ISTITUTO ALBERGHIERO MONTECATINI TERME

OFFERTA FORMATIVA · GUIDA PER I NUOVI STUDENTI

Istituto Alberghiero F. Martini

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera · Montecatini Terme



@istitutoalberghieromartiniofficial

istitutoalberghieromartini

INDICE

Cosa trovi in questa guida

01

Chi siamo

Vision, mission e la nostra scuola

02

Le sedi

La Querceta, Via Galilei e Via Garibaldi

03

Cosa impariamo

Obiettivi, indirizzi e percorso di studi

04

Internalizzazione

Certificazioni, stage all'estero, Erasmus+ ed EURES

05

Qualifica e stage

Percorsi IeFP e alternanza scuola-lavoro

06

Corso serale

Per chi vuole completare gli studi

07

Quadro orario

Le ore di ogni materia, anno per anno

08

Contatti

Telefoni, e-mail e social

Dove vogliamo portarti

Vision

Il traguardo

Costruire per ogni studente un solido curriculum, con una buona preparazione culturale di base per affrontare qualsiasi percorso dopo il diploma: Università, ITS Academy e altro.

Dare le conoscenze e le competenze professionali per entrare nel mondo del lavoro: in Toscana, in Italia e all'estero.

Mission

Il nostro impegno

Garantire la migliore qualità formativa, valorizzando anche le situazioni di svantaggio con progetti mirati di reintegro nel percorso scolastico e di inserimento mirato nel mondo del lavoro.

Educare al rispetto delle regole della buona educazione: cortesia, decoro, ordine e cura della persona e dell'abbigliamento.

Tre sedi a Montecatini Terme

L'Istituto Professionale di Stato “F. Martini” per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera si trova in un territorio a vocazione turistica ed è da sempre un punto di riferimento in Toscana.
Le tre sedi sono facili da raggiungere con i mezzi di trasporto.

3	4	4
sedi	indirizzi	lingue



Sede La Querceta

Castello “La Querceta” · Uffici amministrativi e Presidenza



Sede Via Galilei

Via G. Galilei, 11



Sede Via Garibaldi

Via Garibaldi, 35

SEDE DIDATTICA

Castello “La Querceta”







25 aule con 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 con disabilità

Contatti

Castello La Querceta · Montecatini Terme (PT) · 0572 78176

istitutomartini@alberghieromontecatini.edu.it

SEDE DIDATTICA

Via Galilei







23 classi con LIM

- Palestra
- Laboratori di informatica
- Laboratorio di ricevimento
- Laboratori di sala-bar
- 2 laboratori di cucina
- 1 sala video
- Aule per le attività laboratoriali degli alunni con disabilità

Contatti

Via G. Galilei, 11 · Montecatini Terme (PT) · 0572 770283

istitutomartini@alberghieromontecatini.edu.it

SEDE DIDATTICA

Via Garibaldi







14 classi con LIM

- Postazioni informatiche mobili
- Laboratorio di accoglienza
- Laboratorio sala bar
- Laboratorio cucina

Contatti

Via Garibaldi, 35 · Montecatini Terme (PT)

0572 1910801

istitutomartini@alberghieromontecatini.edu.it

www.alberghieromontecatini.edu.it

Cosa ti offriamo oltre alle lezioni

Alternanza scuola-lavoro
Esperienze in azienda durante gli studi

Competenze linguistiche
Lingue straniere, certificazioni e scambi

Laboratori e apprendimento attivo
Si impara facendo, con metodologie laboratoriali

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

Inclusione e lotta al bullismo
Contrasto alla dispersione scolastica e politiche di inclusione

Un percorso su misura
Individualizzazione del percorso, anche con la collaborazione di altri enti

Competenze scientifiche e logico-matematiche

Stile di vita sano
Educazione motoria e alimentare

Orientamento continuo

Progetti
Musica, biblioteca, flair e molto altro

Scegli il tuo indirizzo

Enogastronomia

Impari a valorizzare, produrre, trasformare, conservare e presentare i prodotti enogastronomici.

Pasticceria

Opzione “Prodotti dolciari artigianali e industriali” (IeFP): lavori i prodotti dolciari e da forno, dalla produzione alla presentazione.

Sala e Vendita

Svolgi attività operative e gestionali: amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.

Accoglienza Turistica

Organizzi e gestisci il ricevimento delle strutture turistico-alberghiere, con doti comunicative e competenze informatiche e linguistiche.

Al termine ottieni il Diploma di Istituto Professionale, settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera.

Dal biennio al diploma

1 Biennio comune

Classi 1ª e 2ª

Acquisisci le conoscenze di base che ti renderanno protagonista delle scelte di indirizzo successive.

2 Specializzazione

Classi 3ª, 4ª e 5ª

Secondo biennio e quinto anno ti offrono una specializzazione nel settore scelto e un ampliamento delle conoscenze culturali necessarie per il diploma.

3 Diploma

Fine della 5ª

Ottieni il Diploma di Istituto Professionale e sei pronto per il lavoro o per continuare a studiare.

E dopo il diploma?

