



---

*ISTITUTO ALBERGHIERO  
F.MARTINI*

---





1. Vision-Mission della Scuola

2. Presentazione Istituto

3. Sede Didattica La Querceta



4. Sede Didattica Via Galilei



5. Sede Didattica Via Garibaldi

6-7. Obiettivi Principali e Generali



8. Lingue Straniere e Certificazioni



9. Erasmus Plus e Eures

10. IeFP

11. Corso Serale



12. Alternanza Scuola Lavoro



13-16. Quadro Orario



# Vision

La principale finalità della scuola è la **formazione educativa**, non solo scolastica e professionale, ma anche civile e morale dello studente.

In questo ambito rientra il sistema dei valori della comunità sociale che la scuola ha fatto propri e che concerne l'identità, l'accettazione e il **rispetto dell'altro**.

In modo più specifico, lo scopo è quello di fornire ai propri allievi **le conoscenze e le competenze professionali necessarie per l'accesso al mondo** del lavoro in ambito regionale, nazionale e internazionale.

# Mission



Il motto della Scuola per esprimere la propria Mission è **Formazione a 5 stelle**,

nel quale si concentra la vocazione alla ricerca della migliore qualità formativa, compreso il recupero e la valorizzazione delle situazioni individuali di svantaggio con progetti mirati di reintegro nel percorso scolastico e di inserimento specializzato nel mondo produttivo.

A tal fine gli studenti vengono educati al rispetto delle norme della **buona educazione**, alla **cortesia**, al **decoro**, all'**ordine** e alla **pulizia** della persona e dell'abbigliamento.



Respect  
JUST A LITTLE BIT





**L'Istituto Professionale di Stato "F. Martini"  
per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera,  
operante su tre sedi scolastiche  
(Via Galilei, Castello La Querceta e Via Garibaldi),  
è situato in un territorio a vocazione prettamente turistica e  
ha sempre rappresentato un rilevante punto di riferimento  
in Toscana.  
Facilmente raggiungibili dai mezzi di trasporto.**

## **Sede Didattica La Querceta**

Uffici amministrativi  
Presidenza



## **Sede Didattica Galilei**

## **Sede Didattica Garibaldi**



## Sede Didattica - Castello "La Querceta"

- 25 Classi munite di Lim
- 1 Palestra
- 2 Laboratori di Informatica
- 1 Laboratorio di Ricevimento
- 2 Laboratori di Sala-Bar
- 2 Laboratori di Cucina
- 1 Laboratorio di Pane e Pasticceria
- 1 Sala Video Multimediale
- Aule per le attività laboratoriali degli alunni diversamente abili



## Contatti

 Castello La Querceta-  
Montecatini Terme (PT)

 0572 78176

 [istitutomartini@alberghieromontecatini.edu.it](mailto:istitutomartini@alberghieromontecatini.edu.it)



## Sede Didattica Via Galilei

- 23 Classi munite di Lim
- 1 Palestra
- 2 Laboratori di Informatica
- 1 Laboratorio di Ricevimento
- 2 Laboratori di Sala-Bar
- 2 Laboratori di Cucina
- 1 Sala Video
- Aule per le attività laboratoriali degli alunni diversamente abili



## Contatti



Via G. Galilei, 11 -  
Montecatini Terme (PT)



0572 770283



[istitutomartini@alberghieromontecatini.edu.it](mailto:istitutomartini@alberghieromontecatini.edu.it)



## Sede Didattica Via Garibaldi

- 11 classi munite di Lim
- Postazioni Informatica mobili



## Contatti



Via Garibaldi, 35 -  
Montecatini Terme (PT)



0572 1910801



istitutomartini@alberghieromontecatini.edu.it



[www.alberghieromontecatini.edu.it](http://www.alberghieromontecatini.edu.it)

# Obiettivi

## Prioritari - Generali - Educativi



- Alternanza Scuola-Lavoro



- Competenze Linguistiche

- Metodologie laboratoriali



- Cittadinanza attiva democratica, interculturalità, solidarietà, competenze giuridico - economiche, auto-imprenditorialità



