

ALLEGATO B: DESCRIZIONE DEI CORSI DI STUDIO E QUADRI ORARIO – PTOF 2022/25

Sommario

Allegato B: Descrizione dei corsi di studio e quadri orario – PTOF 2022/25	1
informazioni generali	2
COSTRUZIONI, AMBIENTE E TERRITORIO	3
AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA	6
LICEO SCIENTIFICO - OPZIONE SCIENZE APPLICATE	9
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA	13

INFORMAZIONI GENERALI

L'Istituto insiste su tre plessi, nel Centro di Figline Valdarno (comune di Figline e Incisa Valdarno). La sede centrale, in piazza Caduti di Pian d'Albero a due minuti a piedi dalla stazione ferroviaria, comprende i laboratori di Enogastronomia (Cucina, Sala e Bar, Ricevimento), di CAD e Informatica interamente rinnovati con finanziamenti europei e dotati di macchine di ultima generazione, di Scienze Naturali, con postazioni microscopiche individuali e visualizzazione su grande schermo. La biblioteca, che include la sala conferenze, è dotata di impianti multimediali per gli incontri in presenza e a distanza, di postazioni computerizzate in dotazione agli studenti, di uno spazio musica e di aree formali e informali per lo studio e per la socializzazione; in essa trova posto anche il corso di teatro, aperto agli studenti di tutti gli indirizzi.

Tutte le aule hanno maxischermi interattivi connessi in rete, per la didattica e la teleconferenza. Anche i laboratori di Cucina e di Pasticceria sono dotati di strumenti per la trasmissione a distanza e la rielaborazione dei filmati prodotti.

La succursale di Via Pignotti/Via Garibaldi è in corso di totale ristrutturazione e diverrà un moderno plesso scolastico: nella palazzina di tre piani verranno ospitate dieci aule, con un'aula convegni; l'edificio, completamente cablato, verrà dotato anch'esso di maxischermi multimediali connessi ad Internet. Nella dependance, comprendente quattro amplissimi locali e tre aule di servizio, saranno implementati nuovi laboratori di Scienze, Fisica, Lingue, Informatica e le aule-laboratorio monotematiche.

Completano la dotazione dell'Istituto i laboratori esterni di Agraria, dove vengono sviluppate le più moderne ed ecocompatibili tecniche di agricoltura, con l'utilizzo di macchinari di avanguardia, fra cui il trattore agricolo. Gli studenti apprendono le tecniche di produzione proprie delle aziende agrarie e frequentano i moduli per l'acquisizione dei patentini per trattore e per l'utilizzo dei fitofarmaci, ed il corso per l'Agricoltura biologica.

Nell'area esterna vi è anche la nuova ciclostazione coperta, nella quale gli studenti possono riporre in sicurezza biciclette e monopattini elettrici. La stazione consente la ricarica dei mezzi elettrici, per poter ripartire al termine delle lezioni. Vi sono anche gli armadietti per i caschi degli studenti.

L'orario di lezione è illustrato nelle pagine che seguono, con le materie di ogni indirizzo e di ogni anno. A partire dall'Anno Scolastico 2022/23 gli studenti delle classi prime potranno esprimere la preferenza per l'orario di lezione su cinque giorni settimanali dal lunedì al venerdì, con due intervalli al mattino. Tale opzione è pensata soprattutto per quegli studenti che al sabato fanno sport, e sarà attivata al raggiungimento del numero di richieste necessario per formare una classe. Lo sport è infatti molto valorizzato nell'Istituto, che ha un'area sportiva con il nuovo campo di pallacanestro, pallavolo e calcetto e che attiva tornei e attività pomeridiane.

COSTRUZIONI, AMBIENTE E TERRITORIO

La nostra scuola ha da molti anni maturato una consolidata esperienza in questo corso preoccupandosi costantemente di elaborare e aggiornare un percorso didattico che prepari qualificate figure professionali nel settore delle costruzioni, del territorio e dell'ambiente. Gli obiettivi didattici di indirizzo per il corso **COSTRUZIONI, AMBIENTE E TERRITORIO** sono formulati al fine di formare una figura professionale di tecnico intermedio nel settore delle costruzioni e del territorio, provvisto di un livello di professionalità coerente con le esigenze attuali del mondo del lavoro.

Il corso si caratterizza in particolare per le specifiche competenze innovative nella **“riqualificazione del costruito”**, sia sul piano strutturale-abitativo, su quello antisismico e su quello del risparmio energetico. Obiettivo finale è quello della preparazione di un tecnico del territorio che sappia coniugare i temi di conservazione e salvaguardia ambientale e le necessità produttive e di sviluppo sostenibile.

