



**La nostra scuola,  
il tuo futuro.**



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE PELLEGRINO ARTUSI  
CHIANCIANO TERME



La TUA BANCA, solo un po' PIÙ GRANDE

 **Bancacras**  
CREDITO COOPERATIVO TOSCANO - SIENA

PIÙ GRANDE NELLA RELAZIONE, grazie alla sua nuova dimensione, garantisce un'offerta di servizi ancor più personalizzata, con la professionalità dei gestori clienti, private, corporate, retail soci e della business unit Banca CRAS Assicurazioni. Relazione, competenze e valori al servizio del territorio.

**Diamo fiducia a chi ci ha dato fiducia.**

## Istituto di Istruzione Superiore PELLEGRINO ARTUSI

L'Istituto di Istruzione Superiore "Pellegrino Artusi" di Chianciano Terme è attivo da quasi sessant'anni nella formazione professionale di giovani operatori del settore enogastronomico e dell'accoglienza turistica. I suoi allievi trovano con facilità occupazione sia in Italia che all'estero ed hanno quotidiane occasioni di apprendimento e di esercitazione attraverso l'organizzazione di manifestazioni, e all'continua collaborazione con Enti, Istituzioni e Associazioni del territorio.

Al termine dei cinque anni di corso è possibile, inoltre, l'accesso a tutte le facoltà universitarie e in modo particolare a quelle inerenti l'indirizzo seguito (ad es. scienze degli alimenti, dietistica, economia del turismo, ecc.).

### Come si articola il percorso di studio?

Dopo un biennio comune a tutti gli indirizzi, il corso di studi prosegue in un secondo biennio e in un quinto anno articolati in tre indirizzi:

- 1 ENOGASTRONOMIA**, che prevede anche l'opzione **Produzioni dolciarie**;
- 2 SERVIZI DI SALA E DI VENDITA**
- 3 ACCOGLIENZA TURISTICA**



Tra le figure professionali più richieste dal mercato del lavoro per questo settore:  
Maitre, Chef, Cuoco Barman, Cameriere, Responsabile servizi alloggio, Responsabile servizi ricevimento, Responsabile servizi ristorazione, Direttore d'albergo



# PERCORSO DI STUDIO

**Biennio comune**  
1° e 2° anno

**Secondo biennio**  
3° e 4° anno

## INDIRIZZI

**enogastronomia**

articolazione  
cucina   
articolazione  
prodotti dolciari  
e artigianali 

**sala  
e vendita**



**accoglienza  
turistica**



**MONOENNIO**  
**enogastronomia**  
cucina  
prodotti dolciari  
e artigianali

**MONOENNIO**  
**sala  
e vendita**

**MONOENNIO**  
**accoglienza  
turistica**

**ESAME DI STATO**

**ESAME DI STATO**

**ESAME DI STATO**





## laboratori di cucina

La scuola dispone di due laboratori di cucina dotati di attrezzature all'avanguardia per lo svolgimento di esercitazioni pratiche.

1

Il più grande dei due è suddiviso in specifiche aree:

- > pasticceria,
- > panetteria,
- > garde-manger (sezionatura carni e pesci).

2

Il secondo è dotato di quindici postazioni individuali e di una telecamera e schermo da utilizzare per lezioni dimostrative durante le quali gli alunni possono eseguire direttamente le operazioni indicate dall'insegnante.





## laboratori di sala bar

Il laboratorio di sala ha una capacità di cento coperti per lo svolgimento delle esercitazioni delle classi terze, quarte e quinte. Per le classi prime e seconde, la scuola dispone di un altro laboratorio di circa trenta coperti.

Sono presenti anche due bar:

- 1 un "american-bar", provvisto delle tecnologie più moderne;
- 2 un "caffé-bar".

Nel salone centrale si svolgono le cene-evento alle quali partecipano fino a trecento persone.





## laboratorio di accoglienza turistica

L'attività di accoglienza, si svolge negli spazi operativi predisposti:

- 1** la **hall**, che prevede la presenza in posizione strategica del front-desk, dove si svolgono tutte le operazioni di ricevimento e registrazione dei clienti con l'utilizzo della modulistica di settore e di strumenti tecnologici;
- 2** il **back-office**, ovvero l'ufficio contabile alberghiero, che dispone di due attrezzati laboratori informatici, con computer dotati di specifici pacchetti software di gestione alberghiera, necessari alla preparazione di un buon professionista.