- Contrasto alla dispersione scolastica, lotta al bullismo, anche informatico, politiche di inclusione ed attenzione ai BES, individualizzazione del percorso anche in collaborazione con altri enti



- Competenze scientifiche e logico-matematiche



- Educazione motoria e uno stile di vita sano, educazione alimentare



- Sviluppo di attività di orientamento

- Potenziamento delle competenze musicali



# Obiettivi

## Prioritari - Generali - Educativi



Il corso di studi consente il conseguimento del Diploma di Istituto Professionale Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera:

- **Articolazione "Enogastronomia"**, gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici



- **Articolazione "Enogastronomia opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali"**, dall'anno scolastico 2016-2017. Il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno;



- **Articolazione "Accoglienza Turistica"**, gli studenti acquisiscono le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, doti comunicazione, competenze informatiche e linguistiche.



- **Articolazione "Sala e Vendita"**, gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.



**Il biennio comune**, obbligo di istruzione, si pone l'obiettivo di dare allo studente quelle conoscenze di base che lo renderanno protagonista delle scelte di indirizzo successive.

**Secondo biennio e quinto anno**, specializzazione settore scelto e conseguimento del diploma, proseguimento a Università o scuole post-diploma.

## Formazione a 5 stelle



- **Stage linguistici e scambi culturali**

La nostra esperienza pluriennale dimostra che un soggiorno di studio di una settimana all'estero ha un ruolo di grande rilevanza nel percorso formativo dello studente, incentivando l'apprendimento della lingua straniera



- **Stage professionali all'estero**

Si tratta di un'esperienza altamente educativa, che di norma viene effettuata alla fine del quarto anno ( Alternanza Scuola Lavoro). Gli studenti che partecipano sono ogni anno più numerosi, svolgendo stage in Francia, Germania, Inghilterra e Spagna



- **Compresenza con insegnanti madrelingua**

Collaborano con i docenti della classe per effettuare interventi mirati a livello comunicativo, contribuiscono a far consolidare agli studenti la microlingua specifica per ogni settore e per il conseguimento di certificazioni linguistiche europee



- **Conseguimento delle certificazioni linguistiche europee**

La nostra scuola attiva corsi per ottenere le certificazioni della lingua **francese**(DELF B1), **inglese** (PET B1/B2, FIRST B2/advanced) **spagnola** (DELE A2/B1) e **tedesca**(ZERTIFIKAT DEUTSCH A2/B1). L'acquisizione di tali certificazioni rappresenta un valore aggiunto nella formazione degli alunni



## Erasmus Plus e Eures

- **Erasmus Plus**

Gli studenti maggiorenni (a partire dal quarto anno) e gli studenti neo diplomati, dopo una selezione (linguistica e professionale) potranno partecipare al progetto che prevede stages altamente professionalizzanti presso aziende di alcune nazioni europee ( Francia, Germania, Spagna, Inghilterra e Belgio).



- **Eures**

Servizio per la mobilità professionale in Europa organizzato dalla scuola in collaborazione con il servizio Eures (European Employment Services) rete pubblica dei servizi europei per il lavoro del Centro per l'Impiego di Pistoia. È destinato ai diplomati che desiderano lavorare all'estero.



# Percorsi leFP

## Istruzione e Formazione Professionale

Il nostro Istituto dal 2010-2011 ha aderito al sistema leFP in regime di sussidiarietà, che prevede l'integrazione tra istruzione professionale e il sistema di formazione regionale della formazione settoriale.



### I percorsi professionali hanno una durata di:

- 200 ore di impresa simulata/stage interni
- 250 ore di stage esterno
- in aggiunta alle 1056 ore per percorso curricolare ordinario



### Al termine della classe terza si svolge un duplice scrutinio:

- l'ammissione alla classe quarta
- l'ammissione all'esame di Qualifica

Lo studente può decidere di conseguire solo l'esame di Qualifica concludendo il percorso scolastico dell'obbligo, passare in quarta senza sostenere l'esame oppure svolgere l'esame di Qualifica e continuare il suo percorso scolastico.



