

# LE SCUOLE SI PRESENTANO

EDIZIONE 2024

## ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA "AURELIO SAFFI"

### SEDE

Via del Mezzetta, 15 - Firenze  
email [firh01000p@istruzione.it](mailto:firh01000p@istruzione.it)  
tel. 055666383 - 055677142

### SUCCURSALE Gramsci

Via del Mezzetta, 15 Firenze  
tel. 055609956 - 055610229

### SUCCURSALE Fantina

Via Erta Canina, 23  
tel. 0552466474

[www.alberghierosaffi.edu.it](http://www.alberghierosaffi.edu.it)



### Come raggiungerci

La SEDE principale e la SUCCURSALE Gramsci sono nel plesso scolastico di San Salvi, collocato tra via del Sarto e Via del Mezzetta, sono raggiungibili tramite ferrovia (Stazione di Campo di Marte) e autobus cittadini linee **3-6-20-84**.

La succursale "La Fantina" è in zona San Niccolò, a due passi da piazzale Michelangelo, ed è raggiungibile con gli autobus cittadini delle linee **12 e 13**.

Calendario degli

**OPEN DAY**  
di istituto

**Prenotazioni:**  
[orientamento@alberghierosaffi.edu.it](mailto:orientamento@alberghierosaffi.edu.it)

### VISITA DELLA SCUOLA CON MASTERCLASS

**30 novembre 2024** dalle 10:00 alle 13:00  
**07 dicembre 2024** dalle 10:00 alle 13:00

**19 gennaio 2025** dalle 10:00 alle 13:00

### MICROSTAGE

**27 novembre 2024** dalle 16:30 alle 18:30  
**12 dicembre 2024** dalle 16:30 alle 18:30

Per tenersi aggiornati sulle tante attività di orientamento potete visitare il nostro sito web  
<https://www.alberghierosaffi.edu.it>