La formazione perciò dovrà tendere al conseguimento dei seguenti obiettivi:

- Effettuare e rappresentare rilievi utilizzando i metodi e le tecniche tradizionali e quelli più recenti, con applicazioni relative alle operazioni di rilevamento del territorio mediante l'uso di droni e fotogrammetria digitale per il rilievo tridimensionale.
 - Leggere ed utilizzare gli strumenti della pianificazione territoriale comunale, sia a livello generale che attuativo, per la gestione dell'ambiente e per la conservazione dei beni culturali.
 - Redigere il progetto di edifici, individuandone gli elementi distributivi e funzionali in relazione alla destinazione d'uso.
 - Conoscere i materiali normalmente utilizzati nelle costruzioni al fine di adottare le soluzioni tecniche più appropriate tra quelle offerte dal mercato anche in funzione del risparmio energetico. Conoscere i principi della scienza delle costruzioni ed essere in grado di dimensionare, verificare e rappresentare semplici elementi strutturali.
 - Saper distinguere le caratteristiche fondamentali dell'architettura nel suo sviluppo storico, sia dal punto di vista tecnico-costruttivo sia da quello storico-artistico, per poter riconoscere e rispettare i valori storico-ambientali dell'edilizia minore, oggetto di interventi di recupero edilizio.
 - Redigere semplici computi metrici estimativi da utilizzare come strumento di previsione e di stima.
 - Stimare aree e fabbricati e formulare valutazione di impatto ambientale, conoscendo le relative normative in modo da prevedere, nell'ambito della edilizia e compatibile, le soluzioni opportune per il risparmio energetico.
 - Operare nell'ambito della conservazione del Catasto e della amministrazione degli immobili.
- ATTIVITÀ SVOLTE NEL CORSO C.A.T.

- **Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento.** I percorsi si svolgono nel triennio. È previsto l'intervento di esperti interni ed esterni alla scuola per una formazione propedeutica all'inserimento nell'ambiente lavorativo in materia di: sicurezza, previdenza, rapporti con i colleghi e i dirigenti, ricerca di nuove occasioni di lavoro. In una seconda fase sono previsti periodi di stage in azienda sotto la responsabilità di un tutor aziendale e di uno scolastico. Tali esperienze possono svolgersi in studi professionali, in uffici pubblici e in altre aziende con attività attinenti alla figura professionale.
- **Impresa Formativa Simulata.** Nell'Istituto è aperto uno “Studio tecnico” simulato che coordina le esercitazioni di rilievo del territorio e di edifici storici e la conseguente restituzione grafica con programmi di disegno e di modellazione tridimensionale allo scopo di realizzare progetti di ristrutturazione e adeguamento funzionale, energetico e antisismico.
- **Visite guidate** presso cantieri edili e stradali, impianti, agenzie ed uffici che si occupano della gestione del territorio.
- **Corsi** di approfondimento nell'uso di tecnologie informatiche innovative per il rilievo: stazioni satellitari GPS, droni, laser scanner, per il disegno (AUTOCAD 2D) e la modellazione tridimensionale BIM (AUTODESK REVIT 3D) e per la realizzazione di plastici con stampante 3D.

- **Corso teorico per il conseguimento della patente di pilota di drone.** Il corso ha una durata di 16 ore ed è tenuto da personale qualificato. Il superamento dell'esame finale di teoria consente di accedere al corso pratico da svolgersi, autonomamente, presso strutture accreditate ENAC per il conseguimento della patente.

PROSPETTIVE DI LAVORO

Oltre all'accesso a tutte le Scuole universitarie e ai Corsi professionali post-diploma, il diplomato può svolgere la sua attività sia come dipendente pubblico (presso uffici tecnici di: regioni, province, comuni, comunità montane, aziende sanitarie) e privato (imprese di costruzioni, uffici tecnici di banche, aziende, agenzie immobiliari) sia come libero professionista dopo aver effettuato il percorso abilitante.

Quadro orario

DISCIPLINE	ORE				
	BIENNIO		TRIENNIO		
	1°	2°	3°	4°	5°
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
Complementi di matematica			1	1	
Diritto ed economia	2	2			
Geografia	1				
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Scienze integrate: (Sc. Della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze integrate: (Fisica)	3	3			
<i>di cui compresenza/laboratorio</i>	2				
Scienze integrate: (Chimica)	3	3			
<i>di cui compresenza/laboratorio</i>	2				
Tecnologie e tecniche di rappr. grafica	3	3			
<i>di cui compresenza/laboratorio</i>	2				
Tecnologie informatiche	3				
<i>di cui compresenza/laboratorio</i>	2				
Scienze e tecnologie applicate		3			
Gestione del cantiere e sicurezza dell'ambiente di lavoro			4	2	2
Progettazione, costruzione e impianti			5	6	7
Geopedologia, economia e estimo			3	4	4
Topografia			4	4	4
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1	1	1
Totale complessivo delle ore	33	32	32	32	32

AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

Gli obiettivi didattici di indirizzo per il corso **AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA** sono formulati al fine di formare una figura professionale di tecnico nel settore agrario provvisto di un livello di professionalità spendibile nel mondo del lavoro e che sappia coniugare i temi di conservazione e salvaguardia ambientale e le necessità produttive e di sviluppo sostenibile.

Il corso prevede, dal triennio, l'articolazione **"Produzioni e trasformazioni"** per una preparazione di ordine generale e l'articolazione **"Gestione ambiente e territorio"** con maggiore specializzazione nel settore ambientale. Entrambe rispondono bene alle richieste del mondo del lavoro nel territorio di competenza dell'Istituto.

PROFILO

Il tecnico acquisisce competenze:

- Nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e di valorizzazione del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti e al rispetto dell'ambiente.
- Nell'organizzazione e nella gestione delle produzioni vegetali erbacee, ortive, arboree e nelle produzioni animali.
- Interviene in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici.
- Sviluppa competenze nella meccanica e nella meccanizzazione agraria.

