

I NOSTRI PROGETTI

◆ PROGETTO BENESSERE

- **CIC (Centro Informazione e Consulenza)**, offre agli studenti informazioni sanitarie, giuridiche e di vario genere e consulenza nel caso di difficoltà
- Educazione alla salute e prevenzione
- Orientamento con azioni informative e formative in entrata, itinere e uscita
- Corsi di recupero e sportello didattico
- Star bene a scuola
- Accoglienza e integrazione allievi stranieri
- Inserimento allievi diversamente abili
- Lotta al bullismo e al cyberbullismo

◆ ATTIVITÀ INTERCULTURALI

- Certificazioni lingue straniere
- Scambi con l'estero
- Viaggi di studio all'estero
- Tirocini all'estero

◆ ATTIVITÀ PER CRESCITA CULTURALE E PROFESSIONALE

- Viaggi di studio
- Visite didattiche culturali, ambientali e tecniche
- Manifestazioni e concorsi
- ECDL (European Computer Driving Licence)

◆ EDUCAZIONE PERMANENTE

- *corsi serali per adulti (settore professionale)*

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO (ASL)

L'ASL si propone di inserire in modo consapevole gli allievi nella realtà lavorativa e permette di introdurre nella scuola una metodologia didattica innovativa che ha lo scopo di ampliare il processo e i luoghi dell'apprendimento coinvolgendo in tale processo, oltre agli studenti ed agli insegnanti, anche l'azienda che ospiterà gli allievi.

I destinatari sono gli allievi delle classi terze, quarte e quinte.

Il progetto prevede:

- stage in azienda per un totale di 200 ore, pari a 5 settimane, sia per le classi terze che per le classi quarte;
- eventi interni ed esterni organizzati dall'istituto, 10 ore ad evento, per le classi terze, quarte e quinte;
- uscite tecniche, 6/10 ore per ogni uscita, per le classi terze, quarte e quinte.

LE NOSTRE STRUTTURE

Castelfranco Veneto

- Laboratori di Front Office e Accoglienza Turistica
- L'agenzia di viaggi e centro web marketing
- Laboratori di Cucina
- Laboratori di Sala e Bar
- Laboratori di Informatica
- Laboratorio di Chimica e Merceologia
- Orto Botanico
- Aule dotate di lavagna LIM

Montebelluna e Crespano del Grappa

- Laboratori di Front Office e Accoglienza Turistica
- Laboratori di Cucina
- Laboratori di Sala e Bar
- Laboratori di Informatica
- Aule dotate di lavagna LIM

TRASPORTI

Castelfranco:

il trasferimento da e per la stazione ferroviaria e l'autostazione delle corriere è assicurato da mezzi della MOM (bus navetta).

Montebelluna e Crespano del Grappa:

il trasporto è assicurato dai mezzi della MOM.

PER COMUNICARE CON NOI

Sede Centrale Villa Dolphin a Castelfranco Veneto (TV)

(località Villarazzo)

Via Valsugana, 74

Tel. 0423 721661 Fax 0423 498180

e-mail: posta@ipssarmaffioli.it

Sede associata di Montebelluna (TV)

Via Jacopo Sansovino, 6/A

Tel. e Fax 0423 544165

e-mail: montebelluna@ipssarmaffioli.it

Sede associata di Crespano del Grappa (TV)

Via San Pio X, 7

Tel. 0423 539107 Fax 0423 939132

e-mail: crespano@ipssarmaffioli.it

L'allievo e la famiglia fanno riferimento

- al **Coordinatore di Classe** per gli aspetti della vita scolastica;
- all'**Ufficio Scolastico** per gli aspetti amministrativi e/o burocratici.

Il Dirigente Scolastico e i suoi Collaboratori sono disponibili, previo appuntamento, per informazioni e/o colloqui.



