

L'Istituto dispone di:  
7 laboratori di cucina  
3 laboratori di bar  
6 laboratori di sala  
4 laboratori di Informatica, Lingue e  
Accoglienza Turistica.

---

### OFFERTA FORMATIVA

Stage sul territorio nazionale ed europeo in aziende alberghiere e ristorative. Apprendistato.

Diploma di Qualifica Professionale alla fine del terzo anno riconosciuto dalla Regione Toscana (IeFP). Scambi con scuole europee e partecipazione a programmi comunitari di mobilità transnazionale. Partecipazione a manifestazioni e concorsi nazionali e internazionali.

Accoglienza, orientamento e riorientamento. Integrazione degli studenti con disabilità. Corsi di lingua italiana per studenti stranieri. Preparazione alle certificazioni linguistiche. Educazione alla salute, alla legalità, alla cittadinanza e al rispetto dell'ambiente.

Sportello di ascolto psicologico.

Partecipazione a manifestazioni sportive.

Corsi tecnico-pratici di cucina e sala-bar organizzati per moduli.

Agenzia Formativa riconosciuta dalla Regione Toscana.

---

Le lingue insegnate nella scuola sono:  
Inglese - Francese - Tedesco - Spagnolo.



#### Sede e Segreteria:

Via di S. Bartolo a Cintoia, 19/A  
50142 Firenze  
Tel. 055 462781



#### Succursale:

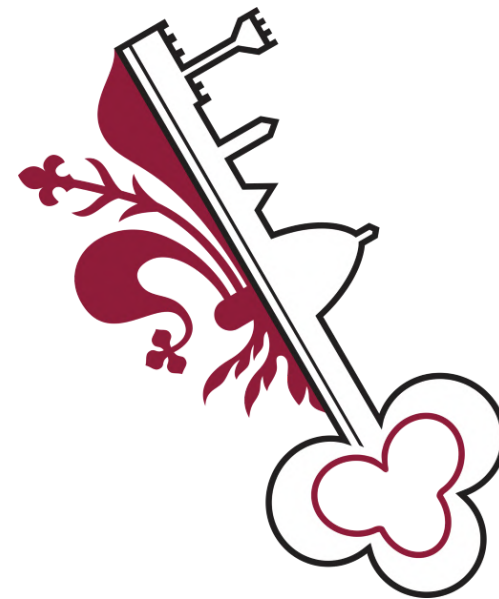
Via dei Bruni, 6  
50133 Firenze  
Tel. 055 785117 Fax 055 476590

---

Sito Web:  
[buontalenti.edu.it](http://buontalenti.edu.it)



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



## B. Buontalenti

*Costruisci con noi  
il tuo futuro!*



## PROFILI PROFESSIONALI

### **Il Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia**

Interviene nella produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; opera nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali applicando le normative su sicurezza e tracciabilità; individua le nuove tendenze enogastronomiche.

---



### **Il Tecnico dei Servizi di Sala e Vendita**

Svolge attività operative e gestionali in relazione ad amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpreta lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e vendita in relazione alla richiesta dei mercati; valorizza i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

---



### **Il Tecnico dei Servizi per l'Accoglienza e l'Ospitalità Alberghiera**

Interviene nella organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere in relazione alle diverse esigenze della clientela e alla domanda stagionale. Sovrintende alla organizzazione dei servizi di accoglienza, applicando le tecniche di gestione alle aziende turistico-alberghiere e valorizzando le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.

