

## PERCORSO ISTRUZIONE 5 ANNI

- ➔ Diploma Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera eqf Livello 4 (accesso all'Università)
- ➔ Opportunità di Attestato di Qualifica Professionale leFP



## Una SCUOLA INTEGRATA nel TERRITORIO

### I progetti più richiesti dai giovani

- ERASMUS + E SCAMBI CON L'ESTERO
- BAR/ RISTORANTE DIDATTICO E CAFFÈ LETTERARIO
- CERTIFICAZIONI LINGUE STRANIERE
- INSERIMENTO LAVORATIVO IN STRUTTURE DI ECCELLENZA DEL SETTORE
- CORSI PROFESSIONALIZZANTI CON RILASCIO DI ATTESTATO FINALE

# FUTURA

Finanziato dall'Unione europea NextGenerationEU



## LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI

PNRR ISTRUZIONE

La scuola aderisce ai progetti PNRR - Missione 4 - CI



Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
Firenze

Via del Mezzetta n.15 - 50135 Firenze

Tel. 055666383- Fax 055670597

e-mail: firh01000p@istruzione.it - firh01000p@pec.istruzione.it

www.alberghierosaffi.edu.it



*Dal 1952 insieme...  
Oltre 70 anni di conoscenza, innovazione e integrazione!*



A Firenze dal 1952

# Diplomati @ Saffi

Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera



**PRIMO BIENNIO** comune a tutti gli indirizzi  
**TRIENNIO** secondo le quattro articolazioni:



Pasticceria e Arte bianca



Sala Bar e Sommellerie



Cucina e Cultura Enogastronomica



Ospitalità e Gestione Eventi

QUADRI ORARI SETTIMANALI

AREA COMUNE

AREA D'INDIRIZZO

	PRIMO BIENNIO	
MATERIA	1° anno	2° anno
ITALIANO	4	4
STORIA	1	2
INGLESE	3	3
MATEMATICA	4	3
DIRITTO	2	2
SCIENZE ALIMENTI	2	2
SCIENZE MOTORIE	2	2
RELIGIONE CATTOLICA	1	1
<b>Tot. AREA COMUNE</b>	<b>19</b>	<b>19</b>
TIC	2	2
GEOGRAFIA	1	1
SCIENZE ALIMENTI	2	2
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI CUCINA	2**(+2*)	2
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA	2**(+2*)	2
LABORATORIO SERVIZI ACCOGLIENZA TURISTICA	2**(+2*)	2
SECONDA LINGUA	2	2
<b>Tot. AREA D'INDIRIZZO</b>	<b>13</b>	<b>13</b>
<b>TOTALE SETTIMANALE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\*\*L'asterisco indica l'aggiunta di compresenza di materie d'indirizzo con materie di area comune. Con Decreto Ministeriale di cui all'art. 8 comma 3, è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre

### Cucina e Cultura Enogastronomica



MATERIA	3° anno	4° anno	5° anno
Italiano	3	4	4
Inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
Religione cattolica	1	1	1
<b>TOTALE SETTIMANALE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

MATERIA	3° anno	4° anno	5° anno
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	4	4
Laboratorio servizi enogastronomici cucina	8(+1*)	7(+1*)	7(+2*)
Diritto e tecniche amministrative	3	3	3
Seconda lingua	3	3	3
<b>TOTALE SETTIMANALE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\*Le materie con asterisco aggiungono ore in compresenza

### Pasticceria e Arte bianca



MATERIA	3° anno	4° anno	5° anno
Italiano	3	4	4
Inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
Religione cattolica	1	1	1
<b>TOTALE SETTIMANALE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

MATERIA	3° anno	4° anno	5° anno
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	4	4
Laboratorio servizi enogastronomici settore pasticceria	8(+1*)	7(+1*)	7(+2*)
Diritto e tecniche amministrative	3	3	3
Seconda lingua	3	3	3
<b>TOTALE SETTIMANALE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\*Le materie con asterisco aggiungono ore in compresenza

### Sala Bar e Sommellerie



MATERIA	3° anno	4° anno	5° anno
Italiano	3	4	4
Inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
Religione cattolica	1	1	1
<b>TOTALE SETTIMANALE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

MATERIA	3° anno	4° anno	5° anno
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	4	4
Laboratorio servizi enogastronomici sala e vendita	8(+1*)	7(+1*)	7(+2*)
Diritto e tecniche amministrative	3	3	3
Seconda lingua	3	3	3
<b>TOTALE SETTIMANALE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\*Le materie con asterisco aggiungono ore in compresenza

### Ospitalità e Gestione Eventi



MATERIA	3° anno	4° anno	5° anno
Italiano	3	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	4	4	4
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
Religione cattolica	1	1	1
<b>TOTALE SETTIMANALE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

MATERIA	3° anno	4° anno	5° anno
Scienze e cultura dell'alimentazione	2	2	2
Laboratorio servizi accoglienza turistica	8(+1*)	7(+1*)	7(+2*)
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
Seconda lingua	3	3	3
<b>TOTALE SETTIMANALE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\*Le materie con asterisco aggiungono ore in compresenza