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

LA NOSTRA SCUOLA, IL TUO FUTURO

OFFERTA FORMATIVA 2027/28



ISTITUTO PROFESSIONALE — 5 ANNI

Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Cucina, sala e bar, accoglienza turistica, pasticceria

Anche **corso serale per adulti**

LICEO — NOVITÀ — 5 ANNI

del Made in Italy

Cultura, economia e diritto delle eccellenze italiane

PERCORSO IeFP — 4 ANNI

Animatore Turistico-Sportivo e del tempo libero

Qualifica al terzo anno, diploma professionale al quarto

ISTITUTO TECNICO — NOVITÀ — 5 ANNI

Relazioni Internazionali per il Marketing

Tre lingue straniere, marketing e commercio internazionale

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

Pellegrino Artusi

Da più di sessant'anni l'Istituto "Pellegrino Artusi" di Chianciano Terme forma i professionisti dell'enogastronomia e dell'ospitalità. Dall'anno scolastico 2027/28 la nostra offerta formativa cresce: accanto all'**Istituto professionale alberghiero** nascono il **Liceo del Made in Italy** e il **Tecnico economico** con l'articolazione **Relazioni Internazionali per il Marketing**.

Percorsi diversi, un'unica comunità: aule innovative e laboratori moderni, una nuova palestra, docenti che accompagnano ogni studente nella scelta e nella crescita, un legame forte con le imprese, le istituzioni e il territorio senese, conosciuto in tutto il mondo per i suoi vini, i suoi prodotti e i suoi paesaggi.

I NOSTRI PERCORSI

ISTITUTO PROFESSIONALE

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Cucina, sala e bar, accoglienza turistica e pasticceria: un mestiere che si impara nei laboratori.

5 ANNI

→ 6

Per gli adulti: **corso serale** per il diploma dell'Istituto professionale → 9

LICEO · NUOVO DAL 2027/28

Liceo del Made in Italy

Cultura, economia e diritto per conoscere, raccontare e promuovere le eccellenze italiane.

5 ANNI

→ 10

ISTITUTO TECNICO ECONOMICO · NUOVO DAL 2027/28

Relazioni Internazionali per il Marketing

Articolazione dell'indirizzo Amministrazione, Finanza e Marketing: tre lingue straniere, marketing e commercio internazionale.

5 ANNI

→ 13

PERCORSO IeFP QUADRIENNALE

Animatore Turistico-Sportivo e del tempo libero

Qualifica professionale di operatore al terzo anno, diploma professionale di tecnico al quarto.

4 ANNI

→ 16

LA NOSTRA SCUOLA

Spazi e infrastrutture

La scuola si è rinnovata: ha recentemente realizzato **laboratori** moderni e tecnologicamente avanzati, **aule innovative** e una **nuova palestra**, a disposizione di tutti i percorsi.

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.





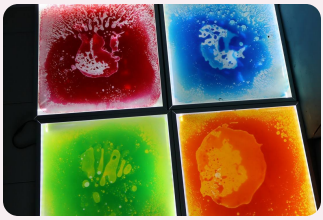


Ogni studente al centro

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).





Welcome

Bienvenue · Willkommen

Benvenuti

Bienvenidos · Witamy

Bem-vindos · Mirë se vini

Lingue e intercultura

→ 19

- Corsi di **Italiano L2** e accoglienza personalizzata per chi arriva da altri Paesi.
- **Certificazioni linguistiche** di inglese (TIE) e di francese (DELF).
- Progetto **Erasmus Plus**, viaggi di istruzione all'estero e **teatro in lingua**.

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**.





ISTITUTO PROFESSIONALE · LA SCUOLA ALBERGHIERA

Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Scopri di più

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**.

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

Triennio

Le 4 Articolazioni

Accoglienza Turistica

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

Enogastronomia

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

Sala e Vendita

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

Produzioni Dolciarie

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

Il percorso di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP)

Tecnico dei Servizi di Animazione Turistico-Sportiva e del tempo libero → 16

Per gli adulti

Corso serale per adulti → 9

I laboratori professionali

Stile, professionalità e tecnologia: qui si impara facendo, in ambienti che riproducono un vero albergo e un vero ristorante.



Cucina e pasticceria

Laboratori all'avanguardia che simulano reali contesti professionali: la **cucina tradizionale**, con aree per tutti i settori della ristorazione e dell'arte bianca, la **cucina con didattica multimediale**, con postazioni autonome e un monitor per seguire le tecniche del docente, e la **"Cucina morbida"**, spazio più raccolto per percorsi personalizzati.



