LE SCUOLE SI PRESENTANO EDIZIONE 2025 OFFERTA FORMATIVA A.S. 2026/2027

NOME DELLA SCUOLA ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI PER					
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA "AURELIO SAFFI"					
Indirizzo mail Via del Mezzetta, 15 - Firenze tel. 055 666383 - 055 677142					
Indirizzo internet firh01000p@is	struzione.it				
1 29 Novembre 2025 - Masterclass e visita					
Calendario	2 13 Dicembre 2025 - Masterclass e visita				
degli open day	3 17 Gennaio 2026 - Masterclass e visita				
di istituto	4 25 Novembre 2025 - Microstage				
	5 10 Dicembre 2025 - Microstage				
Indirizzi di studio	1 Ospitalità e Gestione Eventi 2 Cucina e Cultura Enogastronomica				
dell'istituto					
dal terzo anno in poi 4 Sala, Bar e Sommellerie					
Totala, Dai e Commenene					

Cosa è possibile fare al termine del percorso

AL TERMINE DEL TERZO ANNO: Diploma di qualifica professionale riconosciuto dalla regione Toscana (IeFP)

Percorsi universitari: accesso a tutti i percorsi universitari In particolare, per attinenza all'indirizzo di studi, si citano:

Corsi di Laurea triennale diploma di 6° livello

Economia e Management, Hospitality Innovation and e-Tourism,

Mediazione linguistica e culturale; Scienze turistiche;

Tecnologie alimentari; Dietistica; Scienze Gastronomiche; Viticoltura ed Enologia.

Partecipazione ai percorsi di orientamento organizzati dall' Università di Firenze

Percorsi di Alta Formazione post-diploma: accesso a tutti i percorsi.

In particolari, per attinenza all'indirizzo di studi si citano:

HIA (Hospitality Innovation Academy) di Firenze

Alta Formazione di Roncegno Terme - Management turistico e dell'ospitalità

Accademia Gualtiero Marchesi di Milano

Università Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cuneo)

Università della Cucina Italiana di Firenze

Accademia Intrecci di Viterbo

ALMA scuola internazionale di cucina italiana

CAST Istituto Italiano di arti culinarie e ospitalità

Percorsi di Istruzione Tecnologica superiore (ITS ACADEMY) diploma di 5° livello: accesso a tutti i percorsi.

In particolari, per attinenza all'indirizzo di studi si citano, in Toscana:

Fondazione ITS TAB - Turismo Arte e Beni culturali

Fondazione ITS E.A.T. - Eccellenza Agroalimentare Toscana

SBOCCHI PROFESSIONALI

Per l'Articolazione "Ospitalità e Gestione Eventi"

Front Office Agent in hotel

Hostess/Steward congressuale

Organizzatore di eventi (Professional Congress Organizer e Meeting

Planner)

Accompagnatore turistico

Hostess/Steward compagnie aeree e di crociera

Guida turistica

Direttore d'albergo

Direttore di agenzia viaggi

Per l'Articolazione "Sala, Bar e Sommellerie:

Cameriere professionale

Maitre di sala

Food & Beverage manager

Barman

Ristoratore

Sommelier

Per l'Articolazione "Cucina e Cultura Enogastronomica"

Chef

Chef privato

Operatore di catering e banqueting

Food & Beverage manager

Ristoratore

Consulente ristorativo

Pizzaiolo

GDO

Per l'Articolazione Pasticceria e Arte Bianca

Pasticcere in laboratori e alberghi

Pasticcere da ristorazione in ristoranti e alberghi

Addetto alla pasticceria salata e panificazione in laboratori di pasticceria e alberghi

Addetto alla produzione in laboratori di pasticceria e panificazione nella GDO

Consulente per aziende di materie prime per pasticcerie

Altre opportunità previste dall'offerta formativa in orario extrascolastico (corsi di lingue finalizzati alla certificazione, corsi di informatica, teatro etc.)

