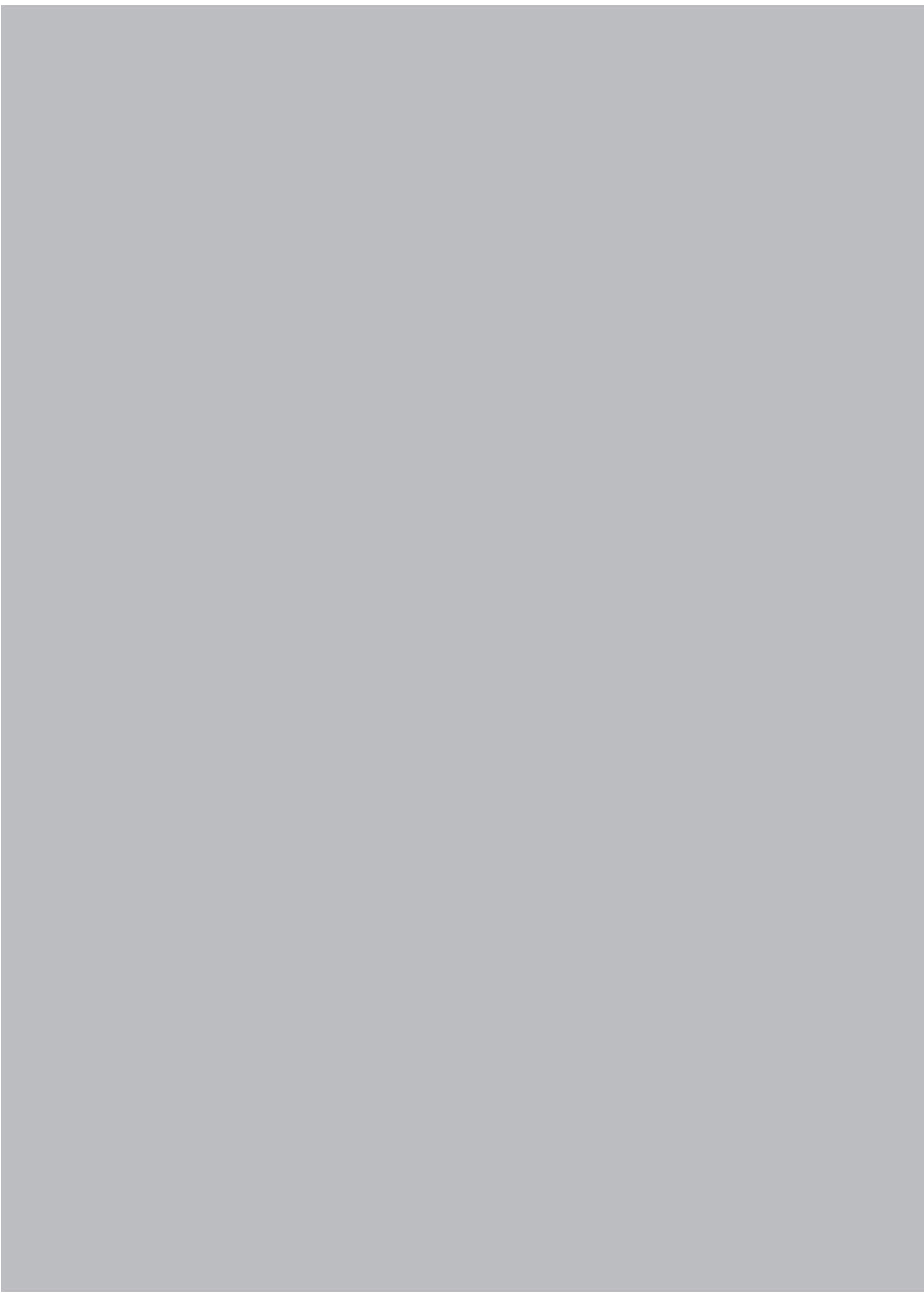


Istituto Statale  
di Istruzione Superiore  
**FEDERIGO  
ENRIQUES**  
.....  
**OFFERTA  
FORMATIVA**  
.....



