



LA NOSTRA SCUOLA, IL TUO FUTURO



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
Pellegrino Artusi - Chianciano Terme (SI)

BACHECA DELLE FOTO



Combiguru Challenge
Padova



Fiera alla Pieve
Sinalunga



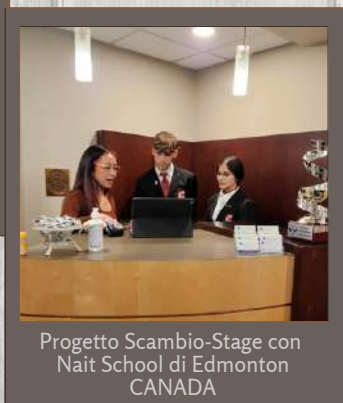
Fiera Didacta
Firenze



Stati Generali del Turismo
Chianciano Terme



Giornata apprendimento digitale
Prato



Progetto Scambio-Stage con
Nait School di Edmonton
CANADA



Benvenuto Brunello
Montalcino



CONVEGNO ANUSCA
Chianciano Terme



Campionato nazionale di Pasticceria
Termoli



Wine Festival
Siena

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE Pellegrino Artusi

L'Istituto di Istruzione Superiore "Pellegrino Artusi" di Chianciano Terme è attivo da più di sessant'anni nella formazione professionale di giovani operatori del settore enogastronomico e dell'accoglienza turistica.

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

Al termine dei cinque anni di corso è possibile, inoltre, accedere a qualunque facoltà universitaria, frequentare un ITS Academy o una Scuola di Specializzazione post diploma.

Il percorso di studi prevede un biennio comune con, nel triennio, quattro diverse articolazioni e prevede inoltre un percorso professionalizzante

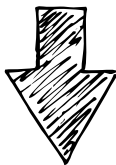
Tra le figure professionali più richieste dal mercato del lavoro vi sono:

*Chef, Cuoco, Pasticciere,
Responsabile servizi di
ristorazione, Maitre,
Barman, Sommelier ,
Responsabile di sala,
Gestore di locali e di mense
scolastiche o aziendali,
Responsabile servizi
ricevimento,
Direttore d'albergo,
Receptionist,
Hostess/Stewart fieristici,
Tour operator, Guida
turistica, Animatore,
Consulente industria
alimentare, Destination
Manager.*



PERCORSO DI STUDIO

Biennio comune



Triennio

Le 4 Articolazioni

Accoglienza Turistica

Enogastronomia

Sala e Vendita

Produzioni Dolciarie

Il percorso professionalizzante

Tecnico dei Servizi di Animazione Turistico-
Sportiva e del tempo libero

ORARIO SETTIMANALE DELLE LEZIONI

QUADRO ORARIO BIENNIO

Area generale comune a tutti gli indirizzi

MATERIE	CLASSE 1	CLASSE 2
Italiano	4	4
Inglese	3	3
Matematica	4	4
Storia **	1	1
Geografia	1	1
Diritto ed Economia	2	2
Scienze Motorie	2	2
Religione Cattolica o mat. Alternativa	1	1

Area di indirizzo

MATERIE	CLASSE 1	CLASSE 2
Seconda 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	CLASSE 2
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

** grazie all'attività di potenziamento le unità orarie sono 2

ORARIO SETTIMANALE DELLE LEZIONI

QUADRO ORARIO TRIENNIO

ACCOGLIENZA TURISTICA

Area generale comune a tutti gli indirizzi

MATERIE	CLASSE 3	CLASSE 4	CLASSE 5
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	CLASSE 4	CLASSE 5
Seconda Lingua straniera	3	3	3
Diritto e Tecniche Amministrative	4	4	5
Scienza e cultura degli alimenti	3	2	2
Lab. di Accoglienza Turistica	6	4	3
Tecniche di Comunicazione	-	2	2
Arte e Territorio	1	2	2

Compresenze

MATERIE	CLASSE 3	CLASSE 4	CLASSE 5
Lab. Servizi di Accoglienza Turistica	1	1	2

ORARIO SETTIMANALE DELLE LEZIONI

QUADRO ORARIO TRIENNIO

ENOGASTRONOMIA

Area generale comune a tutti gli indirizzi

MATERIE	CLASSE 3	CLASSE 4	CLASSE 5
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	CLASSE 4	CLASSE 5
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

