

Sommario

COSTRUZIONI, AMBIENTE E TERRITORIO (ex Geometri).....	2
AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA.....	5
AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING (ex Ragioneria).....	8
LICEO SCIENTIFICO e OPZIONE SCIENZE APPLICATE.....	10
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA.....	14

COSTRUZIONI, AMBIENTE E TERRITORIO (ex Geometri)

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 di base che, sebbene non finita, sia comunque spendibile nel mondo del lavoro.

Il corso si caratterizza in particolare per le specifiche competenze nella **“riqualificazione del costruito”**, sia sul piano strutturale-abitativo che su quello antisismico ed 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;
- Leggere ed utilizzare gli strumenti della pianificazione territoriale comunale, sia a livello generale che attuativo;
- Redigere il progetto degli edifici di competenza del geometra, 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;
- 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, conoscendo le relative normative;
- Operare nell'ambito della conservazione e del Catasto.

ATTIVITA' SVOLTE NEL CORSO C.A.T.

- **Alternanza Scuola-Lavoro.** Il percorso ha una durata di almeno 400 ore da svolgere nel secondo biennio e nel quinto anno. E' 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 moderne per il rilievo (stazioni satellitari GPS, droni, laserscanner), per il disegno (AUTOCAD 2D) e la modellazione tridimensionale (AUTODESK REVIT 3D) e per la realizzazione di plastici con stampante 3D.

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 due anni di tirocinio e aver sostenuto l'esame per l'iscrizione all'albo.

Quadro orario

DISCIPLINE	ore				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
			secondo biennio e 5° anno costituiscono un percorso formativo unitario		
	1°	2°	3°	4°	5°
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1	1	1
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Geografia	1				
Matematica	4	4	3	3	3
Complementi di matematica			1	1	
Diritto ed economia	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze integrate: Fisica	3	3			
di cui in compresenza/laboratorio	2				
Scienze integrate: Chimica	3	3			
di cui in compresenza/laboratorio	2				
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3			
di cui in compresenza/laboratorio	2				
Tecnologie informatiche	3				
di cui in compresenza	2				
Scienze e tecnologie applicate		3			
Gestione del cantiere e sicurezza dell'ambiente di lavoro			4	2	2
Progettazione, costruzioni e impianti			5	6	7
Geopedologia, Economia ed Estimo			3	4	4
Topografia			4	4	4
Totale complessive 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 secondo biennio, un'articolazione "**Produzioni e trasformazioni**" per una preparazione di ordine generale ed un'articolazione "**Viticultura ed enologia**" con maggiore specializzazione. 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;
- interviene in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici.

In particolare è in grado di:

- Collaborare alla realizzazione di processi produttivi 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;
- 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.

LE INIZIATIVE

- **Alternanza Scuola-Lavoro.** Il percorso ha una durata di almeno 400 ore da svolgere nel secondo biennio e nel quinto anno. E' 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.
- **Visite guidate presso:** Aziende agrarie, cantine, Istituti di ricerca, Aziende floro-vivaistiche, Foresta di Vallombrosa.
- **Esercitazioni** nell'orto didattico e nella serra dell'Istituto e presso aziende convenzionate.
- **Corsi specifici:** corsi di computer in generale e di disegno tramite elaboratore utilizzando il programma AutoCAD 2D e 3D.
- **Mobilità all'estero:** stage all'estero presso aziende del settore.

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 (Enologia); 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 (dopo aver sostenuto l'esame di Stato) per l'esecuzione di progetti, piani di sviluppo, perizie e stime nel settore agrario e ambientale.