Sala e bar

La **Sala Mimosa**, con sessanta coperti, e una seconda sala accolgono esercitazioni ed eventi; l'area bar ha un **american-bar** hi-tech e un **caffè-bar**, e l'Aula Agorà diventa sala banchetti. Ogni mattina gli studenti lavorano a turno al **"Bar Artusi"**, con la comanda elettronica su tablet.



Accoglienza turistica

Nell'**Aula Agorà** due postazioni riproducono il **front desk** di un hotel e quello di un'agenzia di viaggio; il **laboratorio di Accoglienza Turistica**, rinnovato con postazioni mobili, nuovi PC e notebook, ha un back office per la gestione alberghiera.

Cucine con nuove attrezzature per la digitalizzazione e il risparmio energetico, smart TV e visori nel laboratorio di Enogastronomia.









ISTITUTO PROFESSIONALE

CORSO SERALE PER ADULTI

Scopri di più

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.



NUOVO PERCORSO · DAL 2027/28

Liceo del Made in Italy*

Ricchezze del territorio, eccellenze enogastronomiche, storia e cultura, al servizio dei nostri giovani.

Scopri di più






Perché scegliere il Liceo del Made in Italy

È il nuovo percorso liceale che unisce la solida formazione umanistica e scientifica di un liceo alla **cultura economica e giuridica** dei settori che rendono l'Italia famosa nel mondo. Impari a leggere la realtà con uno sguardo critico, a riconoscere il valore dei prodotti e dei luoghi, a **raccontarli e promuoverli**, guardando al futuro senza dimenticare le radici.

All'Artusi il liceo nasce dal territorio: i distretti del vino e dell'olio, l'artigianato, il turismo sostenibile e le eccellenze enogastronomiche sono il cuore della proposta.

RADICI CULTURALI

Storia, lingua, arte e identità del territorio: il patrimonio da cui nasce la qualità italiana.

VISIONE D'IMPRESA

Ideare, organizzare e comunicare progetti che generano valore e lavoro.

COMPETITIVITÀ GLOBALE

Le eccellenze italiane sui mercati internazionali, con le lingue e il digitale.

** Offerta formativa in attesa di approvazione da parte della Regione.*

Cosa studierai

1° 2° ANNO

Primo biennio

Le basi solide di un liceo: italiano, storia e geografia, matematica con informatica, scienze naturali, storia dell'arte e del design e **due lingue straniere**. Con **diritto ed economia politica** studi la Costituzione, i mercati e il ruolo del sistema produttivo italiano in Europa.

3° 4° 5° ANNO

Secondo biennio e quinto anno

Arrivano filosofia e fisica e le materie che caratterizzano il liceo: **scienze giuridiche** e **scienze economiche per il made in Italy**. Dal terzo anno una materia di indirizzo si studia anche in lingua straniera (**CLIL**). Al quinto anno approfondisci le discipline di indirizzo e ti prepari all'esame di Stato e alle scelte per il futuro.

LE MATERIE CHE FANNO LA DIFFERENZA

Scienze giuridiche per il made in Italy

Il diritto che protegge il patrimonio italiano: marchi e brevetti, DOP e IGP contro imitazioni e contraffazioni, contratti e commercio internazionale.

Scienze economiche per il made in Italy

Imprese, filiere e mercati del made in Italy, strategie sostenibili di internazionalizzazione, l'impatto del digitale e dell'intelligenza artificiale.

Storia dell'arte e del design

Il patrimonio artistico come identità del Paese: città d'arte, borghi, pievi, musei e paesaggi del territorio, da conoscere e valorizzare.

Filosofia

Dai classici al pensiero contemporaneo, per riflettere sull'etica d'impresa, sulla dignità del lavoro e sull'uso consapevole delle tecnologie.

Laboratori interdisciplinari

Dal secondo anno un tema reale del territorio si affronta con più materie insieme: lo studio di un vino della Val d'Orcia, per esempio, coinvolge storia, lingua e letteratura, filosofia, economia e diritto.

Cultura e comunicazione del made in Italy · **Dai distretti ai mercati globali**

Il tuo futuro

Al termine dei cinque anni sarai una persona colta e flessibile, capace di **valorizzare il patrimonio italiano** e di innovare: conoscerai le radici culturali del Paese e saprai raccontarle in più lingue, comprenderai le regole del mercato internazionale, dai contratti di esportazione alla tutela dei marchi e delle denominazioni d'origine.

