

Istituto Statale
di Istruzione Superiore

**FEDERIGO
ENRIQUES**

OFFERTA
FORMATIVA



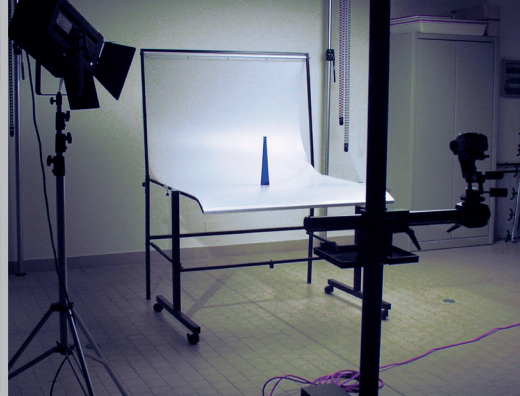
ISTITUTO **FEDERIGO ENRIQUES**

CASTELFIORENTINO (FI)

ISTITUTO SUPERIORE PRESENTE SUL TERRITORIO. SCUOLA **INCLUSIVA** E DI **ECELLENZA**. **POLO SCOLASTICO** CON OFFERTE DI **ISTRUZIONE** E **ALTERNANZA**. CENTRO DI **CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE** ED **INFORMATICHE**. OPPORTUNITÀ DI **SCAMBI INTERNAZIONALI**. **CAMPUS MULTILABORATORIALE**. LUOGO DI INNOVAZIONE E **DIDATTICA MULTIMEDIALE**. **POLO ACCREDITATO** PER LA FORMAZIONE MICROSOFT.

ENRIQUES

#latuaideadiscuola



Da più di trenta anni **l'Istituto Statale di Istruzione Superiore F. Enriques** è una presenza consueta e familiare sul territorio della Valdelsa fiorentina, in un continuo ricambio di generazioni di studenti. Sede di convegni e corsi aperti anche all'esterno, l'Istituto promuove lo sviluppo culturale del territorio, integrandosi alla vivace realtà sociale della Valdelsa. Percorsi formativi diversi, scelti sulla base di molteplici esigenze sociali ed economiche del territorio, si integrano in un'unica realtà scolastica in grado di fornire una preparazione adeguata sia al pro-

seguimento degli studi a livello universitario, sia per un'ottimale introduzione nel mondo del lavoro. Il facile accesso alle direttrici ferroviarie per Siena e Pisa rapportano Castelfiorentino anche alle realtà territoriali del Valdarno Inferiore (San Miniato, Santa Croce) ed alle propaggini della Valdelsa senese (Poggibonsi, Colle Val d'Elsa, San Gimignano), cosicché l'Istituto rappresenta di fatto un vero e proprio polo scolastico interprovinciale. In base alle confluenze automatiche, secondo il riordino dell'istruzione superiore, l'istituto ha attivato i seguenti indirizzi:

LICEO SCIENTIFICO

- _ Liceo scientifico tradizionale
-

ISTITUTO TECNICO ECONOMICO

- _ Amministrazione finanza e marketing
- _ Relazioni internazionali per il marketing
-

ISTITUTO TECNICO AGRARIO

- _ Produzioni e trasformazioni
- _ Viticoltura ed enologia
-

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

-

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI COMMERCIAL I

- _ Web community
- _ Design della comunicazione visiva e pubblicitaria
-

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L' ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

- _ Enogastronomia
- _ Servizi di sala e di vendita
- _ Accoglienza turistica
-

leFP

- _ Accoglienza turistica
- _ Enogastronomia
- _ Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno
- _ Sala e vendita
-

Concepito come un vero campus, l'Istituto Superiore F. Enriques, si sviluppa su tre ampi padiglioni a due piani, collegati fra loro, che ospitano gli uffici amministrativi, le aule ed i laboratori didattici; altri complessi ospitano le strutture di servizio come l'Auditorium (400 posti), la Biblioteca, la Palestra e la Piscina coperta. L'istituto si avvale di attrezzature moderne: 4 laboratori di informatica, 2 Laboratori di computer grafica, 1 laboratorio fotografico, 1 laboratorio di disegno grafico e professionale, 2 laboratori di ricevimento, 2 laboratori di cucina, 2 laboratori di sala - bar, 2 laboratori linguistici, 1 laboratorio di Chimica-Fisica, 1 laboratorio Audiovisivi, 1 laboratorio 3.0. **Tutte le aule dell'istituto sono dotate di LIM.**