Si tratta di un corso serale che si struttura in tre periodi didattici finalizzati a conseguire il Diploma di Maturita'

Il corso è articolato in due settori:

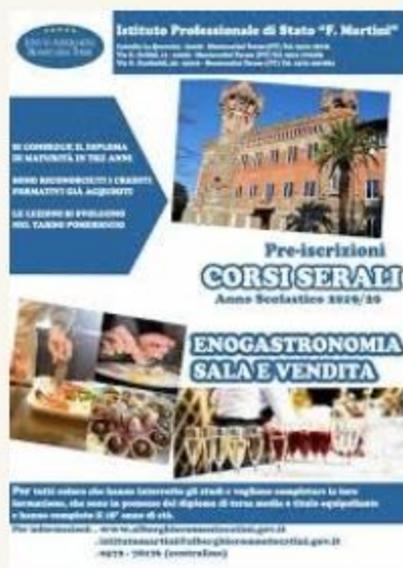
- **Enogastronomia**
- **Sala-Vendita**

Settembre /Giugno da Lunedì a Venerdì.



## CHI SI PUO' ISCRIVERE?

- Tutti coloro che abbiano interrotto gli studi e vogliano completare la propria formazione, che siano in possesso del diploma di terza media o titolo equipollente e abbiano compiuto il 18° anno di età
  - Ai maggiori di 16 anni che hanno compiuto il percorso dell'obbligo scolastico (licenza media), ma non hanno ancora compiuto il 18° anno di età, che hanno iniziato un'attività lavorativa o di apprendistato (Necessita dichiarazione del datore di lavoro).
- Non ci sono limiti di età.



**Istituto Professionale di Stato "F. Martini"**  
Via S. Andrea 21 - 00187 Roma (RM) - Tel. 06 47811111  
Via S. Andrea 21 - 00187 Roma (RM) - Tel. 06 47811111

**SE CONSEGUI IL DIPLOMA DI MATURITA' IN TRE ANNI**  
SEI AMMESSO A CONSEGUIRE IL DIPLOMA DI MATURITA' IN TRE ANNI  
SE SEI MAGGIORE DI 16 ANNI E HAI COMPIUTO IL PERCORSO DELL'OBBLIGO SCOLASTICO (LICENZA MEDIA), MA NON HAI ANCORA COMPIUTO IL 18° ANNO DI ETÀ, CHE HAI INIZIATO UN'ATTIVITÀ LAVORATIVA O DI APPRENDISTATO (NECESSITA' DICHIARAZIONE DEL DATORE DI LAVORO).

**Pre-iscrizioni**  
**CORSI SERALI**  
Anno Scolastico 2024/25

**ENOGASTRONOMIA**  
**SALA E VENDITA**

**PER TUTTI coloro che hanno interrotto gli studi e vogliono completare la loro formazione, che siano in possesso del diploma di terza media o titolo equipollente e abbiano compiuto il 18° anno di età.**

Per informazioni: [www.f.martini@istruzione.it](mailto:www.f.martini@istruzione.it)  
L'istituto è ubicato in Via S. Andrea 21, Roma (RM)  
Tel. 06 47811111 (centralino)

### • Per il settore Enogastronomia:



Sviluppare conoscenze e abilità relativamente al servizio di cucina, all'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, anche in riferimento alle richieste dei clienti nazionali e stranieri, migliorare le proprie conoscenze relativamente al coordinamento con gli altri reparti e servizi.



### • Per il settore Sala e Vendita:

Sviluppare conoscenze e abilità relativamente al servizio di Bar e della Ristorazione, curando insieme al personale della struttura l'allestimento dei diversi spazi e la distribuzione dei pasti per le varie occasioni.



### • Per il settore Accoglienza Turistica:

Sviluppare conoscenze e abilità relativamente al servizio di Front-Office, migliorare la propria conoscenza delle innovazioni tecnologiche introdotte nella gestione del cliente, acquisire spirito di iniziativa, capacità di autocontrollo, problem solving e flessibilità. L'allievo dovrà inoltre sviluppare le proprie capacità comunicative e relazionali, anche in lingua straniera e recepire i cambiamenti negli stili di fruizione del turismo.