<b>Indirizzi di studio dell'istituto dal terzo anno in poi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Ospitalità e Gestione Eventi</b></li> <li>- <b>Sala, Bar e Sommellerie</b></li> <li>- <b>Cucina e Cultura Enogastronomica</b></li> <li>- <b>Pasticceria e Arte Bianca</b></li> </ul>
<b>Cosa è possibile fare al TERMINE DEL TERZO ANNO</b>	<b>Diploma di qualifica</b> professionale riconosciuto dalla regione Toscana (IeFP)
<b>Cosa è possibile fare al TERMINE DEL PERCORSO DI STUDI COMPLETO</b>	<p><b>Percorsi di Istruzione Tecnologica superiore (ITS ACADEMY)</b> diploma di 5° livello:  <a href="https://www.regione.toscana.it/-/its-2024-2025">https://www.regione.toscana.it/-/its-2024-2025</a></p> <p><b>in particolare:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Turismo e Arti e Beni culturali (TAB)  <a href="https://www.fondazionetab.it/">https://www.fondazionetab.it/</a></li> <li>- Sistema agroalimentare (EAT)  <a href="https://fondazione-eat.it/">https://fondazione-eat.it/</a></li> </ul> <p><b>Percorsi universitari:</b> corsi di Laurea triennale diploma di 6° livello</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Economia e Management, Hospitality Innovation and e-Tourism, Tecnologie alimentari; Dietistica; Mediazione linguistica e culturale</li> <li>- Partecipazione a Io sarò matricola dell'Università di Firenze</li> </ul> <p><b>Percorsi di Alta Formazione post-diploma</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- HIA (Hospitality Innovation Academy) di Firenze</li> <li>- Accademia Gualtiero Marchesi di Milano</li> <li>- Università Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cuneo)</li> <li>- Università della Cucina Italiana di Firenze</li> <li>- Accademia Intrecci di Viterbo</li> </ul>
<b>Collaborazioni</b>	L'istituto collabora con <ul style="list-style-type: none"> <li>- la Scuola di Cucina e Pasticceria Tessieri</li> <li>- Atelier delle Arti Culinarie</li> <li>- CCIAA</li> <li>-ITS ACADEMY (Istituti Tecnici Superiori), in particolare ITS ACADEMY EAT e TAB di Firenze</li> <li>- F.A.I.</li> <li>- Associazione LIBERA</li> </ul>
<b>Le opportunità lavorative per il diplomato in enogastronomia e ospitalità alberghiera sono innumerevoli se si considerano gli svariati settori di competenza, legati al comparto enogastronomico e turistico.</b>	<b>Per l'Articolazione "Ospitalità e Gestione Eventi"</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Receptionist</li> <li>Direttore d'albergo</li> <li>Hostess/Steward compagnie aeree e di crociera</li> <li>Organizzatore di Congressi</li> <li>Guida turistica</li> <li>Accompagnatore turistico</li> <li>Organizzatore di eventi</li> <li>Animatore turistico</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Direttore di agenzia viaggi</li> </ul> <p><b>Per l'Articolazione "Sala, Bar e Sommelierie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cameriere professionale</li> <li>- Maitre di sala</li> <li>- Food &amp; Beverage manager</li> <li>- Barman</li> <li>- Ristoratore</li> </ul> <p><b>Per l'Articolazione "Cucina e Cultura Enogastronomica"</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chef</li> <li>- Food &amp; Beverage manager</li> <li>- Ristoratore</li> <li>- Consulente ristorativo</li> <li>- Pizzaiolo</li> </ul> <p><b>Per l'Articolazione Pasticceria e Arte Bianca</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasticcere in laboratori e alberghi</li> <li>- Pasticcere da ristorazione in ristoranti e alberghi</li> <li>- Addetto alla pasticceria salata e panificazione in laboratori di pasticceria e alberghi</li> <li>- Addetto alla produzione in laboratori di pasticceria e panificazione nella GDO</li> <li>- Consulente per aziende di materie prime per pasticcerie</li> </ul>
<p><b>Altre opportunità previste dall'offerta formativa in orario extrascolastico (corsi di lingue finalizzati alla certificazione, corsi di informatica, teatro etc.)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>PNRR DIVARI:</b> <i>Piccoli gruppi di studio con docente:</i> Italiano/Storia; Matematica; Lingue straniere; Scienze degli alimenti; Diritto e Tecniche amministrative; Corsi di ITALIANO L2: Principianti-Intermedio; Corsi di SPAGNOLO finalizzati al conseguimento delle certificazioni DELE A2 e B1 % Istituto Cervantes (CLE); Percorsi individuali di rafforzamento e orientamento con la presenza di un <i>mentoring</i>, sostegno alle competenze disciplinari e <i>coaching motivazionale</i>.</li> <li>-<b>BRITISH INSTITUTE:</b> Corsi di INGLESE finalizzati al conseguimento delle certificazioni e/o al rafforzamento delle competenze linguistiche.</li> <li>-<b>ALTRI CORSI:</b> - Corso di FRANCESE finalizzato al conseguimento delle certificazioni DELF-B1 c/o Institut Francais</li> </ul>

	<p>di Firenze</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Corso di TEDESCO come TERZA LINGUA STRANIERA;</li> <li>- Corso di PRIMO SOCCORSO (SOCCORRITORE LIVELLO BASE);</li> <li>- Progetto ERASMUS+VETLAB;</li> <li>- Percorsi teatrali: Incursione nei Classici; laboratorio teatrale con esperti e docente.</li> <li>- Laboratori di potenziamento delle discipline di indirizzo</li> </ul>
<p><b>Convenzioni/accordi con soggetti pubblici e privati</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Regione Toscana : percorsi IeFP</li> <li>- Polo Tecnico Professionale RENAIA</li> <li>- CASSA DI RISPARMIO DI FIRENZE: Progetti Potenziamento Ptof e Formazione</li> <li>- POLO MUSEALE FIORENTINO: Promozione e Tutela Dei Beni Artistici</li> <li>- Rete Di Scuole Per Le Attività Formative</li> <li>- Accademia Internazionale Coreutica</li> <li>- Conservatorio Cherubini</li> <li>- Unifi: Sarò matricola Università di Firenze</li> <li>- Associazione Lions Club: Progetto Amerigo</li> <li>- Caritas Toscana</li> <li>- Scuole Alta Formazione: Levico E Roncegno Terme - HIA (<i>Hospitality Innovation Academy</i>) di Firenze</li> <li>- FIRENZE FIERA</li> <li>- PTP: Polo Tecnico Professionale</li> <li>- CIPAT: Centro Istruzione Professionale e Assistenza Tecnica</li> <li>- OSPITALIA</li> <li>- ABACO</li> <li>- ERASMUS plus - Youthpass</li> </ul>

