APIC824008 - A4OKBDW - REGISTRO PROTOCOLLO - 0010747 - 08/11/2023 - V.1 - E

Istituto Istruzione Superiore
F. BUSCEMI

ISTITUTO TECNICO TECNOLOGICO
SERVIZI PER ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

San Benedetto del Tronto

APIC824008 - A4OKBDW - REGISTRO PROTOCOLLO - 0010747 - 08/11/2023 - V.1 - E

ITALIA San Benedetto del Tronto 1967 ISTITUTO ALBERGHIERO F. BUSCEMI

BENESSERE DELLO STUDENTE

ERASMUS

CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE B1 - B2

SPORT E SALUTE

BAR DIDATTICO

FRONT OFFICE

ARTE BIANCA

SCUOLA LAVORO E TERRITORIO

INCLUSIONE

APIC824008 - A4OKBDW - REGISTRO PROTOCOLLO - 0010747 - 08/11/2023 - V.1 - E

ISTITUTO ALBERGHIERO BUSCEMI
"ECCELLENZA DEL MADE IN ITALY"

La valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche e la diffusione del Made in Italy per l'Ospitalità e il Turismo ecosostenibile sono al centro degli eventi nazionali e internazionali che la nostra scuola attiva ad Hong Kong, in Thailandia, in Canada, a Malta, in Camerun, in Inghilterra, in Francia, in Belgio, in Spagna, in Germania e in Portogallo e in tanti altri paesi.

L'istituto Buscemi, attraverso la sottoscrizione di accordi e collaborazioni plurime con Università e Consorzi enogastronomici e turistici, promuove come elementi fondanti del "Made in Italy":

- La cooperazione fra scuola e realtà produttive con consistenti ricadute a favore degli studenti e del territorio.
- Le collaborazioni nazionali e internazionali con scuole e agenzie formative partner.
- Le opportunità formative per gli studenti all'estero (diplomi di scuola superiore/specializzazione/corsi di cucina italiana e similari).
- La sperimentazione e la ricerca di metodi didattici utilizzabili in contesti formativi diversi.

PROFILO IN USCITA

Il Diplomato in Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione, della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

APIC824008 - A4OKBDW - REGISTRO PROTOCOLLO - 0010747 - 08/11/2023 - V.1 - E

- BIENNIO UNITARIO -

Area generale	anno 1°	2°
Italiano	4	4
Inglese	3	3
Scienze motorie	2	2
Storia	1	1
Geografia	1	1
Diritto e economia con Ed. Civica	2	2
Matematica	4	4
RC o attività alternative	1	1
Area di indirizzo		
Asse scientifico-tecnologico e professionale:		
Scienze integrate	2	2
Scienza degli Alimenti	2	2
Lab. dei Servizi Enogastronomici - Cucina	2	3
Lab. dei Servizi Enogastronomici Bar-sala e vendita	2	2
Lab. dei Servizi di Accoglienza Turistica	2	2
TIC *Tecniche dell'Informazione e della Comunicazione*	2	1
Seconda Lingua Straniera *(Tedesco o Spagnolo o Francese)*	2	2
Totale ore settimanali	32	32

ENOGASTRONOMIA

Cucina

Area generale	**anno 3°**	**4°**	**5°**
Italiano	4	4	4
Inglese	2	2	2
Scienze motorie	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
IRC o attività alternative	1	1	1
Area di indirizzo			
Diritto e tecniche amministrative con ed. Civica	4	4	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	4	3
Lab. enogastronomia Bar - Sala e vendita			2
Lab. enogastronomia - Cucina	6	7	6
Inglese tecnico	1		
Seconda Lingua Straniera *(Tedesco o Spagnolo o Francese)*	3	3	3
Totale ore settimanali	32	32	32

ENOGASTRONOMIA

Bar - Sala e Vendita

Area generale	**anno 3°**	**4°**	**5°**
Italiano	4	4	4
Inglese	2	2	2
Scienze motorie	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
IRC o attività alternative	1	1	1
Area di indirizzo			
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	4	3
Lab. Enogastronomia Bar - Sala e vendita	6	6	5
Lab. Enogastronomia - Cucina			2
Tecniche di Comunicazione		1	1
Inglese tecnico	1		
Seconda Lingua Straniera *(Tedesco o Spagnolo o Francese)*	3	3	3
Totale ore settimanali	32	32	32

ENOGASTRONOMIA

Arte bianca - Pasticceria

Area generale	**anno 3°**	**4°**	**5°**
Italiano	4	4	4
Inglese	2	2	2
Scienze motorie	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
IRC o attività alternative	1	1	1
Area di indirizzo			
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	4	4
Lab. Enogastronomia - Cucina		2	2
Lab. Arte bianca e Pasticceria	6	5	5
Inglese tecnico	1		
Seconda Lingua Straniera *(Tedesco o Spagnolo o Francese)*	3	3	3
Totale ore settimanali	32	32	32