Dal 2003 l'istituto è anche Agenzia Formativa accreditata presso la Regione Toscana e dal 2005 ha ottenuto la Certi-

ficazione di Qualità ISO 9001:2000, diventando sede dei percorsi lefp per l'assolvimento dell'obbligo scolastico e di corsi di formazione tecnica superiore (IFTS), di formazione professionale finanziata dal fondo sociale europeo (FSE), di formazione per il conseguimento della Patente Informatica Europea (ECDL), di formazione per il conseguimento delle certificazioni internazionali di lingua inglese (Trinity, PET, FCE, CAE), francese (DELFI) e tedesco.

La scuola propone, inoltre, attività integrative legate all'istruzione, alla formazione e ai problemi della società e dell'occupazione (progetti di orientamento, educazione alla legalità, educazione alla salute) in collaborazione anche con diverse associazioni professionali come la Federazione Italiana Barman, l'AMIRA, l'Associazione Cuochi Senese, l'Ordine dei Periti Agrari, la CCNA di Firenze



Quadro Orario Settimanale

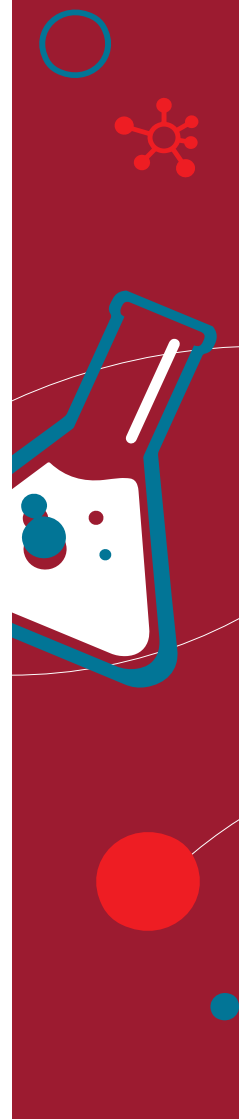
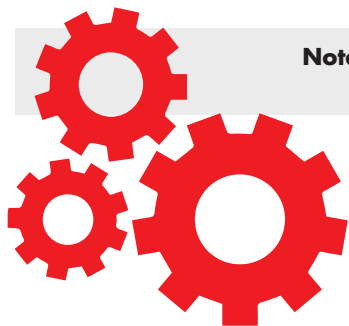
Discipline	1° biennio		2° biennio		5° anno
	I	II	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura latina	3	3	3	3	3
Lingua e cultura straniera	3	3	3	3	3
Storia e Geografia	3	3	-	-	-
Storia	-	-	2	2	2
Filosofia	-	-	3	3	3
Matematica	5	5	4	4	4
Fisica	2	2	3	3	3
Scienze naturali	2	2	3	3	3
Disegno e Storia dell'Arte	2	2	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternativa	1	1	1	1	1
Totale ore settimanali	27	27	30	30	30

Nota: è previsto l'insegnamento, in lingua straniera, di una disciplina non linguistica.

LICEO SCIENTIFICO

Il percorso del Liceo Scientifico è indirizzato allo studio più attuale in un nesso tra cultura scientifica e tradizione umanistica. Favorisce l'acquisizione delle conoscenze e dei metodi propri della matematica, della fisica e delle scienze naturali. Guida lo studente ad approfondire e a sviluppare le conoscenze e le abilità e a maturare le competenze necessarie per seguire lo sviluppo della ricerca scientifica e tecnologica e per individuare le interazioni tra le diverse forme del sapere, assicurando la padronanza dei linguaggi, delle tecniche e delle metodologie relative, anche attraverso la pratica laboratoriale.

È inoltre attivo un corso di preparazione per i test di ammissione alle Facoltà Scientifiche e, nello specifico, per la Facoltà di Medicina.