Puoi proseguire con l'Università o con un ITS Academy, oppure entrare nel mondo del lavoro in Toscana, in Italia e all'estero.

Formazione a 5 stelle

Stage linguistici e scambi culturali

La nostra esperienza pluriennale dimostra che una settimana di studio all'estero ha un ruolo molto importante nella formazione e rafforza la visione interculturale.

Stage professionali all'estero

Un'attività altamente professionalizzante che apre alla possibilità di una futura esperienza di lavoro in Francia, Germania, Spagna o Irlanda.

Insegnanti madrelingua in classe

Affiancano i docenti con interventi mirati sulla comunicazione e aiutano a consolidare la microlingua specifica di ogni settore.

Certificazioni linguistiche europee



Francese DELF B1

Inglese PET B1/B2, First B2, Advanced

Spagnolo DELE A2/B1

Tedesco Zertifikat Deutsch A2/B1

Un valore aggiunto per il tuo curriculum.

Erasmus+ ed EURES



Erasmus+

Gli studenti maggiorenni (dal quarto anno) e i neodiplomati, dopo una selezione linguistica e professionale, possono partecipare a stage altamente professionalizzanti presso aziende di Francia, Germania, Spagna, Inghilterra e Belgio.



EURES

Servizio per la mobilità professionale in Europa, organizzato dalla scuola con EURES (European Employment Services), la rete pubblica europea dei servizi per il lavoro, tramite il Centro per l'Impiego di Pistoia. È destinato ai diplomati che vogliono lavorare all'estero.

Percorsi IeFP

ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

Dal 2010-2011 il nostro Istituto aderisce al sistema IeFP (Istruzione e Formazione Professionale) in regime di sussidiarietà: l'istruzione professionale e la formazione regionale lavorano insieme.

Le ore del percorso

1056 ore del percorso curricolare ordinario

+200 ore di impresa simulata e stage interni

+250 ore di stage esterno

Al termine della classe terza

Si svolge un duplice scrutinio

- **Ammissione alla classe quarta**
- **Ammissione all'esame di Qualifica**

Puoi scegliere di sostenere solo l'esame di Qualifica, concludendo così il percorso scolastico dell'obbligo, oppure di sostenerlo e continuare comunque gli studi.

Alternanza scuola-lavoro

Enogastronomia

Servizio di cucina, tendenze degli stili alimentari e dei consumi locali (anche in base alle richieste di clienti italiani e stranieri) e coordinamento con gli altri reparti e servizi.

Sala e Vendita

Servizio di bar e ristorazione: allestimento dei vari spazi insieme al personale della struttura e distribuzione dei pasti nelle diverse occasioni.

Accoglienza Turistica

Front-office e novità tecnologiche nella gestione del cliente; spirito di iniziativa, autocontrollo, problem solving e flessibilità; capacità comunicative e relazionali, anche in lingua straniera.



L'alternanza comprende molte 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

PER CHI VUOLE COMPLETARE GLI STUDI

Corso serale



Tre periodi didattici per ottenere il Diploma di Maturità

Due settori: Enogastronomia e Sala-Vendita

Da settembre a giugno, dal lunedì al venerdì

Chi si può iscrivere?

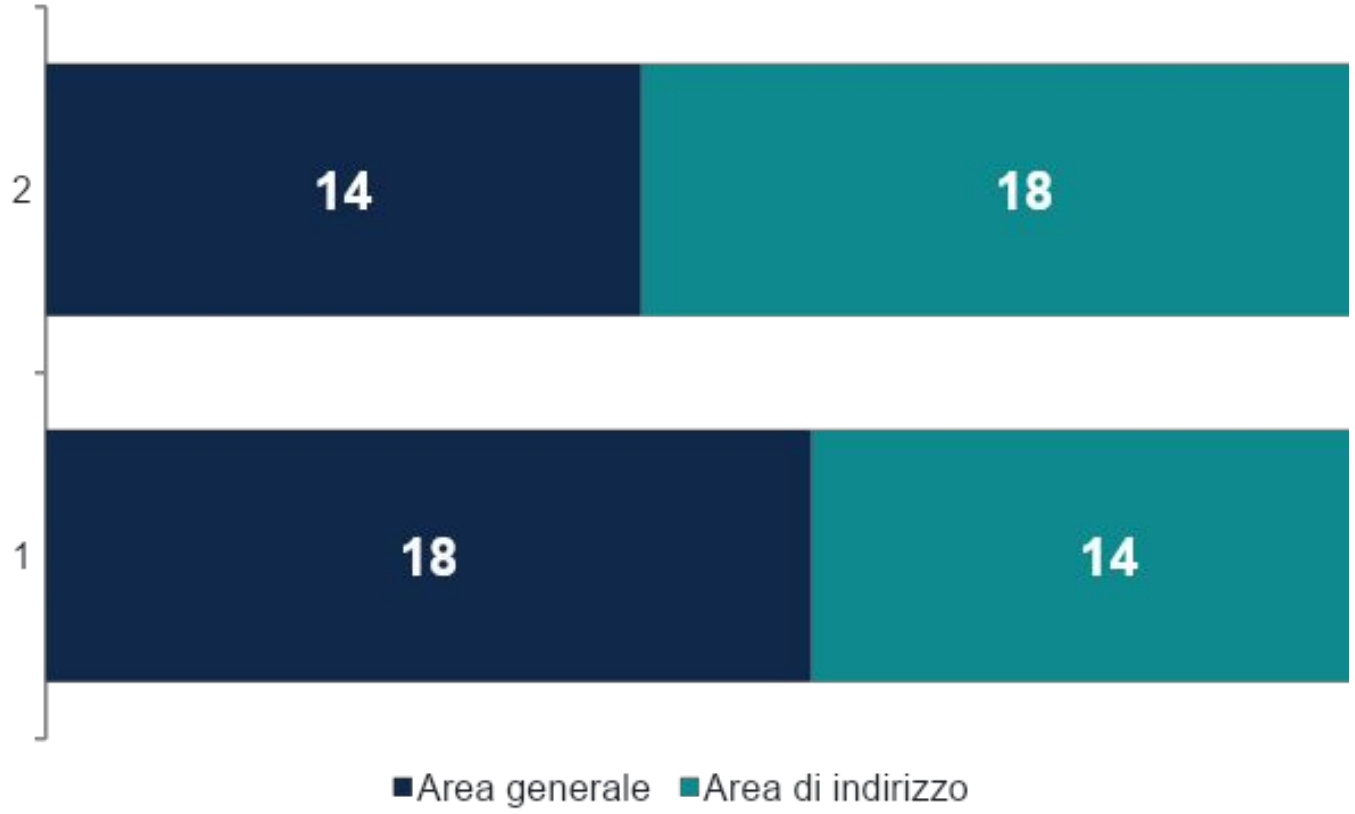
Chi ha interrotto gli studi e vuole completare la propria formazione: serve il diploma di terza media (o un titolo equipollente) e aver compiuto 18 anni.

