

**Istituto Professionale Statale**  
**Settore Servizi**  
**“F. MARTINI”**

**Montecatini Terme - Pistoia**

Castello La Querceta Tel. 0572 78176

Via G. Galilei, 11 Tel. 0572 770283 Fax 0572 79309

Via G. Garibaldi, 35 Tel – 0572 918740 Fax 0572 918741

[www.alberghieromontecatini.gov.it](http://www.alberghieromontecatini.gov.it)

[istitutomartini@alberghieromontecatini.gov.it](mailto:istitutomartini@alberghieromontecatini.gov.it)

L'Istituto Professionale di Stato “F. Martini” per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, operante su tre sedi scolastiche – Via Galilei, castello La Querceta e Via Garibaldi – è situato in un territorio a vocazione prettamente turistica e da 50 anni ha sempre rappresentato un rilevante punto di riferimento per le agenzie educative e le associazioni professionali del comparto turistico commerciale della Toscana. Le tre sedi dell'istituto sono facilmente raggiungibili con mezzi pubblici. I numerosi restauri ne hanno perfezionato l'eleganza e la funzionalità, propri di una scuola moderna. L'offerta formativa coniuga tradizione e innovazione; stimola gli studenti nell'espressione del proprio talento e ne organizza la professionalità.

Gli studenti frequentanti provengono da un bacino di utenza molto ampio delle province di Pistoia, Lucca, Prato, Firenze e Pisa, il che comporta una programmazione didattica complessa e articolata, finalizzata alla soddisfazione delle diverse esigenze e di bisogni formativi non sempre omogenei degli utenti provenienti da territori eterogenei.

La precipua finalità della scuola è la formazione educativa, non solo scolastica e professionale, ma anche e soprattutto civile e morale dello studente, chiamato alla partecipazione sociale e al suo dovere di cittadino responsabile e consapevole. In questo ambito rientra il sistema dei valori della comunità sociale che la scuola ha fatto propri e che concerne l'identità, l'accettazione e il rispetto dell'altro, l'integrazione del diverso, i diritti individuali e collettivi, il riconoscimento, la condivisione e il rispetto delle più elementari regole di convivenza civile, la sensibilità e la considerazione dei sentimenti e degli affetti.

In modo più specifico, si prefigge lo scopo di fornire ai propri allievi le conoscenze e le competenze professionali necessarie per l'accesso al mondo del lavoro non solo in ambito regionale, ma anche nazionale e internazionale. Il motto della scuola per esprimere compiutamente 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.

Per gli studenti certificati ai sensi della legge 104/92 e successive modificazioni, per gli studenti con diagnosi DSA e per quelli con particolari disagi scolastici e sociali è prevista una particolare organizzazione a integrazione e sostegno delle attività formative previste con l'utilizzo di tutti gli strumenti disponibili e l'attivazione di progetti specifici.

Il corso di studi consente il conseguimento di: **Diploma di Istituto Professionale Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**

- **Articolazione “Enogastronomia”**
- **Articolazione “Enogastronomia” (opzione “Prodotti dolciari artigianali e industriali”)**
- **Articolazione “Accoglienza Turistica”**
- **Articolazione “Sala e vendita”**

Il biennio comune, obbligo di istruzione, si pone l'obiettivo di dare allo studente quelle conoscenze di base, quella flessibilità e dinamicità che lo renderanno protagonista delle scelte di indirizzo successive.

Gli ultimi tre anni, ricchi di particolari specializzazioni del settore turistico-alberghiero, si concludono con l'esame di Stato propedeutico all'inserimento nel mondo del lavoro oppure al proseguimento degli studi universitari.

La scuola continua ad offrire la possibilità di studiare quattro lingue: Inglese, Francese, Tedesco e Spagnolo. La lingua inglese è obbligatoria, mentre la seconda e terza lingua vengono scelte dallo studente. Partecipando ai corsi di approfondimento organizzati nell'Istituto, gli studenti possono conseguire la certificazione europea (Dele, Delf, First, Pet e Deutsche Zertifikat) a vari livelli.

