   |        |    | 2 | 1 | 1 |
| ARTE E TERRITORIO   |        |    | 2 | 2 | 2 |

\*Con il D.l.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.