VIENI A CONOSCERCI!

OPEN DAY

SABATO 21 NOVEMBRE ‘26
SABATO 28 NOVEMBRE ‘26
SABATO 12 DICEMBRE ‘26
SABATO 16 GENNAIO ‘27
ore 15:00 o 16:30

SCAN ME

PRENOTA ONLINE

https://forms.gle/HbB5iuKdWCWQAsEc7

STAGE LABORATORIALI

Esperienze pratiche per conoscere da vicino i laboratori del Matteotti.
Date e disponibilità saranno concordate con la scuola.
Prenotazione dedicata, tramite mail all’indirizzo:
orientamento@matteotti.edu.it
elisa.paoletti@matteotti.edu.it

CONTATTACI

IPSAR “G. Matteotti” – Pisa
Via Garibaldi, 194 – 56124 Pisa
Tel. 050 94101
www.matteotti.edu.it
pirh01000d@istruzione.it

orientamento@matteotti.edu.it
elisa.paoletti@matteotti.edu.it

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione “G. Matteotti”

IMPARA UN MESTIERE, VIVI UNA PASSIONE!

orientamento A.S. 2026/2027



IMPARA.
SPERIMENTA.
CREA IL TUO FUTURO.

UN PERCORSO, TANTE POSSIBILITÀ

L'IPSAR Matteotti forma professionisti e professioniste nel settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, unendo conoscenze, attività pratiche e attenzione al territorio.

CUCINA
Tecniche di preparazione, organizzazione del lavoro e valorizzazione delle materie prime.

PASTICCERIA
Panificazione, pasticceria, dessert, creatività, precisione e cultura del prodotto.

SALA E VENDITA
Accoglienza, servizio, comunicazione e valorizzazione dell'esperienza del cliente.

ACCOGLIENZA TURISTICA
Relazione con l'ospite, promozione del territorio e organizzazione dei servizi.

IMPARARE FACENDO

Laboratori professionali, esperienze pratiche, stage e Formazione Scuola-Lavoro (FSL), collaborazioni con il territorio e occasioni per sviluppare competenze personali e professionali.

IL BIENNIO: LE BASI PER IL TUO FUTURO

Nel primo biennio si costruiscono le competenze culturali e professionali di base.
Il percorso comune permette di conoscere il settore e orientarsi verso l'articolazione più adatta ai propri interessi.

	PRIMO ANNO	SECONDO ANNO
Italiano	4+1* (lab. sala bar e vendita)	4+1* (lab. sala bar e vendita)
Storia	1	2
Geografia	1	0
Matematica	3+1* (lab. informatica)	3+1* (lab. informatica)
Inglese	2+1* (lab accoglienza turistica)	3
Seconda lingua straniera	2	2
Diritto	2	2
Scienze integrate	3	0
Scienze degli alimenti	1+1* (lab. cucina)	1+1* (lab. cucina)
Lab. cucina#	4#* (attività di laboratorio con lab. sala bar e vendita) +1* (lab. sala bar e vendita) +1* (scienze degli alimenti)	4#* (attività di laboratorio con lab. sala bar e vendita) +1* (lab. sala bar e vendita) +1* (scienze degli alimenti)
Lab. sala bar e vendita#	4#* (attività di laboratorio con lab. cucina) +1* (lab. cucina) +1* (italiano)	4#* (attività di laboratorio con lab. cucina) +1* (lab. cucina) +1* (italiano)
Lab. accoglienza turistica	1+1* (lab. informatica) +1* (inglese)	2+1* (TIC)
Tecniche Informatiche e della Comunicazione (TIC)	0	1+1 (lab. informatica) +1* (lab. accoglienza turistica)
Lab. informatica	+1* (matematica) +1* (lab. accoglienza turistica)	+1* (matematica) +1* (TIC)
Scienze motorie	2	2
Ins. della Religione Cattolica (IRC)	1	1
# LA CLASSE È DIVISA IN GRUPPI * LEZIONE IN COMPRESENZA		

UNA SCUOLA CHE ACCOGLIE

Attenzione alla persona, inclusione, valorizzazione dei talenti, supporto nel percorso scolastico e iniziative di benessere.
La scuola promuove esperienze formative e il dialogo con il territorio.