ISTITUTO ALBERGHIERO MONTECATINI TERME

# ISTITUTO ALBERGHIERO "F. MARTINI"

*Montecatini Terme*

*Seguici sui nostri canali Social*

Profilo Instagram @istitutoalberghieromartini

Pagina Facebook @Istituto Alberghiero Martini

# INDICE


1 VISION & MISSION DELLA SCUOLA

2. IL NOSTRO ISTITUTO

3. PERCORSO DI STUDIO

4. QUADRO ORARIO

5. LINGUE STRANIERE E CERTIFICAZIONI

6. ERASMUS PLUS & EURES

7. ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

8. CONTATTI

*A cosa puntiamo*

# 1. VISION & MISSION

La principale finalità della scuola è la formazione educativa, non solo scolastica e professionale, ma anche civile e morale dello studente.

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.

In modo più specifico, lo scopo è quello di fornire ai propri allievi le conoscenze e le competenze professionali necessarie per l'accesso al mondo del lavoro in ambito regionale, nazionale e internazionale.

La massima espressione della **mission del nostro Istituto è una 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.

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 ha sempre rappresentato un rilevante punto di riferimento in toscana.

**Facilmente raggiungibili dai mezzi**

*Dove siamo*

# 2. IL NOSTRO ISTITUTO

## SEDE DIDATTICA IL CASTELLO LA QUERCETA

- Presidenza e Uffici amministrativi
- 1 Palestra
- 2 Laboratori di Informatica
- 1 Laboratorio di Ricevimento
- 2 Laboratori di Sala - Bar
- 2 Laboratori di Cucina
- 1 Laboratorio di Pane e Pasticceria
- 1 Sala Video Multimediale
- Aule per le attività Laboratoriali degli Alunni
- 1 campo da calcio all'aperto
- Tutte le classi sono munite di LIM

Via del Castello, 4 - Montecatini Terme (PT) - 0572 78176

## SEDE DIDATTICA VIA GALILEI

- 1 Palestra
- 2 Laboratori di Informatica
- 1 Laboratorio di Ricevimento
- 2 Laboratori di Sala - Bar
- 2 Laboratori di Cucina
- 1 Sala Video Multimediale
- Aule per le attività Laboratoriali degli Alunni
- Tutte le classi sono munite di LIM

Via G. Galilei, 11 -Montecatini Terme (PT) - 0572 770283

## SEDE DIDATTICA VIA GARIBALDI

- 1 Laboratorio di Ricevimento
- 1 Laboratorio di Sala - Bar
- 1 Laboratorio di Cucina
- 1 Aula con postazioni informatiche
- Aule per le attività Laboratoriali degli Alunni
- Tutte le classi sono munite di LIM

Via Garibaldi, 35 -Montecatini Terme (PT) - 0572 1910801

*Cosa offriamo*

# 3. PERCORSO DI STUDIO

**Il corso di studi consente il conseguimento del diploma Professionale dei servizi per l'Enogastronomia e L'Ospitalità Alberghiera**

## BIENNIO COMUNE

Il corso si articola Il corso si articola in un BIENNIO COMUNE (classe prima e seconda) dove si alternano materie di cultura generale e discipline tecnico-pratiche.

Si pone l'obiettivo di dare allo studente le conoscenze di base che lo renderanno protagonista delle scelte di indirizzo successive.

*Enogastronomia*

*Sala Vendita e Bar*

*Accoglienza turistica*

*Pasticceria*

## SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

Dalla CLASSE TERZA è prevista la scelta dell'indirizzo in relazione al settore scelto.

**Al termine della classe Terza si consegue una qualifica professionalizzante nell'indirizzo scelto** (IeFP)**.**

L'obiettivo è di dare allo studente una specializzazione in relazione al percorso scelto con conseguimento del diploma al quinto anno.