### L' Alternanza Scuola-Lavoro comprende numerose attività:

- Stage aziendali brevi e lunghi
- manifestazioni interne ed esterne alla scuola
- uscite didattiche per visite aziendali
- work experience
- stage linguistici all'estero
- :attività di impresa simulata

## 1° Biennio

AREA GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI				
		RIFORMA	PRIME	SECONDE
ASSE DEI LINGUAGGI	ITALIANO	264	4	4
	INGLESE	198	3	3
ASSE MATEMATICO	MATEMATICA	264	4	4
ASSE STORICO – SOCIALE	STORIA	132	0	2
	GEOGRAFIA		2	0
	DIRITTO	132	2	2
SCIENZE MOTORIE	SCIENZE MOTORIE	132	2	2
RC O ATTIVITA' ALT.	RC	66	1	1
			18	18
AREA DI INDIRIZZO				
ASSE DEI LINGUAGGI	SECONDA LINGUA STRANIERA	99/132	2	3
	ASSE SCIENTIFICO, INTEGRATE	99/132	0	3
TECNOLOGICO	Lab chi			1
	TIC	99/132	3	0
E PROFESSIONALE	Lab inf		2	
	SCIENZE ALIMENTI	132	2	2
	Lab cucina			1
	LAB. CUCINA	132/165	2 (+2)	2 (+2)
	LAB. BAR- SALA VENDITA	132/165	3 (+2)	2 (+2)
	Lab acc 2 /cuc 1		3	2
	LAB. ACCOGLIENZA	132/165	2	2
	Lab inf		1	2
			14	14



### TRIENNIO (TERZO, QUARTO E QUINTO ANNO)

Area generale comune a tutti gli indirizzi (462 ore annuali, corrispondenti a 14 ore settimanali)

#### Area generale comune a tutti gli indirizzi

Assi culturali	Insegnamenti	Monte ore 3 anno	Monte ore 4 anno	Monte ore 5 anno
Asse dei linguaggi	Lingua italiana	132	132	132
	Lingua inglese	66	66	66
Asse storico sociale	Storia	66	66	66
Asse matematico	Matematica	99	99	99
	Scienze motorie	66	66	66
	IRC o attività alternative	33	33	33
Totale ore Area generale		<b>462</b>	<b>462</b>	<b>462</b>

#### Area di indirizzo

Assi culturali	Insegnamenti	3 anno	4 anno	5 anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	99	99	99/132
Asse scientifico tecnologico e professionale	Scienza e cultura dell'alimentazione	0/165	0/132	0/165
	Laboratorio enogastronomia cucina	0/231	0/231	0/198
	Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita	0/231	0/198	0/165
	Laboratorio di Accoglienza turistica	0/231	0/198	0/165
	Laboratorio di Arte bianca e pasticceria	0/231	0/165	0/165
	Diritto e tecniche amministrative	99/132	99/132	99/132
	Tecniche di comunicazione	0/66	0/66	0/66
	Arte e Territorio	0/99	0/99	0/99
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		0/66	0/66
<b>Totale area di indirizzo</b>		<b>594</b>	<b>594</b>	<b>594</b>
<b>di cui in presenza</b>			132	



### Enogastronomia

		RIFORMA	TERZE	RIFORMA	QUARTE	RIFORMA	QUINTE
		A		A		A	
ASSE DEI LINGUAGGI	ITALIANO	4	4	4	4	4	4
	INGLESE	2	2	2	2	2	2
ASSE MATEMATICO	MATEMATICA	3	3	3	3	3	3
ASSE STORICO – SOCIALE	STORIA	2	2	2	2	2	2
SCIENZE MOTORIE	SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2	2
RC O ATTIVITA' ALT.	RC	1	1	1	1	1	1
<b>AREA DI INDIRIZZO SALA VENDITA</b>							
ASSE DEI LINGUAGGI	SECONDA LINGUA STRANIERA	3	3	3	3	3	3
ASSE SCIENTIFICO	SCIENZE ALIMENTI	0/5	4	0/4	4	0/5	4
TECNOLOGICO	(LAB. ENOGAST)		2		1		1
E PROFESSIONALE	LAB. ENOGASTRON	0/7	7	0/7	4	0/6	5
	LAB SALA				2		2
	DIR E TEC AMM	3/4	3	3/4	4	3/4	3
	ING. TECNICO		1		1		1
			18		18		18

