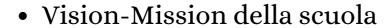
# ISTITUTO ALBERGHIERO F. MARTINI





#### **INDICE**







- Presentazione Istituto
- Sede Didattica la Querceta
- Sede Didattica Via Galilei
- Sede Didattica Via Garibaldi
- Obbiettivi Principali e Generali
- Lingue Straniere e Certificazioni
- Erasmus Plus e Eures





- leFP
- Alternanza Scuola Lavoro
- Quadro Orario
- Certificazione HACCP



# VISION

La principale finalità della scuola è la **formazione educativa**, non solo scolastica e professionale, ma anche civile e morale dello studente.

In questo ambito rientra il sistema dei valori della comunità sociale che la scuola ha fatto propri e che conoscerne l'identità, l'accettazione e il **rispetto dell'altro**.

In modo più specifico lo scopo è quello di fornire ai propri allievi le conoscenze e le competenze professionali necessarie per l'accesso al mondo del lavoro in ambito regionale, nazionale e internazionale.

## **MISSION**

Il motto della scuola per esprimere la propria Mission è **formazione a 5 stelle**,

nel quale si concentra la vocazione alla ricerca della migliore qualità formativa, compreso il recupero e la valorizzazione delle situazioni individuali di svantaggio con progetti mirati di reintegro nel percorso scolastico e di inserimento specializzato nel mondo produttivo.

A tal fine gli studenti vengono educati al rispetto delle norme della **buona educazione**, alla **cortesia**, al **decoro**, all'**ordine** e alla **pulizia** della persona e dell'abbigliamento.

## PRESENTAZIONE ISTITUTO

L'Istituto Professionale di Stato "F. Martini" per l'**Enogastronomia** e l'**Ospitalità Alberghiera**,

operante su tre sedi scolastiche
(Castello La Querceta, Via Galilei e Via Garibaldi),
è situato in un territorio a vocazione prettamente turistica
e ha sempre rappresentato un rilevante punto di riferimento
in Toscana.

Inoltre sono facilmente raggiungibili dai mezzi di trasporto

Sede didattica La Querceta
Uffici amministrativi
Presidenza



Sede didattica Galilei

Sede didattica Garibaldi



# SEDE DIDATTICA LA QUERCETA







Sede Didattica - Castello "La Querceta"

- 25 Classi munite di Lim
- 1 Palestra
- 2 Laboratori di Informatica
- 1 Laboratorio di Ricevimento
- 2 Laboratori di Sala-Bar
- 2 Laboratori di Cucina
- 1 Laboratorio di Pane e Pasticceria
- 1 Sala Video Multimediale
- Aule per le attività laboratoriali degli alunni diversamente abili



# **CONTATTI**







## SEDE DIDATTICA GALILEI







#### Sede Didattica - Via Galilei

- 25 Classi munite di Lim
- 1 Palestra
- 2 Laboratori di Informatica
- 1 Laboratorio di Ricevimento
- 2 Laboratori di Sala-Bar
- 2 Laboratori di Cucina
- 1 Sala Video
- Aule per le attività laboratoriali degli alunni diversamente abili



# **CONTATTI**







## SEDE DIDATTICA GARIBALDI



Sede Didattica - Via Garibaldi

- 12 Classi munite di Lim
- Postazioni Informatica
- 1 Laboratorio di Ricevimento
- 1 Laboratorio di Cucina
- 1 Laboratorio di Sala





## **CONTATTI**







istitutomartini@alberghieromontecatini.edu.it



www.alberghieromontecatini.edu.it

## **OBBIETTIVI**

- Alternanza Scuola Lavoro
- Competenze Linguistiche
- Metodologie laboratoristi
- Cittadinanza attiva democratica, interculturalità, solidarietà, competenze giuridico-economiche, autoimprenditorialità
- Contrasto alla dispersione scolastica, lotta al bullismo, anche informatico, politiche di inclusione e attenzione ai BES, individualizzazione del percorso anche in collaborazione con altri enti
- Competenze scientifiche e logico-matematiche
- Educazione motoria e uno stile di vita sano, educazione alimentare
- Sviluppo attività di orientamento
- Potenziamento delle competenze musicali

# **OBBIETTIVI**

Il corso di studi consente il conseguimento del diploma di istituto professionale dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera:

### • Articolazione "Enogastronomia"

Gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.

# • Articolazione "Enogastronomia opzione prodotti dolciari, artigianali e industriali"

Dall'anno scolastico 2016/2017 il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastonomici dolciari e da forno.

### • Articolazione "Accoglienza Turistica"

Gli studenti acquisiscono le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, doti comunicative, competenze informatiche e linguistiche.

#### • Articolazione "Sala e Vendita"

Gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività di ricevimento delle strutture attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.

# **OBBIETTIVI**

## • Biennio comune

Obbligo di istruzione, si pone l'obiettivo di dare allo studente quelle conoscenze di base che lo renderanno protagonista delle scelte di indirizzo successive.