Nessun limite massimo di età

Chi ha più di 16 anni, ha concluso l'obbligo scolastico (licenza media) ma non ha ancora 18 anni, e ha iniziato un'attività lavorativa o un apprendistato. Serve la dichiarazione del datore di lavoro.

Quante ore si studia?

Ore settimanali per area



32

ore alla settimana

Area generale

Le materie comuni a tutti gli indirizzi: italiano, inglese, matematica, storia, scienze motorie…

Area di indirizzo

Le materie professionalizzanti e i laboratori del percorso che scegli.

Primo 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 –	STORIA	132	0	2
SOCIALE	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,	SCIENZE INTEGRATE	99/132	0	3
	Lab chi			1
TECNOLOGICO	TIC	99/132	3	0
	Lab inf		2	
E PROFESSIONALE	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

18 ore settimanali

Area generale, uguale per tutti

14 ore settimanali

Area di indirizzo, con i laboratori

Nel biennio frequenti i laboratori di cucina, sala-bar e accoglienza: ti aiutano a scoprire cosa ti piace per scegliere l'indirizzo giusto.

Come leggere la tabella

Le colonne PRIME e SECONDE indicano le ore settimanali di ogni materia in prima e in seconda.

Secondo biennio e quinto anno

Area generale · uguale per tutti

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	**462**	**462**	**462**

Area di indirizzo

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
Totale area di indirizzo		**594**	**594**	**594**
di cui in compresenza		132		

462 ore annue di area generale = 14 ore alla settimana

594 ore annue di area di indirizzo = 18 ore alla settimana (di cui 132 in compresenza)

Enogastronomia e Pasticceria

Enogastronomia

		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
AREA DI INDIRIZZO	ENOGASTRONOMIA						
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

Pasticceria

		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	PASTICCERIA						
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
E PROFESSIONALE	LAB. PAST	0/7	7	0/6	4	0/5	5
	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

Le ore di area generale (14 settimanali) sono le stesse per tutti gli indirizzi; l'area di indirizzo vale 18 ore settimanali.

Sala e Vendita, Accoglienza

Sala e Vendita

		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	**SALA VENDITA**						
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. SALA)		2		1		1
E PROFESSIONALE	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,	LAB. ACCOG.	0/7	7	0/6	4	0/5	5
TECNOLOGICO	DIR E TEC AMM	3/4	5	3/4	5	3/4	4
E PROFESSIONALE	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

Le ore di area generale (14 settimanali) sono le stesse per tutti gli indirizzi; l'area di indirizzo vale 18 ore settimanali.

Vieni a trovarci

Contattaci per conoscere la scuola, gli indirizzi e le opportunità che ti aspettano.

Sede La Querceta

Castello La Querceta · Montecatini Terme (PT)

0572 78176

Sede Via Galilei

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

0572 770283

Sede Via Garibaldi

Via Garibaldi, 35 · Montecatini Terme (PT)

0572 1910801



istitutomartini@alberghieromontecatini.edu.it · www.alberghieromontecatini.edu.it
Facebook @istitutoalberghieromartiniofficial · Instagram istitutoalberghieromartini

ISTITUTO ALBERGHIERO MONTECATINI TERME