		RIFORMA	TERZE	RIFORMA	QUARTE	RIFORMA	QUINTE
		A		A		A	
ASSE DEI LINGUAGGI	ITALIANO	4	4	4	4	4	4
	INGLESE	2	2	2	2	2	2
ASSE MATEMATICO	MATEMATICA	3	3	3	3	3	3
ASSE STORICO – SOCIALE	STORIA	2	2	2	2	2	2
SCIENZE MOTORIE	MOTORIE	2	2	2	2	2	2
RC O ATTIVITA' ALT.	RC	1	1	1	1	1	1
			14		14		14
<b>AREA DI INDIRIZZO PASTICCERIA</b>							
ASSE DEI LINGUAGGI	SECONDA LINGUA STRANIERA	3	3	3	3	3/4	3
ASSE SCIENTIFICO	SCIENZE ALIMENTI	0/5	4	0/4	4	0/5	4
TECNOLOGICO	(LAB. PAST)		2		1		1
	LAB. PAST	0/7	7	0/6	4	0/5	5
E PROFESSIONALE	TEC. ORG. GEST PROC. PROD.				2		2
	DIR E TEC AMM	3/4	3	3/4	4	3/4	3
	ING TECNICO		1		1		1
			18		18		18

### Pasticceria



### Sala e Vendita

		RIFORM A	TERZE	RIFORM A	QUARTE	RIFORM A	QUINTE
ASSE DEI LINGUAGGI	ITALIANO	4	4	4	4	4	4
	INGLESE	2	2	2	2	2	2
ASSE MATEMATICO	MATEMATICA	3	3	3	3	3	3
ASSE STORICO - SOCIALE	STORIA	2	2	2	2	2	2
SCIENZE MOTORIE	SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2	2
RC O ATTIVITA' ALT.	RC	1	1	1	1	1	1
			14		14		14
<b>AREA DI INDIRIZZO SALA VENDITA</b>							
ASSE DEI LINGUAGGI	SECONDA LINGUA STRANIERA	3	3	3	3	3	3
	SCIENZE ALIMENTI	0/5	4	0/4	4	0/5	4
TECNOLOGICO E PROFESSIONALE	(LAB. SALA)		2		1		1
	LAB. SALA	0/7	7	0/6	4	0/5	5
	LAB. ENO				2		2
	DIR E TEC AMM	3/4	3	3/4	4	3/4	3
	ING. TECNICO		1	1	1		1
			18		18		18

### Accoglienza Turistica

		RIFORMA	TERZE	RIFORMA	QUARTE	RIFORMA	QUINTE
ASSE DEI LINGUAGGI	ITALIANO	4	4	4	4	4	4
	INGLESE	2	2	2	2	2	2
ASSE MATEMATICO	MATEMATICA	3	3	3	3	3	3
ASSE STORICO - SOCIALE	STORIA	2	2	2	2	2	2
SCIENZE MOTORIE	SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2	2
RC O ATTIVITA' ALT.	RC	1	1	1	1	1	1
			14		14		14

#### AREA DI INDIRIZZO - ACCOGLIENZA

ASSE DEI LINGUAGGI	SECONDA LINGUA STRANIERA	3	3	3	3	3/4	3
ASSE SCIENTIFICO, TECNOLOGICO E PROFESSIONALE	LAB. ACCOG.	0/7	7	0/6	4	0/5	5
	DIR E TEC AMM	3/4	5	3/4	5	3/4	4
	ARTE TERRIT.	0/3	2	0/3	2	0/3	2
	(LAB. ACCOG.)		2		1		1
	3 LINGUA				2		2
	ING TECNICO		1		2		2
			18		18		18