Dopo il diploma:

- accesso a tutte le facoltà universitarie
- accesso a scuole post-diploma
- corsi para-universitari di specializzazione
- impiego in aziende di settore

*Biennio Comune*

# 4. QUADRO ORARIO

## *Biennio Comune*

| AREA GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI | | CLASSE PRIMA | CLASSE SECONDA |
|---|---|---|---|
| ASSE DEI LINGUAGGI | ITALIANO | 4 | 4 |
| | INGLESE | 3 | 3 |
| ASSE MATEMATICO | MATEMATICA | 4 | 4 |
| ASSE STORICO - SOCIALE | STORIA | 0 | 2 |
| | GEOGRAFIA | 2 | 0 |
| | DIRITTO ED ECONOMIA | 2 | 2 |
| SCIENZE MOTORIE | SCIENZE MOTORIE | 2 | 2 |
| RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE | RELIGIONE | 1 | 1 |
| **TOTALE** | | **18** | **18** |
| **AREA DI INDIRIZZO** | | | |
| ASSE DEI LINGUAGGI | SECONDA LINGUA STRANIERA | 2 | 2 |
| ASSE SCIENTIFICO, TECNOLOGICO E PROFESSIONALE | SCIENZE INTEGRATE | 0 | 2 |
| | TIC | 3 | 0 |
| | SCIENZE DELGI ALIMENTI | 2 | 2 |
| | LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA | 2(+2) | 2(+2) |
| | LABORATORIO DI SALA VENDITA- BAR | 3(+2) | 2(+2) |
| | LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA | 2 | 2 |
| **TOTALE** | | **14** | **14** |
| **TOTALE ORE SETTIMANALI** | | **32** | **32** |

## *Nuovo Percorso triennale*

Conseguimento della qualifica di

**Operatore delle produzioni alimentari**

**indirizzo Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno.**

Percorso, di durata triennale, potrà essere scelto già alla fine della scuola secondaria di primo grado e consentirà di ottenere una qualifica professionale immediatamente spendibile nel mercato del lavoro.
Alla fine dei tre anni gli alunni potranno:

- continuare il percorso formativo frequentando il IV anno dei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale finalizzato a conseguire il diploma professionale
- continuare il percorso di studio nella scuola al fine di ottenere un diploma di scuola secondaria superiore attraverso lo strumento degli esami integrativi.

In generale i percorsi di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP) sono finalizzati a far acquisire ai giovani le conoscenze e le competenze indispensabili per l'assolvimento del diritto-dovere all'istruzione e formazione professionale.

*Secondo Biennio e Quinto Anno*

# 4. QUADRO ORARIO

## Enogastronomia

| AREA GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI | | CLASSE TERZA | CLASSE QUARTA | CLASSE QUINTA |
|---|---|---|---|---|
| ASSE DEI LINGUAGGI | ITALIANO | 4 | 4 | 4 |
| | INGLESE | 2 | 2 | 2 |
| ASSE MATEMATICO | MATEMATICA | 3 | 3 | 3 |
| ASSE STORICO - SOCIALE | STORIA | 2 | 2 | 2 |
| SCIENZE MOTORIE | SCIENZE MOTORIE | 2 | 2 | 2 |
| RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE | RELIGIONE | 1 | 1 | 1 |
| **TOTALE** | | **14** | **14** | **14** |
| **AREA DI INDIRIZZO** | | | | |
| ASSE DEI LINGUAGGI | SECONDA LINGUA STRANIERA | 3 | 3 | 3 |
| ASSE SCIENTIFICO, TECNOLOGICO E PROFESSIONALE | SCIENZE DELGI ALIMENTI | 4 | 4 | 4 |
| | LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA | 7 (2) | 4 (1) | 5 (1) |
| | LABORATORIO DI SALA VENDITA-BAR | - | 2 | 2 |
| | DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE | 3 | 4 | 3 |
| | INGLESE TECNICO | 1 | 1 | 1 |
| **TOTALE** | | **18** | **18** | **18** |
| **TOTALE ORE SETTIMANALI** | | **32** | **32** | **32** |

## Pasticceria

| AREA GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI | | CLASSE TERZA | CLASSE QUARTA | CLASSE QUINTA |
|---|---|---|---|---|
| ASSE DEI LINGUAGGI | ITALIANO | 4 | 4 | 4 |
| | INGLESE | 2 | 2 | 2 |
| ASSE MATEMATICO | MATEMATICA | 3 | 3 | 3 |
| ASSE STORICO - SOCIALE | STORIA | 2 | 2 | 2 |
| SCIENZE MOTORIE | SCIENZE MOTORIE | 2 | 2 | 2 |
| RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE | RELIGIONE | 1 | 1 | 1 |
| **TOTALE** | | **14** | **14** | **14** |
| **AREA DI INDIRIZZO** | | | | |
| ASSE DEI LINGUAGGI | SECONDA LINGUA STRANIERA | 3 | 3 | 3 |
| ASSE SCIENTIFICO, TECNOLOGICO E PROFESSIONALE | SCIENZE DELGI ALIMENTI | 4 | 4 | 4 |
| | LABORATORIO DI PASTICCERIA | 7 (2) | 4 (1) | 5 (1) |
| | LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA | - | 2 | 2 |
| | DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE | 3 | 4 | 3 |
| | INGLESE TECNICO | 1 | 1 | 1 |
| **TOTALE** | | **18** | **18** | **18** |
| **TOTALE ORE SETTIMANALI** | | **32** | **32** | **32** |