ISTITUTO TECNICO ECONOMICO

Amministrazione
Finanza e Marketing

Il Diplomato in “Amministrazione, Finanza e Marketing” ha competenze generali nel campo dei macrofenomeni economici nazionali ed internazionali, della normativa civilistica e fiscale, dei sistemi e processi aziendali (organizzazione, pianificazione, programmazione, amministrazione, finanza e controllo), degli strumenti di marketing, dei prodotti assicurativo-finanziari e dell’economia sociale. Integra le competenze dell’ambito professionale specifico con quelle linguistiche e informatiche per operare nel sistema informativo dell’azienda e contribuire sia all’innovazione sia al miglioramento organizzativo e tecnologico dell’impresa inserita nel contesto internazionale.

Quadro Orario Settimanale

Discipline	1° biennio		2° biennio		5° anno
	I	II	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Seconda lingua comunitaria	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Geografia	3	3	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Informatica	2	2	2	2	-
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Diritto	-	-	3	3	3
Economia Politica	-	-	3	2	3
Economia Aziendale*	2	2	6*	7*	8*
Scienze integrate (scienze della terra e biologia)	2	2	-	-	-
Scienze integrate (fisica)	2	-	-	-	-
Scienze integrate (chimica)	-	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternativa	1	1	1	1	1
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32

Nota: è previsto l’insegnamento, in lingua straniera, di una disciplina non linguistica. Il secondo biennio e quinto anno costituiscono un percorso formativo unitario.

* Compreso il laboratorio di Economia Aziendale con il software gestionale di contabilità aziendale per le imprese

Quadro Orario Settimanale

Discipline	1° biennio		2° biennio		5° anno
	I	II	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Seconda lingua comunitaria	3	3	3	3	3
Terza lingua straniera	-	-	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Geografia	3	3	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Informatica	2	2	2	2	-
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Diritto	-	-	2	2	2
Relazioni internazionali	-	-	2	2	3
Economia Aziendale e Geopolitica *	2	2	5*	5*	6*
Scienze integrate (scienze della terra e biologia)	2	2	-	-	-
Scienze integrate (fisica)	2	-	-	-	-
Scienze integrate (chimica)	-	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternativa	1	1	1	1	1
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32

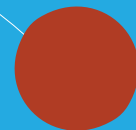
Nota: è previsto l'insegnamento, in lingua straniera, di una disciplina non linguistica. Il secondo biennio e quinto anno costituiscono un percorso formativo unitario.

* Compreso il laboratorio di Economia Aziendale con il software gestionale di contabilità aziendale per le imprese.

ISTITUTO TECNICO ECONOMICO

Relazioni Internazionali
per il Marketing

Il profilo del diplomato in "Relazioni internazionali per il marketing" si caratterizza per il riferimento sia alla comunicazione aziendale - con l'utilizzo di tre lingue straniere e appropriati strumenti tecnologici - sia alla collaborazione nella gestione dei rapporti aziendali nazionali e internazionali, riguardanti differenti realtà geo-politiche e vari contesti lavorativi. Il primo biennio è comune al percorso in Amministrazione, Finanza e Marketing. Il percorso consente di ottenere una buona preparazione linguistica (studio di tre lingue straniere).



ISTITUTO TECNICO AGRARIO

Produzioni e Trasformazioni

Il diplomato all'Istituto Tecnologico con indirizzo in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria si caratterizza per le competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente.

L'indirizzo si sviluppa secondo tre articolazioni: Produzioni e trasformazioni, Viticoltura ed enologia.

Quadro Orario Settimanale

Discipline	1° biennio		2° biennio		5° anno
	I	II	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
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 integrate (Fisica)	3	3	-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	3	3	-	-	-
Tecnologie e tecniche di rappresent. grafica	3	3	-	-	-
Tecnologie informatiche	3	-	-	-	-
Scienze e tecnologie applicate	-	3	-	-	-
Geografia	1	-	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternativa	1	1	1	1	1
Totale ore settimanali	33	32	15	15	15