# ORARIO SETTIMANALE DELLE LEZIONI

## biennio comune

area	materie	classe 1 <sup>a</sup>	classe 2 <sup>a</sup>
AREA COMUNE	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4
	STORIA	2	2
	LINGUA INGLESE	3	3
	DIRITTO ED ECONOMIA	2	2
	MATEMATICA	4	4
	SCIENZE INTEGRATE		
	SCIENZE DELLA TERRA (1 <sup>a</sup> )	2	2
	BIOLOGIA (2 <sup>a</sup> )		
	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2
	RELIGIONE	1	1
	2 <sup>a</sup> LINGUA STRANIERA	2	2
	SCIENZE INTEGRATE FISICA	2	2
	SCIENZE INTEGRATE CHIMICA		
	SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	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
<b>totale</b>		32	32

\* di cui due in compresenza

# ORARIO SETTIMANALE DELLE LEZIONI

## triennio - tutti gli indirizzi

area	materie	classe 3 <sup>a</sup>	classe 4 <sup>a</sup>	classe 5 <sup>a</sup>
AREA COMUNE	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4
	STORIA	2	2	2
	LINGUA INGLESE	3	3	3
	MATEMATICA E INFORMATICA	3	3	3
	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2
	RELIGIONE	1	1	1

## gli indirizzi

**enogastronomia**

**servizi di sala e vendita**

**accoglienza turistica**

**produzioni dolciarie**



## enogastronomia

area	materie	classe 3 <sup>a</sup>	classe 4 <sup>a</sup>	classe 5 <sup>a</sup>
AREA DI INDIRIZZO:	SECONDA LINGUA STRANIERA	3	3	3
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4*	3*	3
	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
	<b>totale</b>		32	32

\* di cui due in compresenza

## servizi di sala e vendita

area	materie	classe 3 <sup>a</sup>	classe 4 <sup>a</sup>	classe 5 <sup>a</sup>
AREA DI INDIRIZZO:	SECONDA LINGUA STRANIERA	3	3	3
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4*	3*	3
	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
	<b>totale</b>		32	32

\* di cui due in compresenza

## accoglienza turistica

area	materie	classe 3 <sup>a</sup>	classe 4 <sup>a</sup>	classe 5 <sup>a</sup>
AREA DI INDIRIZZO:	SECONDA LINGUA STRANIERA	3	3	3
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3*	1*	1
	GEOGRAFIA	1	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
<b>totale</b>		32	32	32

\* di cui una in compresenza

## produzioni dolciarie

area	materie	classe 3 <sup>a</sup>	classe 4 <sup>a</sup>	classe 5 <sup>a</sup>
AREA DI INDIRIZZO:	SECONDA LINGUA STRANIERA	3	3	3
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3*	3*	3
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA		2	2
	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE PASTICCERIA	9*	3*	3*
	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI		3*	2*
	TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	3	3	4
<b>totale</b>		32	32	32

\* di cui due in compresenza

## Alternanza scuola lavoro

Per assolvere all'obbligo delle 400 ore di Alternanza Scuola-Lavoro l'Istituto dispone di una ricca rete di **strutture d'eccellenza**, all'interno delle quali i nostri alunni si mettono alla prova con professionisti ed esperti dei vari settori.

Vengono inoltre organizzati **incontri, lezioni a tema e convegni** legati al mondo turistico ed enogastronomico ai quali partecipano studiosi e docenti universitari.

Completano il percorso **visite aziendali, viaggi di istruzione e Progetto Erasmus Plus**.

Per facilitare l'inserimento nel mondo del lavoro, la scuola pubblica sul proprio sito i curricula degli studenti diplomati ed aderisce sia a **Click-Lavoro** che ad **Alma Diploma**, accessibili a tutti gli operatori convenzionati del settore.

La scuola, inoltre, ha promosso la costituzione di una **Cooperativa di transizione scuola-lavoro**, i cui soci sono studenti e docenti di oggi e di ieri, attraverso la quale i giovani possono trovare opportunità immediate di realizzazione professionale.

La **cooperativa "Re-Artusi"** offre percorsi tutorati di avviamento al lavoro e consente il consolidamento delle abilità acquisite durante il percorso scolastico.



