



**La nostra scuola,
il tuo futuro**



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE



BACHECA DELLE FOTO



MANI IN PASTA



FESTA DI CARNEVALE



PREMIO
CHICHIBIO



LAVORIAMO
INSIEME



EVENTO CON LO CHEF
NIKO ROMITO



EVENTO
PANCRÉPEN



PANCAKE RACE



FESTA DELLA DONNA



EVENTO PINOCCHIO



PROGETTO
SMARTFOOD



GITA A
PARIGI



SERATA TELETHON



AMICI CANADESI
IN VISITA



HALLOWEEN

Istituto di Istruzione Superiore

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.

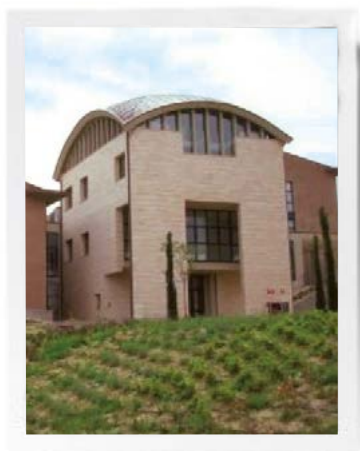
I suoi allievi trovano con facilità occupazione sia in Italia che all'estero ed hanno quotidiane occasioni di apprendimento e di esercitazione attraverso l'organizzazione di manifestazioni, grazie alla continua collaborazione con Enti, Istituzioni e Associazioni del territorio.

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 triennio articolato in quattro indirizzi:

- 1 ENOGASTRONOMIA**
- 2 PRODUZIONI DOLCIARIE**
- 3 SERVIZI DI SALA E DI VENDITA**
- 4 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



Dal 2021:

APERTURA NUOVO CONVITTO SCOLASTICO



PERCORSO DI STUDIO

Biennio comune

Triennio

i 4 INDIRIZZI

1

enogastronomia



2

**produzioni
dolciarie**



3

**sala e
vendita**



4

**accoglienza
turistica**





laboratori di cucina e pasticceria

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. Entrambe le sale sono state interamente rinnovate.

Sono presenti anche due bar:

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

2 un "café-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

quadro orario biennio

Area generale comune a tutti gli indirizzi

materie	classe 1 ^a	classe 2 ^a
ITALIANO	4	4
INGLESE	3	3
MATEMATICA	4	4
STORIA	1	1
GEOGRAFIA	1	1
DIRITTO ED ECONOMIA	2	4
SCIENZE MOTORIE	2	2
RELIGIONE CATTOLICA O MAT. ALTERNATIVA	1	1

Area di indirizzo

materie	classe 1 ^a	classe 2 ^a
2 ^a LINGUA STRANIERA	2	2
SCIENZE INTEGRATE	2	2
TIC	2	2
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA*	2	2
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA/BAR*	2	2
LAB. SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2

Compresenze

materie	classe 1 ^a	classe 2 ^a
LAB. SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA	2	2
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA/BAR	2	2

* in compresenza con la classe divisa in squadre

ORARIO SETTIMANALE DELLE LEZIONI

quadro orario triennio ENOGASTRONOMIA

Area generale comune a tutti gli indirizzi

materie	classe 3 ^a	classe 4 ^a	classe 5 ^a
ITALIANO	4	4	4
INGLESE	3	3	3
MATEMATICA	3	3	3
STORIA	2	2	2
SCIENZE MOTORIE	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA O MAT. ALTERNATIVA	1	1	1

Area di indirizzo

materie	classe 3 ^a	classe 4 ^a	classe 5 ^a
SECONDA LINGUA STRANIERA	3	3	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	4	4	4
SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI	4	4	4
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA*	6	4	4
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA/BAR*	-	2	2
LAB. SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	-	-	-

Compresenze

materie	classe 3 ^a	classe 4 ^a	classe 5 ^a
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA	1	1	2

* Compresenza dell'ITP con Scienze degli Alimenti

ORARIO SETTIMANALE DELLE LEZIONI

quadro orario triennio

SALA E VENDITA

Area generale comune a tutti gli indirizzi

materie	classe 3 ^a	classe 4 ^a	classe 5 ^a
ITALIANO	4	4	4
INGLESE	3	3	3
MATEMATICA	3	3	3
STORIA	2	2	2
SCIENZE MOTORIE	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA O MAT. ALTERNATIVA	1	1	1

Area di indirizzo

materie	classe 3 ^a	classe 4 ^a	classe 5 ^a
SECONDA LINGUA STRANIERA	3	3	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	4	4	4
SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI	4	4	4
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA*	-	2	2
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA/BAR*	6	4	4

Compresenze

materie	classe 3 ^a	classe 4 ^a	classe 5 ^a
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA/BAR	1	1	2

* Compresenza dell'ITP con Scienze degli Alimenti

ORARIO SETTIMANALE DELLE LEZIONI

quadro orario triennio PRODUZIONI DOLCIARIE

Area generale comune a tutti gli indirizzi

materie	classe 3 ^a	classe 4 ^a	classe 5 ^a
ITALIANO	4	4	4
INGLESE	3	3	3
MATEMATICA	3	3	3
STORIA	2	2	2
SCIENZE MOTORIE	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA O MAT. ALTERNATIVA	1	1	1

