



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

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

#### PARTE 1: INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

ISTITUTO					
1.1	<b>INDIRIZZI PRESENTI NELL'ISTITUTO</b>	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	<b>DIPLOMA</b>	Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera	Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera	Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera	Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
1.3	<b>ATTESTATO DI QUALIFICA REGIONALE</b>	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	<b>POST DIPLOMA</b>	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.
<b>PARTE 2: INFORMAZIONI DI CARATTERE PARTICOLARE</b>					
2.1	<b>ORE SETTIMANALI</b>	<b>32</b>			
2.3.	<b>DISCIPLINE AREA GENERALE – BIENNIO E N.ORE SETTIMANALI</b>	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	
		<b>Totale ore</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	
2.4.	<b>DISCIPLINE AREA DI INDIRIZZO BIENNIO E N.ORE SETTIMANALI</b>	Asse scientifico, tecnologico e professionale:			
		Scienze integrate <sup>1</sup>	2	2	
		Scienza e Cultura alimentare <sup>2</sup>	2	2	
		Lab. Servizi Enogastronomici - settore cucina <sup>3</sup>	2	3	
		Lab. Servizi Enogastronomici <sup>4</sup> - settore sala e vendita	2	2	
		Lab. Servizi Accoglienza Turistica <sup>5</sup>	2	2	
		TIC	2	1	
		Asse dei linguaggi: Seconda Lingua Straniera	2	2	
		<b>Totale ore</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	
		<sup>1</sup> primo anno: 2 ore di Fisica con Assistente di laboratorio secondo anno: 2 ore di Chimica con Assistente di Laboratorio			

		<sup>2</sup> primo anno: 2 ore con Lab. di Enogastronomia – settore Cucina <sup>3</sup> primo anno: 2 ore con Lab. di Enogastronomia – settore Sala vendita <sup>4</sup> secondo anno: 1 ora con Inglese <sup>5</sup> primo anno: 1 ora con Assistente di Laboratorio secondo anno: 1 ora con Assistente di Laboratorio 1 ora con Seconda Lingua straniera
2.5	<b>ORE DI LABORATORIO TECNICO-PRATICO BIENNIO SETTIMANALI (SE PREVISTE)</b>	Si veda il quadro orario sopra
2.6.	<b>ANNO DI CORSO PER AVVIO PCTO (EX ASL) E NUMERO ORE COMPLESSIVO (NEI 5 ANNI)</b>	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	