Compresenze

MATERIE	CLASSE 3	CLASSE 4	CLASSE 5
Lab. Servizi Enogastronomici - Cucina	1	1	2

ORARIO SETTIMANALE DELLE LEZIONI

QUADRO ORARIO TRIENNIO

SALA E VENDITA

Area generale comune a tutti gli indirizzi

MATERIE	CLASSE 3	CLASSE 4	CLASSE 5
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	CLASSE 4	CLASSE 5
Seconda Lingua straniera	3	3	3
Diritto e Tecniche Amministrative	4	4	4
Scienza e cultura degli alimenti	4	4	4
Lab. Serv. Enogastronomici Sala e Vendita	6	4	4
Lab. Serv. Enogastronomici- Cucina	-	2	2

Compresenze

MATERIE	CLASSE 3	CLASSE 4	CLASSE 5
Lab. Servizi Enogastronomici - Cucina	1	1	2

*Compresenza dell'ITP con Scienze degli Alimenti

ORARIO SETTIMANALE DELLE LEZIONI

QUADRO ORARIO TRIENNIO

PRODUZIONE DOLCIARIE

Area generale comune a tutti gli indirizzi

MATERIE	CLASSE 3	CLASSE 4	CLASSE 5
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	CLASSE 4	CLASSE 5
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	CLASSE 4	CLASSE 5
Lab. Servizi Enogastronomici - Cucina	1	1	2



LABORATORI DI CUCINA E PASTICCERIA

La scuola dispone di due laboratori di cucina dotati di attrezzature all'avanguardia per lo svolgimento di esercitazioni pratiche.

Uno dei due laboratori è suddiviso in specifiche aree:

- > pasticceria
- > panetteria
- > garde-manger (sezionatura carni e pesci).

L'altro laboratorio è dotato di dodici postazioni, di una telecamera e di monitor posizionato alle spalle del tavolo di lavoro e di fronte alle postazioni singole. In tal modo gli studenti possono apprezzare nei dettagli le tecniche di base proposte dai docenti e dagli esperti e riprodurle.





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:

un “**american-bar**”, provvisto delle tecnologie più moderne;

un “**caffé-bar**” dove svolgono le esercitazioni le classi del biennio

L’aula Agorà viene utilizzata come sala banchetti in numerose manifestazioni ed eventi

I laboratori sono stati dotati di diversi tablet per consentire l'utilizzo diffuso della “comanda elettronica”





LABORATORI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

L'attività di accoglienza si svolge negli spazi operativi predisposti:

L'Aula Agorà, 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; inoltre, un altro piccolo front desk, permette di effettuare più simulazioni in contemporanea;

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.



SPAZI E INFRASTRUTTURE

Attraverso specifici finanziamenti PNRR la scuola ha realizzato un laboratorio di Chimica degli Alimenti e due laboratori Edugreen. Sono stati rivisti, sia negli arredi che nella strumentazione digitale, il laboratorio di Accoglienza turistica, 7 aule, la hall, l'aula conferenze ed è in fase di realizzazione un nuovo laboratorio linguistico e informatico multimediale. Anche i laboratori di sala e cucina sono stati implementati con nuove attrezzature nell'ottica della digitalizzazione e del risparmio energetico.



ACCOGLIENZA E INCLUSIONE

- P.C.T.O. progettati per valorizzare le potenzialità di ogni singolo studente
- Progetto di continuità con le scuole secondarie di primo grado di provenienza.
- Aula Sensoriale
- Partecipazione a concorsi di settore
- Progetti volti al benessere psicofisico degli studenti (Equitazione naturale e Musicoterapia).



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 corsi di Italiano L2.



CONVEGNI E WORKSHOP

L'istituto organizza convegni e un workshop annuale con aziende, operatori del settore, Enti pubblici per un confronto continuo sugli attuali scenari lavorativi del settore, al fine di orientare gli studenti nella costruzione del loro progetto di vita.