In particolare è in grado di:

- Collaborare alla realizzazione di processi produttivi innovativi ed ecosostenibili, vegetali e animali, applicando i risultati delle ricerche più avanzate.
- Controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico, igienico ed organolettico.
- Individuare esigenze locali per il miglioramento dell'ambiente mediante controlli con opportuni indicatori e intervenire nella protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche, a sostegno degli insediamenti e della vita rurale nella valutazione tecnica ed economica dei beni privati e pubblici esistenti nel territorio.
- Intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti attivando processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati e gestire, inoltre, il corretto smaltimento e la riutilizzazione dei reflui e dei residui.
- Gestire sistemi di "agricoltura di precisione" mirati ad interventi agronomici che tengano conto delle effettive esigenze colturali in relazione all'ambiente fisico.
- Utilizzare al meglio le risorse ambientali.
- Rilevare condizioni di disagio ambientale e progettare interventi a protezione delle zone di rischio.
- Collaborare nella gestione delle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari e agroindustriali.
- Valorizzare i prodotti agrari di qualità con tecniche rispettose dell'ambiente.

LE INIZIATIVE

- **Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento.** I percorsi si svolgono nel triennio. È previsto l'intervento di esperti interni ed esterni alla scuola per una formazione propedeutica all'inserimento nell'ambiente lavorativo in materia di: sicurezza, previdenza, rapporti con i colleghi e i dirigenti, ricerca di nuove occasioni di lavoro. In una seconda fase sono previsti periodi di stage in azienda sotto la responsabilità di un tutor aziendale e di uno scolastico. Tali esperienze possono svolgersi in aziende agrarie, cantine, studi professionali, uffici pubblici e in altre aziende con attività attinenti alla figura professionale.

- **Impresa Formativa Simulata.** Nell'Istituto è aperto uno "Studio tecnico" che coordina le esercitazioni e simula la gestione di un'azienda agraria nella individuazione dei problemi e delle soluzioni in ambito amministrativo, tecnico, di sicurezza e previdenza.

"L'Azienda agraria" prevede:

- orto biologico;
 - serra;
 - giardino nello spazio esterno dell'Istituto;
 - recinto per elicoltura. Le lumache sono destinate ad uso alimentare e cosmetico;
 - pollaio per allevamento di galline ovaiole;
 - allevamento quaglie;
 - esercitazioni e raccolta di olive presso aziende agricole della zona.
- **Visite guidate presso:** Aziende agrarie, cantine, Istituti di ricerca, Aziende floro-vivaistiche, Foresta di Vallombrosa e fiere di settore.
 - **Esercitazioni negli spazi dell'Azienda didattica.**
 - **Corsi specifici:** corsi informatici di base e avanzati; corsi di disegno tramite elaboratore con l'utilizzo di AutoCAD 2D e 3D.
 - **Corso** per il conseguimento della formazione tecnica per l'acquisto e l'uso di prodotti fitosanitari.
 - **Corso** di formazione obbligatoria per addetti alla conduzione dei trattori a ruote e a cingoli.
 - **Corso** di formazione per Tecnici ispettori Bio.

PROSPETTIVE DI LAVORO

Il diplomato può accedere a tutte le Scuole universitarie con particolare preparazione per quelle di tipo tecnico, scientifico e ambientale; può accedere ai Corsi professionali post-diploma; può svolgere la sua attività sia come dipendente pubblico (presso uffici tecnici di: regioni, province, comuni, comunità montane, aziende sanitarie) e privato (Aziende agrarie, agro-alimentari e agro-industriali, di trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli).

Inoltre può accedere alla libera professione come perito agrario per l'esecuzione di progetti, piani di sviluppo, perizie e stime nel settore agrario e ambientale dopo aver effettuato il percorso abilitante.

DISCIPLINE	ORE				
	BIENNIO		TRIENNIO		
	1°	2°	3°	4°	5°
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
Complementi di matematica			1	1	
Diritto ed economia	2	2			
Geografia	1				
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Scienze integrate: (Sc. Della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze integrate: (Fisica)	3	3			
<i>di cui compresenza/laboratorio</i>	2				
Scienze integrate: (Chimica)	3	3			
<i>di cui compresenza/laboratorio</i>	2				
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3			
<i>di cui compresenza/laboratorio</i>	2				
Tecnologie informatiche	3				
<i>di cui compresenza/laboratorio</i>	2				
Scienze e tecnologie applicate		3			
Produzioni animali			3	3	2
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1	1	1
ARTICOLAZIONE "PRODUZIONE E TRASFORMAZIONI"					
Produzioni vegetali			5	4	4
Trasformazione dei prodotti			2	3	3
Economia, estimo, marketing e legislazione			3	2	3
Genio rurale			3	2	
Biotechnologie agrarie				2	3
Gestione dell'ambiente e del territorio					2
ARTICOLAZIONE "GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO"					
Produzioni vegetali			5	4	4
Trasformazione dei prodotti			2	2	2
Economia, estimo, marketing e legislazione			2	3	3
Genio rurale			2	2	2
Biotechnologie agrarie			2	2	
Gestione dell'ambiente e del territorio					4
Totale complessivo delle ore	33	32	32	32	32

LICEO SCIENTIFICO - OPZIONE SCIENZE APPLICATE

Il **LICEO SCIENTIFICO** promuove una formazione diffusa e insieme specializzante, incentrata sul ruolo tecnico e filosofico delle Scienze, criticamente attenta alle trasformazioni in atto nei vari settori culturali, attraverso attività e percorsi che orientano gli studenti verso l'esperienza post-liceale, nel confronto con aspetti e problematiche della società contemporanea. A conclusione del corso quinquennale lo studente dovrà aver maturato le conoscenze e competenze necessarie per affrontare con successo il mondo degli studi post diploma e universitari, nonché l'ingresso nel mondo del lavoro.