Corsi di ITALIANO L2: Principianti-Intermedio;

Corsi di SPAGNOLO finalizzati al conseguimento delle certificazioni DELE A2 e B1 % Instituto Cervantes (CLE); Percorsi individuali di rafforzamento e orientamento con la presenza di un mentoring, sostegno alle competenze disciplinari e coaching motivazionale. **BRITISH INSTITUTE**: Corsi di INGLESE finalizzati al consequimento delle

certificazioni e/o al rafforzamento delle competenze linguistiche.

Corso di FRANCESE finalizzato al conseguimento delle certificazioni

DELF-B1 c/o Institut Français di Firenze

Corso di TEDESCO come TERZA LINGUA STRANIERA;

Corso di PRIMO SOCCORSO (SOCCORRITORE LIVELLO BASE);

Progetto ERASMUS+ SCHOOL;

Percorsi teatrali: Incursione nei Classici; laboratorio teatrale con esperti e

docente.

Laboratori di potenziamento delle discipline di indirizzo

Interventi per ragazzi con disabilità/DSA/BES Accessibilità Corsi di Italiano L2 per studenti con svantaggio linguistico

Progetto "Non solo Panini"

Progetti per implementare competenze e autonomia

Progetto D.Net cooperativa sociale II Girasole

Progetto Bridge 2 Autonomy un ponte tra scuola e vita adulta

Opportunità nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (ex alternanza scuola/lavoro)

PCTO presso strutture esterne

PCTO all'estero (Erasmus+ VET)

Erasmus School

PCTO interno all'istituto e Impresa Simulata

Eventi interni, esterni ed internazionali

Concorsi, manifestazioni e gare

Eventi di solidarietà in collaborazione con enti del terzo settore

Bar e ristorante didattico

Convenzioni/accordi con soggetti pubblici e privati

Regione Toscana: percorsi leFP

Rete RENAIA - Rete Nazionale Istituti Alberghieri

CASSA DI RISPARMIO DI FIRENZE: Progetti Potenziamento Ptof e

Formazione

POLO MUSEALE FIORENTINO: Promozione e Tutela Dei Beni Artistici

Rete Di Scuole Per Le Attività Formative Accademia Internazionale Coreutica

Conservatorio Cherubini

Unifi: Sarò matricola Università di Firenze Associazione Lions Club: Progetto Amerigo

Caritas Toscana

Scuole Alta Formazione: Levico E Roncegno Terme HIA (Hospitality Innovation Academy) di Firenze

Firenze Fiera

PTP: Polo Tecnico Professionale

CIPAT: Centro Istruzione Professionale e Assistenza Tecnica

OSPITALIA ABACO

ERASMUS plus - Youthpass

Scuola di Cucina e Pasticceria Tessieri

F.A.I

Quadri orari per ciascun indirizzo di studio

Indirizzo di studio 1 Ospitalità e Gestione Eventi

Titolo di studio rilasciato al termine del percorso **Diploma di Istruzione Professionale- Indirizzo Servizi per** l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

SEDE IPSSEOA Aurelio Saffi - Via del Mezzetta n. 15 - Firenze

SUCCURSALE Gramsci - Via del Mezzetta, 15 -Firenze

Linee di TPL Stazione di Campo di Marte e autobus urbani linee 3-6-20-84

Telefono e mail per contatti

SEDE 055 666383 - 055 677142 SUCCURSALE 055 609956 - 055 610229

firh01000p@istruzione.it

DISCIPLINE	ore settimanali					
	1° biennio		2° biennio		5 0	
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno	
Italiano	4	4	3	4	4	
Inglese	3	3	4	4	4	
Seconda lingua	2	2	3	3	3	
Storia	1	2	2	2	2	
Matematica	4	3	3	3	3	
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-	
Scienza e Cultura	2	2	2	2	2	
dell'alimentazione						
Scienze della Terra	2	-	-	-	-	
Chimica	-	2	-	-	-	
Laboratorio Servizi Accoglienza	2**(+2*)	2**	8(+1*)	7(+1*)	7(+2*)	
Turistica						
Laboratorio Servizi	2**(+2*)	2**	-	-	-	
Enogastronomici Cucina						
Laboratorio Servizi	2**(+2*)	2**	-	-	-	
Enogastronomici Sala e Vendita						
Geografia	1	1	-	-	-	
TIC (tecnologia dell'informazione e	2	2	-	-	-	
della comunicazione)						
Diritto e Tecniche Amministrative	-	-	4	4	4	
Religione o Materia Alternativa	1	1	1	1	1	
Scienze Motorie	2	2	2	2	2	

^{*}L'asterisco indica le ore di compresenza fra materie d'indirizzo e materie di aria comune.