UNIVERSITÀ

Tutte le facoltà, in particolare giurisprudenza, economia, scienze politiche, scienze alimentari e della comunicazione.

ITS ACADEMY

Corsi biennali per destination manager, travel designer, export manager agroalimentare, hospitality manager.

LAVORO

Imprese che lavorano con l'estero e, con i concorsi, istituzioni come ministeri, enti locali e Camere di commercio.

PROFESSIONI A CUI PUOI PUNTARE

Manager culturale
musei, fondazioni, distretti culturali e siti UNESCO: valorizzazione e comunicazione del patrimonio.

Export manager agroalimentare
cantine, consorzi DOP e IGP, marchi enogastronomici: strategie per vendere all'estero.

Consulente legale d'impresa
marchi, brevetti, denominazioni d'origine e contratti internazionali per le imprese.

Esperto di marketing strategico
identità di marca, contenuti e strategie digitali per le eccellenze italiane nel mondo.

IL PATRIMONIO DA VALORIZZARE



Arte e cultura
città d'arte e siti UNESCO



Enogastronomia
prodotti DOP e IGP



Territorio
borghi, cantine e accoglienza

Scuola e lavoro

Formazione scuola-lavoro presso **cantine, consorzi di tutela DOP e IGP, strutture ricettive** e agenzie di marketing territoriale, con un tutor aziendale; workshop con imprenditori, ordini professionali e università.

NUOVO PERCORSO · DAL 2027/28

ISTITUTO TECNICO · SETTORE ECONOMICO

Amministrazione, Finanza e Marketing

RIM*

Relazioni Internazionali per il Marketing

Il mondo è il tuo mercato. Le lingue, la tua chiave.

Scopri di più



Perché scegliere il RIM

Le aziende vendono, comprano e comunicano in tutto il mondo. L'articolazione Relazioni Internazionali per il Marketing nasce per rispondere alla crescente **internazionalizzazione dei mercati**: ti prepara ad accompagnare le imprese all'estero con **tre lingue straniere**, il marketing, il diritto internazionale e le tecnologie digitali.

TAPPA 1

PRIMO BIENNIO

2 anni: le basi

Le basi comuni dell'indirizzo AFM, con accoglienza e orientamento per una **scelta consapevole**.

TAPPA 2

SECONDO BIENNIO

2 anni: la specializzazione

L'articolazione RIM: dal terzo anno la **terza lingua straniera** e la formazione scuola-lavoro.

TAPPA 3

QUINTO ANNO

1 anno: la transizione

Orientamento verso **ITS Academy e università**, CLIL ed esame di maturità.

FA PER TE SE... ami le lingue straniere, le relazioni con persone di altre culture, la geopolitica e le strategie di vendita sui mercati esteri.

** Offerta formativa in attesa di approvazione da parte della Regione.*

Cosa studierai

Nel primo biennio, comune a tutto l'indirizzo Amministrazione, Finanza e Marketing, costruisci le basi: italiano, storia e geografia, matematica, scienze e informatica, **economia aziendale**, **diritto ed economia** e due lingue straniere. Dal terzo anno arrivano le materie del RIM, che uniscono tre aree capaci di **rafforzarsi a vicenda**:

Economia
guida le decisioni

→

Lingue
facilitano la comunicazione con i partner

→

Marketing
porta i prodotti al pubblico giusto

LE MATERIE CHE FANNO LA DIFFERENZA

Economia aziendale e geopolitica

Come funziona un'impresa, dalla contabilità al controllo di gestione, letta anche in chiave geopolitica, a scala locale e globale: **business plan** per il mercato interno ed estero, import ed export.

Relazioni internazionali

Le tendenze globali trasformate in opportunità: politica doganale e valutaria, **ingresso nei mercati esteri**, responsabilità sociale dell'impresa.

Diritto

Le norme degli scambi globali: **contratti internazionali**, proprietà intellettuale, tutela dei consumatori e diritti umani, con simulazioni e casi reali.

Tre lingue straniere

Inglese e seconda lingua fino al livello **B2**, la terza dal terzo anno fino almeno al B1, anche con la metodologia **CLIL** per studiare contenuti economici in lingua.

Competenze digitali

Con l'informatica, la matematica e la statistica applicate all'economia impari a **leggere dati e mercati** e a trasformarli in decisioni, a usare i software gestionali e a dare forma visiva e multimediale alle idee.

