

I.I.S.S. "E. MATTEI" ISTITUTO ALBERGHIERO

*Servizi per l'enogastronomia e
l'ospitalità alberghiera*



Eccellenze del nostro Istituto

Premio Scuola Tessieri & Fondazione Livorno:
contest «Arte e Cultura della Cucina»

ACCOGLIENZA TURISTICA

ENOGASTRONOMIA

SALA & VENDITA

*«L'Istituto Alberghiero è un corso che guarda
al futuro degli sbocchi economico-turistici e
di enogastronomia per i quali il nostro Paese
è un'eccellenza nel mondo»*

QUADRO ORARIO BIENNIO

DISCIPLINE DI AREA GENERALE		
INSEGNAMENTI	1° anno	2° anno
Lingua e Letteratura Italiana	4	4
Lingua e Cultura Inglese	3	3
Storia	1	1
Geografia	1	1
Matematica	4	4
Diritto ed Economia	2	2
Scienze Motorie	2	2
Religione Cattolica (o Attività Alternative)	1	1
Totale ore area generale	18	18
DISCIPLINE DI INDIRIZZO		
INSEGNAMENTI	1° anno	2° anno
Seconda Lingua Straniera (Francese o Spagnolo)	1	2
Scienza della Terra	2	1
Scienza dell'Alimentazione	2*	2*
T.I.C. (Tecniche Informatiche e Comunicazione)	1 (Con Accoglienza)	2 (Con Accoglienza)
Laboratorio Accoglienza Turistica	4 (1 con T.I.C. + 2 Laboratorio Tecniche Informatiche)	3 (1 con T.I.C. + 2 Laboratorio Tecniche Informatiche)
Laboratorio Enogastronomia Cucina	3 (1 con Scienza degli Alimenti)	3 (1 con Scienza degli Alimenti)
Laboratorio Enogastronomia Sala e Vendita	3 (1 con Scienza degli Alimenti)	3 (1 con Scienza degli Alimenti)
Laboratorio Tecniche Informatiche	2*	2*
Totale ore area indirizzo	14	14
Totale ore settimanali	32	32
* Da non considerare nella somma perché in copresenza		



ACCOGLIENZA TURISTICA

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 turistica alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico artistiche, culturali e enogastronomiche del territorio. **Sovraintendere** all'organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità.

QUADRO ORARIO TRIENNIO "ACCOGLIENZA TURISTICA"

DISCIPLINE DI AREA GENERALE			
INSEGNAMENTI	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4
Lingua e Cultura Inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	2	2	2
Scienza Motorie	2	2	2
Religione Cattolica o Attività Alternative	1	1	1
Totale ore area generale	13	13	13
DISCIPLINE DI INDIRIZZO			
INSEGNAMENTI	3° anno	4° anno	5° anno
Seconda lingua straniera (Francese o Spagnolo)	3	3	3
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	2	3	3
Diritto e Tecniche Amministrative	4	4	4
Laboratorio Accoglienza Turistica	5	5	5
Tecniche di Comunicazione	2	2	2
Arte e Territorio	1	1	1
Scienza e Cultura dell'Alimentazione /Accoglienza	1	0	0
Accoglienza Turistica/Arte e Territorio	1	1	1
Totale ore area indirizzo	19	19	13
Totale ore settimanali	32	32	32





SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA

Competenze: intervenire nella valorizzazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici. **Operare** nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali. **Agire** nel sistema di qualità. **Utilizzare** tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica. **Integrare** le competenze professionali con quelle linguistiche, utilizzando tecniche di comunicazione e relazione. **Applicare** le normative vigenti in fatto di sicurezza e prodotti.

QUADRO ORARIO TRIENNIO "ENOGASTRONOMIA"

DISCIPLINE DI AREA GENERALE			
INSEGNAMENTI	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4
Lingua e Cultura Inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	2	2	2
Scienza Motorie	2	2	2
Religione Cattolica o Attività Alternative	1	1	1
Totale ore area generale	13	13	13
DISCIPLINE DI INDIRIZZO			
INSEGNAMENTI	3° anno	4° anno	5° anno
Seconda lingua straniera (Francese o Spagnolo)	3	3	3
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	2	3	3
Diritto e Tecniche Amministrative	4	4	4
Laboratorio Enogastronomia Cucina	5	5	5
Laboratorio Enogastronomia Sala e Vendita	2	2	2
Arte e Territorio	1	1	1
Scienza e Cultura dell'Alimentazione /Cucina	1	0	0
Sala e Vendita/Cucina	1	1	1
Totale ore area indirizzo	19	19	19
Totale ore settimanali	32	32	32

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA Opzione ARTE BIANCA E PASTICCERIA

Competenze: controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e enogastronomico. **Adeguare e organizzare** la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. **Agire** nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni artigianali e industriali dolciarie da forno. **Valorizzare e promuovere** le tradizioni locali e internazionali delle produzioni dolciarie e da forno, individuando le nuove tendenze di filiera. **Applicare** le normative vigenti in fatto di sicurezza e prodotti.