Oltre allo studio teorico e sperimentale delle discipline scientifiche, si prevede il potenziamento della lingua inglese, finalizzato al conseguimento della certificazione esterna della Cambridge University, livello B1 e livello B2 del QCER.

Inoltre, l'**Opzione Scienze applicate** si caratterizza per quanto segue:

- Un forte incremento delle ore di Scienze Naturali per quanto concerne la didattica sperimentale.
- Nel biennio l'insegnamento della fisica è di tipo sperimentale. Poiché la base della ricerca scientifica è costituita dalla misurazione di grandezze fisiche, viene previsto un forte aumento del tempo di lezione in laboratorio, anche con attività pomeridiane a piccoli gruppi di potenziamento.
- Nel trattare l'Informatica come disciplina a sé stante (nel Liceo Scientifico ordinario è inclusa nelle ore di Matematica), si presenta allo studente quello che è, nella ricerca moderna, uno degli strumenti di maggiore utilità, attraverso la padronanza dei più diffusi linguaggi di programmazione applicati al calcolo in ambito scientifico, e l'applicazione a problemi autentici propri delle altre discipline di indirizzo.
- Per gli studenti che lo desiderano, è possibile lo studio della Lingua e letteratura latina per tutto il quinquennio, che diventa quindi materia curricolare.

PROFILO

Il Liceo Scientifico si propone la formazione di un cittadino autonomo e responsabile in possesso di:

- solide basi culturali sia nel settore scientifico che in quello umanistico;
- competenze trasversali alle discipline, quali un metodo di lavoro personale e rigoroso, autonomia operativa, approccio analitico, sintetico e critico, comprensione e produzione di testi appartenenti a diverse tipologie di comunicazione;
- valide capacità linguistico-espressive e logico-interpretative;
- una conoscenza sicura dei contenuti fondamentali delle scienze fisiche e naturali e, anche attraverso l'uso sistematico del laboratorio, una padronanza dei linguaggi specifici e dei metodi di indagine propri delle scienze sperimentali;
- competenze nell'uso del linguaggio matematico, conoscenza dei procedimenti argomentativi e dimostrativi della matematica per individuare e risolvere problemi di varia natura;
- capacità di utilizzare in ambiti sempre più complessi i metodi della statistica e della probabilità per studiare situazioni reali;
- capacità di discutere e costruire concetti, progettare e condurre osservazioni e misure, confrontare esperimenti e teorie;
- una visione storico-critica dei rapporti tra le tematiche principali del pensiero matematico e il contesto filosofico, come del rapporto tra le opere d'arte e la situazione storica in cui sono state prodotte, quindi dei legami con la letteratura, il pensiero filosofico e scientifico, la politica, la religione;
- una solida conoscenza della storia e letteratura inglese e una competenza linguistica adeguata;
- la consapevolezza dell'identità personale nel rispetto dei valori civici e del rapporto diritti/doveri;
- la capacità di promuovere e incrementare nel tempo le proprie conoscenze.

Il nostro Liceo, inoltre, si caratterizza già da alcuni anni per un rapporto collaborativo con le varie Scuole dell'Università di Firenze attraverso molteplici azioni, tra le quali:

- partecipazione degli studenti delle classi quarte a stage all'interno dei laboratori dell'Ateneo a carattere non solo orientativo, ma formativo;
- partnership dell'Ateneo in attività previste nei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento.

ATTIVITÀ

La scuola si propone di promuovere le eccellenze e caratterizzarsi ulteriormente nel territorio per strategie di intervento, attività e obiettivi formativi specifici in aggiunta a quelli posti come priorità a livello di Istituto. Si è dunque scelto di:

- Implementare ed ampliare le attività didattiche nei laboratori di Fisica e di Chimica, al fine di affiancare al tradizionale insegnamento teorico l'approccio sperimentale in tutte le discipline scientifiche. Per chimica si aderisce alla piattaforma LSOSA per le prove esperte in ambito scientifico.
- Proseguire i percorsi interdisciplinari in ambito scientifico per la realizzazione di sistemi robotizzati, con una didattica peer to peer.
- Attivare percorsi formativi nell'ambito dei servizi alla cultura (Biblioteca, collaborazione con l'Università degli Studi di Firenze, FAI).
- Proporre stage di studio e di lavoro nazionali e all'estero, a integrazione dei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento.
- Realizzare moduli di insegnamento in lingua inglese nell'ambito delle discipline scientifiche.

È previsto, inoltre, in continuità con il passato, un ventaglio di attività aggiuntive in orario extra curricolare, come ulteriore potenziamento dell'offerta formativa, che rispondano al bisogno degli studenti di ampliare la propria formazione e le proprie competenze, anche al fine di una corretta autovalutazione e conoscenza di sé che faciliti le scelte per il futuro. Tra questi vi sono progetti:

- mirati per sperimentare e poi affrontare il mondo dell'Università (stage nelle Scuole dell'Università di Firenze, preparazione ai test di accesso e simulazioni di test in collaborazione con l'Università);
- di potenziamento della lingua inglese per il conseguimento delle certificazioni PET e FIRST;
- per una educazione ai linguaggi della musica, del cinema e del teatro (laboratorio teatrale con partecipazione a rassegne, laboratorio-teatro in lingua inglese, progetto "Leggere forte", partecipazione a RISVa in musica;
- per la conoscenza del patrimonio artistico e culturale del territorio.