^{1°} ANNO: 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°} ÁNNO: TIC- ACCOGLIENZA TURISTICA (2 ore)

^{3°} ANNO: LINGUA INGLESE- ACCOGLIENZA TURISTICA (1 ora)

^{4°} ANNO: LINGUA INGLESE- ACCOGLIENZA TURISTICA (1 ora)

^{5°} ANNO: SCIENZE ALIMENTI- ACCOGLIENZA TURISTICA (1 ora); DTA- ACCOGLIENZA TURISTICA (1 ora)

Indirizzo di studio 2 Cucina e Cultura Enogastronomica

Titolo di studio rilasciato al termine del percorso **Diploma di Istruzione Professionale- Indirizzo Servizi per** l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

SEDE IPSSEOA Aurelio Saffi -Via del Mezzetta n. 15 -Firenze

SUCCURSALE Gramsci - Via del Mezzetta, 15 -Firenze

Linee di TPL Stazione di Campo di Marte e autobus urbani linee 3-6-20-84

Telefono e mail per contatti

SEDE 055 666383 - 055 677142 SUCCURSALE 055 609956 - 055 610229

firh01000p@istruzione.it

DISCIPLINE	ore settimanali				
	1° biennio		2° biennio		F0
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Italiano	4	4	3	4	4
Inglese	3	3	3	3	3
Seconda lingua	2	2	3	3	3
Storia	1	2	2	2	2
Matematica	4	3	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Scienza e Cultura	2	2	4	4	4
dell'alimentazione					
Scienze della Terra	2	-	-	-	-
Chimica	-	2	-	-	-
Laboratorio Servizi Accoglienza	2**(+2*)	2**	-	-	-
Turistica					
Laboratorio Servizi	2**(+2*)	2**	8(+1*)	7(+1*)	7(+2*)
Enogastronomici Cucina					
Laboratorio Servizi	2**(+2*)	2**	-	-	-
Enogastronomici Sala e Vendita					
Geografia	1	1	-	-	-
TIC (tecnologia dell'informazione e	2	2	-	-	-
della comunicazione)					
Diritto e Tecniche Amministrative	-	-	3	3	3
Religione o Materia Alternativa	1	1	1	1	1
Scienze Motorie	2	2	2	2	2

^{*} L'asterisco indica le ore di compresenza fra materie d'indirizzo e materie di aria comune.

^{1°} ANNO: 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)

^{3°} ANNO: SCIENZE degli ALIMENTI- CUCINA (1 ora)

^{4°} ANNO: SCIENZE degli ALIMENTI- CUCINA (1 ora)

^{5°} ANNO: SCIENZE degli ALIMENTI- CUCINA (1 ora); DTA- CUCINA (1 ora)

Indirizzo di studio 3 Pasticceria e Arte Bianca

Titolo di studio rilasciato al termine del percorso **Diploma di Istruzione Professionale- Indirizzo Servizi per I'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**

SEDE IPSSEOA Aurelio Saffi -Via del Mezzetta n. 15 -Firenze

SUCCURSALE Gramsci - Via del Mezzetta, 15 -Firenze

Linee di TPL FS Treni Stazione di Campo di Marte e autobus urbani linee 3-6-20-84