## PRIMO BIENNIO COMUNE

DISCIPLINE	Ore settimanali	
	1° biennio	
	1° anno	2° anno
Italiano	4	4
Storia	1	2
Inglese	3*	3
Matematica	4*	3
Diritto ed Economia	2	2
Geografia	1	1
Scienze Motorie	2	2
Religione Cattolica o Materia Alternativa	1	1
<b>Tot. Area Comune</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
Tic ( tecnologia dell'informazione e della comunicazione)	2**	2**
Scienza degli Alimenti	2*	2
Scienze della Terra	2	0
Chimica	0	2
Laboratorio Servizi Enogastronomici Cucina	2	2
Laboratorio Servizi Enogastronomici Sala e Vendita	2	2
Laboratorio Servizi Accoglienza Turistica	2	2
Seconda Lingua	2	2
<b>Tot. Area Indirizzo</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
<b>Totale Settimanale</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\* Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono **la compresenza** degli insegnanti tecnico-pratici. Il quadro orario è soggetto a modifica sulla base della delibera del CdD secondo quanto previsto dalla Riforma dei Professionali.

### 1° ANNO

Le compresenze si svolgono tra le materie:

LINGUA INGLESE SALA (1 ora)

SCIENZE degli ALIMENTI-SALA (1 ora)

GEOGRAFIA-CUCINA (1 ora)

MATEMATICA-CUCINA (1 ora)

TIC-ACCOGLIENZA TURISTICA (2 ore)

### 2° ANNO

TIC-ACCOGLIENZA TURISTICA (2 ORE)

**I Laboratori di Cucina/Sala/Accoglienza raddoppiano le ore per permettere agli studenti una scelta più consapevole del futuro indirizzo.**

## QUADRI ORARI DEGLI

## INDIRIZZI DI STUDIO

<i>Indirizzo di studio</i> <b>ENOGASTRONOMIA</b>		
<b>DISCIPLINE</b>	<b>ore settimanali</b>	
	<b>3° anno</b>	<b>4° anno</b>
Italiano	3	4
Inglese	3	3
Storia	2	2
Matematica	3	3
Scienze Motorie	2	2
Religione Cattolica	1	1
<b><i>Tot. Area Comune</i></b>	<b>14</b>	<b>15</b>
Scienza e Cultura dell'alimentazione	4*	4*
Laboratorio Servizi Enogastronomici Cucina	8	7
Diritto e Tecniche Amministrative	3	3
Seconda Lingua	3	3
<b><i>Tot. Area Indirizzo</i></b>	<b>18</b>	<b>17</b>
<b><i>Totale Settimanale</i></b>	<b>32</b>	<b>32</b>
<p>* Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono <b>la compresenza</b> degli insegnanti tecnico-pratici di <b>Cucina</b>. Il quadro orario è soggetto a modifica sulla base della delibera del CdD secondo quanto previsto dalla Riforma dei Professionali.</p> <p><b>3° ANNO</b> SCIENZE degli ALIMENTI-CUCINA (1 ora)</p> <p><b>4° ANNO</b> SCIENZE degli ALIMENTI-CUCINA (1 ora)</p>		