I nostri studenti partecipano a gare e manifestazioni di vario genere: Olimpiadi di Italiano, di Matematica e di Scienze; concorsi letterari.

LICEO SCIENTIFICO**Quadro orario**

LICEO SCIENTIFICO					
DISCIPLINE	ORE				
	BIENNIO		TRIENNIO		
	1°	2°	3°	4°	5°
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 (con Informatica nel biennio)	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 complessivo delle ore	27	27	30	30	30

1 ora aggiuntiva di Lingua inglese al terzo anno.
Laboratori pomeridiani di Fisica per tutto il quinquennio

OPZIONE SCIENZE APPLICATE Quadro orario

OPZIONE SCIENZE APPLICATE					
DISCIPLINE	ORE				
	BIENNIO		TRIENNIO		
	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura straniera	3	3	3	3	3
Storia e Geografia	3	3			
Storia			2	2	2
Filosofia			3	3	3
Matematica	5	4	4	4	4
Informatica	2	2	2	2	2
Fisica	2	2	3	3	3
Scienze Naturali	3	4	5	5	5
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 complessivo delle ore	27	27	30	30	30

1 ora aggiuntiva di Lingua inglese al terzo anno.

Laboratori pomeridiani di Fisica per tutto il quinquennio

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

L'indirizzo di studio Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera ha durata quinquennale e si suddivide in primo biennio e triennio; si fonda su una solida base di istruzione generale e tecnico-professionale ed è finalizzato al conseguimento di un diploma di Stato che consente, oltre all'inserimento nel mondo del lavoro, il proseguimento degli studi all'Università o nel sistema di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore.

L'impianto del nuovo ordinamento, in particolare del triennio, intende favorire stabili alleanze formative con il sistema produttivo, anche per rispondere alle sollecitazioni che provengono dalla dimensione internazionale. L'attività didattica, svolta prevalentemente in laboratorio, e l'apprendimento in alternanza scuola lavoro e in apprendistato valorizzano la cultura del lavoro, allo scopo di mettere lo studente in condizione di apprendere in modo attivo, coinvolgente, significativo ed efficace, di compiere scelte orientate al cambiamento, di sviluppare attitudini all'auto-apprendimento, al lavoro di gruppo, alla formazione continua e all'auto-valutazione, valorizzando l'apporto scientifico e tecnologico per la costruzione del sapere.

Dopo il primo biennio comune a valenza orientativa, il percorso prevede quattro articolazioni:

- Servizi di sala e vendita
- Accoglienza turistica
- Servizi enogastronomici
- Prodotti dolciari artigianali e industriali

La nuova Istruzione Professionale continua ad essere caratterizzata da una struttura quinquennale dei percorsi, articolata in un biennio e in un successivo triennio. Elemento caratterizzante dell'intero percorso formativo è il Progetto Formativo Individuale, redatto entro il 31 gennaio del primo anno di corso dal Consiglio di classe e successivamente aggiornato per tutto il percorso scolastico; si tratta di un documento basato sul bilancio delle competenze personali ed evidenzia i saperi e le conoscenze acquisite dagli studenti anche in modo informale e non formale, allo scopo di rilevare le potenzialità e le carenze di ognuno e di motivare ed orientare nella progressiva costruzione del percorso formativo e lavorativo. Il biennio dei percorsi dell'istruzione professionale comprende 2112 ore complessive, articolate in 1188 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in 924 ore di attività e insegnamenti di indirizzo, comprensive del tempo da destinare al potenziamento dei laboratori. Le attività e gli insegnamenti di istruzione generale e di indirizzo sono aggregati in assi culturali. Con riferimento al Progetto Formativo Individuale, i Consigli di classe possono organizzare azioni didattiche, formative ed educative in periodi didattici che possono essere collocati anche in due diversi anni scolastici ai fini dell'accesso al terzo anno dei percorsi. Nell'ambito delle 2112 ore, una quota, non superiore a 264 ore, può essere destinata alla personalizzazione degli apprendimenti, alla realizzazione del progetto formativo individuale ed allo sviluppo della dimensione professionalizzante delle attività di alternanza scuola-lavoro, prevedibile sin dal secondo anno. Nel biennio è possibile prevedere specifiche attività finalizzate ad accompagnare e supportare le studentesse e gli studenti, anche facendo ricorso alla rimodulazione dei quadri orari. Il triennio dei percorsi dell'istruzione professionale è articolato in un terzo, quarto e quinto anno. Per ciascun anno del triennio, l'orario scolastico è di 1056 ore, articolate in 462 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in 594 ore di attività e insegnamenti di indirizzo. Il quinto anno dell'istruzione professionale è strutturato dalle istituzioni scolastiche nell'ambito della loro autonomia, in modo da consentire il conseguimento del diploma di istruzione professionale previo superamento degli esami di Stato, nonché di maturare i crediti per l'acquisizione del certificato di specializzazione tecnica superiore (IFTS), eventualmente previsto dalla programmazione della Regione Toscana.