## Progetti

- Educazione alla salute
- Progetti sportivi
- Progetto "Ospitalità e Ristorazione"
- Laboratorio teatrale
- Laboratorio musicale



## Potenziamento lingue straniere:

- Progetto Erasmus Plus
- Scambio culturale e professionale con l'Istituto "NAIT" di Edmonton in Canada, scuola per la formazione di alte professionalità nell'ambito enogastronomico e turistico.
- Preparazione e approfondimento per le certificazioni esterne di lingua inglese: P.E.T. e francese: D.E.L.F.
- Viaggi di istruzione all'estero
- Teatro in lingua



## Esperienze professionalizzanti

- Partecipazione a gare e concorsi professionali, nazionali e internazionali.
- Partecipazione alle principali fiere di settore (Bit - Salone del Gusto - Vinitaly).
- Organizzazione e realizzazione di manifestazioni con associazioni di volontariato e di cooperazione internazionale attive nel territorio (Telethon, Insiemepercaso, associazioni culturali).
- Collaborazione con l'Accademia Italiana della Cucina, Abbazia di Spineto - (Premio Marengi).
- Organizzazione di corsi specifici per la cucina per celiaci in collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia.
- Collaborazione con esperti esterni (settore torrefazione, alta gastronomia, barman free style).
- Organizzazione di corsi monografici con chef stellati.
- Collaborazione con il consorzio C.I.P.A.T - Consorzio Istituti professionali Alberghieri Toscani.



## Incontri con il territorio

Partecipazione a manifestazioni promosse nel territorio:

Mostre mercato, Festa dell'olio di Subbiano, Mercato nel Campo a Siena, "Benvenuto Brunello", Siena Wine Jazz, "Boccaccesca" a Certaldo, ecc., Fiera del pane a Chianciano, collaborazione con il Museo delle Acque di Chianciano, con le Terme e con associazioni di categoria.



## Accoglienza e integrazione di alunni con speciali necessita'

- Alternanza scuola - lavoro per alunni speciali.
- Progetto di continuità con le scuole medie di provenienza.
- Partecipazione a concorsi di settore per alunni speciali.

## Accoglienza alunni provenienti da altri Paesi

- Educazione interculturale culminante in una "Giornata multietnica" con degustazione di piatti tipici dei Paesi d'origine dei nostri studenti.
- Organizzazione di un corso di insegnamento di Italiano come L2.



## Convegno

L'istituto organizza un convegno annuale nel quale si approfondiscono e si coniugano gli aspetti professionali con quelli culturali, storici, letterari e scientifici: ciò nella convinzione che cuochi e operatori turistici del futuro dovranno sempre più avere una preparazione a tutto tondo.



# BACHECA DELLE FOTO



## Corso serale professionale

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
DIDATTICA MODULARE - Percorsi personalizzati  
RICONOSCIMENTO CREDITI CULTURALI E PROFESSIONALI

Il corso si rivolge ad adulti che abbiano compiuto il 18° anno di età in possesso del diploma di licenza media.

Coloro che possiedono già un diploma o abbiano interrotto un precedente corso di studi possono avere il riconoscimento di crediti scolastici per l'abbreviazione del percorso.

Al termine viene rilasciato il diploma in uno dei tre settori:

**enogastronomia  
sala e vendita  
accoglienza turistica**

ed è possibile l'iscrizione all'università, alla formazione tecnica superiore o l'inserimento nel mondo del lavoro.





IMMERSI NEL BENESSERE

Piscine termali Theia, il paradiso delle famiglie e Terme sensoriali, il tempio del benessere, rappresentano l'offerta wellness delle Terme di Chianciano che offrono anche cure termali, prestazioni sanitarie e specialistiche, laboratorio analisi, riabilitazione e medicina sportiva.

www.termechianciano.it  
infoline 848800243  
seguici anche su



# Trust s.r.l.

**TUTTO PER L'INFORMATICA**  
COMPUTER, COMPONENTI, ACCESSORI, SMARTPHONE E ASSISTENZA HARDWARE  
INSTALLAZIONI RETE WIFI, CREAZIONE QR CODE

VIA DELLE LETTERE N° 46, 53045 MONTEPULCIANO (SI)  
TEL: 0578/757650 FAX 0578/757614  
EMAIL: TRUSTSRL@BCCMP.COM

## Affittacamere Frizzi Miria



Via C. Marchesi, 2553042 • Chianciano Terme (SI)  
Tel. 0578 60024 • [miria.dallavia@gmail.com](mailto:miria.dallavia@gmail.com)



di Pericoli Gianna e C. s.a.s.  
P. IVA: 01255130526

Via Risorgimento, 61/63  
Tel. 0578 30046 - 339 8758303  
53042 CHIANCIANO TERME (SI)

[pericoliabbigliamento@gmail.com](mailto:pericoliabbigliamento@gmail.com)  
[www.pericoliabbigliamento.com](http://www.pericoliabbigliamento.com)



[www.alberghierochianciano.it](http://www.alberghierochianciano.it)



Via del Morellone, 1 - 53042 Chianciano Terme (SI)  
tel. 0578 63674 - [segreteria@alberghierochianciano.it](mailto:segreteria@alberghierochianciano.it)