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

LA NOSTRA SCUOLA, IL TUO FUTURO

ISTITUTO PROFESSIONALE
Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera





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
- Maitre
- Barman
- Sommelier
- Responsabile servizi di ristorazione
- Responsabile di sala
- Direttore d'albergo
- Gestore di locali e di mense scolastiche o aziendali
- Animatore
- Receptionist
- Responsabile servizi ricevimento
- Hostess/Steward fieristici
- Tour operator
- Consulente industria alimentare
- Destination Manager
- Guida turistica

PERCORSO DI STUDIO

Biennio comune

→ 4

Triennio

Le 4 Articolazioni

Accoglienza Turistica

→ 5

Il ricevimento di un albergo, dalle prenotazioni al check-out, le lingue straniere e la promozione del territorio.

Enogastronomia

→ 5

La cucina regionale, nazionale e internazionale, il lavoro in brigata e l'organizzazione della produzione.

Sala e Vendita

→ 5

Il servizio di sala e di bar, la caffetteria e la miscelazione, i vini e l'abbinamento con i piatti.

Produzioni Dolciarie

→ 5

Pasticceria e panificazione, dalle preparazioni di base alla decorazione, e la produzione artigianale e industriale.

Il percorso professionalizzante

Tecnico dei Servizi di Animazione Turistico-Sportiva e del tempo libero → 6

Per gli adulti

Corso serale per adulti → 8

Quadro orario biennio

MATERIE	CLASSE 1	CLASSE 2
Area generale comune a tutti gli indirizzi		
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		
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
Totale ore settimanali	**32**	**32**
Compresenze		
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

Quadro orario TRIENNIO

MATERIE	CLASSE 3	CLASSE 4	CLASSE 5
Area generale comune a tutti gli indirizzi			
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

Quadro orario TRIENNIO

ACCOGLIENZA TURISTICA	CLASSE 3	4	5
Area di indirizzo			
Seconda Lingua straniera	3	3	3
Diritto e Tecniche Amministrative	4	4	5
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3	2	2
Lab. di Accoglienza Turistica	6	4	3
Tecniche di Comunicazione	-	2	2
Arte e Territorio	1	2	2
Totale ore settimanali area generale compresa	32	32	32
Compresenze			
Lab. Servizi di Accoglienza Turistica *	1	1	2

ENOGASTRONOMIA	CLASSE 3	4	5
Area di indirizzo			
Seconda Lingua straniera	3	3	3
Diritto e Tecniche Amministrative	4	4	4
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	4	4	4
Lab. Servizi Enogastronomici - Cucina	6	4	4
Lab. Servizi Enogastronomici- Sala/Bar	-	2	2
Totale ore settimanali area generale compresa	32	32	32
Compresenze			
Lab. Servizi Enogastronomici - Cucina *	1	1	2

SALA E VENDITA	CLASSE 3	4	5
Area di indirizzo			
Seconda Lingua straniera	3	3	3
Diritto e Tecniche Amministrative	4	4	4
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	4	4	4
Lab. Serv. Enogastronomici Sala e Vendita	6	4	4
Lab. Serv. Enogastronomici- Cucina	-	2	2
Totale ore settimanali area generale compresa	32	32	32
Compresenze			
Lab. Servizi Enogastronomici - Sala e Vendita *	1	1	2

PRODUZIONI DOLCIARIE	CLASSE 3	4	5
Area di indirizzo			
Seconda Lingua straniera	3	3	3
Diritto e Tecniche Amministrative	4	4	4
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	4	4	4
Lab. di Arte Bianca e Pasticceria	6	4	4
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	-	2	2
Totale ore settimanali area generale compresa	32	32	32
Compresenze			
Lab. di Arte Bianca e Pasticceria *	1	1	2

*Compresenza dell'ITP con Scienza e Cultura dell'Alimentazione

CORSO IeFP QUADRIENNALE

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

Il tuo talento, il tuo futuro: turismo, sport e animazione!

È in fase di attivazione un corso quadriennale di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP) per il conseguimento del Diploma Professionale di Tecnico dei Servizi di Animazione Turistico-Sportiva e del Tempo Libero.

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)

L'IeFP è un sistema di istruzione e formazione italiano che fa parte del **secondo ciclo di studi**, pensato per i ragazzi che hanno concluso la scuola secondaria di primo grado. Unisce lo studio teorico a una forte **impronta pratica** orientata al mondo del lavoro e permette di assolvere l'obbligo di istruzione e il diritto-dovere all'istruzione e alla formazione, che si esaurisce al compimento dei 18 anni oppure con il conseguimento di una qualifica professionale almeno triennale.

Il nostro corso è strutturato come un **percorso quadriennale**, secondo la logica modulare del sistema IeFP.

1°, 2° e 3° anno

Al termine del terzo anno, esame per la **Qualifica Professionale di Operatore** – 3° livello EQF.

Si può **accedere direttamente al mondo del lavoro**, senza l'obbligo di frequentare il quarto anno.

→

4° anno

Obiettivo finale: il **Diploma Professionale di Tecnico** – 4° livello EQF.