### • Secondo biennio e quinto anno

Specializzazione settore scelto e conseguimento del diploma, proseguimento a Università o scuole post-diploma.

## LINGUE STRANIERE

#### Formazione a 5 stelle



#### • Stage linguistici e scambi culturali

La nostra esperienza pluriennale dimostra che un soggiorno di studio di una settimana all'estero ha un ruolo di grande rilevanza nel percorso formativo dello studente, incentivando l'apprendimento della lingua straniera.

### • Stage professionali all'estero

Si tratta di un'esperienza altamente educativa, che di norma viene effettuata alla fine del quarto anno (Alternanza Scuola Lavoro). Gli studenti che partecipano sono ogni anno più numerosi, svolgendo stage in Francia, Germania, Inghilterra e Spagna.

#### • Compresenza con insegnanti madrelingua

Collaborano con i docenti della classe per effettuare interventi mirati a livello comunicativo, contribuiscono a far consolidare agli studenti la microlingua specifica per ogni settore e per il conseguimento di certificazioni linguistiche europee

### • Conseguimento delle certificazioni linguistiche europee

La nostra scuola attiva corsi per ottenere le certificazioni della lingua **francese** ( DELF B1 ), **inglese** ( PET B1/B2, FIRST B2/advanced ), **spagnola** ( DELE A2/B1 ) e **tedesca** ( ZERTIFIKAT DEUTSCH A2/B1). L'acquisizione di tali certificazioni rappresenta un valore aggiunto nella formazione degli alunni.

## LINGUE STRANIERE

#### **Erasmus Plus e Eures**



#### • Erasmus Plus

Gli studenti maggiorenni (a partire dal quarto anno) e gli studenti neo diplomati, dopo una selezione (linguistica e professionale) potranno partecipare al progetto che prevede stage altamente professionalizzanti presso aziende di alcune nazioni europee (Francia, Germania, Spagna, Inghilterra e Belgio).



#### • Eures

Servizio per la mobilità professionale in Europa, organizzato dalla scuola in collaborazione con il servizio Eures (European Employment Services), rete pubblica dei servizi europei per il lavoro del Centro per l'Impiego di Pistoia.

Esso è destinato ai diplomati che desiderano lavorare all'estero.





## PERCORSI leFP





Il nostro Istituto dal 2010-2011 ha aderito al sistema leFP in regime di sussidiarietà, che prevede l'integrazione tra istruzione professionale e il sistema di formazione regionale della formazione settoriale.



#### I percorsi professionali hanno una durata di:

- 200 ore di impresa simulata/stage interni
- 250ore di stage esterno
- in aggiunta alle 1056 ore per percorso curricolare ordinario

#### Al termine della classe terza si svolge un duplice scrutinio:

- l'ammissione alla classe quarta
- l'ammissione all'esame di Qualifica

Lo studente può decidere di conseguire solo l'esame di Qualifica concludendo il percorso scolastico dell'obbligo, passare in quarta senza sostenere l'esame oppure svolgere l'esame di Qualifica e continuare il suo percorso scolastico.





#### Alternanza Scuola-Lavoro

#### • Per il settore Enogastronomia

Sviluppare conoscenze e abilità relativamente al servizio di cucina, all'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, anche in riferimento alle richieste dei clienti nazionali e stranieri, migliorare le proprie conoscenze relativamente al coordinamento con gli atri reparti e servizi.

#### • Per il settore Sala e Vendita

Sviluppare conoscenze e abilità relativamente al servizio Bar e della Ristorazione, curando insieme al personale della struttura l'allestimento dei diversi spazi e la distribuzione dei pasti per le varie occasioni.

#### • Per il settore Accoglienza Turistica

Sviluppare conoscenze e più abilità relativamente al servizio di Front-Office, migliorare la propria conoscenza delle innovazioni tecnologiche introdotte nella gestione del cliente, acquistare spirito di iniziativa, capacità di autocontrollo, problem solving e flessibilità. L'allievo dovrà inoltre dovrà sviluppare le proprie capacità comunicative e relazionali, anche in lingua straniera e recepire i cambiamenti negli stili di fruizione del turismo.