*Secondo Biennio e Quinto Anno*

# 4. QUADRO ORARIO

## Sala Vendita e Bar

| AREA GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI | | CLASSE TERZA | CLASSE QUARTA | CLASSE QUINTA |
|---|---|---|---|---|
| ASSE DEI LINGUAGGI | ITALIANO | 4 | 4 | 4 |
| | INGLESE | 2 | 2 | 2 |
| ASSE MATEMATICO | MATEMATICA | 3 | 3 | 3 |
| ASSE STORICO - SOCIALE | STORIA | 2 | 2 | 2 |
| SCIENZE MOTORIE | SCIENZE MOTORIE | 2 | 2 | 2 |
| RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE | RELIGIONE | 1 | 1 | 1 |
| **TOTALE** | | **14** | **14** | **14** |
| **AREA DI INDIRIZZO** | | | | |
| ASSE DEI LINGUAGGI | SECONDA LINGUA STRANIERA | 3 | 3 | 3 |
| ASSE SCIENTIFICO, TECNOLOGICO E PROFESSIONALE | SCIENZE DELGI ALIMENTI | 4 | 4 | 4 |
| | LABORATORIO DI SALA VENDITA E BAR | 7 (2) | 4 (1) | 5 (1) |
| | LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA | - | 2 | 2 |
| | DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE | 3 | 4 | 3 |
| | INGLESE TECNICO | 1 | 1 | 1 |
| **TOTALE** | | **18** | **18** | **18** |
| **TOTALE ORE SETTIMANALI** | | **32** | **32** | **32** |

## Accoglienza turistica

| AREA GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI | | CLASSE TERZA | CLASSE QUARTA | CLASSE QUINTA |
|---|---|---|---|---|
| ASSE DEI LINGUAGGI | ITALIANO | 4 | 4 | 4 |
| | INGLESE | 2 | 2 | 2 |
| ASSE MATEMATICO | MATEMATICA | 3 | 3 | 3 |
| ASSE STORICO - SOCIALE | STORIA | 2 | 2 | 2 |
| SCIENZE MOTORIE | SCIENZE MOTORIE | 2 | 2 | 2 |
| RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE | RELIGIONE | 1 | 1 | 1 |
| **TOTALE** | | **14** | **14** | **14** |
| **AREA DI INDIRIZZO** | | | | |
| ASSE DEI LINGUAGGI | SECONDA LINGUA STRANIERA | 3 | 3 | 3 |
| ASSE SCIENTIFICO, TECNOLOGICO E PROFESSIONALE | ARTE E TERRITORIO | 2 | 2 | 2 |
| | LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TUR. | 7 (2) | 4 (1) | 5 (1) |
| | 3ª LINGUA STRANIERA | - | 2 | 2 |
| | DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE | 5 | 5 | 4 |
| | INGLESE TECNICO | 1 | 2 | 2 |
| **TOTALE** | | **18** | **18** | **18** |
| **TOTALE ORE SETTIMANALI** | | **32** | **32** | **32** |

*Cosa offriamo*

# 5. LINGUE STRANIERE

## STAGE LINGUISTICI E SCAMBI CULTURALI

La nostra esperienza pluriennale dimostra che un **soggiorno di studio di una settimana all'estero** ha un ruolo di grande rilevanza nel percorso formativo dello studente, incentivando l'apprendimento della lingua straniera.

## STAGE PROFESSIONALI ALL'ESTERO

Si tratta di un'esperienza altamente educativa, che di norma viene effettuata alla fine del quarto anno (alternanza scuola lavoro) gli studenti che partecipano sono ogni anno più numerosi, svolgendo **stage in Francia, Germania e Spagna**.

## INSEGNANTI MADRELINGUA

Collaborano con i docenti della classe per effettuare interventi mirati a livello comunicativo, contribuiscono a far consolidare agli studenti la microlingua specifica per ogni settore e per il conseguimento di certificazioni linguistiche europee.

## CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE EUROPEE

La nostra scuola attiva corsi per ottenere le certificazioni che costituiscono un valore aggiunto nella formazione di un alunno.

### *Certificazione Inglese*

LIV. 1 B1 PET CLASSI 3°-4°
LIV. 2 B2 FCE CLASSI 4°-5°

### *Certificazione Francese*

DELF LIV. B1 CLASSI 5°

### *Certificazione Tedesco*

LIV.A2 - LIV.B1 CLASSI 5°

### *Certificazione Spagnolo*

LIV.A2 - LIV.B1 CLASSI 3°-4°- 5°

*Stage all'Estero*

# 6. ERASMUS+ & EURES

## ERASMUS PLUS

Gli studenti maggiorenni ( a partire dal 4° anno) e gli studenti neodiplomati, dopo una selezione linguistica e professionale, potranno partecipare al progetto che prevede stage altamente professionalizzanti presso aziende esperte nel settore.

Il progetto ERASMUS + è disponibile in alcune nazioni Europee come Francia, Germania, Spagna, Inghilterra e Belgio.

*Bruxelles*

*Cork*

*Siviglia*

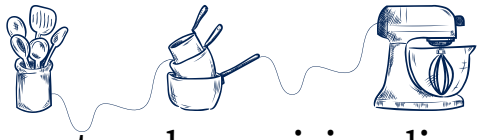
## EURES

Servizio per la mobilità professionale in Europa, organizzato dalla scuola in collaborazione con il servizio EURES( European Employment Services), rete pubblica dei servizi europei per il lavoro del Centro per l'Impiego di Pistoia.

Esso è destinato ai diplomati che desiderano lavorare all'estero.

# 7. PCTO

## ENOGASTRONOMIA



Sviluppare conoscenze e abilità relativamente al servizio di cucina, all'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, anche in riferimento alle richieste dei clienti nazionali e stranieri, migliorare le proprie conoscenze relativamente al coordinamento con gli atri reparti e servizi.

### Cibo Protetto - HACCP Allievi

CORSO PER ACQUISIRE L'ATTESTATO HACCP

### Mani in Pasta

LABORATORIO DIDATTICO DI PASTA FRESCA

*Alternanza Scuola-Lavoro*

7.

# PCTO

## SALA VEDITA E BAR

Sviluppare conoscenze e abilità relativamente al servizio bar e della ristorazione, curando insieme al personale della struttura l'allestimento dei diversi spazi e la distribuzione dei pasti per le varie occasioni.

### *Working Flair Mixology*

TECNICHE DI REALIZZAIONE COCKTAIL

### *Concorso di Caffetteria*

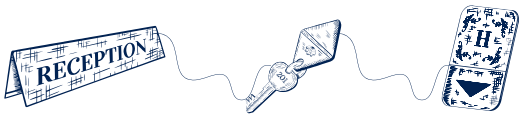
PREMIAZIONE FINALE
CON GIURIA TECNICA E DEGUSTATIVA

*Alternanza Scuola-Lavoro*

7.

# PCTO

## ACCOGLIENZA TURISTICA




Sviluppare conoscenze e più abilità relativamente al servizio di front-office, migliorare la propria conoscenza delle innovazioni tecnologiche introdotte nella gestione del cliente, acquistare spirito di iniziativa, capacità di autocontrollo, problem solving e flessibilità.
L'allievo dovrà inoltre dovrà sviluppare le proprie capacità comunicative e relazionali, anche in lingua straniera e recepire i cambiamenti negli stili di fruizione del turismo.

### *Corso di Wedding Planner*

CORSO FORMATIVO SUL SEGMENTO WEDDING

### *Corso di Event&Graphic Planner*

CON ESPERTA DI EVENT PLANNING E MANAGMENT

# 8. CONTATTI

ISTITUTO ALBERGHIERO MONTECATINI TERME

## ISTITUTO ALBERGHIERO "F. MARTINI"

*Montecatini Terme*

| | |
|---|---|
| Sito Web | https://www.alberghieromontecatini.edu.it/ |
| E-mail | istitutomartini@alberghieromontecatini.edu.it |

| | | |
|---|---|---|
| telefono | Sede Il Castello la Querceta | 0572 78176 |
| | Sede Via Galilei | 0572 770283 |
| | Sede Via Garibaldi | 0572 1910801 |

Profilo Instagram @istitutoalberghieromartini

Pagina Facebook @Istituto Alberghiero Martini

ALBERGHIERO MONTECATINI