Ulteriori elementi fondamentali del nuovo assetto didattico risultano essere i seguenti:

- a) l'aggregazione, nel biennio, delle discipline all'interno degli assi culturali caratterizzanti l'obbligo di istruzione e dall'aggregazione, nel triennio, delle discipline di istruzione generale;
- b) la progettazione interdisciplinare dei percorsi didattici caratterizzanti i diversi assi culturali;
- c) l'utilizzo prevalente di metodologie didattiche per l'apprendimento di tipo induttivo, attraverso esperienze laboratoriali e in contesti operativi, analisi e soluzione dei problemi relativi alle attività economiche di riferimento, il lavoro cooperativo per progetti, nonché la gestione di processi in contesti organizzati;
- d) la possibilità di attivare percorsi di alternanza scuola-lavoro, già dalla seconda classe del biennio, e percorsi di apprendistato ai sensi dell'articolo 43 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81;
- e) l'organizzazione per unità di apprendimento, che, partendo da obiettivi formativi adatti e significativi per gli studenti, sviluppano appositi percorsi di metodo e di contenuto, tramite i quali si valuta il livello delle conoscenze e delle abilità acquisite e il raggiungimento delle competenze attese;
- f) la certificazione delle competenze effettuata nel corso del biennio, con riferimento alle unità di apprendimento svolte, secondo un modello adottato con decreto del MIUR.

L'indirizzo alberghiero si pone, nella sua vision con una funzione di raccordo dentro-fuori, fortemente radicato nella valorizzazione del territorio e, al contempo, con una funzione di propulsione dell'imprenditorialità. L'istituto, forte della sua collocazione strategica, incastonato in uno dei tracciati enogastronomici, storici e artistici più rappresentativi della Toscana è portatore di un'offerta formativa declinata in una larga ed efficace articolazione interna, che mira a garantire la realizzazione professionale di ciascun allievo preparandolo per rispondere alle sfide del mercato del lavoro.

Numerose sono le attività di formazione aggiuntiva realizzate in collaborazione con enti esterni quali AIS (Associazione Italiana Sommelier), Fondazione TAB, CST (Centro Studi Turistici), APAB (Agenzia per Agricoltura Biologica e Biodinamica), FIC (Federazione Italiana Cuochi), FIB (Federazione Italiana Barman), scuole di alta formazione (Intrecci, Alma, Scuola Tessieri), Consorzi, Slow Food per non dimenticare le principali strutture ristorative e ricettive del territorio, sinergie importanti per dare concretezza al profilo formativo attraverso una buona formazione di base, dare rilievo alla dimensione teorica e storica delle diverse aree, il tutto finalizzato al potenziamento delle abilità professionali e allo sviluppo dell'autonomia e delle capacità critiche.

L'indirizzo alberghiero valorizza i progetti culturali riguardanti l'attività didattica istituzionale e la ricerca in un contesto di interazione con il mondo del lavoro; sviluppa un servizio culturale ed educativo rivolto alla collettività promuovendo attività di aggiornamento e di divulgazione in stretto collegamento con i percorsi formativi di interesse della Scuola. Offre formazione e cultura. Contribuisce a conservare, arricchire e valorizzare il patrimonio enogastronomico favorendo la conoscenza, la sperimentazione e la cultura della convivialità. Scopo della scuola è di formare persone e cittadini che siano anche professionisti della ristorazione e dell'accoglienza turistica. L'attività didattica affianca alle conoscenze teoriche esperienze pratiche attuate mediante laboratori, seminari, esercitazioni in situazioni operative reali (formazioni aziendali). A partire dal terzo anno del corso di studi, attua stage nell'ambito dei PCTO – Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento che assumono un valore orientativo e formativo e non di semplice addestramento professionale.

Profilo culturale, educativo e professionale – P.E.Cu.P.

Il Profilo Educativo Culturale e Professionale - PECuP del nostro Istituto si basa su uno stretto raccordo della scuola con il mondo del lavoro e delle professioni e si ispira ai modelli promossi dall'Unione europea.

Il diplomato dell'indirizzo IPSSEO ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Il profilo è unitario cioè valido per tutti gli indirizzi attivati nell'Istituto.

“Il Diplomato di istruzione professionale 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.”

Il profilo dell’indirizzo è declinato e orientato all’interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO adottati dall’Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati conseguono i seguenti risultati di apprendimento in termini di competenze dell’area generale:

1	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
2	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
3	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell’ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
4	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini delle modalità di studio e di lavoro
5	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
6	Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
7	Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
8	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
9	Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell’espressività corporea e esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
10	Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all’economia, all’organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
11	Padroneggiare l’uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell’ambiente e del territorio
12	Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Inoltre il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all’amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici e di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati conseguono i seguenti risultati di apprendimento in termini di competenze dell’area d’indirizzo:

1	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
2	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione

3	Applicare correttamente il sistema Haccp, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
4	Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
5	Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
6	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
7	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy
8	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web
9	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale
10	Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing
11	Contribuire alle strategie di destination marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio

ATTIVITÀ DIDATTICA dell'indirizzo IPSSEO

L'attività didattica si caratterizza per la forte interdisciplinarietà, soprattutto fra le materie di indirizzo, sviluppando UDA (Unità Didattiche di Apprendimento) che favoriscono il collegamento dei diversi momenti della produzione, dalla gestione del magazzino fino alla somministrazione del prodotto finito, compresa la pulizia degli strumenti e degli ambienti di lavoro, con l'affiancamento del personale scolastico.