- E-commerce e web marketing
- Dati e business intelligence
- Cybersecurity e privacy
- Uso consapevole dell'IA

Il tuo futuro

Al termine dei cinque anni sarai un «**tecnico dell'innovazione**»: un professionista capace di gestire la complessità, risolvere problemi nuovi e accompagnare le imprese nella **transizione digitale e green**, con un **profilo internazionale** fatto di lingue, economia, diritto e marketing.

UNIVERSITÀ

Tutte le facoltà, in particolare economia, giurisprudenza, scienze politiche, lingue e mediazione linguistica.

ITS ACADEMY

Corsi post-diploma in logistica e trasporti internazionali, export management, marketing digitale e commercio estero.

LAVORO

Uffici estero e marketing, banche e assicurazioni, turismo, enti pubblici, ONG, consolati e uffici dell'Unione europea.

PROFESSIONI A CUI PUOI PUNTARE

Addetto all'import/export
trattative, documenti doganali, incassi e pagamenti con l'estero.

Specialista in marketing internazionale
analisi dei mercati esteri, web marketing ed e-commerce.

Corrispondente in lingue estere
corrispondenza d'affari e relazioni con clienti e partner di altri Paesi.

Consulente per l'espansione all'estero
strategie per portare l'azienda e i suoi prodotti su nuovi mercati.

IL MONDO CHE TI ASPETTA



Commercio estero
import, export e logistica



Lingue e digitale
partner da tutto il mondo



Relazioni d'affari
incontri e reti professionali

Scuola e lavoro

Formazione scuola-lavoro presso **imprese dell'import/export**, uffici marketing, agenzie di comunicazione, **banche e assicurazioni**, tour operator ed enti pubblici, con un tutor aziendale; workshop con imprenditori, professionisti e università.

PERCORSO IeFP QUADRIENNALE · ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

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

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



Un percorso quadriennale per il **Diploma Professionale di Tecnico**, pensato per un mercato del lavoro turistico sempre più attento al **benessere** e allo **sport**. Forma una figura capace di progettare e organizzare **attività ricreative, culturali e sportive**, con una forte impronta pratica e la possibilità di lavorare già dopo la qualifica del terzo anno.

Scopri di più

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** → ITS Academy

Mondo del lavoro

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

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
- Coordinatore di eventi turistici
- Programmatore di pacchetti per il tempo libero
- Istruttore di discipline sportive non agonistiche
- Coordinatore di centri per il tempo libero

DOVE PUOI LAVORARE?

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

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

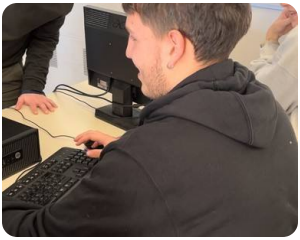
La Formazione Scuola - Lavoro prevede **esperienze di stage** presso aziende ed enti del settore. L'Istituto opera attraverso una rete di strutture d'eccellenza, all'interno delle quali gli studenti acquisiscono competenze con professionisti ed esperti dei vari settori. Vengono inoltre organizzati incontri,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





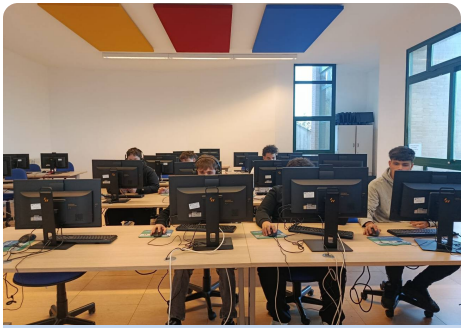
ISTITUTO PROFESSIONALE

Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera



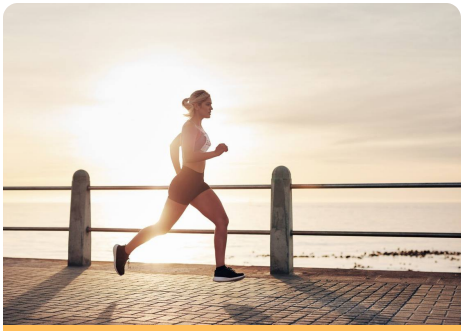
LICEO

del Made in Italy



ISTITUTO TECNICO

Relazioni Internazionali per il Marketing



PERCORSO IeFP

Animatore Turistico-Sportivo e del tempo libero

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.