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

B. Buontalenti

Costruisci con noi il tuo futuro!

PROFILI PROFESSIONALI

Il 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.

Il Tecnico dei Servizi di Sala e Vendita
Svolge attività operative e gestionali in relazione ad 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.

Il Tecnico dei Servizi per l'Accoglienza e l'Ospitalità Alberghiera
Interviene nella organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere in relazione alle diverse esigenze della clientela e alla domanda stagionale. Sovrintende alla 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.

L'Istituto dispone di:
7 laboratori di cucina
3 laboratori di bar
6 laboratori di sala
4 laboratori di Informatica,
Lingue e Accoglienza Turistica.

OFFERTA FORMATIVA

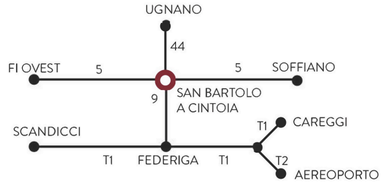
Formazione Scuola-Lavoro sul territorio nazionale ed europeo in aziende alberghiere e ristorative. Apprendistato.
Diploma di Qualifica Professionale alla fine del terzo anno riconosciuto dalla Regione Toscana (IeFP). Scambi con scuole europee e partecipazione a programmi comunitari di mobilità transnazionale. Partecipazione a manifestazioni e concorsi nazionali e internazionali.
Accoglienza, orientamento e riorientamento. Integrazione degli studenti con disabilità.
Corsi di lingua italiana per studenti stranieri. Preparazione alle certificazioni linguistiche. Educazione alla salute, alla legalità, alla cittadinanza e al rispetto dell'ambiente.
Sportello di ascolto psicologico.
Partecipazione a manifestazioni sportive.
Corsi tecnico-pratici di cucina e sala-bar organizzati per moduli.
Agenzia Formativa riconosciuta dalla Regione Toscana.

Le lingue insegnate nella scuola sono:
Inglese - Francese - Tedesco - Spagnolo.



Sede e Segreteria:
Via di S. Bartolo a Cintoia, 19/A
50142 Firenze Tel. 055 462781

COME RAGGIUNGERCI



autobus 5, 44 e 9 da fermata Federiga della tram T1

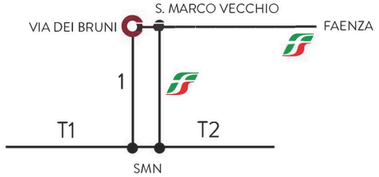
Sito Web:
buontalenti.edu.it

I.P.S.S.E.O.A.
B. Buontalenti



Succursale:
Via dei Bruni, 6
50133 Firenze Tel. 055 785117

COME RAGGIUNGERCI



5 min di treno da SMN direzione Faenza fermata San Marco Vecchio, Tram T2, autobus 1,3,7 13, 20,21,25, sita 307A

ACCOGLIENZA TURISTICA
ENOGASTRONOMIA
SALA E VENDITA



Il corso di studi comprende un primo biennio ed un percorso di specializzazione, scelto dallo studente, apartire dal terzo anno negli indirizzi di enogastronomia (settore cucina oppure sala e vendita) e accoglienza turistica. Esso prevede attività e insegnamenti di ordine generale ed attività ed insegnamenti specifici dell'area di indirizzo. Di seguito i quadri orari settimanali per ogni anno.

BIENNIO

DISCIPLINEAREA COMUNE	1° anno	2° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4
Lingua inglese	3	3
Storia	1	1
Geografia	1	1
Matematica	2	4
Matematica compresenza Lab.Informatica	2	
Diritto ed economia	2	2
Scienze motorie e sportive Religione o attività	2	2
alternative	1	1
Totale ore	**18**	**18**
DISCIPLINE AREA DI INDIRIZZO	**1° anno**	**2° anno**
Scienza degli Alimenti	1	
Scienza degli Alimenti compresenza Lab. Sala e vendita	1	2
Scienze della Terra compresenza Lab. di Chimica	2	
Sc. Tec. Informatiche compresenza Laboratorio di servizi di Accoglienza Turistica	1	2
Chimica compresenza Laboratorio di servizi enogastronomici settore Cucina		2
Laboratorio di servizi enogastronomici settore Cucina	2*+1	2*
Laboratorio di servizi enogastronomici settore Sala	2*	2*
Laboratorio di servizi di Accoglienza Turistica	2	2
Seconda lingua straniera	2	2
Totale ore	**14**	**14**
Totale settimanale	***32***	***32***

*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.











ARTICOLAZIONE: «ACCOGLIENZA TURISTICA»

AREA COMUNE

DISCIPLINE	3°anno	4°anno	5°anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1
Totale ore	**14**	**14**	**14**

AREA DI INDIRIZZO

DISCIPLINE	3°anno	4°anno	5°anno
Seconda lingua straniera	3	3	4
Scienza e cultura dell'alimentazione		2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	4	4
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	6	5	3
Lingua Inglese + Laboratorio di servizi di accoglienza turistica (ora svolta incompresenza)	1	1	1
Tecniche di comunicazione + Laboratorio di servizi di accoglienza turistica (ora svolta in compresenza)			1
Tecniche di comunicazione	2	1	1
Arte e territorio	2	2	2
Totale Ore	**18**	**18**	**18**
Totale settimanale	**32**	**32**	**32**









ARTICOLAZIONE: «ENOGASTRONOMIA - SETTORE CUCINA»

AREA COMUNE

DISCIPLINE	3°anno	4°anno	5°anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1
Totale ore	**14**	**14**	**14**

AREA DI INDIRIZZO

DISCIPLINE	3°anno	4°anno	5°anno
Seconda lingua straniera	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	4
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici settore Cucina	6	5	4
Lingua Inglese + Laboratorio di servizi enogastronomici settore Cucina (ora svolta in compresenza)	1	1	1
Scienza e cultura dell'alimentazione + Laboratorio di servizi enogastronomici settore Cucina (ora svolta in compresenza)			1
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita		2	2
Totale ore	**18**	**18**	**18**
Totale settimanale	**32**	**32**	**32**









ARTICOLAZIONE: «ENOGASTRONOMIA – SETTORE SALA E VENDITA»

AREA COMUNE

DISCIPLINE	3°anno	4°anno	5°anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1
Totale ore	**14**	**14**	**14**

AREA DI INDIRIZZO

DISCIPLINE	3°anno	4°anno	5°anno
Seconda lingua straniera	3	3	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	4
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	6	5	3
Lingua Inglese + Laboratorio di servizi enogastronomici settore Sala e vendita (ora svolta in compresenza)	1	1	1
Scienza e cultura dell'alimentazione + Laboratorio di servizi enogastronomici settore Sala e vendita (ora svolta in compresenza)			1
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina		2	2
Totale ore	**18**	**18**	**18**
Totale settimanale	**32**	**32**	**32**