<i>Indirizzo di studio</i> <b>ENOGASTRONOMIA</b>	
<b>DISCIPLINE</b>	<b>ore settimanali</b>
	<b>5° anno</b>
Italiano	4
Inglese	3
Storia	2
Matematica	3
Scienze Motorie	2
Religione Cattolica	1
<b><i>Tot. Area Comune</i></b>	<b>15</b>
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	4*
Laboratorio di Enogastronomia Cucina	7
Diritto e Tecniche Amministrative	3*
Seconda Lingua	3

<b>Tot. Area Indirizzo</b>	<b>17</b>
<b>Totale Settimanale</b>	<b>32</b>
<p>* Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono <b>la compresenza</b> degli insegnanti tecnico-pratici di <b>Cucina</b>. Il quadro orario è soggetto a modifica sulla base della delibera del CdD secondo quanto previsto dalla Riforma dei Professionali.</p> <p><b>5° ANNO</b> SCIENZE degli ALIMENTI-CUCINA (1 ora) DTA-CUCINA (1 ora)</p>	

<i>Indirizzo di studio</i> <b>PASTICCERIA</b>		
DISCIPLINE	ore settimanali	
	3° anno	4° anno
Italiano	3	4
Inglese	3	3
Storia	2	2
Matematica	3	3
Scienze Motorie	2	2
Religione Cattolica	1	1
<b>Tot. Area Comune</b>	<b>14</b>	<b>15</b>
Scienza e Cultura dell'alimentazione	4*	4*
Laboratorio Servizi Enogastronomici Settore Pasticceria	8	7
Diritto e Tecniche Amministrative	3	3
Seconda Lingua	3	3
<b>Tot. Area Indirizzo</b>	<b>18</b>	<b>17</b>
<b>Totale Settimanale</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
<p>* Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono <b>la compresenza</b> degli insegnanti tecnico-pratici di <b>Pasticceria</b>. Il quadro orario è soggetto a modifica sulla base della delibera del CdD secondo quanto previsto dalla Riforma dei Professionali.</p> <p><b>3° ANNO</b> SCIENZE degli ALIMENTI-PASTICCERIA (1 ora)</p> <p><b>4° ANNO</b> SCIENZE degli ALIMENTI-PASTICCERIA (1ora)</p>		

<i>Indirizzo di studio</i> <b>PASTICCERIA</b>	
DISCIPLINE	ore settimanali
	5° anno

Italiano	4
Inglese	3
Storia	2
Matematica	3
Scienze Motorie	2
Religione Cattolica	1
<b>Tot. Area Comune</b>	<b>15</b>
Scienza e Cultura dell'alimentazione	4*
Laboratorio Servizi Accoglienza	7
Diritto e Tecniche Amministrative	3*
Seconda Lingua	3
<b>Tot. Area Indirizzo</b>	<b>17</b>
<b>Totale Settimanale</b>	<b>32</b>

\* Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la **compresenza** degli insegnanti tecnico-pratici di **Pasticceria**. Il quadro orario è soggetto a modifica sulla base della delibera del CdD secondo quanto previsto dalla Riforma dei Professionali.

**5° ANNO**

SCIENZE degli ALIMENTI-PASTICCERIA (1 ora)

DTA-PASTICCERIA (1 ora)

*Indirizzo di studio*  
**SERVIZI DI SALA E VENDITA**

DISCIPLINE	ore settimanali	
	3° anno	4° anno
Italiano	3	4
Inglese	3	3
Storia	2	2
Matematica	3	3
Scienze Motorie	2	2
Religione Cattolica	1	1
<b>Tot. Area Comune</b>	<b>14</b>	<b>15</b>
Scienza e Cultura dell'alimentazione	4*	4*
Laboratorio Servizi Enogastronomici Sala E Vendita	8	7
Diritto E Tecniche Amministrative	3	3
Seconda Lingua	3	3
<b>Tot. Area Indirizzo</b>	<b>18</b>	<b>17</b>
<b>TOTALE SETTIMANALE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>



\* Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono **la compresenza** degli insegnanti tecnico-pratici di **Sala e Vendita**. Il quadro orario è soggetto a modifica sulla base della delibera del CdD secondo quanto previsto dalla Riforma dei Professionali.

