ISTITUTO ALBERGHIERO MONTECATINI TERME

ORIENTAMENTO IN ENTRATA 2025/2026 · GUIDA PER STUDENTI DI TERZA MEDIA E FAMIGLIE

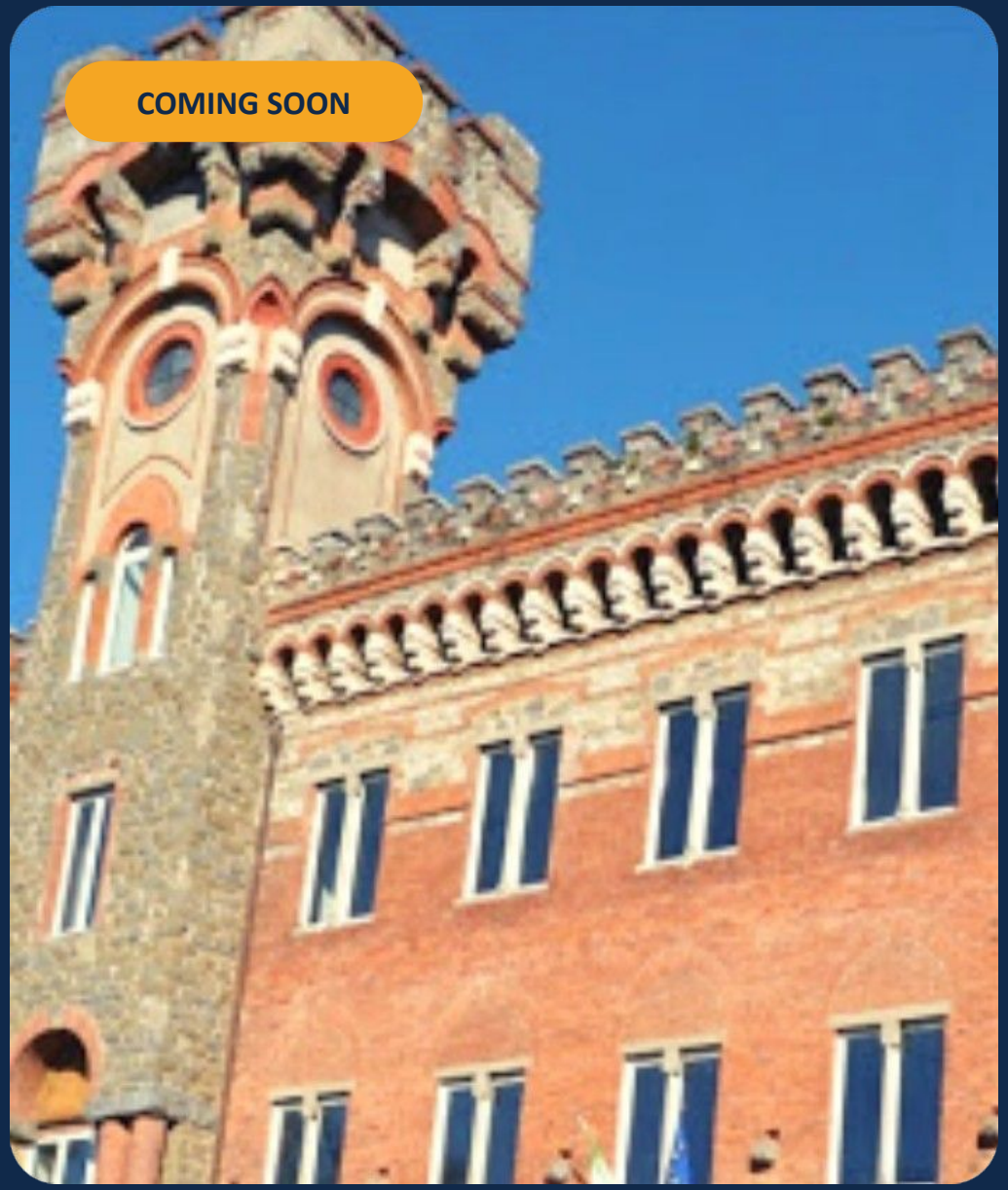
Nuovi indirizzi

Istituto Alberghiero F. Martini · Montecatini Terme

Scopri la Filiera Tecnologico-Professionale 4+2 e il nuovo Liceo del Made in Italy.

Filiera 4+2 (quadriennale)
Diploma in 4 anni + ITS Academy (F&B Manager 4.0)

Liceo del Made in Italy
Arte, Gusto & Turismo (Cultura + Marketing)



Quale strada fa per te?

Scegli la Filiera 4+2 se:

- Vuoi mettere subito le **mani in pasta** nei laboratori professionali fin dal 1° anno.
- Ti affascina la **ristorazione 4.0**, la gestione di cucina, sala e accoglienza e i **software gestionali**.
- Desideri entrare presto nel mondo del lavoro con **stage aziendali** intensivi (300+ ore).
- Vuoi un percorso veloce: **diploma in 4 anni** con ponte diretto verso gli **ITS Academy** (EnoFood Manager).

Scegli il Liceo del Made in Italy se:

- Ami unire la **cultura liceale** (storia, arte, scienze, lingue) con l'**economia** e il **diritto**.
- Vuoi imparare a **promuovere** e **comunicare** il cibo, il turismo e l'eccellenza italiana nel mondo.
- Ti interessano il **digital & social media marketing**, il giornalismo enogastronomico e la tutela dei marchi.
- Punti all'**università** (Economia, Giurisprudenza, Comunicazione, Dietistica) o all'alta formazione (**ALMA**).