ARTICOLAZIONE "PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI"					
Complementi di Matematica	-	-	1	1	-
Produzioni Animali	-	-	3	3	2
Produzioni Vegetali	-	-	5	4	4
Trasformazione dei prodotti	-	-	2	3	3
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	-	-	3	2	3
Genio rurale	-	-	3	2	-
Biotechnologie agrarie	-	-	-	2	3
Gestione del territorio	-	-	-	-	2
Totale ore settimanali	33	32	32	32	32

Quadro Orario Settimanale

Discipline Area Comune (vedi tab. pagina precedente)	1° biennio		2° biennio		5° anno
	I	II	III	IV	V
Totale ore settimanali	33	32	15	15	15

ARTICOLAZIONE "VITICOLTURA ED ENOLOGIA"

Complementi di Matematica	-	-	1	1	-
Produzioni Animali	-	-	3	3	2
Produzioni Vegetali	-	-	5	4	-
Trasformazione dei prodotti	-	-	2	2	-
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	-	-	3	2	2
Genio rurale	-	-	3	2	-
Biotecnologie agrarie	-	-	-	3	-
Biotecnologie Vitivinicole	-	-	-	-	3
Viticultura e difesa della vite	-	-	-	-	4
Gestione del territorio	-	-	-	-	2
Enologia	-	-	-	-	4

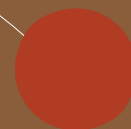
Totale ore settimanali	33	32	32	32	32
------------------------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

ISTITUTO TECNICO AGRARIO

Viticultura ed Enologia

Il diplomato all'Istituto Tecnologico con indirizzo in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria si caratterizza per le competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente.

L'indirizzo si sviluppa secondo tre articolazioni: Produzioni e trasformazioni, Viticultura ed enologia.



ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

Il Diplomato di istruzione professionale, nell'indirizzo "Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane", possiede competenze relative alla produzione, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli, agroindustriali e forestali offrendo anche servizi contestualizzati rispetto alle esigenze dei singoli settori. Interviene, inoltre, nella gestione dei sistemi di allevamento e acquacoltura e nei processi produttivi delle filiere selvicolturali.

Nota: i quadri orario del biennio e del triennio devono essere sottoposti ad approvazione del Collegio dei Docenti.

Quadro Orario Settimanale

Discipline	biennio comune		triennio		
	I	II	III	IV	V
Area Generale	36	14	14	14	14
Italiano	8	4	4	4	4
Storia e Geografia	4	2	2	2	2
Inglese	6	2	2	2	2
Matematica	8	3	3	3	3
Diritto	4	0	0	0	0
Scienze motorie	4	2	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternativa	2	1	1	1	1
Area di Indirizzo	28	18	18	18	18
Scienze Integrate	8/9				
TIC	4				
Laboratorio di scienze e tecnologie agrarie	8/10				
Ecologia e Pedologia	6/8				
Laboratorio di biologia e chimica applicata ai processi di trasformazione			2/3	2/3	
Agronomia del territorio agrario e forestale			2/3	2/3	2/3
Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche			2/3	2/3	2/3
Economia agraria e legislazione di settore agraria e forestale			3/4	3/4	4
Gestione e valorizzazione delle attività produttive e sviluppo del territorio e sociologia rurale			3	3	3
Logistica e marketing dei prodotti agroalimentari			0/3	0/3	0/3
Agricoltura sostenibile e biologica			0/3	0/4	0/4
Selvicoltura, dendrometria e utilizzazioni forestali			0/4	0/4	0/5
Assessment forestale, gestione parchi, aree protette e fauna selvatica			0/2	0/3	0/2
Compresenze con ITP	12		27		

Quadro Orario Settimanale

Discipline	biennio comune	
	I	II
Area Generale	18	18
Italiano	4	4
Storia	1	1
Geografia	1	1
Inglese	3	3
Matematica	4	4
Diritto	2	2
Scienze motorie	2	2
Religione Cattolica o Attività alternativa	1	1
Area di Indirizzo	14	14
Scienze Integrate	2	2
TIC	2	2
Francese / Tedesco	2	2
Scienze degli Alimenti	2	2
Accoglienza	2	2
Cucina	2(+2*)	2(+2*)
Sala	2(+2*)	2(+2*)
Compresenze	6	6
Accoglienza	2	2
Cucina	2	2
Sala	2	2

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L' ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Biennio comune

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.



ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Accoglienza turistica

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Quadro Orario Settimanale

Discipline	triennio accoglienza turistica		
	III	IV	V
Area Generale	14	14	14
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternativa	1	1	1
Area di Indirizzo	18	18	18
Tecniche di comunicazione	2	2	2
Francese / Tedesco	3	3	3
Arte e territorio	2	3	3
Diritto e tecniche amministrative	4	4	5
Accoglienza	7	6	5
Compresenze	1	1	2
Accoglienza	1	1	2

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'**ENOGASTRONOMIA** E L'**OSPITALITÀ** **ALBERGHIERA**

Cucina

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Nota: * lavoro a squadre come previsto da D.l. n.32 del 29 aprile 2012.

Quadro Orario Settimanale

Discipline	triennio cucina		
	III	IV	V
Area Generale	14	14	14
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternativa	1	1	1
Area di Indirizzo	18	18	18
Scienze degli Alimenti	5	4	4
Francese / Tedesco	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative	3	4	4
Cucina	7	7	5
Sala	/	/	2
Compresenze	1	1	2
Cucina	1	1	2



ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

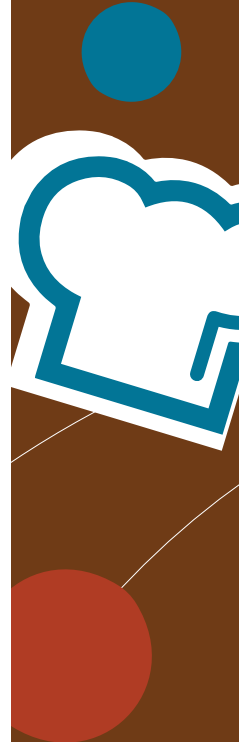
Sala

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Nota: * lavoro a squadre come previsto da D.l. n.32 del 29 aprile 2012.

Quadro Orario Settimanale

Discipline	triennio sala		
	III	IV	V
Area Generale	14	14	14
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternativa	1	1	1
Area di Indirizzo	18	18	18
Francese / Tedesco	3	3	3
Arte e territorio	2	2	0
Diritto e tecniche amministrative	3	3	4
Scienze degli alimenti	3	3	4
Cucina	/	/	2
Sala	7	7	5
Compresenze	1	1	2
Sala	1	1	2



ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Pasticceria

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Nota: * lavoro a squadre come previsto da D.I. n.32 del 29 aprile 2012.

Quadro Orario Settimanale

Discipline	Triennio pasticceria		
	III	IV	V
Area Generale	14	14	14
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternativa	1	1	1
Area di Indirizzo	18	18	18
Francese / Tedesco	3	3	3
Gestione dei processi produttivi	0	2	2
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
Cucina (Pasticceria)	7	5	5
Scienze degli Alimenti	4	4	4
Compresenze	1	1	2
Cucina	1	1	2

Quadro Orario Settimanale

Discipline	triennio		
	I	II	III
Ore settimanali	32	32	32
Italiano	3	3	3
Storia cittadinanza e Costituzione	2	2	2
Lingua straniera 1^ - Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	2
Scienze della terra	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternativa	1	1	1
Lingua straniera 2^ - Francese	2	2	2
Scienza degli alimenti	2	2	3
Lab. servizi di accoglienza turistica	7	7	7
Storia dell'arte e del territorio	3	3	2

I PERCORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE (IEFP) ACCOGLIENZA TURISTICA

Finalizzati al conseguimento di una qualifica professionale, sono percorsi destinati a ragazze e ragazzi minorenni che vogliono scegliere un'opzione alternativa al corso di studi quinquennale. Consentono di assolvere il diritto dovere all'istruzione e formazione professionale e di ottenere una qualifica professionale (EQF3) riconosciuta e spendibile a livello sia nazionale che comunitario.