#### Alternanza Scuola-Lavoro

## L'alternanza Scuola-Lavoro comprende numerose attività:

- Stage aziendali di breve e lunga durata
- manifestazioni interne ed esterne in partnership con soggetti pubblici e privati
- uscite didattiche per visite aziendali
- work experience
- stage linguistici all'estero
- attività di impresa simulata



## **Biennio Comune**

AREA GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI		PRIME	SECONDE
ASSE DEI LINGUAGGI	ITALIANO	4	4
	INGLESE	3	3
ASSE MATEMATICO	MATEMATICA	4	4
ASSE STORICO – SOCIALE	STORIA	0	2
	GEOGRAFIA	2	0
JOCIALL	DIRITTO	2	2
SCIENZE MOTORIE	SCIENZE MOTORIE	2	2
RC O ATTIVITA' ALT.	RC	1	1
		18	18
AREA DI INDIRIZZO			
ASSE DEI LINGUAGGI	SECONDA LINGUA STRANIERA	2	3
	SCIENZE INTEGRATE	0	3
ASSE SCIENTIFICO	TIC	3	0
ASSE SCIENTIFICO, TECNOLOGICO E PROFESSIONALE	SCIENZE ALIMENTI	2	2
	LAB. CUCINA	2 (+2)	2 (+2)
	LAB. BAR- SALA VENDITA	3 (+2)	2 (+2)
	LAB. ACCOGLIENZA	2	2
		14	14

# Enogastronomia e Pasticceria

AREA GENERALE C INDIRIZZI	OMUNE A TUTTI GLI	TERZE	QUARTE	QUINTE
ASSE DEI	ITALIANO	4	4	4
	INGLESE	2	2	2
ASSE MATEMATICO	MATEMATICA	3	3	3
ASSE STORICO – SOCIALE	STORIA	2	2	2
SCIENZE MOTORIE	SCIENZE MOTORIE	2	2	2
RC O ATTIVITA' ALT.	RC	1	1	1
		14	14	14
AREA DI INDIRIZZO				
ASSE DEI LINGUAGGI	SECONDA LINGUA STRANIERA	3	3	3
	SCIENZE ALIMENTI	4	4	4
ASSE SCIENTIFICO, TECNOLOGICO E PROFESSIONALE	(LAB. ENOGAST)	2	1	1
	LAB. ENOGASTRON	7	4	5
	LAB SALA		2	2
	DIR E TEC AMM	3	4	3
	ING. TECNICO	1	1	1
		18	18	18

AREA GENERALE COMUNE	A TUTTI GLI INDIRIZZI	TERZE	QUARTE	QUINTE
ASSE DEI LINGUAGGI	ITALIANO	4	4	4
	INGLESE	2	2	2
ASSE MATEMATICO	MATEMATICA	3	3	3
ASSE STORICO – SOCIALE	STORIA	2	2	2
SCIENZE MOTORIE	SCIENZE MOTORIE	2	2	2
RC O ATTIVITA' ALT.	RC	1	1	1
		14	14	14
AREA DI INDIRIZZO				
ASSE DEI LINGUAGGI	SECONDA LINGUA STRANIERA	3	3	3
ASSE SCIENTIFICO, TECNOLOGICO E PROFESSIONALE	SCIENZE ALIMENTI	4	4	4
	(LAB. PAST)	2	1	1
	LAB. PAST	7	4	5
	LAB. ENO		2	2
	DIR E TEC AMM	3	4	3
	ING TECNICO	1	1	1
		18	18	18

## Servizi di Sala e Vendita

AREA GENERALE COMUNE	A TUTTI GLI INDIRIZZI	TERZE	QUARTE	QUINTE
ASSE DEI LINGUAGGI	ITALIANO	4	4	4
	INGLESE	2	2	2
ASSE MATEMATICO	MATEMATICA	3	3	3
ASSE STORICO – SOCIALE	STORIA	2	2	2
SCIENZE MOTORIE	SCIENZE MOTORIE	2	2	2
RC O ATTIVITA' ALT.	RC	1	1	1
		14	14	14
AREA DI INDIRIZZO				
ASSE DEI LINGUAGGI	SECONDA LINGUA STRANIERA	3	3	3
ASSE SCIENTIFICO, TECNOLOGICO E PROFESSIONALE	SCIENZE ALIMENTI	4	4	4
	(LAB. SALA)	2	1	1
	LAB. SALA	7	4	5
	LAB. ENO		2	2
	DIR E TEC AMM	3	4	3
	ING. TECNICO	1	1	1
		18	18	18

# Accoglienza Turistica

AREA GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI		TERZE	QUARTE	QUINTE
ASSE DEI LINGUAGGI	ITALIANO	4	4	4
	INGLESE	2	2	2
ASSE MATEMATICO	MATEMATICA	3	3	3
ASSE STORICO – SOCIALE	STORIA	2	2	2
SCIENZE MOTORIE	SCIENZE MOTORIE	2	2	2
RC O ATTIVITA' ALT.	RC	1	1	1
		14	14	14
AREA DI INDIRIZZO				
ASSE DEI LINGUAGGI	SECONDA LINGUA STRANIERA	3	3	3
ASSE SCIENTIFICO, TECNOLOGICO E PROFESSIONALE	LAB. ACCOG.	7	4	5
	DIR E TEC AMM	5	5	4
	ARTE TERRIT.	2	2	2
	(LAB. ACCOG.)	2	1	1
	3 LINGUA		2	2
	ING TECNICO	1	2	2
		IR IR	18	IX.