OSPITALIA

Corso di Turismo Enogastronomico

Area generale	**anno 3°**	**4°**	**5°**
Italiano	4	4	4
Inglese	2	2	3
Scienze motorie	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
IRC o attività alternative	1	1	1
Area di indirizzo			
Diritto e tecniche amministrative	3	4	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	2	2	2
Lab. di Accoglienza turistica	7	6	5
Lab. Enogastronomia Bar - Sala e vendita	1		
Tecniche di comunicazione		2	2
Arte e territorio	1	1	2
Inglese tecnico	1		
Seconda Lingua Straniera *(Tedesco o Spagnolo o Francese)*	3	3	3
Totale ore settimanali	32	32	32

APIC824008 - A4OKBDW - REGISTRO PROTOCOLLO - 0010747 - 08/11/2023 - V.1 - E

New

INDIRIZZO TECNICO

BIOTECNOLOGIE SANITARIE E DELLA NUTRIZIONE

PROFILO IN USCITA

Il diplomato ha competenze relative ai sistemi biochimici, biologici, microbiologici e all'uso delle tecnologie sanitarie nel campo biomedicale, farmaceutico e della nutrizione.

Contribuisce alla tutela della salute operando sui fattori di rischio con attenzione all'alimentazione e alla dietetica. Ha competenze nell'ambito della filiera degli alimenti, nell'applicazione dell'HACCP e nell'analisi sensoriale.

Nel settore Biotecnologie sono approfondite le competenze multidisciplinari per affrontare le problematiche del settore sanitario, della nutrizione e dell'agro-alimentare.

A CHI È RIVOLTA L'ARTICOLAZIONE "BIOTECNOLOGIE SANITARIE E DELLA NUTRIZIONE"?

L'indirizzo è indicato per la studentessa o per lo studente con:

- la sensibilità per ambiente e salute;
- il desiderio di impegnarsi nella valorizzazione delle risorse ambientali ed energetiche;
- la curiosità di scoprire la filiera alimentare, studiare i principi nutritivi e le tecniche di controllo dei prodotti alimentari;
- l'interesse per le applicazioni tecnologiche e per le conoscenze scientifiche;
- l'attitudine alla ricerca sperimentale e la passione per le attività di laboratorio.

QUALI SONO LE PROSPETTIVE OCCUPAZIONALI?

Statistiche e prospettive occupazionali

1. Le prospettive occupazionali post-diploma del nuovo corso di studi sono tra le migliori nell'ambito dell'istruzione tecnica e liceale. Il tasso di occupazione dopo il diploma è del 63,3% (ISTAT 2015).

2. Il fabbisogno previsto entro il 2026 di tecnici della salute e in scienze della vita è in forte espansione. Il tasso di fabbisogno medio annuo è del 5,6%, ben oltre la media degli altri settori tecnici e specialistici (ANPAL-Unioncamere).

3. Le più recenti indagini sui fabbisogni occupazionali sottolineano per il medio termine (2022-26) una forte crescita della richiesta di laureati in discipline medicosanitarie (fabbisogno previsto: 31.000 - offerta annua prevista laureati: 23.200); **Fonte report ANPAL-Unioncamere 2022**.

APIC824008 - A4OKBDW - REGISTRO PROTOCOLLO - 0010747 - 08/11/2023 - V.1 - E

PERCHÈ L'ISTITUTO BUSCEMI?

- Vanta da anni collaborazione con la facoltà di Biologia della Nutrizione (UNICAM - sede di San Benedetto del Tronto).
- Vanta convenzioni con la facoltà di Scienze Gastronomiche dell'Università di Camerino.

L'Istituto Buscemi adotta da anni il sistema di autocontrollo HACCP nei laboratori professionali, per il quale è attiva la formazione continua di tutto il personale e degli alunni.

DOPO IL DIPLOMA COSA OFFRE L'ARTICOLAZIONE "BIOTECNOLOGIE SANITARIE E DELLA NUTRIZIONE"?

1. Iscriversi a qualsiasi corso di laurea: Biologia, Medicina, Scienze delle prof.Sanitarie Tec. Diagn. Biologia della nutrizione, Scienze e Tecnologie alimentari, Ingegneria Chimica, Scienze dell'alimentazione e della nutrizione, Scienze farmaceutiche, agrarie, Biotecnologie.

2. Inserirsi nel mondo del lavoro, nelle imprese private che operano nel settore agro-alimentare, nelle strutture pubbliche sanitarie di ricerca, formazione e controllo, nei laboratori analisi.

3. Inserirsi come insegnante tecnico pratico o assistente tecnico di laboratorio nelle scuole. Frequentare con successo corsi post-diploma del settore. Partecipare a concorso pubblico che richieda un diploma di scuola superiore.