La scuola si pone come *parte attiva nel territorio* ed organizza corsi specifici e/o approfondimenti tematici legati agli indirizzi professionali alberghiero-ristorativi, in relazione alle richieste dell'utenza e della realtà produttiva locale, regionale e nazionale.

La scuola offre inoltre agli studenti molteplici attività:

- Scambi culturali con i paesi europei;
- Approfondimenti in vari aspetti delle attività turistiche e ristorative;
- Aspetti specifici sull'alimentazione per gli stili di vita;
- Corsi HACCP, obbligatori per l'inserimento immediato nel mondo del lavoro;
- Corsi ECDL;
- Corsi di informatica di base e corsi per l'apprendimento di software specifici del settore enogastronomico;
- Gruppi di lavoro su tematiche varie (educazione alla salute, legalità, giornale della scuola) che utilizzano piattaforme di lavoro on-line.

**TABELLA ESPLICATIVA DEL MONTE ORARIO****1° BIENNIO**

	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5° ANNO
	1° ANNO	2° ANNO*	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
<b>ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI PER TUTTI GLI STUDENTI</b>					
<b>Lingua e letteratura italiana</b>	4	4			
<b>Lingua inglese</b>	3	3			
<b>Storia</b>	-	2			
<b>Geografia</b>	2	-			
<b>Matematica</b>	4	4			
<b>Diritto ed economia</b>	2	2			
<b>Scienze motorie e sportive</b>	2	2			
<b>Religione Cattolica o attività alternative</b>	1	1			
<b>TOTALE ORE</b>	<b>18</b>	<b>18</b>			
<b>ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI DI INDIRIZZO</b>					
<b>Seconda lingua straniera</b>	2	2			
<b>Scienze integrate</b>	2	2			
<i>di cui in compresenza</i>	1	1			
<b>TIC</b>	2	1			
<i>di cui in compresenza</i>	2	1			
<b>Scienza degli alimenti</b>	2	2			
<i>di cui in compresenza</i>	1	1			
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</b>	2	2			
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita</b>	2	2			
<i>di cui in compresenza</i>	1	1			
<b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>	2	3			
<i>di cui in compresenza</i>	1	2			
<b>TOTALE ORE</b>	<b>14</b>	<b>14</b>			
<b>TOTALE COMPLESSIVO</b>	<b>32</b>	<b>32</b>			

\*in vigore dall'a.s. 2019/20

**ARTICOLAZIONE: “ENOGASTRONOMIA”****TABELLA ESPLICATIVA DEL MONTE ORARIO**

	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5° ANNO
	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
<b>ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI PER TUTTI GLI STUDENTI</b>					
Lingua e letteratura italiana			4	3	3
Lingua inglese			3	3	3
Storia			2	2	2
Matematica			3	3	3
Diritto ed economia			-	-	-
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)			-	-	-
Scienze motorie e sportive			2	2	2
RC o attività alternative			1	1	1
<b>TOTALE</b>			15	14	14
<b>ATTIVITA' E INSEGNAMENTI DI INDIRIZZO &lt; ENOGASTRONOMIA &gt;</b>					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3
<i>di cui in compresenza</i>			2		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina			6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita			-	2	2
Seconda lingua straniera			3	3	3
Terza lingua straniera			-	2	2
<b>TOTALE ORE</b>			17	18	18
<b>TOTALE COMPLESSIVO</b>			32	32	32