Il nuovo ordinamento degli istituti professionali (D.Lgs n.61/2017), attuato con il decreto 92/2018, ha definito i nuovi quadri orari. L'Istituto IPSSEO Vasari ha optato per il rafforzamento delle materie professionalizzanti attraverso codocenze, ad esempio di Informatica con Accoglienza Turistica, seconda lingua con Sala e Vendita e Alimentazione con Laboratorio di Cucina in modo da favorire negli studenti maggiori competenze professionali. Fra le discipline di area scientifica, L'Istituto Vasari ha optato per l'attivazione della disciplina di Scienze della Terra (I anno) – Biologia (II anno), in luogo della Fisica e della Chimica, che prima della recente riforma degli istituti professionali venivano insegnate, rispettivamente, nel primo e nel secondo anno. Le necessarie competenze scientifiche, propedeutiche al triennio di specializzazione, vengono acquisite nei corsi suddetti; a tal fine sono state rafforzate le compresenze dei docenti nel primo biennio. L'Istituto ha optato, inoltre per il proseguimento dello studio della Geografia nel secondo anno (1 ora settimanale), quale elemento fondante delle discipline di indirizzo.

L'attività didattica si completa con:

- **Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento;**
- **Impresa Formativa Simulata.**
- **Progetti extracurricolari**

I **Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento** sono tradizione di lunga data nell'Istituto come si conviene a un indirizzo professionale e prevedono una metodologia formativa che permette ai ragazzi che frequentano gli Istituti professionali di svolgere il proprio percorso di istruzione realizzando una parte dell'azione formativa presso un'impresa e costituiscono un'opportunità formativa. Tali attività costituiscono il necessario risvolto alla preparazione che origina dalle discipline

curricolari, nell'ottica di un apprendimento permanente . Le attività di alternanza scuola -lavoro rientrano nel quadro dell'attuale normativa L.107 e delle modifiche apportate dalla Legge di Bilancio 2019(Legge 30 dicembre 2018, n. 145) ora denominate Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento, nella necessità di far maturare negli studenti conoscenze , capacità e competenze specifiche immediatamente spendibili nel mondo del lavoro creando una sinergia diretta e costruttiva tra scuola ed impresa. Concorrono quindi a formare la preparazione professionale dell'alunno costituendo quel necessario risvolto alla preparazione culturale che arriva dalle discipline curricolari nell'ottica di un apprendimento continuo e permanente . Tutte le iniziative organizzate in questo ambito, secondo la vigente normativa , mirano a una finalità che "è quella di agevolare le scelte formative e professionali degli studenti attraverso un apprendimento fondato sull'esperienza , più o meno prolungata, in ambienti di lavoro esterni alla scuola , che possono riferirsi ad una pluralità di contesti selezionate anche in relazione ai settori che caratterizzano i vari indirizzi di studi." (D.P.R. 87/2010, art.8). Nel contempo si mira a formare la figura professionale attraverso interventi specifici di professionalizzazione settoriale pensati per arricchire le competenze degli studenti e favorire l'orientamento al lavoro. Il progetto si rivolge agli alunni delle classi terze , quarte, quinte. Gli studenti avranno nel corso dei tre anni una concreta opportunità formativa fortemente incentrata sulla costruzione di profili professionali ricchi di competenze ed esperienze. Il contatto diretto con il mondo del lavoro e dell'impresa garantirà agli alunni un più consapevole inserimento lavorativo al termine del percorso scolastico.

L'Impresa Formativa Simulata, con **Ristorante e Bar didattico**, si pone come obiettivo quello di riprodurre un ambiente di lavoro che consenta allo studente di sviluppare nuove competenze sotto il profilo operativo. Gli studenti, in qualità di giovani imprenditori, riproducono in laboratorio il modello di una vera azienda, acquisendo spirito d'iniziativa e di imprenditorialità anche con gli strumenti cognitivi di base in campo economico e finanziario.

In particolare, il Bar didattico consentirà la somministrazione di bevande e prodotti realizzati dagli studenti durante le esercitazioni nei laboratori.

L'impresa simulata consente di realizzare percorsi di alternanza scuola-lavoro e di stage anche per alunni con BES che hanno necessità di un ambiente lavorativo più protetto, affiancati dalle figure specializzate di riferimento.

Alcuni tra i progetti più caratterizzanti sono:

- Partecipazione a gare, concorsi, manifestazioni a livello locale, regionale e nazionale.
- Allestimento di tutti gli eventi presso l'Istituto.
- Mobilità europee con stage di studio e di lavoro all'estero, a integrazione delle ore previste per i Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento.
- Potenziamento delle lingue straniere: inglese, francese e tedesco (finalizzato al conseguimento della certificazioni esterne)
- Visite guidate e viaggi di istruzione.