DISCIPLINE	ore				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
			secondo biennio e 5° anno costituiscono un percorso formativo unitario		
	1°	2°	3°	4°	5°
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1	1	1
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 sportive	2	2	2	2	2
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-
Scienze integrate: Fisica	3	3	-	-	-
di cui in compresenza/laboratorio	2*				
Scienze integrate: Chimica	3	3			
di cui in compresenza/laboratorio	2*				
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3			
di cui in compresenza/laboratorio	2*				
Tecnologie informatiche	3				
di cui in compresenza	2				
Scienze e tecnologie applicate **	-	3			
Produzioni animali	-	-	3	3	2
ARTICOLAZIONE "PRODUZIONI 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	-
Biotecnologie agrarie	-	-	-	2	3
Gestione dell'ambiente e del territorio	-	-	-	-	2
ARTICOLAZIONE "VITICOLTURA ED ENOLOGIA"					
Produzioni vegetali	-	-	5	4	-
Viticoltura e difesa della vite	-	-	-	-	4
Trasformazione dei prodotti	-	-	2	2	-
Enologia	-	-	-	-	4
Economia, estimo, marketing e legislazione	-	-	3	2	2
Genio rurale	-	-	3	2	-
Biotecnologie agrarie	-	-	-	3	-
Biotechnologia vitivinicole	-	-	-	-	3
Gestione dell'ambiente e del territorio	-	-	-	-	2
Totale ore settimanale di attività e insegnamenti di indirizzo	12	12	17	17	17
di cui in compresenza	8		17		10
Totale complessivo ore	33	32	32	32	32
N.B. : Al termine del biennio l'istituto indicherà l'articolazione scelta per il triennio successivo					

AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING (ex Ragioneria)

Il Tecnico in Amministrazione, finanza e marketing oltre a possedere una cultura generale accompagnata da buone capacità linguistico-espressive e logico-interpretative, ha conoscenze ampie e sistematiche dei processi che caratterizzano la gestione aziendale sotto il profilo economico, giuridico, organizzativo, contabile. Egli è in grado di analizzare i rapporti tra l'azienda e l'ambiente in cui opera, per proporre soluzioni a problemi specifici.

Le **competenze** specifiche sono:

- utilizzare metodi, strumenti, tecniche contabili ed extra-contabili per una corretta rilevazione dei fenomeni gestionali;
- leggere, redigere ed interpretare ogni significativo documento aziendale;
- gestire il sistema informativo aziendale e/o i suoi sottosistemi anche automatizzati e collaborare alla loro progettazione o ristrutturazione;
- elaborare dati e rappresentarli in modo efficace per favorire i diversi processi decisionali;
- cogliere gli aspetti organizzativi e le varie funzioni aziendali per adeguarli e controllarli;
- documentare adeguatamente il proprio lavoro;
- comunicare efficacemente negli appropriati linguaggi tecnici;
- analizzare situazioni e rappresentarle con modelli funzionali ai problemi da risolvere;
- interpretare in modo sistemico strutture e dinamiche del contesto in cui opera;
- effettuare scelte e prendere decisioni ricercando ed assumendo le informazioni opportune;
- partecipare al lavoro organizzato individuale o di gruppo, accettando ed esercitando il coordinamento;
- affrontare i cambiamenti aggiornandosi e ristrutturando le proprie conoscenze.

Oltre all'accesso a tutte le facoltà universitarie, di cui le più affini sono Economia e Commercio, Giurisprudenza, Scienze Politiche, Politecnico sezione gestionale ed amministrativa, Scuola di Amministrazione Aziendale, Corsi professionali post-diploma, segnaliamo l'attività come lavoro dipendente in imprese private (imprese bancarie, industriali, commerciali, assicurative finanziarie, immobiliari, edili; studi professionali di notaio, avvocato, commercialista, consulente del lavoro; amministrazioni condomini; impianti tecnologici; consorzi; cooperative e Pubbliche Amministrazioni (Stato, Regioni, Province, Comuni, A.S.L.).

Inoltre ci sono professioni emergenti in forte espansione ai quali il tecnico AFM può accedere per competenze (l'Addetto al Customer Service, l'Assistente di Marketing, l'Operatore Telemarketing, l'Analista dei Costi, l'Analista di Bilancio, il revisore aziendale; il Tecnico degli Scambi con l'estero; il Tecnico del Sistema Qualità).

LE INIZIATIVE

- Stage e Alternanza Scuola-Lavoro presso aziende private, uffici pubblici, studi commerciali e Alternanza Scuola-Lavoro presso la Regione Toscana.
- Potenziamento della lingua inglese.
- Visita a Montecitorio.
- Incontri con: Camera di Commercio, Banca Etica.
- Partecipazione a concorsi del settore giuridico-economico.