**3° ANNO**

SCIENZE degli ALIMENTI-SALA e VENDITA (1 ora)

**4° ANNO**

SCIENZE degli ALIMENTI-SALA e VENDITA (1 ora)

<i>Indirizzo di studio</i> <b>SERVIZI DI SALA E VENDITA</b>	
<b>DISCIPLINE</b>	<b>ore settimanali</b>
	<b>5° anno</b>
Italiano	4
Inglese	3*
Storia	2
Matematica	3
Scienze Motorie	2
Religione Cattolica	1
<b>Tot. Area Comune</b>	<b>15</b>
Scienze e Cultura dell'alimentazione	4*
Laboratorio di Enogastronomia Sala E Vendita	7
Diritto e Tecniche Amministrative	3
Seconda Lingua	3
<b>Tot. Area Comune</b>	<b>17</b>
<b>Totale Settimanale</b>	<b>32</b>

\* Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono **la compresenza** degli insegnanti tecnico-pratici di **Sala e Vendita**. Il quadro orario è soggetto a modifica sulla base della delibera del CdD secondo quanto previsto dalla Riforma dei Professionali.

**5° ANNO**  
SCIENZE ALIMENTI-SALA e VENDITA (1 ora)  
LINGUA INGLESE-SALA e VENDITA (1 ora)

<i>Indirizzo di studio</i> <b>ACCOGLIENZA TURISTICA</b>		
<b>DISCIPLINE</b>	<b>ore settimanali</b>	
	<b>3° anno</b>	<b>4° anno</b>
Italiano	3	4
Inglese	4*	4*
Storia	2	2
Matematica	3	3

Scienze Motorie	2	2
Religione Cattolica	1	1
<b>Tot. Area Comune</b>	<b>15</b>	<b>15</b>
Scienza e Cultura dell'alimentazione	2	2
Laboratorio Servizi Accoglienza	8	7
Diritto E Tecniche Amministrative	3	3
Seconda Lingua	3	3
<b>Tot. Area Indirizzo</b>	<b>18</b>	<b>17</b>
<b>Totale Settimanale</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
<p>* Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la <b>compresenza</b> degli insegnanti tecnico-pratici di <b>Accoglienza turistica</b>. Il quadro orario è soggetto a modifica sulla base della delibera del CdD secondo quanto previsto dalla Riforma dei Professionali.</p> <p><b>3° ANNO</b> LINGUA INGLESE- ACCOGLIENZA TURISTICA (1 ora)</p> <p><b>4° ANNO</b> LINGUA INGLESE- ACCOGLIENZA TURISTICA (1 ora)</p>		

Indirizzo di studio <b>ACCOGLIENZA TURISTICA</b>	
DISCIPLINE	5° anno
	ore settimanali
Italiano	4
Inglese	4
Storia	2
Matematica	3
Scienze Motorie	2
Religione Cattolica	1
<b>Tot. Area Comune</b>	<b>16</b>
Scienza e Cultura dell'alimentazione	2*
Laboratorio Servizi Accoglienza	7
Diritto e Tecniche Amministrative	4*
Seconda Lingua	3
<b>Tot. Area Indirizzo</b>	<b>16</b>
<b>Totale Settimanale</b>	<b>32</b>
<p>* Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la <b>compresenza</b> degli insegnanti tecnico-pratici di <b>Accoglienza turistica</b>. Il quadro orario è soggetto a modifica sulla base della delibera del CdD secondo quanto previsto dalla Riforma dei Professionali.</p> <p><b>5° ANNO</b> SCIENZE ALIMENTI- ACCOGLIENZA TURISTICA (1 ora)</p>	

DTA-ACCOGLIENZA TURISTICA (1 ora)