Laboratori, lavoro e ITS

1

In aula e nei lab

Cucina, Sala/Bar, Accoglienza con software gestionali, HACCP, Food & Beverage cost e stesura Business Plan.

2

Stage intensivi

2 tirocini aziendali (300+ ore totali) al termine della 2ª e 3ª classe + 660 ore di FSL e attività di filiera.

3

Diploma in 4 anni

Diploma di Stato in 4 anni con la stessa validità del diploma di 5 anni + crediti formativi per l'accesso agli ITS.

4

ITS Academy (+2)

Ponte diretto con ITS E.A.T. per diventare EnoFood Manager / F&B Manager 4.0 (6° livello EQF).

PROFILO DI USCITA

International Food & Beverage Manager nella Ristorazione 4.0

Integrazione delle macroaree
Microlingua di settore, storia e tradizioni alimentari del territorio, sicurezza sul lavoro e contratti.

Laboratori d'indirizzo 4.0
Digital transition, promozione web/social dell'offerta ricettiva e progetti di valorizzazione dell'Italian way of life.

Sbocchi lavorativi immediati
F&B Manager 4.0, tecnico export per aziende agroalimentari e strutture dell'hôtellerie ad alto tecnologismo.

Quadro orario settimanale

Disciplina / ambito	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno
Lingua e Letteratura Italiana	4 (+1 pot)	4 (+1 pot)	5	5
Lingua Inglese	4	4	3 (+1 lab)	3 (+1 lab)
Seconda Lingua Straniera	2	2 (+1 pot)	3 (+1 pot)	3 (+1 pot)
Matematica e TIC	6 (+2 pot)	4 (+1 pot)	4	4
Storia & Geografia	3 (2+1)	2 (2+0)	2 (2+0)	2 (2+0)
Diritto, Economia & Tec. Amministrativa	2	3 (1+2)	3	3
Scienze Alimentari & Integrate	3	5 (2+3)	4 (+1 lab)	4 (+1 lab)
Laboratori Enogastronomia / Sala / Accoglienza	8 (+4 lab)	8 (+4 lab)	8	8
Scienze Motorie & RC	3 (2+1)	3 (2+1)	3 (2+1)	3 (2+1)
Totale monte ore settimanale	**35 ore**	**35 ore**	**35 ore**	**35 ore**

35

ore alla settimana in ciascuno dei 4 anni

Come leggere la tabella

Nelle celle: pot = potenziamento, lab = laboratorio.

Cultura e marketing

Anima culturale liceale

- Solida base umanistica e scientifica (Italiano, Storia, Filosofia, Matematica, Fisica, Scienze).
- Storia dell'Arte e del Design: tutela del patrimonio e tradizione artigianale.
- 2 lingue straniere: Inglese (livello B2) e seconda lingua (livello B1).

Anima economico-giuridica e marketing

- Scienze Giuridiche ed Economiche per il Made in Italy: gestione d'impresa e mercati.
- Diritto Commerciale e Proprietà Intellettuale: tutela dei marchi e tipicità DOP/IGP.
- Digital & Social Media Marketing: comunicazione delle identità territoriali.

I 6 laboratori operativi attivati all'IPSEOA "F. Martini"

1. Lab. Giornalismo ed Editoria
2. Lab. Comunicazione Identità Territoriali
3. Lab. Sensoriali Enogastronomici
4. Lab. Potenziamento Linguistico (2 lingue)
5. Lab. Digital & Social Media Marketing
6. Lab. Immersivo Comunicazione Digitale

Quadro orario quinquennale

Disciplina / insegnamento	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Storia e Geografia / Storia/ Filosofia nel triennio	3	3	3	4	4
Diritto & Economia Politica (1° biennio)	3+3	3+3	-	-	-
Scienze Giuridiche ed Economiche per il Made in Italy	-	-	3+3	3+3	3+3
Lingua e Cultura Straniera 1 (Inglese - B2)	3	3	3	3	3
Lingua e Cultura Straniera 2 (B1)	2	2	3	2	3
Matematica, Fisica & Scienze Naturali	3+0+2	3+0+2	3+2+0	3+2+0	3+2+0
Scienze degli Alimenti	-	-	1	1	-
Storia dell'Arte e del Design	1	1	2	2	2
Scienze Motorie & Religione Cattolica / Alt.	2+1	2+1	2+1	2+1	2+1
Monte ore settimanale curricolare	**27 ore**	**27 ore**	**30 ore**	**30 ore**	**30 ore**

Confronto sintetico

Caratteristica	Filiera 4+2 (quadriennale)	Liceo del Made in Italy
Durata percorso	4 anni scuola superiore + 2 anni ITS Academy	5 anni di percorso liceale completo
Impostazione	Pratica, laboratoriale e orientata al management 4.0	Multidisciplinare: cultura liceale + economia e diritto
Stage e tirocini	2 stage intensivi (300+ ore) al termine delle classi 2ª e 3ª	Stage dal II al V anno presso enti, agenzie e redazioni
Lingue straniere	Inglese tecnico + seconda lingua straniera	Inglese (B2) + seconda lingua (B1) con linguaggio tecnico
Sbocchi principali	F&B Manager 4.0, ITS E.A.T., ristorazione e hôtellerie 4.0	Università (tutte), ALMA, professioni turistico-digitali

Ti aspettiamo agli Open Day dell'Istituto Alberghiero "F. Martini"!

Ti aspettiamo agli Open Day

Istituto Alberghiero "F. Martini" · Montecatini Terme (PT)

Sede Castello 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

Sito web www.alberghieromontecatini.edu.it

E-mail istitutomartini@alberghieromontecatini.edu.it

Trasporti Stazione Montecatini Centro / Monsummano, linee AtBus e navette dedicate dall'autostazione.