**ARTICOLAZIONE: “SERVIZI DI SALA E VENDITA”****TABELLA ESPLICATIVA DEL MONTE ORARIO**

	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5° ANNO
	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
<b>ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI PER TUTTI GLI STUDENTI</b>					
Lingua e letteratura italiana			4	3	3
Lingua inglese			3	3	3
Storia			2	2	2
Matematica			3	3	3
Diritto ed economia			-	-	-
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)			-	-	-
Scienze motorie e sportive			2	2	2
RC o attività alternative			1	1	1
<b>TOTALE</b>			<b>15</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
<b>ATTIVITA' E INSEGNAMENTI DI INDIRIZZO &lt; SERVIZI DI SALA E VENDITA &gt;</b>					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3
<i>di cui in compresenza</i>			2		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina			-	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita			6	4	4
Seconda lingua straniera			3	3	3
Terza lingua straniera			-	2	2
			<b>TOTALE ORE</b>	<b>17</b>	<b>18</b>
			<b>TOTALE COMPLESSIVO</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

**ARTICOLAZIONE: “ACCOGLIENZA TURISTICA”****TABELLA ESPLICATIVA DEL MONTE ORARIO**

	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5° ANNO
	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
<b>ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI PER TUTTI GLI STUDENTI</b>					
<b>Lingua e letteratura italiana</b>			3	3	3
<b>Lingua inglese</b>			3	3	3
<b>Storia</b>			2	2	2
<b>Matematica</b>			3	3	3
<b>Diritto ed economia</b>			-	-	-
<b>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)</b>			-	-	-
<b>Scienze motorie e sportive</b>			2	2	2
<b>Religione C o attività alternative</b>			1	1	1
			14	14	14
<b>ATTIVITA' E INSEGNAMENTI DI INDIRIZZO ACCOGLIENZA TURISTICA&gt;</b>					
<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>			3	2	2
<i>di cui in compresenza</i>			2		
<b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>			4	5	5
<b>Tecniche di comunicazione</b>			-	2	2
<b>Laboratorio di servizi di accoglienza turistica</b>			6	4	4
<b>Seconda lingua straniera</b>			3	3	3
<b>Terza lingua straniera</b>			2	2	2
			18	18	18
			32	32	32

**ARTICOLAZIONE: “ENOGASTRONOMIA”****OPZIONE “PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI”****TABELLA ESPLICATIVA DEL MONTE ORARIO**

	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5° ANNO
	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
<b>ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI PER TUTTI GLI STUDENTI</b>					
<b>Lingua e letteratura italiana</b>			4	4	4
<b>Lingua inglese</b>			3	3	3
<b>Storia</b>			2	2	2
<b>Matematica</b>			3	3	3
<b>Diritto ed economia</b>			-	-	-
<b>Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)</b>			-	-	-
<b>Scienze motorie e sportive</b>			2	2	2
<b>Religione C o attività alternative</b>			1	1	1
			15	15	15
<b>ATTIVITA' E INSEGNAMENTI DI INDIRIZZO &lt;ENOGASTRONOMIA- OPZIONE “PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI” &gt;</b>					
<b>Seconda lingua straniera</b>			3	3	3
<b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>			3	3	3
<i>di cui in compresenza</i>			2		
<b>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</b>				2	2
<b>Tecniche di organizzaz. e gestione dei processi produttivi</b>			2	3	4
<b>Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari</b>				3	2
<i>di cui in compresenza</i>			2		
<b>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore pasticceria</b>			9	3	3
			17	17	17
			<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

**CORSO SERALE**  
**DALL'A.S. 2019/2020**

Da indagini condotte e dai contatti intercorsi con soggetti esterni all'Istituzione, è emersa la necessità di un rientro nel percorso formativo di giovani che a suo tempo hanno abbandonato la scuola e di adulti lavoratori desiderosi di conseguire un diploma di scuola media superiore finalizzato all'ampliamento della cultura personale, alla ricerca di un posto di lavoro, all'avanzamento nella carriera lavorativa, all'accesso all'università.

Gli adulti e i minori che hanno compiuto i 16 anni (questi ultimi dimostrando di non poter frequentare una scuola diurna) potranno iscriversi alla prima o alle classi successive dopo l'operazione di identificazione – valutazione - certificazione dei crediti formativi sulla base dell'esperienza scolastica, extrascolastica e lavorativa e delle competenze formali, non formali e informali acquisite precedentemente.