Simulazione d'Impresa: con la "Fondazione IG students" in convenzione con il Ministero della Pubblica Istruzione e i contributi del Fondo Sociale Europeo, si costituirà e gestirà l'attività di una azienda in modo realistico e concreto sotto guida di tutor ed esperti aziendali. Tale attività è sottoposta ad adesione condizionata da parte degli alunni.

Quadro orario

DISCIPLINE	ore				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
			secondo biennio e 5° anno costituiscono un percorso formativo unitario		
	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
Diritto ed economia	2	2			
Diritto			3	3	3
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1	1	1
Scienze integrate: Fisica	2				
Scienze integrate: Chimica		2			
Geografia	3	3			
Informatica	2	2	2	2	
Seconda lingua comunitaria	3	3	3	3	3
Economia Aziendale	2	2	6	7	8
Economia politica			3	2	3
Totale complessive ore	32	32	32	32	32

LICEO SCIENTIFICO e OPZIONE SCIENZE APPLICATE

Il **LICEO SCIENTIFICO** promuove una formazione integrale e insieme specializzante, criticamente attenta alle trasformazioni in atto nei vari settori culturali, attraverso attività e percorsi che orientano gli allievi verso l'esperienza post-liceale, nel confronto con aspetti e problematiche della società contemporanea. A conclusione del corso quinquennale lo studente avrà tutte le conoscenze e competenze necessarie per affrontare con successo il mondo degli studi universitari e, quindi, quello del lavoro.

L'indirizzo scientifico offre agli studenti due opzioni:

LICEO SCIENTIFICO ORDINARIO e LICEO SCIENTIFICO OPZIONE SCIENZE APPLICATE.

Nel primo percorso, oltre al **potenziamento della lingua inglese** (finalizzato al conseguimento della certificazione esterna della Cambridge University, livello B1 e livello B2 del QCER), viene proposto l'insegnamento, nel monte ore curricolari, di una **seconda lingua straniera (a scelta tra francese e tedesco).**

L'opzione Scienze applicate presenta un notevole **incremento delle ore dedicate alle scienze naturali** (Biologia, Chimica, Scienze della terra) e lo studio dell'**Informatica**, come disciplina a sé stante (nel Liceo Scientifico è inclusa nelle ore di Matematica), che assicura una sufficiente padronanza di uno o più linguaggi di programmazione per sviluppare applicazioni semplici, ma significative, di calcolo in ambito scientifico. Anche nelle **Scienze applicate** è offerto il potenziamento della lingua inglese e l'eventuale seconda lingua straniera.

PROFILO

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

- solide basi culturali sia nel settore umanistico che in quello scientifico;
- 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 via via 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 il proprio apprendimento.

Il nostro Liceo, inoltre, si caratterizza già da alcuni anni per un **rapporto privilegiato e sinergico 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 di **Alternanza Scuola-Lavoro**;
- partecipazione dei docenti al gruppo di lavoro “**Orientamento dell'Università di Firenze**” per l'individuazione degli obiettivi disciplinari propedeutici ai corsi universitari e per la condivisione e disseminazione dei test di orientamento (Progetto *Dialogare* e Curricola verticali).

ATTIVITA'

In entrambi i percorsi 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 le attività didattiche nei laboratori di Fisica e di Chimica** con la riorganizzazione dei laboratori stessi e il supporto di un tecnico dedicato e di aderire alla **piattaforma LSOSA** per le prove esperte di ambito scientifico;
- Attivare **Simulazioni Formative di Impresa** nell'ambito dei servizi alla cultura (Biblioteca e collaborazione con l'Università degli Studi di Firenze) all'interno dei percorsi di **Alternanza Scuola-Lavoro**, divenuti obbligatori con la L. 107, ma già attivati nell'anno scolastico 2014/2015;
- Proporre **stage di studio e di lavoro nazionali e all'estero**, a integrazione delle ore di Alternanza;
- Potenziare la metodologia della **didattica laboratoriale**, prevedendo **elementi di pensiero computazionale e “maker”**;
- Implementare le **attività propedeutiche alla C.L.I.L.** con moduli di insegnamento delle Scienze e della Fisica in lingua inglese a partire dal terzo anno.