APIC824008 - A4OKBDW - REGISTRO PROTOCOLLO - 0010747 - 08/11/2023 - V.1 - E

APIC824008 - A4OKBDW - REGISTRO PROTOCOLLO - 0010747 - 08/11/2023 - V.1 - E

- BIENNIO -

DISCIPLINE	1^ anno	2^ anno
Lingua e Letteratura italiana	4	4
Lingua inglese	3	3
Storia	2	2
Matematica	4	4
Diritto ed Economia	2	2
Scienze della terra	2	
Geografia Generale e Commerciale	1	
Biologia		2
Scienze motorie e sportive	2	2
Religione cattolica o Attività alternative	1	1
Fisica	3 (1)	3 (1)
Chimica	3 (1)	3 (1)
Tecnologie e Tecniche di rappresentazione grafica	3 (1)	3 (1)
Tecnologie informatiche	3 (2)	
Scienze e Tecnologie applicate		3
Totale	**32**	**32**

- TRIENNIO -

DISCIPLINE	3^ anno	4^ anno	5^ anno
Lingua e Letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica o Attività alternative	1	1	1
Complementi di matematica	1	1	
Chimica analitica estrumentale	3 (2)	3 (2)	
Chimica organica e Biochimica	3 (2)	3 (2)	4 (3)
Biologia, Microbiologia e Tecnologie di controllo sanitario e della nutrizione	4 (2)	4 (2)	4 (3)
Anatomia, Fisiologia, Patologia, Igiene gen. e degli alimenti	6 (2)	6 (3)	6 (4)
Legislazione sanitaria e degli alimenti			3
Totale	**32**	**32**	**32**

(...) Ore di lezione in laboratorio

APIC824008 - A4OKBDW - REGISTRO PROTOCOLLO - 0010747 - 08/11/2023 - V.1 - E

CORSO SERALE

Percorso di istruzione per Adulti

Diploma Professionale in Enogastronomia

PERCHÈ ISCRIVERSI

Al Percorso professionale di Istruzione per gli Adulti presso l'Alberghiero "Buscemi" di San Benedetto del Tronto:

- Il Percorso professionale di istruzione "Servizi per l'Enogastronomia" permette al corsista di affrontare e sviluppare le più avanzate tecniche di Gestione dei servizi enogastronomici, con particolare riferimento all'aspetto innovativo altamente qualificato del settore turistico;
- È strutturato in 2 bienni e 1 anno conclusivo;
- Si fonda su metodologie didattiche specifiche per gli adulti;
- È ideato per rispondere alle esigenze di un utente adulto che intende rientrare nel sistema formativo;
- Le lezioni si svolgono dal Lunedì al Venerdì dalle ore 17.00 alle 22.00;
- Ciascun corsista seguirà un percorso modulare flessibile e personalizzato, stabilito con un patto formativo.

CHI PUÒ ISCRIVERSI

- lavoratori dipendenti e autonomi che abbiano compiuto i 16 anni;
- lavoratori maggiorenni che abbiano interrotto il corso di studi;
- maggiorenni che siano usciti dai percorsi scolastici dopo la scuola media;
- maggiorenni che si siano allontanati dalla scuola superiore prima di terminare il percorso scolastico che si erano inizialmente prefissati;
- maggiorenni iscritti al Centro per l'impiego che desiderino acquisire una formazione professionale incardinata nel mondo del lavoro e coerente alle richieste del territorio;
- maggiorenni con contratti a tempo determinato che intendano integrare il proprio ruolo lavorativo con una formazione professionale idonea a facilitare la futura ricerca di attività lavorative.

APIC824008 - A4OKBDW - REGISTRO PROTOCOLLO - 0010747 - 08/11/2023 - V.1 - E

OPPORTUNITÀ

1. Conseguire un diploma di Scuola Superiore con valore legale spendibile all'università e nel mondo del lavoro.
2. Aggiornare conoscenze e competenze.
3. Usufruire della mobilità professionale.

Il percorso è strutturato in tre periodi didattici

AREA COMUNE	1° biennio	2° biennio	3° biennio
Italiano	4	4	4
Storia	1	1	1
Lingua straniera: Inglese	3	3	3
Matematica	2	2	2
Diritto ed Economia	2	/	/
Area di indirizzo			
Lingua straniera: Francese	2	2	2
Laboratorio dei servizi di Enogastronomia	5	5	5
Laboratorio dei servizi di Sala Bar	2	2	2
Scienza degli Alimenti	3	3	3
Discipline economiche e aziendali	/	2	2
Totale ore settimanali	**24**	**24**	**24**

APIC824008 - A4OKBDW - REGISTRO PROTOCOLLO - 0010747 - 08/11/2023 - V.1 - E

Istituto Istruzione Superiore

F. BUSCEMI

San Benedetto del Tronto

Piazza Monsignor Sciocchetti, 6
63074 San Benedetto del Tronto
Tel. 0735 587 044
mail: apis01600d@istruzione.it
Pec apis01600d@pec.istruzione.it

C.F. 91053060447
Cod. Meccanografico APIS01600D

www.alberghierosbt.edu.it