QUADRO ORARIO TRIENNIO "ENOGASTRONOMIA"

DISCIPLINE DI AREA GENERALE			
INSEGNAMENTI	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4
Lingua e Cultura Inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	2	2	2
Scienza Motorie	2	2	2
Religione Cattolica o Attività Alternative	1	1	1
Totale ore area generale	13	13	13
DISCIPLINE DI INDIRIZZO			
INSEGNAMENTI	3° anno	4° anno	5° anno
Seconda lingua straniera (Francese o Spagnolo)	3	3	3
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	2	3	3
Diritto e Tecniche Amministrative	4	3	3
Laboratorio Enogastronomia Sala e Vendita	1	1	1
Laboratorio Arte Bianca e Pasticceria	5	4	4
Arte e Territorio	2	2	2
Scienza e Cultura dell'Alimentazione/Arte Bianca e Pasticceria	1	/	/
Sala e Vendita/Arte Bianca e Pasticceria	1	1	1
Tecniche di Organizzazione e gestione Processi produttivi	/	2	2
Totale ore area indirizzo	19	19	19
Totale ore settimanali	32	32	32





SALA E VENDITA

Competenze: svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita. **Interpretare** lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici. **Controllare e utilizzare** gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico. **Predisporre menù** coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. **Adeguare e organizzare** la produzione e la vendita.

QUADRO ORARIO TRIENNIO "SALA E VENDITA"

DISCIPLINE DI AREA GENERALE			
INSEGNAMENTI	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4
Lingua e Cultura Inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	2	2	2
Scienza Motorie	2	2	2
Religione Cattolica o Attività Alternative	1	1	1
Totale ore area generale	13	13	13
DISCIPLINE DI INDIRIZZO			
INSEGNAMENTI	3° anno	4° anno	5° anno
Seconda lingua straniera (Francese o Spagnolo)	3	3	3
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	2	3	3
Diritto e Tecniche Amministrative	4	4	4
Laboratorio Enogastronomia Sala e Vendita	5	5	5
Laboratorio Enogastronomia Cucina	1	1	1
Arte e Territorio	2	2	2
Scienza e Cultura dell'Alimentazione/Sala e Vendita	1	0	0
Sala e Vendita/Cucina	1	1	1
Totale ore Area Indirizzo	19	19	19
Totale ore settimanali	32	32	32

CORSO SERALE

"Servizi Alberghieri e della Ristorazione indirizzo Enogastronomia"

L'offerta formativa risponde alle esigenze di un'utenza adulta che desidera rientrare nel contesto dell'apprendimento permanente. È possibile conseguire il diploma nel settore di indirizzo enogastronomia-cucina, un'opportunità preziosa anche per quanti già operano nel settore turistico. Questo percorso prevede percorsi didattici flessibili che rispondono alle esigenze peculiari dell'istruzione per adulti.

Da quest'anno è attivato un percorso di studio nel settore alberghiero rivolto ai detenuti della casa circondariale di Livorno. Questo corso, oltre a conferire la possibilità di conseguire un Diploma di Stato, valorizza il tempo della detenzione attraverso lo studio e la pratica laboratoriale in previsione del reinserimento sociale.



Quadro orario settimanale SERALE MATTEI

INSEGNAMENTI	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e Letteratura Italiana	3	3	3
Lingua Inglese	3	3	3
Storia	1	1	1
Matematica	3	3	3
Laboratorio di Cucina	4	3	3
Laboratorio di Sala	/	2	2
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	2	3	2
Diritto e Tecniche Amministrative	3	3	3
Seconda Lingua Comunitaria (Spagnolo)	3	2	2
Totale ore settimanali	23	23	23



IL DIPLOMA CONSENTE:

- L'insegnamento delle materie pratiche
- L'accesso a qualsiasi facoltà universitaria
- La carriera nel settore aziendale
- Food and Beverage Manager
- Gestione ristoranti, bar e alberghi
- Gestione di agenzie di viaggio

Ampliamento dell'offerta formativa e progetti dell'istituto:

- Certificazione Cambridge PET (B1) e FIRST (B2)
- Certificazioni informatiche CISCO e Eipass
- Gruppo Sportivo- Atleti di Alto Livello
- Ristorante didattico "Gustosamente"
- Caffetteria didattica
- Banchetti esterni diurni e serali
- Impresa Simulata
- Beni Comuni Oliveta
- Conseguimento della qualifica professionale settore enogastronomico e accoglienza turistica
- Partnership con la Scuola Tessieri-Atelier delle arti culinarie



scuola Tessieri
ATELIER DELLE ARTI CULINARIE



Gustosamente
** X **



I.I.S.S. "E. MATTEI" ISTITUTO ALBERGHIERO

📍 Via della Repubblica, 21 - Rosignano Solvay (LI) ☎ 0586 79 49 32