Area di indirizzo

materie	classe 3 ^a	classe 4 ^a	classe 5 ^a
SECONDA LINGUA STRANIERA	3	3	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	4	4	4
SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI	4	4	4
LAB. DI ARTE BIANCA E PASTICCERIA	6	4	4
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	-	2	2

Compresenze

materie	classe 3 ^a	classe 4 ^a	classe 5 ^a
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA	1	1	2

ORARIO SETTIMANALE DELLE LEZIONI

quadro orario triennio ACCOGLIENZA TURISTICA

Area generale comune a tutti gli indirizzi

materie	classe 3 ^a	classe 4 ^a	classe 5 ^a
ITALIANO	4	4	4
INGLESE	3	3	3
MATEMATICA	3	3	3
STORIA	2	2	2
SCIENZE MOTORIE	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA O MAT. ALTERNATIVA	1	1	1

Area di indirizzo

materie	classe 3 ^a	classe 4 ^a	classe 5 ^a
SECONDA LINGUA STRANIERA	3	3	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	4	4	5
SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI	3	2	2
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	6	4	3
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	-	2	2
ARTE E TERRITORIO	1	2	2

Compresenze

materie	classe 3 ^a	classe 4 ^a	classe 5 ^a
LAB. SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	1	1	2

Alternanza scuola lavoro

Per assolvere all'obbligo delle 210 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, gestisce in autonomia il "**Bar Artusi**", all'interno del quale gli alunni dei vari indirizzi, fornendo un servizio a tutti gli studenti, al personale e ad avventori esterni, fanno anche esperienza di stage.



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.
- Scambio culturale e professionale fra le classi terze ed il Lycée Hotelier "F. Rabelais" di Dugny - Paris.
- Vacanze studio in paesi di lingua tedesca.
- 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 Marenghi).
- 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 necessità

- 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.



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.



**NUOVA
OPZIONE!**

Qualifica quadriennale

TECNICO DEI SERVIZI DI ANIMAZIONE TURISTICO-SPORTIVA E DEL TEMPO LIBERO

È in fase di attivazione un **Corso di qualifica quadriennale** per il conseguimento del diploma in **Tecnico dei Servizi di Animazione Turistico Sportiva e del Tempo Libero** (allegato 4 bis al decreto 24 maggio 2018 n.92).



La proposta nasce dall'esigenza di rinnovare e diversificare l'offerta formativa della nostra scuola proponendo figure professionali qualificate, in grado di inserirsi nell'attuale mercato del lavoro turistico, sempre più attento ai temi del benessere e alla pratica dell'attività sportiva, anche in forma amatoriale, non agonistica.

Il corso forma una figura professionale capace di svolgere attività ricreative, culturali e sportive, con competenze di progettazione e organizzazione di servizi di svago, di promozione di modalità di integrazione, socializzazione e di apprendimento, di valutazione dell'efficacia delle attività svolte in relazione alla soddisfazione dei destinatari.



I.e.F.P. (Istruzione e Formazione Professionale)

Il sistema di Istruzione e Formazione Professionale si articola in percorsi di durata triennale e quadriennale, finalizzati al conseguimento di titoli di qualifica professionale e di diploma professionale. Le qualifiche ed i diplomi professionali di competenza regionale sono riconosciuti e spendibili a livello nazionale e comunitario.

Requisiti

- Licenza di scuola secondaria di 1° grado (terza media)
- Età inferiore a 18 anni

Struttura del corso

- Durata quadriennale (990 ore annue)
- Frequenza obbligatoria diurna
- Circa 940 ore di stage nel quadriennio
- Ore di teoria culturale e professionale
- Laboratori innovativi
- Inglese professionalizzante in laboratorio (conversazione in lingua sulla terminologia tecnica del settore)
- Unità di apprendimento attraverso lavori di gruppo
- Testimonianze del mondo del lavoro
- Uscite didattiche e visite guidate
- Progettazione, programmazione e valutazione per competenze

Titolo di studio rilasciato

Diploma Professionale IV° livello EQF (Quadro Europeo Qualifiche) con validità nazionale ed europea

Opportunità lavorative

- Animatori turistici (attività sportive di intrattenimento e divertimento)
 - Guide ed accompagnatori naturalistici e sportivi
 - Istruttori di discipline sportive non agonistiche
 - Operatore nei centri per il benessere psico-fisico (Spa)
- e ulteriori sbocchi professionali in:*
- strutture sportive alberghiere, enti di promozione sportiva, società, palestre, piscine e centri benessere, centri di aggregazione giovanile, ludoteche, centri per l'infanzia, centri diurni per gli anziani e per i bambini, agenzie educative, navi da crociera, sedi fieristiche-congressi-meeting...

MATERIE di STUDIO

Competenze di base

italiano, inglese, matematica, scienze, storia, geografia e storia dell'arte, economia e diritto, informatica, sicurezza e ambiente, attività fisiche e motorie, religione cattolica o attività alternative.

Competenze tecnico-professionali

seconda lingua straniera, psicologia/comunicazione, matematica, economia aziendale/marketing, legislazione turistica, metodologie operative (*canto, laboratori manipolativi, disegno*), educazione alla salute, alimentazione e igiene, gestione di attività ricreative in ambito sportivo, sicurezza, laboratori di recupero e sviluppo degli apprendimenti.



www.alberghierochianciano.it



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