→

Dopo il diploma

Quinto anno ed **esame di maturità** → università o ITS Academy

Percorsi **IFTS** (Istruzione e Formazione Tecnica Superiore) → ITS Academy

Mondo del lavoro: settore turistico, sportivo e del benessere

UN PERCORSO, DUE OPPORTUNITÀ PROFESSIONALI

OPERATORE — 3 anni

Il professionista a contatto con il pubblico

L'Operatore è il motore delle attività sportive, ricreative e del tempo libero. Lavora **a diretto contatto con le persone** e contribuisce alla realizzazione delle attività quotidiane.

Esempi di opportunità professionali

- Animatore nei villaggi turistici
- Promoter di eventi
- Hostess/Steward di accoglienza
- Aiuto-istruttore di discipline ludico-sportive
- Assistente nei centri estivi
- Addetto all'accoglienza in palestra

TECNICO — 4 anni

Il professionista che progetta e coordina

Il Tecnico possiede competenze di **marketing, comunicazione e gestione delle risorse**. Progetta, organizza e coordina attività ed eventi e può occuparsi della selezione del personale per i diversi ruoli.

Esempi di opportunità professionali

- Capo animazione o responsabile dell'animazione
- Coordinatore di eventi turistici
- Programmatore di pacchetti per il tempo libero
- Istruttore di discipline sportive non agonistiche
- Coordinatore di centri per il tempo libero e di attività ludico-sportive

DOVE PUOI LAVORARE?

Hotel · Campeggi · Resort · Centri benessere · Villaggi turistici · Navi da crociera · Parchi divertimento · Agenzie di eventi · Società di consulenza turistica

DUE TAPPE PER CRESCERE. TANTE OPPORTUNITÀ PER IL TUO FUTURO.









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.









→ 10

→ 11

→ 12

LABORATORI DI CUCINA E PASTICCERIA



La scuola dispone di **tre moderni laboratori** all'avanguardia, progettati per offrire una **formazione pratica** di livello e simulare reali contesti professionali.

- **Laboratorio di cucina tradizionale**: dotato di specifiche aree per coprire tutti i settori della ristorazione e dell'arte bianca (preparazione e cottura, pasticceria e panificazione, lavorazione piatti freddi).
- **Laboratorio di cucina con didattica multimediale**: **15 postazioni** autonome e attrezzate e un monitor che permette agli studenti di seguire e riprodurre le tecniche di lavoro del docente.
- **Laboratorio "Cucina morbida"**: uno spazio più raccolto e accogliente per la didattica laboratoriale di cucina, pensato per percorsi personalizzati a misura di ogni studente, con forno multifunzione digitale e piastre a induzione.









I laboratori di cucina sono stati implementati con nuove attrezzature nell'ottica della digitalizzazione e del risparmio energetico; nel laboratorio di Enogastronomia sono stati installati due smart TV e visori.

LABORATORI DI SALA BAR



Stile, professionalità e tecnologia si incontrano nei nuovi **Laboratori di Sala e Bar**. Il cuore pulsante della didattica è la splendida **Sala Mimosa** che, con i suoi **sessanta coperti**, accoglie sia le esercitazioni pratiche sia gli eventi istituzionali più prestigiosi, supportata da una **seconda sala da ventiquattro coperti**.

L'**area bar** si divide in:

- un moderno "american-bar" hi-tech;
- un accogliente "caffè-bar".

Per i grandi ricevimenti, gli spazi si collegano alla suggestiva **Aula Agorà**, adibita a **sala banchetti**.

Il **"Bar Artusi"** offre caffetteria, dolci e salati, pronti o su ordinazione: ogni mattina, a turno, vi prestano servizio anche gli **studenti del biennio e del triennio**.









L'intera struttura adotta standard digitali avanzati attraverso l'uso diffuso di tablet per la gestione della "comanda elettronica".

LABORATORI DI ACCOGLIENZA TURISTICA



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

l'**Aula Agorà**, con due postazioni che riproducono il **front desk di un hotel** e quello di **un'agenzia di viaggio**, per le operazioni di ricevimento e registrazione dei clienti con la modulistica di settore e gli strumenti tecnologici, anche con più simulazioni in contemporanea;

il **laboratorio di Accoglienza Turistica con back office**, per le attività di **gestione alberghiera**, con un **desk strutturato** simile a quello di un hotel;

e il **laboratorio Informatico-Linguistico**, dove al bisogno si svolgono anche attività laboratoriali di accoglienza turistica.









Il laboratorio di Accoglienza Turistica è stato rimodernato con una nuova disposizione d'aula, postazioni mobili, nuovi PC e notebook per attività grafiche.

SPAZI E INFRASTRUTTURE

La scuola si è rinnovata: ha recentemente realizzato **laboratori** moderni e tecnologicamente avanzati, **aule innovative** e una **nuova palestra**.