Dopo aver ottenuto la qualifica leFP è possibile:

- entrare direttamente nel mercato del lavoro;
- continuare il percorso formativo frequentando il IV anno di leFP finalizzato a conseguire il diploma professionale;
- continuare il percorso di studio nella scuola al fine di ottenere un diploma di scuola secondaria superiore



I PERCORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE (IEFP) ENOGASTRONOMIA

Finalizzati al conseguimento di una qualifica professionale, sono percorsi destinati a ragazze e ragazzi minorenni che vogliono scegliere un'opzione alternativa al corso di studi quinquennale. Consentono di assolvere il diritto dovere all'istruzione e formazione professionale e di ottenere una qualifica professionale (EQF3) riconosciuta e spendibile a livello sia nazionale che comunitario.

Dopo aver ottenuto la qualifica leFP è possibile:

- entrare direttamente nel mercato del lavoro;
- continuare il percorso formativo frequentando il IV anno di leFP finalizzato a conseguire il diploma professionale;
- continuare il percorso di studio nella scuola al fine di ottenere un diploma di scuola secondaria superiore

Quadro Orario Settimanale

Discipline	triennio		
	I	II	III
Ore settimanali	32	32	32
Italiano	3	3	3
Storia cittadinanza e Costituzione	2	2	2
Lingua straniera 1 [^] - Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	2
Scienze della terra	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternativa ^a	1	1	1
Lingua straniera 2 [^] - Francese	2	2	2
Scienza degli alimenti	2	3	3
Lab. servizi enogastronomici - cucina	7	7	7
Lab. servizi enogastronomici - sala e vendita	2	2	2
Cultura della sicurezza e ambiente	1	0	0

Quadro Orario Settimanale

Discipline	triennio		
	I	II	III
Ore settimanali	32	32	32
Italiano	3	3	3
Storia cittadinanza e Costituzione	2	2	2
Lingua straniera 1^ - Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	2
Scienze integrate chimica	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternativa	1	1	1
Lingua straniera 2^ - Francese	2	2	2
Scienza degli alimenti	2	2	2
Lab. servizi enogastronomici – Arte bianca e pasticceria	7	7	7
Lab. servizi enogastronomici - sala e vendita	2	2	2
Tecniche di organiz. e gestione dei processi produttivi	1	1	1

I PERCORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE (IEFP) LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO

Finalizzati al conseguimento di una qualifica professionale, sono percorsi destinati a ragazze e ragazzi minorenni che vogliono scegliere un'opzione alternativa al corso di studi quinquennale. Consentono di assolvere il diritto dovere all'istruzione e formazione professionale e di ottenere una qualifica professionale (EQF3) riconosciuta e spendibile a livello sia nazionale che comunitario.

Dopo aver ottenuto la qualifica leFP è possibile:

- entrare direttamente nel mercato del lavoro;
- continuare il percorso formativo frequentando il IV anno di leFP finalizzato a conseguire il diploma professionale;
- continuare il percorso di studio nella scuola al fine di ottenere un diploma di scuola secondaria superiore



I PERCORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE (IEFP) SALA E VENDITA

Finalizzati al conseguimento di una qualifica professionale, sono percorsi destinati a ragazze e ragazzi minorenni che vogliono scegliere un'opzione alternativa al corso di studi quinquennale. Consentono di assolvere il diritto dovere all'istruzione e formazione professionale e di ottenere una qualifica professionale (EQF3) riconosciuta e spendibile a livello sia nazionale che comunitario.

Dopo aver ottenuto la qualifica IeFP è possibile:

- entrare direttamente nel mercato del lavoro;
- continuare il percorso formativo frequentando il IV anno di IeFP finalizzato a conseguire il diploma professionale;
- continuare il percorso di studio nella scuola al fine di ottenere un diploma di scuola secondaria superiore

Quadro Orario Settimanale

Discipline	Triennio		
	I	II	III
Ore settimanali	32	32	32
Italiano	3	3	3
Storia cittadinanza e Costituzione	2	2	2
Lingua straniera 1 [^] - Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	2
Scienze della terra	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternativa	1	1	1
Lingua straniera 2 [^] - Francese	2	2	2
Scienza degli alimenti	2	3	3
Lab. servizi enogastronomici - cucina	2	2	2
Lab. servizi enogastronomici - sala e vendita	7	7	7
Cultura della sicurezza e ambiente	1	/	/

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI COMMERCIALI WEB COMMUNITY

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi Commerciali – web community" gestisce la comunicazione aziendale sui social network.