Telefono e mail per contatti

SEDE 055 666383 - 055 677142 SUCCURSALE 055 609956 - 055 610229

firh01000p@istruzione.it

DISCIPLINE	ore settimanali					
	1° biennio		2° biennio		5 0	
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno	
Italiano	4	4	3	4	4	
Inglese	3	3	3	3	3	
Seconda lingua	2	2	3	3	3	
Storia	1	2	2	2	2	
Matematica	4	3	3	3	3	
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-	
Scienza e Cultura dell'alimentazione	2	2	4	4	4	
Scienze della Terra	2	-	-	-	-	
Chimica	-	2	-	-	-	
Laboratorio Servizi Accoglienza	2**(+2*)	2**	-	-	-	
Turistica	, ,					
Laboratorio Servizi	2**(+2*)	2**	8(+1*)	7(+1*)	7(+2*)	
Enogastronomici Cucina/Pasticceria						
Laboratorio Servizi	2**(+2*)	2**	-	-	-	
Enogastronomici Sala e Vendita						
Geografia	1	1	-	-	-	
TIC (tecnologia dell'informazione e	2	2	-	-	-	
della comunicazione)						
Diritto e Tecniche Amministrative	-	-	3	3	3	
Religione o Materia Alternativa	1	1	1	1	1	
Scienze Motorie	2	2	2	2	2	

^{*}L'asterisco indica le ore di compresenza fra materie d'indirizzo e materie di aria comune.

^{1°} ANNO: 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)

^{3°} ANNO: SCIENZE degli ALIMENTI- PASTICCERIA (1 ora)

^{4°} ANNO: SCIENZE degli ALIMENTI- PASTICCERIA (1 ora)

^{5°} ANNO: SCIENZE degli ALIMENTI- PASTICCERIA (1 ora); DTA- PASTICCERIA (1 ora)

Indirizzo di studio 4 Sala, Bar e Sommellerie

Titolo di studio rilasciato al termine del percorso **Diploma di Istruzione Professionale- Indirizzo Servizi per** l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

SEDE IPSSEOA Aurelio Saffi -Via del Mezzetta n. 15 -Firenze

SUCCURSALE Gramsci - Via del Mezzetta, 15 -Firenze

Linee di TPL FS Treni: Stazione di Campo di Marte e autobus urbani linee 3-6-20-84

Telefono e mail per contatti

SEDE 055 666383 - 055 677142 SUCCURSALE 055 609956 - 055 610229

firh01000p@istruzione.it

milio rocopie ioti dello inc.it	ore settimanali					
DISCIPLINE	1° biennio		2° biennio		E ⁰ anna	
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno	
Italiano	4	4	3	4	4	
Inglese	3	3	3	3	3	
Seconda lingua	2	2	3	3	3	
Storia	1	2	2	2	2	
Matematica	4	3	3	3	3	
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-	
Scienza e Cultura dell'alimentazione	2	2	4	4	4	
Scienze della Terra	2	-	-	-	-	
Chimica	-	2	-	-	-	
Laboratorio Servizi Accoglienza Turistica	2**(+2*)	2**	-	-	-	
Laboratorio Servizi Enogastronomici Cucina/Pasticceria	2**(+2*)	2**	-	-	-	
Laboratorio Servizi Enogastronomici Sala e Vendita	2**(+2*)	2**	8(+1*)	7(+1*)	7(+2*)	
Geografia	1	1	-	-	-	
TIC (tecnologia dell'informazione e della comunicazione)	2	2	-	-	-	
Diritto e Tecniche Amministrative	-	-	3	3	3	
Religione o Materia Alternativa	1	1	1	1	1	
Scienze Motorie	2	2	2	2	2	

^{*}L'asterisco indica le ore di compresenza fra materie d'indirizzo e materie di aria comune.

Firenze,

^{1°} ANNO: 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)

^{3°} ANNO: SCIENZE degli ALIMENTI- SALA è VENDITA (1 ora)

^{4°} ANNO: SCIENZE degli ALIMENTI- SALA e VENDITA (1 ora)

^{5°} ANNO: SCIENZE ALIMENTI-SALA e VENDITA (1 ora); LINGUA INGLESE- SALA e VENDITA (1 ora)