E' previsto, inoltre, in continuità con il passato, **un ventaglio di attività aggiuntive in orario extra curricolare, come 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 Unifi);
- per migliorare e arricchire le competenze linguistiche in senso lato (progetti in collaborazione con l'Accademia della Crusca e con La Scuola Normale di Pisa);
- per una educazione ai linguaggi della musica e del teatro (laboratorio teatrale con partecipazione a rassegne, laboratorio-teatro in lingua inglese, progetto con l'Orchestra Regionale della Toscana);
- per la conoscenza del patrimonio artistico e culturale del territorio (progetto *A spasso per Figline e Incisa* con attività di guida turistica in italiano e in lingua straniera);
- per la promozione del senso civico con le attività di volontariato presso la Residenza Protetta Martelli e il Presidio Ospedaliero.

LICEO SCIENTIFICO

Quadro orario

DISCIPLINE	ore				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
			secondo biennio e 5° anno costituiscono un percorso formativo unitario		
	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*	5	5	4	4	4
Fisica	2	2	3	3	3
Scienze naturali**	2	2	3	3	3
Disegno e storia dell'arte	2	2	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1	1	1
Totale ore	27	27	30	30	30

* con Informatica al primo biennio

**Biologia, Chimica, Scienze della Terra

N.B. È previsto l'insegnamento, in lingua straniera, di una disciplina non linguistica (CLIL) compresa nell'area dell'attività e degli insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti o nell'area degli insegnamenti attivabili dalle istituzioni scolastiche nei limiti del contingente di organico ad esse annualmente assegnato.

OPZIONE SCIENZE APPLICATE Quadro orario

DISCIPLINE	ore				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
			secondo biennio e 5° anno costituiscono un percorso formativo unitario		
	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			2	2	2
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 ore	27	27	30	30	30

*Biologia, Chimica, Scienze della Terra

N.B. È previsto l'insegnamento, in lingua straniera, di una disciplina non linguistica (CLIL) compresa nell'area dell'attività e degli insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti o nell'area degli insegnamenti attivabili dalle istituzioni scolastiche nei limiti del contingente di organico ad esse annualmente assegnato.

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, secondo biennio e quinto anno; 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. 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**

PROFILO

Il diplomato dell'indirizzo IPSSOA ha quindi 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.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'articolazione **Servizi di sala e vendita**, conseguono i seguenti risultati di apprendimento in termini di competenze:

- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, ai fini di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e alla salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

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 nell'articolazione **Accoglienza turistica** conseguono i seguenti risultati di apprendimento in termini di competenze:

- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera;
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;
- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

Inoltre il diplomato è in grado di intervenire, attraverso l'utilizzo di metodologie di base e di strumenti informatici specifici, nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela, di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'articolazione **Servizi enogastronomici** conseguono i seguenti risultati di apprendimento in termini di competenze:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi di trasformazione dell'enogastronomia, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono, sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di trasformazione gastronomica;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, ai fini di fornire un prodotto il più possibile personalizzato;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio prodotto;
- applicare le normative che disciplinano i processi di trasformazione, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e alla salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

Inoltre il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'articolazione **Prodotti dolciari artigianali e industriali** conseguono i seguenti risultati di apprendimento in termini di competenze:

- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno;
- condurre e gestire macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno;
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per realizzare attività di produzione e vendita dolciaria.

Inoltre il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti dolciari, operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali e individuando le nuove tendenze nell'ambito della pasticceria.

ATTIVITA' dell'indirizzo IPSSEO

- **Alternanza Scuola-Lavoro;**
- **Impresa Formativa Simulata.**

L'Alternanza è 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. L'Alternanza Scuola-Lavoro dunque costituisce un'opportunità formativa che cerca di coniugare sapere teorico e sapere empirico attraverso una maggiore interazione tra scuola e lavoro e un'equivalenza formativa tra esperienza educativa in aula e ambiente di lavoro.

L'Impresa Formativa Simulata con il **Ristorante didattico** si pone come obiettivo quello di riprodurre un ambiente simulato che consenta all'allievo di apprendere nuove competenze sotto il profilo operativo, rafforzando quelle conoscenze e competenze apprese nel corso di studio. Gli studenti, in qualità di giovani imprenditori, riproducono in laboratorio il modello lavorativo di una vera azienda, acquisendo spirito d'iniziativa e di imprenditorialità con gli strumenti cognitivi di base in campo economico e finanziario.