Crea e gestisce la presenza in rete del marchio aziendale. Cura il rapporto e il dialogo con il pubblico di riferimento sui social.

Collabora alla realizzazione di campagne di web marketing e alla elaborazione di programmi di marketing interattivi. Utilizza le tecnologie informatiche di più ampia diffusione, anche per implementare il sistema informativo aziendale.

Quadro Orario Settimanale

Discipline	biennio comune		triennio		
	I	II	III	IV	V
Area Generale	18	18	14	14	14
Italiano	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Geografica	1	1	/	/	/
Inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto	2	2	/	/	/
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternativa	1	1	1	1	1
Area di Indirizzo	14	14	18	18	18
Scienze Integrate	2*(1)	2*(1)	/	/	/
TIC	3*(2)	3*(2)	/	/	/
Francese	3	3	2	2	2
Diritto ed economia	/	/	3	3	3
Tecniche professionali dei servizi commerciali	6*(3)	6*(3)	8*(1)	8*(1)	8*(1)
Tecniche di comunicazione	/	/	2	2	2
Informatica laboratorio	/	/	3*(1)	3*(1)	3*(1)
Compresenze	6		2	1	2
TIC			2	1	2

Quadro Orario Settimanale

Discipline	biennio comune		triennio		
	I	II*	III	IV	V
Area Generale	18	18	13	14	13
Italiano	4	4	3	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1	/	/	/
Inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	2
Diritto	2	2	/	/	/
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternativa	1	1	1	1	1
Area di Indirizzo	14	14	19	18	19
Scienze Integrate	2	2	/	/	/
TIC	2	2	/	/	/
Francese	2	2	2	2	2
Tecniche professionali dei servizi commerciali	5	5	8	8	8
Tecniche di comunicazione	/	/	2	2	2
Economia Aziendale	/	/	3	2	3
Disegno e storia dell'arte	2	2	2	2	2
Fotografia	1	1	2	2	2
Compresenze	6	6	2	2	2
Laboratorio Tecn. multimediali	4	4	2	2	2
Trattamento Testi	2	2			

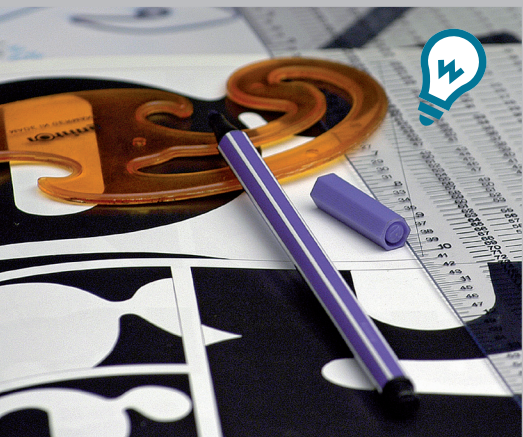
ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI COMMERCIALI DESIGN DELLA COMUNICAZIONE VISIVA E PUBBLICITARIA

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi commerciali", percorso "Design della comunicazione visiva e pubblicitaria", collabora alla comunicazione interna ed esterna dell'azienda e coopera alle procedure inerenti il processo creativo di prodotti e servizi. Elabora progetti di comunicazione visiva, tenendo conto degli aspetti storico/sociali, etici, culturali, economici, della psicologia dei comportamenti dei consumi e di sostenibilità ambientale. Applica le strategie comunicative sia attraverso metodi tradizionali sia, in particolare, con le nuove tecnologie (media digitali e social network).

Nell'anno scolastico 2017/'18, l'Istituto Professionale Servizi Commerciali _ Design della Comunicazione Visiva e Pubblicitaria, vince la Gara Nazionale di Grafica e viene riconosciuto dal MIUR come indirizzo di studi di eccellenza.



Partecipa ai Workshop mattutini prenotandoti su orientamento@isisenriques.gov.it





.....
Via Duca d'Aosta, 65
50051 Castelfiorentino (FI)
Telefono 0571 633083/4
Fax 0571 633593
.....

email: fiis00200@istruzione.it
www.isisenriques.gov.it