LABORATORI INNOVATIVI

- **Laboratorio Informatico-Linguistico**: arredi moderni, pannelli insonorizzanti, postazioni attrezzate con cuffie e software di gestione d'aula.
- **Laboratorio meeting**: attrezzato con pannelli insonorizzanti, strumentazione audio-video e drone.
- **Laboratorio Podcast**: spazio multimediale attrezzato con cabina di registrazione, mixer, microfoni professionali e software di editing audio, per la produzione autonoma di contenuti di comunicazione digitale.
- **Laboratorio di Alimentazione 4.0**: attrezzature e kit strumentali per le analisi di chimica e microbiologia degli alimenti.
- **Laboratorio "Serra Idroponica"**: una serra interna e una esterna per coltivare ortaggi e frutti in modo efficiente, sfruttando al massimo acqua e spazio; i prodotti ottenuti sono impiegati nelle preparazioni enogastronomiche.







NUOVA PALESTRA

Appena costruita, la palestra è uno spazio moderno e accessibile per le lezioni di Scienze Motorie e per le attività sportive: un luogo dove muoversi, allenarsi, incontrarsi e praticare diverse discipline, condividendo il valore del gioco di squadra, del rispetto e del benessere.



AULE INNOVATIVE

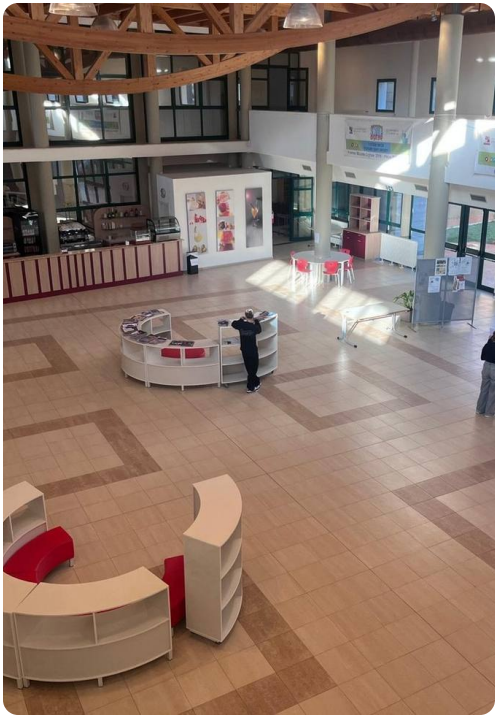
Un sistema ibrido di aule fisse e tematiche: alcune aule già esistenti nel nostro Istituto sono state innovate e sono nati nuovi spazi di apprendimento anche in ambienti inutilizzati o non considerati come tali.

Aula "Sensoriale": ambiente confortevole e accogliente nel quale è possibile rilassarsi grazie alla presenza di materiali di diversa fattura e a colorazione tenue, con videoproiettore.

Aula "Rosa dei venti": ambiente di confronto con arredi modulari adattabili in base alle attività da svolgere.

Aula "Agorà": spazio di incontro e scambio continuo, dotato di postazioni PC, piccoli tavoli e vari tipi di sedute, stimolante e fruibile da tutta la comunità scolastica.

Aula "Agorà esterna": spazio didattico esterno dove valorizzare l'apprendimento di tipo esperienziale e sperimentale, anche con l'uso di tecnologie didattiche e innovative; è in fase di realizzazione la copertura.



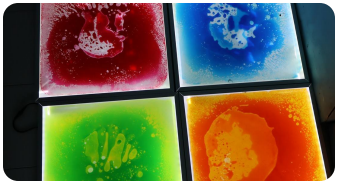




ACCOGLIENZA E INCLUSIONE

- Formazione Scuola-Lavoro progettata 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 (Outdoor education, Ceramica 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 **Tutor 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.

FSL- FORMAZIONE SCUOLA - LAVORO

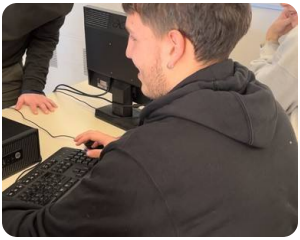
La Formazione Scuola - Lavoro prevede **esperienze di stage** presso aziende ed enti del settore. L'Istituto opera attraverso una rete di strutture d'eccellenza, all'interno delle quali gli studenti acquisiscono competenze con professionisti ed esperti dei vari settori. Vengono inoltre organizzati incontri, 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
- Il 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



BACHECA DELLE FOTO



Fiera Didacta
Firenze



Progetto Scambio-Stage con Nait School di Edmonton
CANADA



Combiguru Challenge
Padova



Giornata apprendimento digitale
Prato



Stati Generali del Turismo
Chianciano Terme



Fiera alla Pieve
Sinalunga



Benvenuto Brunello
Montalcino



CONVEGNO ANUSCA
Chianciano Terme



Wine Festival
Siena



Campionato nazionale di Pasticceria
Termoli



Sala e Vendita

Accoglienza Turistica

Enogastronomia Cucina

Produzioni Dolciarie

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE ARTUSI

Via del Morellone, 1 - 53042 Chianciano Terme (SI)

Tel. 0578 63674

Mail: SIRH030008@istruzione.it

www.alberghierochianciano.edu.it

@artusi_chianciano

facebook.com/artusichianciano

Brochure realizzata con il supporto di strumenti di intelligenza artificiale e verificata dal personale dell'Istituto.