

**Diploma Professionale
Servizi per l'Enogastronomia
e l'Ospitalità Alberghiera
EQF Livello 4
(accesso all'Università)**



**Attestato di Qualifica
Professionale leFP
al terzo anno**



SCAMBI CON L'ESTERO

**CERTIFICAZIONI
LINGUE STRANIERE**



**BAR/RISTORANTE DIDATTICO
STAGE INTERNI**

CAFFÈ LETTERARIO

**INSERIMENTO LAVORATIVO
IN STRUTTURE DI
ECCELLENZA**



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA
E L' OSPITALITÀ ALBERGHIERA
FIRENZE**



CONTATTI

Via del Mezzetta n.15
50135 Firenze
055666383- Fax 055670597
firh01000p@istruzione.it
firh01000p@pec.istruzione.it

www.alberghierosaffi.edu.it
alberghierosaffi@pec.istruzione.it



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

S Aurelio F F I @

A Firenze dal 1952

Diplomati @ Saffi

Oltre 70 anni di qualità e valore nella scuola



**Una SCUOLA INTEGRATA
nel TERRITORIO**

Competenze tecniche e professionali per l'organizzazione di eventi e servizi turistici e di ospitalità, valorizzando il patrimonio artistico culturale ed enogastronomico del territorio, con competenze in comunicazione, anche multimediale, per promuovere un turismo sostenibile ed esperienziale

Figure professionali

- Front/back office agent
- Event planner
- Destination Management Organization
- Tour Leader
- Guest Relation Manager

OSPITALITÀ E GESTIONE EVENTI

Materie di indirizzo
 > Laboratorio servizi accoglienza turistica
 > Diritto e tecniche amministrative
 > Seconda lingua
 > Scienze e cultura dell'alimentazione

Competenze tecniche e professionali di sala, bar, gestione dei servizi di ristorazione e cultura dei prodotti tipici enogastronomici, con abilità nella comunicazione, nell'organizzazione di eventi, nell'attenzione verso la clientela

Materie di indirizzo
 > Laboratorio servizi enogastronomici sala e vendita
 > Diritto e tecniche amministrative
 > Scienze e cultura dell'alimentazione
 > Seconda lingua

- Figure professionali**
- Maitre
 - Sommelier
 - Mixologist
 - Bartender
 - F&B manager

SALA BAR E SOMMELLERIE

PERCORSO DI ISTRUZIONE IN 5 ANNI

BIENNIO COMUNE

Le materie del PRIMO BIENNIO

Italiano, Storia, Inglese, Matematica, Diritto, Scienze Integrate, Scienze Motorie, Religione Cattolica, TIC, Geografia, Scienze degli Alimenti, Seconda Lingua, Laboratorio servizi Enogastronomici Cucina, Laboratorio servizi Enogastronomici Sala e Vendita, Laboratorio servizi Accoglienza Turistica

AL TERZO ANNO scelta indirizzo

OSPITALITÀ E GESTIONE EVENTI
 CUCINA E CULTURA ENOGASTRONOMICA
 SALA BAR E SOMMELLERIE
 PASTICCERIA E ARTE BIANCA

**32 ore settimanali su 5 giorni
 da lunedì a venerdì
 4 giorni da 6 ore, 1 giorno da 8 ore**

AL TERMINE DELLA CLASSE TERZA

puoi conseguire la

QUALIFICA TRIENNALE IeFP

Istruzione e Formazione Professionale, Regione Toscana



PERCORSI DI STUDIO

SCANSIONA IL QR CODE PER APPROFONDIRE

Con la Riforma dei Nuovi Professionali nel TRIENNIO abbiamo
AUMENTATO LE ORE DI LABORATORIO
 per una preparazione tecnica e professionale più approfondita

Filiera formativa tecnologico-professionale
4+2
 IN FASE DI ATTIVAZIONE

Competenze tecniche e professionali per ideare e gestire prodotti enogastronomici sostenibili, tenendo conto delle esigenze nutrizionali dei clienti, con materie prime di qualità, sicurezza alimentare, evoluzione delle tendenze

Materie di indirizzo
 > Laboratorio servizi enogastronomici cucina
 > Scienze e cultura dell'alimentazione
 > Diritto e tecniche amministrative
 > Seconda lingua

- Figure professionali**
- Executive chef
 - Bakery chef
 - Pastry chef
 - Food and beverage manager
 - Food blogger

CUCINA E CULTURA ENOGASTRONOMICA

Competenze tecniche e professionali per realizzare e presentare prodotti dolciari e da forno, rispettando le tradizioni locali e le nuove tendenze, con un'offerta equilibrata che personalizza le ricette in base ai gusti e alle esigenze del cliente

Materie di indirizzo
 > Laboratorio servizi enogastronomici settore pasticceria
 > Scienze e cultura dell'alimentazione
 > Diritto e tecniche amministrative
 > Seconda lingua

- Figure professionali**
- Food innovator
 - Pastry chef
 - Cake Designer
 - Personal health chef
 - Maitre Chocolatier

PASTICCERIA E ARTE BIANCA