

ISTITUTO "FRANCESCO DATINI"

Via di Reggiana, 26 – 59100 Prato (PO)

Tel. 0574/630511 Fax. 0574/630411

www.datini.prato.it

Il percorso didattico **dell'Istituto Professionale alberghiero** è strutturato in:

- un primo biennio, dedicato all'acquisizione dei saperi e delle competenze previsti per l'assolvimento dell'obbligo di istruzione e di apprendimenti propedeutici agli indirizzi previsti nel successivo corso di studi;

- un secondo biennio e un quinto anno, che costituiscono un complessivo triennio in cui è prevista la scelta fra le seguenti articolazioni

1. **"Enogastronomia"** in cui è prevista l'opzione **"Prodotti dolciari"**
2. **"Servizi di sala e di vendita"**
3. **"Accoglienza turistica"**

OFFERTA FORMATIVA INTEGRATA: PERCORSI IeFP

L'Istituto Professionale "Francesco Datini", oltre a offrire i percorsi quinquennali previsti dal Ministero dell'Istruzione dopo l'entrata in vigore della Riforma, e finalizzati al conseguimento del diploma di scuola secondaria di secondo grado, propone un'offerta formativa triennale finalizzata al conseguimento di **qualifiche professionali**, secondo gli accordi con la Regione Toscana

Gli studenti, quindi che si iscriveranno al primo anno dei percorsi quinquennali di questo Istituto, potranno scegliere di acquisire, al termine del terzo anno e con il superamento di un esame finale, una qualifica professionale, tra quelle elencate nell'allegato 1 dell'Accordo Stato-Regioni del 29 aprile 2010 integrato dall'Accordo Stato-Regioni del 19 gennaio 2012, in relazione all'indirizzo di studio frequentato, e che è possibile consultare a pag. xxx di questo libretto.

Ciò sarà possibile utilizzando l'autonomia e la flessibilità della programmazione didattica, propria degli Istituti Professionali.

Presso la segreteria didattica e durante gli *Open Day* dell'Istituto sarà possibile ricevere informazioni dettagliate circa le qualifiche professionali conseguibili con questi percorsi.

I corsi che saranno attivati, in reazione alle iscrizioni e alle richieste, per l'anno scolastico 2014/15 sono:

Operatore della ristorazione, con i seguenti indirizzi:

- Preparazione pasti
- Servizi di sala e bar

Operatore ai servizi di promozione e accoglienza, con indirizzo:

- Strutture ricettive

QUADRO ORARIO COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI DEL TECNICO E DEL PROFESSIONALE

Discipline	Ore settimanali				
	I Biennio		II Biennio		V anno
	I	II	III	IV	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4(3)*	4(3)*
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1	1	1
Geografia	1				
Totale ore delle materie comuni	21	21	15	15(14)*	15(14)*

(*) nei servizi "enogastronomia e ospitalità alberghiera" articolazione "enogastronomia", "sala e vendita" e "prodotti dolciari", classe 4^a e 5^a, le ore di lingua e letteratura italiana sono tre per l'introduzione, in base al D.P.R. n° 87 del 15/03/2010 art. 4; di una ulteriore ora di laboratorio.

Gli istituti Professionali del Settore "Servizi" possono prevedere, nel piano dell'offerta formativa, attività e insegnamenti facoltativi di altre lingue straniere nei limiti del contingente di organico loro assegnato ovvero con l'utilizzo di risorse comunque disponibili per il potenziamento dell'offerta formativa.

A questo quadro, comune a tutti gli indirizzi (e quindi al monte ore evidenziato in giallo), vanno aggiunte, a seconda dell'indirizzo scelto, le ore dedicate alle attività e/o agli insegnamenti di indirizzo, secondo uno dei seguenti quadri orari, per un totale di 32 ore settimanali.

QUADRO ORARIO

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.

ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

Discipline	Ore settimanali				
	I Biennio		II Biennio		V anno
	I	II	III	IV	
Scienze integrate (Fisica)	2	-	-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	-	2	-	-	-
Scienze degli alimenti	2	2	-	-	-
Lab. di sevizi enogastr. - settore cucina ♦	2 (°)	2 (°)	-	-	-
Lab. di sevizi enogastr. – sett. sala e vendita ♦	2 (°)	2 (°)	-	-	-
Lab. di sevizi di accoglienza turistica ♦	2	2	-	-	-
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione **	-	-	4	3	3
Diritto e tecniche amm. della strutt. ricettiva	-	-	4	5	5
Lab. di sevizi enogastr. - settore cucina ♦	-	-	6	4	4
Lab. di sevizi enogastr. – sett. sala e vendita	-	-	-	2	2
Attività e insegnamenti di indirizzo	12	12	17	17	17
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32

ARTICOLAZIONE "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"

Discipline	Ore settimanali				
	I Biennio		II Biennio		V anno
	I	II	III	IV	
Scienze integrate (Fisica)	2	-	-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	-	2	-	-	-
Scienze degli alimenti	2	2	-	-	-
Lab. di sevizi enogastr. - settore cucina ♦	2 (°)	2 (°)	-	-	-
Lab. di sevizi enogastr. – sett. sala e vendita ♦	2 (°)	2 (°)	-	-	-
Lab. di sevizi di accoglienza turistica ♦	2	2	-	-	-
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione**	-	-	4	3	3
Diritto e tecniche amm. della strutt. ricettiva	-	-	4	5	5
Lab. di sevizi enogastr. - settore cucina ♦	-	-	-	2	2
Lab. di sevizi enogastr. – sett. sala e vendita ♦	-	-	6	4	4
Attività e insegnamenti di indirizzo	12	12	17	17	17
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32

ARTICOLAZIONE ACCOLGIENZA "TURISTICA"

Discipline	Ore settimanali				
	I Biennio		II Biennio		V anno
	I	II	III	IV	
Scienze integrate (Fisica)	2	-	-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	-	2	-	-	-
Scienze degli alimenti	2	2	-	-	-
Lab. di sevizi enogastr. - settore cucina ♦	2 (°)	2 (°)	-	-	-
Lab. di sevizi enogastr. – sett. sala e vendita ♦	2 (°)	2 (°)	-	-	-
Lab. di sevizi di accoglienza turistica ♦	2	2	-	-	-
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione **	-	-	4	2	2
Diritto e tecniche amm. della strutt. ricettiva	-	-	4	6	6
Tecniche di comunicazione	-	-	-	2	2
Lab. di sevizi di accoglienza turistica ♦	-	-	6	4	4
Attività e insegnamenti di indirizzo	12	12	17	18*	18*
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32

ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"

OPZIONE "Prodotti dolciari artigianali e industriali"

Discipline	Ore settimanali				
	I Biennio		II Biennio		V anno
	I	II	III	IV	
Scienze integrate (Fisica)	2	-	-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	-	2	-	-	-
Scienze degli alimenti	2	2	-	-	-
Lab. di sevizi enogastr. - settore cucina ♦	2 (°)	2 (°)	-	-	-
Lab. di sevizi enogastr. – sett. sala e vendita ♦	2 (°)	2 (°)	-	-	-
Lab. di sevizi di accoglienza turistica ♦	2	2	-	-	-
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	-	-	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative	-	-	-	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore pasticceria	-	-	9	3	3
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	-	-	-	3	2
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	-	-	2	3	4
Laboratorio di chimica (***)	-	-	4		
Attività e insegnamenti di indirizzo	12	12	17	17	17
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32

♦ insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

(°) con il decreto ministeriale n. 32 del 29 aprile 2011 ai sensi dell'art. 8, comma 4, lettera a) è stata determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre, questo significa che una settimana metà classe effettua 4h di cucina e l'altra metà 4h di sala, la settimana successiva si scambiano.

(**) di cui 2h in copresenza con laboratorio di cucina/sala/accoglienza (in base alle articolazioni) così suddivise: 1h nel terzo anno e 1h da programmare, nell'ambito dell'autonomia organizzativa, fra il 4° e 5° anno.

(***) di cui 2h in copresenza con scienza e cultura dell'alimentazione e 2h con analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari così suddivise: 1h nel terzo anno e 1h da programmare, nell'ambito dell'autonomia organizzativa, fra il 4° e 5° anno.