Ogni studente sottoscriverà un Patto formativo individuale, con il quale verrà formalizzato il percorso di studio personalizzato (PSP).

Il corso è strutturato, come da normativa citata, in tre periodi – cinque annualità:

1° periodo (1° e 2° anno);

2° periodo (3° e 4° anno);

3° periodo (5° anno).

I primi due periodi possono essere concentrati in un solo anno, quindi il percorso didattico avrà durata variabile per ogni studente, in relazione al proprio Patto Formativo.

Le caratteristiche del quadro orario sono le seguenti:

- monte ore complessivo pari al 70% dell'orario istituzionale;
- orario tardo pomeridiano – serale;
- lezioni dal lunedì al venerdì.

I programmi saranno declinati dagli organi collegiali dell'Istituto e dai singoli docenti, tenendo presente da un lato la riduzione oraria e dall'altra l'esperienza umana e professionale degli studenti.

In particolare, si attuerà un impianto modulare della didattica (unità didattiche disciplinari e interdisciplinari), una flessibilità dei percorsi (con attenzione ai risultati conseguiti nel periodo) e un riconoscimento delle esperienze già acquisite.

## QUADRO ORARIO CORSO SERALE

	1° PERIODO		2° PERIODO		3° PERIODO
	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
<b>ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI PER TUTTI GLI STUDENTI</b>					
Lingua e letteratura italiana	3	3	3	3	3
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	2	2	2	2	2
<b>TOTALE ORE</b>	10	10	10	10	10
<b>ATTIVITA' E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI DI INDIRIZZO</b>					
Seconda lingua straniera	-	2			
Scienze integrate	3	-			
Scienza degli alimenti	-	3			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	3	3			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	3	3			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	3	2			
<b>ATTIVITA' E INSEGNAMENTI DI INDIRIZZO &lt; ENOGASTRONOMIA &gt;</b>					
Seconda lingua straniera			2	2	2
Scienza e cultura dell'alimentazione			3	3	2
<i>di cui in compresenza</i>			2		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			3	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina			4	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita			-	2	2
<b>ATTIVITA' E INSEGNAMENTI DI INDIRIZZO &lt; SALA - VENDITA &gt;</b>					
Seconda lingua straniera			2	2	2
Scienza e cultura dell'alimentazione			3	3	2
<i>di cui in compresenza</i>			2		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			3	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina			-	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita			4	3	3
<b>TOTALE ORE</b>	12	13	12	13	12
<b>TOTALE COMPLESSIVO</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>22</b>

IN VIGORE DALL'A.S. 2019/2020

**SEDE – INDIRIZZO - CONTATTI**

Istituto Professionale di Stato “F. Martini” per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera  
Montecatini Terme

- Castello La Querceta - Tel. 0572 78176

- Via G. Galilei, 11 - Tel. 0572 770283 - Fax 0572 79309

- Via G. Garibaldi, 35- Tel 0572 1910801

e-mail: [istitutomartini@alberghieromontecatini.gov.it](mailto:istitutomartini@alberghieromontecatini.gov.it)

PEC: [ptrh01000c@pec.istruzione.it](mailto:ptrh01000c@pec.istruzione.it)

Sito scuola: [www.alberghieromontecatini.gov.it](http://www.alberghieromontecatini.gov.it)

**Orario segreteria (Apertura al pubblico):**

**Dal Lunedì al Sabato, dalle ore 11,00 alle ore 13,00**

**Mercoledì, anche dalle ore 13,00 alle ore 17,00**

**OPEN DAY:**

**sabato 1 dicembre 2018 ore 10.30 - 12.30**

**sabato 15 dicembre 2018 ore 10.30 – 12.30 e 14.30 – 18.00**

**sabato 12 gennaio 2019 ore 10.30 - 12.30**