

LE SCUOLE SI PRESENTANO EDIZIONE 2021

IPPSEO A B. BUONTALENTI - FIRENZE	
indirizzo mail: FIRH020009@istruzione.it tel. 055462781	
Indirizzo internet www.buontalenti.edu.it https://www.buontalenti.edu.it/pagine/orientamento	
Calendario degli open day di istituto	<p>Per la sede di via San Bartolo a Cintoia, 19/a: OPEN NIGHT in presenza: venerdì 26 novembre 2021 ore 18:00 -22:00 OPEN DAY in presenza: sabato 27 novembre 2021 ore 10.30-18.30</p> <p>Per la succursale di via de Bruni 6: OPEN NIGHT in presenza: venerdì 3 dicembre 2021 ore 18:00 - 22:00 OPEN DAY in presenza: sabato 4 dicembre 2021 ore 10.30-18.30</p> <p>OPEN DAY ON LINE SU PIATTAFORMA MEET: sabato 18 dicembre 2021 ore 10.30-12:00 sabato 15 gennaio 2022 ore 10:30-12:00</p> <p>Per gli Open Day in presenza e on line sarà necessario prenotarsi entrando nella sezione Orientamento del sito www.buontalenti.edu.it e compilare un apposito modulo con il seguente link: https://forms.gle/oEKxmVHrZuMV355o9</p> <p>LEZIONI APERTE (max 30 alunni al giorno) su prenotazione scrivendo a orientamento@buontalenti.edu.it nelle seguenti date:</p> <p>Per la sede di San Bartolo a Cintoia 19/a: Mercoledì 12 gennaio e giovedì 13 gennaio 2022 ore 9:00 -12:00</p> <p>Per la succursale di via de Bruni 6: Mercoledì 19 gennaio e giovedì 20 gennaio 2022 ore 9:00 -12:00</p> <p>VISITE IN PRESENZA (1 ADULTO 1 ALUNNO): dal lunedì al venerdì dalle ore 15:00 alle 17:30 previo appuntamento scrivendo una mail a orientamento@buontalenti.edu.it e specificando il plesso che si vuole visitare (sede San Bartolo o succursale Bruni)</p> <p>Per info generali scrivere a: orientamento@buontalenti.edu.it</p>

	<p>Per info alunni con certificazione L. 104/92 scrivere a: labinclusione@buontalenti.edu.it</p> <p><u>Si precisa che coloro i quali accederanno all'istituto in occasione degli Open Day e delle visite in presenza dovranno esibire il GREEN PASS al personale addetto, ad eccezione degli studenti.</u></p> <p><u>Il programma potrà subire variazioni in base all'emergenza Covid19.</u></p>
--	--

<p>Indirizzi di studio dell'istituto</p>	<p>1 - TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA</p> <p>2 - TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E VENDITA</p> <p>3 - TECNICO DEI SERVIZI PER L'ACCOGLIENZA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA</p>
--	--

<p>Cosa è possibile fare al termine del percorso</p>	<p>1- Diploma di qualifica professionale alla fine del Terzo anno riconosciuto dalla Regione toscana (Iefp)</p> <p>2. Percorsi universitari</p> <p>ITS e Facoltà ambito lingue e letterature straniere, scienze dell'alimentazione, scienze gastronomiche, scienze del turismo, scienze politiche, economia aziendale.</p> <p>3. Sbocchi professionali:</p> <p><u>Per il Diploma di Tecnico dei servizi per l'Enogastronomia:</u></p> <p>Food and beverage manager; Executive chef; Chef di cucina; Chef di partita; Commis di cucina; Pasticciere; Banconiere; Pizzaiolo; Fornaio; Chef a domicilio.</p> <p><u>Per il Diploma di Tecnico dei servizi di Sala e Vendita:</u></p> <p>Food and Beverage Manager, Maitre di sala; Chef de rang; Commis di sala e Bar; Barman; Banconiere; Sommelier.</p> <p><u>Per Il Diploma di Tecnico dei servizi per l'accoglienza turistica e l'Ospitalità Alberghiera:</u></p> <p>Receptionist; Addetto alle vendite agenzia di viaggio; Addetto ufficio informazioni turistiche, Hostess/Steward; Impiegato</p>
--	---

	<p>commerciale; Addetto alla segreteria.</p>
<p>Altre opportunità previste dall'offerta formativa in orario extrascolastico (corsi di lingue finalizzati alla certificazione, corsi di informatica, teatro etc)</p>	<p>Corsi tecnico-pratici di cucina e sala-bar organizzati per moduli.</p> <p>Scambi con scuole europee e partecipazione a programmi comunitari di mobilità transnazionale;</p> <p>Preparazione alle certificazioni linguistiche: Cambridge, DELE, DELF, Goethe Institut.</p> <p>Progetti Pon per sviluppo delle competenze linguistiche di base e il potenziamento e preparazione alla certificazione per le lingue studiate. Progetti sulla cittadinanza europea, civiltà e cultura francese e inglese.</p>
<p>Interventi per ragazzi con disabilità/DSA/BES Accessibilità</p>	<p>La scuola persegue l'inclusione di tutti gli alunni. Con inclusione si intende il riconoscere e il rispondere efficacemente al diritto di individualizzazione di tutti gli alunni, in particolare quelli che hanno bisogni educativi speciali. Tutti gli alunni sono inseriti in percorsi PCTO sul territorio nazionale ed europeo in aziende alberghiere e ristorative e partecipano a manifestazioni e concorsi regionali e nazionali.</p> <p>Per gli alunni L.104/92: ogni anno viene redatto il PEI. Tale documento può subire variazioni con eventuale convocazione di un PEI intermedio entro il mese di marzo e deve essere verificato entro la fine anno scolastico. Vengono organizzati percorsi di inclusione lavorativa per favorire il collocamento mirato e "laboratori inclusivi" che coinvolgono l'intero gruppo classe di appartenenza, attraverso un lavoro a piccoli gruppi.</p> <p>Per tutti gli allievi con certificato di DSA viene redatto un Piano Didattico Personalizzato entro il mese di novembre ed una verifica in itinere nel mese di marzo. (Vedi P.T.O.F. d'Istituto).</p> <p>Per gli Alunni con bisogni educativi speciali non certificati, con o senza diagnosi viene redatto, di norma entro il mese di marzo, a discrezione del singolo Consiglio di Classe, un PDP su modello condiviso dal Collegio Docenti. (Direttiva 27/12/2012, Circ. Min. 8/2013 e Nota Minist. 22/11/2013)</p> <p>Per gli alunni stranieri con insufficiente alfabetizzazione in lingua italiana, viene redatto un piano didattico di classe con l'elenco degli studenti stranieri che necessitano di misure e strumenti</p>