ORIENTAMENTO SCOLASTICO

(Linee Guida Orientamento - D.M. n. 328 del 22 dicembre 2022)

L'orientamento scolastico persegue i seguenti scopi: rafforzare il raccordo tra il primo ed il secondo ciclo di istruzione e formazione attraverso scelte consapevoli e ponderate, valorizzare le potenzialità e i talenti degli studenti, contribuire alla riduzione della dispersione scolastica, favorire l'accesso al mondo del lavoro e alle opportunità formative dell'istruzione terziaria (Università e ITS Academy). L'I.I.S. Pellegrino Artusi, grazie alle figure del Docente Orientatore di Istituto e ai tutors dell'orientamento, assiste e supporta i propri studenti per il raggiungimento di queste importanti finalità.

CRESCITA INDIVIDUALE E PROFESSIONALE

La scuola è impegnata nel contrasto alla dispersione scolastica, operando in maniera preventiva su eventuali difficoltà degli studenti e realizzando, in attuazione delle misure previste dal PNRR, azioni di mentoring, potenziamento delle competenze di base, percorsi formativi e laboratoriali co-curriculari. La figura del mentor, mettendo gli studenti al centro dell'attenzione, li assiste ed accompagna permettendo loro di vivere più efficacemente l'esperienza scolastica. Le azioni previste nelle varie progettualità mirano alla crescita individuale e professionale di tutti gli studenti.

PCTO- Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento

I PCTO prevedono esperienze di stage presso aziende ed enti del settore. L'Istituto opera attraverso una rete di strutture d'eccellenza, all'interno delle quali gli studenti acquisiscono competenze 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 aderisce ad Alma diploma ed offre, attraverso la Piattaforma Placement, un servizio di intermediazione tra diplomati e aziende accreditate 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 ed al personale, svolgono esperienza di stage.

PROGETTI, ESPERIENZE PROFESSIONALIZZANTI, INCONTRI CON IL TERRITORIO



- Educazione alla legalità
- Educazione alla salute
- Progetti sportivi
- Laboratorio teatrale
- Laboratorio musicale
- Laboratorio giornalistico e multimediale
- Progetto "Ospitalità e Ristorazione"
- 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, Insieme per caso, associazioni culturali)
- Organizzazione di corsi specifici di 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
- Partecipazione a manifestazioni promosse sul territorio (Convegni, Mostre mercato, "Borghi e Cantine", "Fiera alla Pieve" di Sinalunga, "Wine Festival" Siena, "Benvenuto Brunello")



POTENZIAMENTO LINGUE STRANIERE

- Certificazioni lingua inglese (esame TIE), emesse da Gatehouse Awards IESOL e riconosciute dal MIM
- 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
- Preparazione e approfondimento per le certificazioni esterne di lingua francese DE.L.F - Livello B1
- Viaggi di istruzione all'estero
- Teatro in lingua





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 I 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 (<i>conversazione in lingua sulla terminologia tecnica settore</i>) • 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 <i>e ulteriori sbocchi professionali in</i> • 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 ambinete, attività fisiche o motorie, religione 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



CORSO SERALE PER ADULTI

L'istituto si occupa anche del conseguimento del diploma di maturità per gli adulti italiani e stranieri che non hanno terminato gli studi o che vogliono riqualificarsi e per ragazzi che hanno compiuto 16 anni e stanno lavorando.

Coloro che hanno già un diploma o abbiano interrotto un precedente corso di studi possono avere il riconoscimento di crediti scolastici per l'abbreviazione del percorso. Possono essere anche riconosciuti dei crediti culturali per esperienze lavorative o certificazioni.

Il corso serale si articola in tre periodi: primo biennio, secondo biennio e quinto anno. Al termine del percorso viene rilasciato il diploma con il quale è possibile l'iscrizione all'università, alla formazione tecnica superiore o l'inserimento nel mondo del lavoro.





Via del Morellone, 1 - 53042 Chianciano Terme (SI)
Tel. 0578 63674
Mail: SIRH030008@istruzione.it
www.alberghierochianciano.edu.it

