



Il percorso di formazione è organizzato in modo da favorire il raccordo con l'istruzione tecnica e con i percorsi di formazione professionale regionale, garantendo i passaggi tra i diversi sistemi formativi.

Sono inoltre particolarmente curati i raccordi con la realtà sociale e economica del territorio, anche attraverso la realizzazione di significative esperienze di alternanza scuola-lavoro e di stage orientativi in azienda.

La scuola è in collegamento costante con la realtà produttiva del territorio ed è in rapporto di fattiva e continua collaborazione con gli operatori economici del territorio, con le associazioni e con gli Enti locali.



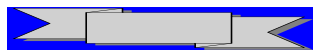
Per informazioni rivolgersi agli uffici di segreteria nella sede centrale di Colle di Val d'Elsa che osservano i seguenti orari di apertura :*

Lunedì: dalle 10.00 alle 13.00
Martedì: dalle 8.15 alle 11.00 e dalle 15.00 alle 17.00
Mercoledì: dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 17.00
Giovedì: dalle 8.15 alle 11.00 e dalle 15.00 alle 17.00
Venerdì: dalle 10.00 alle 13.00
Sabato: dalle 9.00 alle 13.00

*nei mesi di luglio e agosto gli uffici sono aperti solo al mattino

oppure

è possibile contattare, presso la sede di San Gimignano, il docente fiduciario del plesso al numero di telefono **0577/ 907207** dalle ore 9.00 alle ore 12.00 dal lunedì al venerdì.

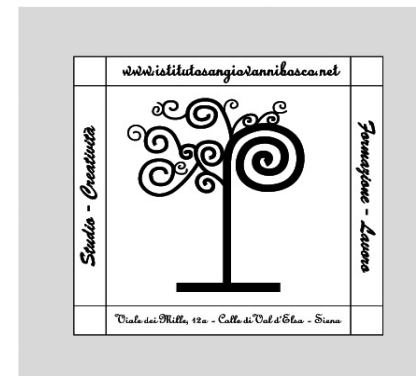


Il terminal dell'autotrasporto scolastico si trova nelle immediate vicinanze della sede scolastica ed è facilmente raggiungibile a piedi dalla scuola.

Istituto statale d'istruzione superiore
SAN GIOVANNI BOSCO
 VIALE DEI MILLE 12/A
 53034 Colle di Val d'Elsa(SI)
 Tel. e fax : 0577/ 909037-909038
Sede di SAN GIMIGNANO
Via Delfo Giachi 10
Tel. e fax : 0577/ 907207

e-mail : sangiovanibosco@valdelsa.net
 sito internet : www.istitutosangiovanibosco.net

**ISTITUTO STATALE
 D'ISTRUZIONE SUPERIORE**
“San Giovanni Bosco”
sez. associata professionale



**ISTITUTO PROFESSIONALE
 PER I SERVIZI PER
 L'ENOGASTRONOMIA E
 L'OSPITALITA'
 ALBERGHIERA**

*in attesa di attivazione da parte della Regione Toscana
 dall'anno scolastico 2011-2012*

**Sede di
 SAN GIMIGNANO**

*Una moderna formazione turistica
 per la valorizzazione delle
 produzioni enogastronomiche del
 territorio valdelsano*

Quadro orario
indirizzo “ servizi per l’enogastronomia
e l’ospitalità alberghiera “

L'identità dell'istituto professionale è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori commerciale e turistico.

Il Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Si orienta nell'ambito socio-economico del proprio territorio e nella rete di interconnessioni che collega fenomeni e soggetti della propria regione con contesti nazionali ed internazionali.

L'indirizzo per i servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera rappresenta la moderna evoluzione dell'istituto professionale per i servizi turistici, attivo già da diversi anni a San Gimignano, in una realtà territoriale, quale quella valdelsana, a sicura vocazione turistica e connotata da una struttura di piccola impresa e in un contesto economico che manifesta fabbisogni formativi in ambito turistico – ricettivo.

L'obiettivo del percorso formativo è quello di far raggiungere agli studenti un'adeguata competenza professionale di settore che, unitamente alla buona formazione generale, sia idonea e all'inserimento nel mondo del lavoro e al proseguimento degli studi nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari e nei percorsi di formazione e lavoro

Materie d'insegnamento	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze integrate(Scienze della terra e biologia)	2	2			
Scienze integrate(Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Diritto ed economia	2	2			
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici- settore cucina	2	2			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o Attività alternative	1	1	1	1	1
ARTICOLAZIONE : ENOGASTRONOMIA					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4 (1)	3(1)	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina			6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala e vendita				2	2
ARTICOLAZIONE : ACCOGLIENZA TURISTICA					
Scienza e cultura dell'alimentazione			4 (2)	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	6	6
Tecniche di comunicazione				2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica			6	4	4
Totale ore	32	32	32	32	32

() insegnamento svolto congiuntamente dai docenti teorico e di laboratorio

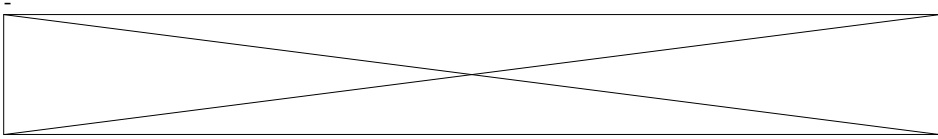
A conclusione del corso di studi il diplomato dell'indirizzo è in grado di:

nell'articolazione “Enogastronomia “:

- intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici;
- operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

nell'articolazione “Accoglienza turistica“:

- intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda e alle esigenze della clientela;
- promuovere i servizi di accoglienza turistico alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio..



Le metodologie didattiche adottate sono improntate alla valorizzazione del metodo laboratoriale e del pensiero operativo, all'analisi dei problemi e al lavoro cooperativo, alla pratica comunicativa plurilingue .