



POR MARCHE FSE 2014-2020 – ASSE III P.Inv 10.4 – D.D.P.F. N. 1050/IFD DEL 26/06/19

Finanziato dalla Regione Marche con D.D.P.F. n. 71/IFD del 30/01/2020 Cod. 1016308

CUP B75E20000040009

SCHEDA ORIENTAMENTO SCUOLE SUPERIORI

NOME ISTITUTO SCOLASTICO principale	IPSSEOA "F. BUSCEMI" San Benedetto del Tronto
Indirizzo, cap, città	P.za MONS. SCIOCCHETTI 6
Codice meccanografico	aprh01000n
C.F.	82000690444
Telefono / fax	0735587044
Email /email pec	aprh01000n@istruzione.it/prh01000n@pec.istruzione.it
Sito internet	www.alberghierosbt.edu.it
Pagina facebook	@ipsseoabusceMI

PARTE 1: INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

ISTITUTO					
1.1	INDIRIZZI PRESENTI NELL'ISTITUTO	Laboratorio dei servizi di Enogastronomia-settore Sala e Vendita	Laboratorio di Accoglienza turistica	Laboratorio dei servizi di Enogastronomia-settore Cucina	Laboratorio dei servizi di Enogastronomia settore Cucina - opzione Dolciaria
1.2	DIPLOMA	Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera	Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera	Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera	Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
1.3	ATTESTATO DI QUALIFICA REGIONALE	Attestato di Operatore della ristorazione – sala e vendita (3 anni per il conseguimento)	Attestato di Operatore della ricezione - accoglienza turistica (3 anni per il conseguimento)	Attestato di Operatore della ristorazione - enogastronomia (3 anni per il conseguimento)	Attestato di Operatore della ristorazione - enogastronomia (3 anni per il conseguimento)
1.4	POST DIPLOMA	Percorsi universitari maggiormente frequentati: Biologia della nutrizione, Tecnologia alimentare,	Percorsi universitari maggiormente frequentati: Economia del turismo, Mediazione linguistica,	Percorsi universitari maggiormente frequentati: Biologia della nutrizione, Tecnologia alimentare,	Percorsi universitari maggiormente frequentati: Biologia della nutrizione, Tecnologia alimentare, Enologia,

		Enologia, Scienze Gastronomiche, Sicurezza delle produzioni zootecniche e valorizzazione delle tipicità alimentari di origine animali Scienza dell'alimentazione, Scienze della comunicazione, Mediazione linguistica, Economia. I percorsi ITS sono quelli legati al settore alimentare, alla viticoltura, alla sommellieria.	Scienze della comunicazione. I percorsi ITS sono quelli legati al settore del turismo.	Scienza dell'alimentazione, Scienze Gastronomiche, Sicurezza delle produzioni zootecniche e valorizzazione delle tipicità alimentari di origine animali Mediazione linguistica, Economia, Scienze gastronomiche, Scienze della comunicazione. I percorsi ITS sono quelli legati al settore alimentare - enogastronomico	Scienza dell'alimentazione, Mediazione linguistica, Economia, Scienze della comunicazione, Scienze gastronomiche I percorsi ITS sono quelli legati al settore alimentare- enogastronomico, in particolare pasticceria, gelateria.
PARTE 2: INFORMAZIONI DI CARATTERE PARTICOLARE					
2.1	ORE SETTIMANALI	32			
2.3.	DISCIPLINE AREA GENERALE – BIENNIO E N.ORE SETTIMANALI	Asse dei linguaggi: Italiano	4	4	
		Inglese	3	3	
		Asse storico-sociale: Storia	1	1	
		Geografia	1	1	
		Diritto e Economia	2	2	
		Asse matematico: Matematica	4	4	
		Scienze Motorie e Sportive	2	2	
		Religione Cattolica o Attività alternativa	1	1	
		Totale ore	18	18	
2.4.	DISCIPLINE AREA DI INDIRIZZO BIENNIO E N.ORE SETTIMANALI	Asse scientifico, tecnologico e professionale:			
		Scienze integrate ¹	2	2	
		Scienza e Cultura alimentare ²	2	2	
		Lab. Servizi Enogastronomici - settore cucina ³	2	3	
		Lab. Servizi Enogastronomici ⁴ - settore sala e vendita	2	2	
		Lab. Servizi Accoglienza Turistica ⁵	2	2	
		TIC	2	1	
		Asse dei linguaggi: Seconda Lingua Straniera	2	2	
		Totale ore	14	14	
		¹ primo anno: 2 ore di Fisica con Assistente di laboratorio ² secondo anno: 2 ore di Chimica con Assistente di Laboratorio			

		² primo anno: 2 ore con Lab. di Enogastronomia – settore Cucina ³ primo anno: 2 ore con Lab. di Enogastronomia – settore Sala vendita ⁴ secondo anno: 1 ora con Inglese ⁵ primo anno: 1 ora con Assistente di Laboratorio secondo anno: 1 ora con Assistente di Laboratorio 1 ora con Seconda Lingua straniera
2.5	ORE DI LABORATORIO TECNICO-PRATICO BIENNIO SETTIMANALI (SE PREVISTE)	Si veda il quadro orario sopra
2.6.	ANNO DI CORSO PER AVVIO PCTO (EX ASL) E NUMERO ORE COMPLESSIVO (NEI 5 ANNI)	Nel biennio attività incluse nel PCTO bar didattico; Arte bianca; FrontOffice : Dal 3° anno. Le 210 ore previste dalla norma sono state aumentate a 332. Possibilità di effettuare ex ASL all'estero per una durata minima di 3 mesi

PARTE 3: INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

– all'interno della scuola è presente:

<i>Barrare la voce prescelta</i>		SI	NO
3.1	Possibilità di fare attività sportiva al chiuso (presenza di palestra)	X	
3.2	Possibilità di fare attività sportiva all'aperto (presenza di spazi verdi)	X	
3.3	Possibilità di usufruire di prodotti presenti nei distributori automatici durante la ricreazione	X	
3.4	Possibilità di usufruire di prodotti freschi durante la ricreazione	X (presso il bar didattico)	
3.5	Presenza di laboratori informatici	X	
3.6	Presenza di laboratori di carattere tecnologico/scientifico	X	
3.7	All'interno dell'Istituto è presente un convitto		X
3.8	Attività di sportello/supporto allo studio	X	