IPSSEOA Giuseppe Maffioli

Castelfranco Veneto
www.ipssarmaffioli.it



ARTICOLAZIONI

Il percorso di studi è quinquennale e si articola in tre indirizzi:

- **ENOGASTRONOMIA**
- **SERVIZI DI SALA E VENDITA**
- **ACCOGLIENZA TURISTICA**

Enogastronomia. Il diplomato è in grado di:

- * intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione, presentazione dei prodotti enogastronomici;
- * operare nel sistema produttivo, promovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali ed individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Servizi di Sala e Vendita. Il diplomato è in grado di:

- * svolgere attività operative e gestionali funzionali all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici, in ambito locale, nazionale e internazionale;
- * interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

Accoglienza Turistica. Il diplomato è in grado di:

- * intervenire nei diversi ambiti delle attività di accoglienza ed ospitalità alberghiera a favore della clientela nazionale ed internazionale;
- * organizzare, promuovere e gestire i servizi turistici in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela, anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio, avvalendosi delle moderne tecnologie

SBOCCHI PROFESSIONALI:

Alla fine del quinto anno l'allievo raggiunge un'adeguata competenza professionale del settore per:

- l'inserimento diretto nel mondo del lavoro. Tra le figure professionali più richieste dal mondo del lavoro vi è: Maître, Chef, Cuoco, Barman, Cameriere, Responsabile servizi alloggio, Responsabile servizi di accoglienza, Responsabile servizi ristorazione, Direttore d'albergo;
- il proseguimento degli studi nel sistema d'istruzione tecnica superiore (ITS);
- il percorso universitario;
- i percorsi di studio e lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche.

QUADRO ORARIO

PRIMO BIENNIO			
AREEA COMUNE	DISCIPLINE	1° anno	2° anno
	Lingua e letteratura italiana	4	4
	Storia	2	2
	Lingua inglese	3	3
	Matematica	4	4
	Diritto ed economia	2	2
	Scienze della Terra e Biologia	2	2
	Scienze motorie e sportive	2	2
	RC o attività alternative	1	1
	Geografia	1	
AREA DI INDIRIZZO	Scienze integrate (Fisica)	2	
	Scienze integrate (Chimica)		2
	Scienza degli alimenti	2	2
	Lab. Serv. Enogastronomici-cucina	2	2
	Lab. Serv. Enogastr.-sala e vendita	2	2
	Lab. Serv. di Accoglienza turistica	2	2
	Seconda lingua straniera (tedesco, francese, spagnolo)	2	2
	Totale ore settimanali	33	32

ACCOGLIENZA TURISTICA					
AREEA COMUNE	DISCIPLINE	3°anno	4°anno	5°anno	
	Lingua e letteratura italiana	4	4	4	
	Storia	2	2	2	
	Lingua inglese	3	3	3	
	Matematica	3	3	3	
	Scienze motorie e sportive	2	2	2	
	RC o attività alternative	1	1	1	
	AREA DI INDIRIZZO	Seconda lingua straniera (tedesco, francese, spagnolo)	3	3	3
		Scienza e cultura dell'alimentazione	2+2c	2	2
		Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
Lab. Accoglienza Turistica		6+2c	5	5	
Tecniche di comunicazione			2	2	
Totale ore settimanali	32	32	32		

ENOGASTRONOMIA					
AREEA COMUNE	DISCIPLINE	3°anno	4°anno	5°anno	
	Lingua e letteratura italiana	4	4	4	
	Storia	2	2	2	
	Lingua inglese	3	3	3	
	Matematica	3	3	3	
	Scienze motorie e sportive	2	2	2	
	RC o attività alternative	1	1	1	
	AREA DI INDIRIZZO	Seconda lingua straniera (tedesco, francese, spagnolo)	3	3	3
		Scienza e cultura dell'alimentazione	2+2c	3	3
		Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	4	4
Lab. Serv. Enogastronomici-cucina		6+2c	5	5	
Lab. Serv. Enogastr.-sala e vendita			2	2	
Totale ore settimanali	32	32	32		

SERVIZI DI SALA E VENDITA					
AREEA COMUNE	DISCIPLINE	3°anno	4°anno	5°anno	
	Lingua e letteratura italiana	4	4	4	
	Storia	2	2	2	
	Lingua inglese	3	3	3	
	Matematica	3	3	3	
	Scienze motorie e sportive	2	2	2	
	RC o attività alternative	1	1	1	
	AREA DI INDIRIZZO	Seconda lingua straniera (tedesco, francese, spagnolo)	3	3	3
		Scienza e cultura dell'alimentazione	2+2c	3	3
		Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	4	4
Lab. Serv. Enogastr.-sala e vendita		6+2c	5	5	
Lab. Serv. Enogastronomici-cucina			2	2	
Totale ore settimanali	32	32	32		