	particolari.
--	--------------

Opportunità nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (ex alternanza scuola/lavoro)	<p>Stage sul territorio nazionale ed europeo in aziende alberghiere e ristorative.</p> <p>Partecipazione a manifestazioni e concorsi nazionali e internazionali e internazionali.</p> <p>Impresa Formativa Simulata</p> <p>Apprendistato di I livello</p>
---	---

Convenzioni/accordi con soggetti pubblici e privati	Convenzioni con le aziende del settore turistico del territorio Fiorentino e anche con strutture ricettive all'estero.
---	--

Quadri orari per ciascun indirizzo di studio

Indirizzo di studio: ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA					
Titolo di studio rilasciato al termine del percorso: <u>Diploma di Tecnico dei servizi per l'Enogastronomia</u>					
Linee di TPL per la sede San Bartolo: tramvia linea T, autobus n. 9 e 5 Ataf per succursale via de' Bruni: autobus n. 1 e 7 Ataf, stazione San Marco Vecchio					
Telefono e mail per contatti orientamento@buontalenti.edu.it					
DISCIPLINE	ore settimanali				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2+1*	2+1*	2+1*
STORIA, CITTADINANZA, COSTITUZIONE	1	1	2	2	2
MATEMATICA	4	4	3	3	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE O MATERIA ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
GEOGRAFIA	1	1			
CHIMICA		2			
SCIENZE E TECNOLOGIE INFORMATICHE	1	2			
DIRITTO	2	2			
SCIENZE NATURALI	2				
SECONDA LINGUA STRANIERA	2	2	3	3	3
SCIENZA E CULTURA	2	2	5	4	4

DELL'ALIMENTAZIONE					
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA			3	3	3
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	3	2	6+1*	5+1*	5+1*
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	2	2		2	2
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2			

1*= ORA IN COMPRESENZA CON ALTRE DISCIPLINE

Indirizzo di studio: ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA					
Titolo di studio rilasciato al termine del percorso: <u>Diploma di Tecnico dei servizi di Sala e Vendita</u>					
Linee di TPL per la sede San Bartolo: tramvia linea T, autobus n. 9 e 5 Ataf per succursale via de' Bruni: autobus n. 1 e 7 Ataf, stazione San Marco Vecchio					
Telefono e mail per contatti: orientamento@buontalenti.edu.it					
DISCIPLINE	ore settimanali				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2+1*	2+1*	2+1*
STORIA, CITTADINANZA, COSTITUZIONE	1	1	2	2	2
MATEMATICA	4	4	3	3	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE O MATERIA ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
GEOGRAFIA	1	1			
CHIMICA		2			
SCIENZE E TECNOLOGIE INFORMATICHE	1	2			
DIRITTO	2	2			
SCIENZE NATURALI	2				
SECONDA LINGUA STRANIERA	2	2	3	3	4
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	2	2	5	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA			3	3	3
LABORATORIO DI SERVIZI	3	2		2	2

ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA					
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA	2	2	6+1*	5+1*	4+1*
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2			

1*= ORA IN COMPRESENZA CON ALTRE DISCIPLINE

Indirizzo di studio: ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA					
Titolo di studio rilasciato al termine del percorso: <u>Diploma di Tecnico dei servizi per l'accoglienza turistica e l'Ospitalità Alberghiera</u>					
Linee di TPL per la sede San Bartolo: tramvia linea T, autobus n. 9 e 5 Ataf per succursale via de' Bruni: autobus n. 1 e 7 Ataf, stazione San Marco Vecchio					
Telefono e mail per contatti: orientamento@buontalenti.edu.it					
DISCIPLINE	ore settimanali				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2+1*	2+1*	2+1*
STORIA, CITTADINANZA, COSTITUZIONE	1	1	2	2	2
MATEMATICA	4	4	3	3	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE O MATERIA ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
GEOGRAFIA	1	1			
CHIMICA		2			
SCIENZE E TECNOLOGIE INFORMATICHE	1	2			
DIRITTO	2	2			
SCIENZE NATURALI	2				
SECONDA LINGUA STRANIERA	2	2	3	3	4
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	2	2		2	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA			4	4	4
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	3	2			
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI –	2	2			

SETTORE SALA E VENDITA					
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	6+1*	5+1*	4+1*
PSICOLOGIA			2	1	1
ARTE E TERRITORIO			2	2	2

1*= ORA IN COMPRESENZA CON ALTRE DISCIPLINE

N.B. Compilare la sezione quadri orari in considerazione del numero di indirizzi di studio presenti, eventualmente aggiungendo tabelle.