Quadro orario Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

DISCIPLINE	BIENNIO		TRIENNIO		
	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	3	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Seconda lingua straniera	2*	2*	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1	1	1
Diritto ed economia	2	2			
Scienze (di cui compresenza laboratorio: 1 ora)	2	2			
Scienze degli alimenti (di cui comp. Serv. En. Cucina: 1 ora)	2*	2*			
TIC (di cui compresenza laboratorio: 1 ora)	2*	2*			
Laboratorio di Servizi Enogastronomici (Cucina)	3	3			
Laboratorio di Servizi Enogastronomici (Sala e Vendita)	3	3			
Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica (1 ora in compr.)	3	3			
Totale complessivo delle ore	33	32			
ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio Servizi Enogastronomici (Cucina)			6	4	4
Laboratorio Servizi Enogastronomici (Sala e Vendita)				2	2
ARTICOLAZIONE "SERVIZI DI SALA E VENDITA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio Servizi Enogastronomici (Cucina)				2	2
Laboratorio Servizi Enogastronomici (Sala e Vendita)			6	4	4

ARTICOLAZIONE "ACCOGLIENZA TURISTICA"					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	6	6
Tecniche di comunicazione				2	2
Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica			6	4	4
ARTICOLAZIONE "PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI"					
Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari			3	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				2	2
Laboratorio di Pasticceria			9	3	3
Analisi e controlli chimici prodotti alimentari				3	2
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi			2	3	4
Totale complessivo delle ore			32	32	32

leFP ISTRUZIONE e FORMAZIONE PROFESSIONALE Qualifica Regionale

I percorsi leFP hanno una durata di 3 anni con esame finale per il conseguimento della Qualifica Regionale.

Qualifica di Operatore della ristorazione:

Settore CUCINA

Settore SALA e VENDITA

(Figure professionali previste dall'Offerta Regionale).

Dopo il conseguimento della Qualifica è possibile:

- Rientrare nel percorso di Istruzione per i rimanenti due anni, sostenendo gli esami di idoneità delle materie non svolte nel biennio, e la messa a livello del percorso scolastico.
- Proseguire con il 4° anno leFP per il conseguimento del Diploma di 4° livello di Tecnico di Cucina o Sala e Vendita.
- L'ingresso nel mondo del lavoro.

PROFILO

L'operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità relative a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La Qualifica gli consente di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala-bar e vendita con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti e nel servizio di sala.

L'operatore della ristorazione è in grado di:

- definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni;
- approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso;
- monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria;
- predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali;
- effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie;
- scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

L'Operatore in **Preparazione pasti** è in grado di:

- realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

L'Operatore in **Servizi di sala e vendita** è in grado di:

- predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto;
- servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti;
- somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

leFP 4° anno

I percorsi di **TECNICO PROFESSIONALE** hanno una durata di 4 anni con esame finale per il conseguimento del **Diploma di Tecnico** (si accede solo dopo aver conseguito la Qualifica triennale).

PROFILO

Il Tecnico di Cucina e il Tecnico dei Servizi di Sala e Vendita intervengono con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. Il Tecnico di Cucina svolge attività relative alla preparazione pasti, con competenze relative all'analisi del mercato e dei bisogni della committenza, alla predisposizione dei menu, alla cura ed elaborazione di prodotti cucinati e piatti allestiti; il Tecnico dei Servizi di Sala e Vendita svolge attività relative al servizio di sala e bar, con competenze funzionali alla programmazione e organizzazione dell'attività di sala, di bar e di vendita, alla cura ed erogazione di un servizio avanzato.

Il Tecnico di Cucina è in grado di:

- gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando le attività di reparto;
- identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione;
- definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento;
- formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente;
- predisporre menu in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto;
- curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative.

Il Tecnico dei Servizi di Sala e Vendita è in grado di:

- condurre le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando le attività di reparto;
- identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione;
- identificare le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento;
- formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente;
- predisporre il servizio in relazione agli standard aziendali, alle esigenze della clientela ed alle nuove mode/tendenze;
- curare il servizio distribuzione pasti e bevande formulando proposte di prodotti adeguate per tipologia di abbinamento e momento della giornata.

Dopo il conseguimento del Diploma del quarto anno è possibile rientrare nel percorso di Istruzione per il quinto anno, sostenendo gli esami di idoneità delle materie non svolte, e la messa a livello del percorso scolastico per sostenere l'Esame di Stato.

Per le **ATTIVITÀ e PROGETTI** si fa riferimento a quelli previsti per l'indirizzo IPSSEO.

IeFP - ISTRUZIONE e FORMAZIONE PROFESSIONALE

Qualifica Regionale

QUADRO ORARIO

DISCIPLINE	ORE		
	Biennio	3° anno Cucina	3° anno Sala
Lingua e letteratura italiana	3	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	2	2	2
Seconda lingua comunitaria francese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Diritto ed economia	2	3	3
Scienze integrate	2		
Scienze degli alimenti	2	3	3
Laboratorio Cucina	5	9	
Laboratorio Sala	5		9
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1
Totale complessivo delle ore	32	32	32

Sono obbligatorie n. 800 ore di stage:

- Durante il 2° anno n. 400 ore
- Durante il 3° anno n. 400 ore

N.B. A partire dal secondo periodo didattico del primo anno, l'inserimento nel corso di Istruzione e Formazione Professionale sarà consentito solo a studenti provenienti dal corso IPSSEO; peraltro, per quegli studenti che, avendo già assolto l'obbligo scolastico volessero intraprendere tale percorso, è possibile l'accesso a corsi professionalizzanti (drop-out) che forniscono una qualifica analoga.

Concordemente con la Riforma dell'Istruzione Professionale e con l'Accordo Stato-Regioni, l'Istituto offre al suo interno la possibilità di completare il quinquennio con l'Esame di Stato agli studenti che hanno conseguito la qualifica triennale o il diploma quadriennale.