ATTIVITA' e PROGETTI

- Potenziamento della lingua inglese (finalizzato al conseguimento della certificazione esterna della Cambridge University, livello B1 del QCER);
- Mobilità europee con stage di studio e di lavoro all'estero, a integrazione delle ore di Alternanza;
- Partecipazione a gare, concorsi, manifestazioni a livello locale, regionale e nazionale;
- Allestimento di tutti gli eventi presso l'Istituto;
- *A spasso per Figline* con attività di guida turistica in italiano e in lingua straniera;
- Visite guidate e viaggi di istruzione.

DISCIPLINE	ore							
	1° biennio		2° biennio	5° anno				
			secondo biennio e 5° anno costituiscono un percorso formativo unitario					
	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			
Geografia	1							
Matematica	4	4	3	3	3			
Diritto ed economia	2	2						
Scienze integrate (Scienze della Terra e	2	2						
Scienze motorie e sportive	2	2				2	2	2
Religione cattolica o attività alternativa	1	1				1	1	1
Scienze degli alimenti	2	2						
Scienze integrate (Fisica)	2							
Scienze integrate (Chimica)		2						
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	2	2						
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	2	2						
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2						
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3			
Totale complessive ore	33	32						
ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"								
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3			
di cui i n compresenza	1 1							
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5			
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina			6	4	4			
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita				2	2			
ARTICOLAZIONE "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"								
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3			
di cui i n compresenza	1 1							
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5			
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina				2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita			6	4	4			
ARTICOLAZIONE "ACCOGLIENZA TURISTICA"								
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	2	2			
di cui in compresenza	1 1							
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	6	6			
Tecniche di comunicazione				2	2			

Laboratorio di servizi di accoglienza turistica			6	4	4
Totale ore			32	32	32
ARTICOLAZIONE "PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI"					
Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari			3	3	3
di cui in compresenza				2	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				2	2
Laboratorio di pasticceria			9	3	3
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari				3	2
di cui in compresenza				2	
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi			2	3	4
Totale ore			32	32	32

I e FP ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE Qualifica Regionale

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

Qualifica di Operatore della ristorazione:

Settore CUCINA

Settore SALA BAR

(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 delle materie non svolte nel biennio, e sostenere l'esame di Stato finale;
- frequentare il 4° anno IeFP di Tecnico di Cucina o Sala-Bar con esame finale.

PROFILO

L'operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate 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 e di bar 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 bar** 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-Bar 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 – Bar svolge attività relative al servizio di sala e bar, con competenze funzionali alla programmazione e organizzazione dell'attività di sala e di bar, 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 l'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-Bar è in grado di:

- condurre le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'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 delle materie non svolte nel biennio e sostenere l'esame di Stato finale.

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

I e FP - ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

Qualifica Regionale

QUADRO ORARIO

DISCIPLINE	ore			
	BIENNIO		3° ANNO CUCINA	3° ANNO SALA
	1°	2°	3°	3°
Lingua e letteratura italiana	3	3	4	4
Lingua inglese	2	2	2	2
Storia	2	2	2	2
Francese	3	3	3	3
Matematica	3	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	3	3
Scienze integrate	2	2		
Scienze degli alimenti	2	2	3	3
Laboratorio Cucina	5	5	9	
Laboratorio Sala	5	5		9
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2
Religione cattolica	1	1	1	1
Totale ore	32	32	32	32

Sono obbligatorie n.360 ore di stage (9 settimane) da svolgere:

- Durante il 2° anno n. 240 ore
- Durante il 3° anno n. 120 ore

Al fine di potenziare le competenze di base nel 1° e 2° anno, gli studenti seguiranno 50 ore annue di lezioni aggiuntive così suddivise:

- 15 ore di Matematica
- 15 ore di Italiano
- 20 ore di Inglese

Il monte ore di lezione settimanale sarà di 34 ore.

Gli studenti interessati a rientrare nel percorso dell'istruzione dopo l'Esame di Qualifica del 3° anno, al fine di sostenere al 5° anno l'esame di Stato, durante il 3° anno dovranno seguire 50 ore aggiuntive così suddivise:

- 20 ore di Chimica
- 20 ore di Accoglienza Turistica
- 10 ore di Fisica

Il monte ore di lezione settimanale sarà di 34 ore.