# ISTITUTO **FEDERIGO ENRIQUES**

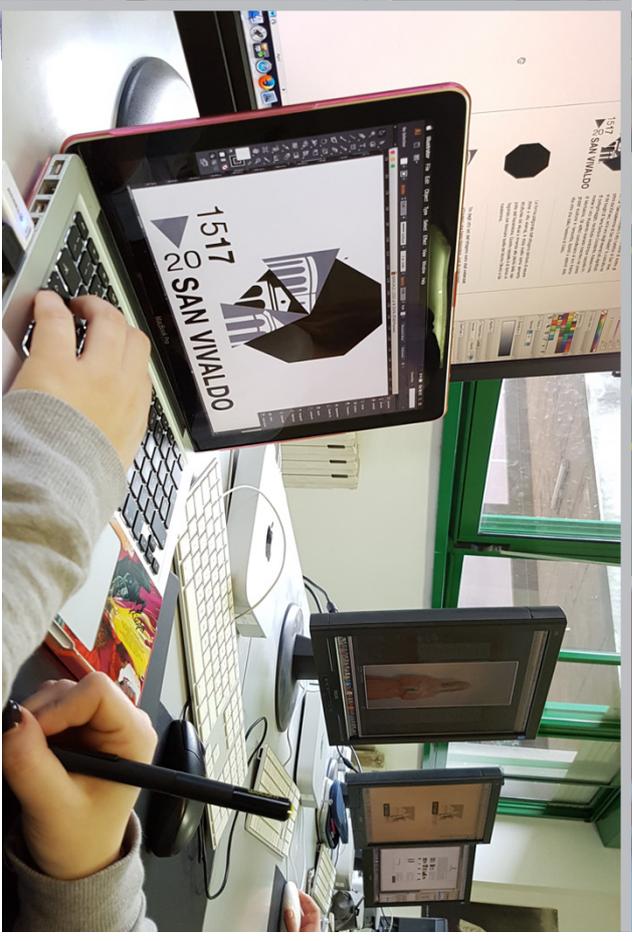
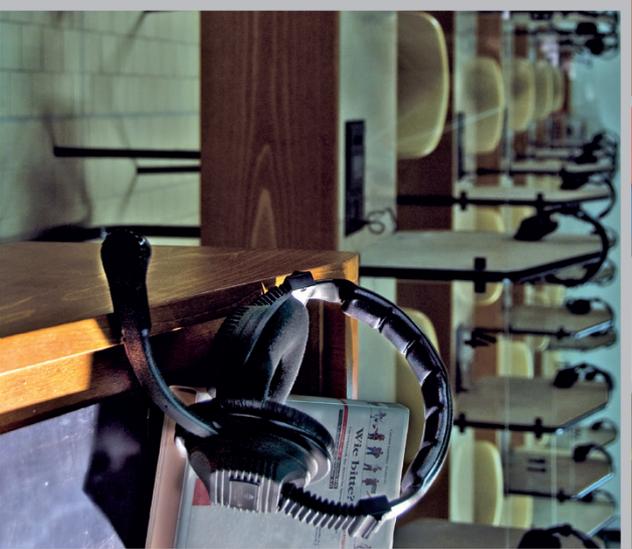
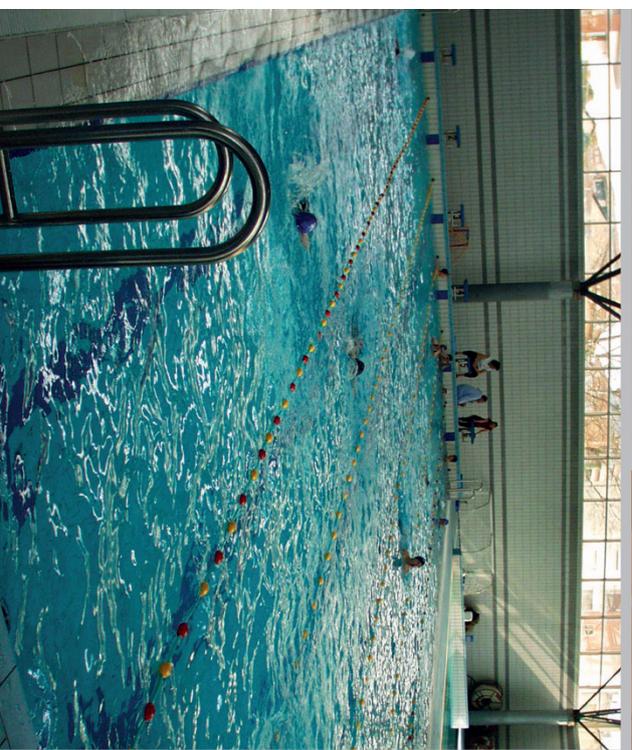
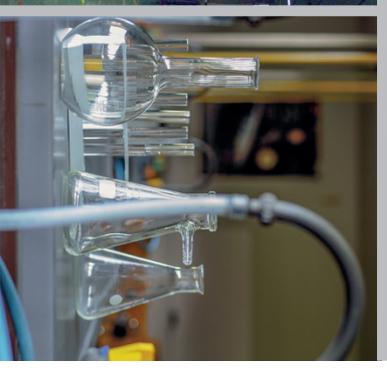
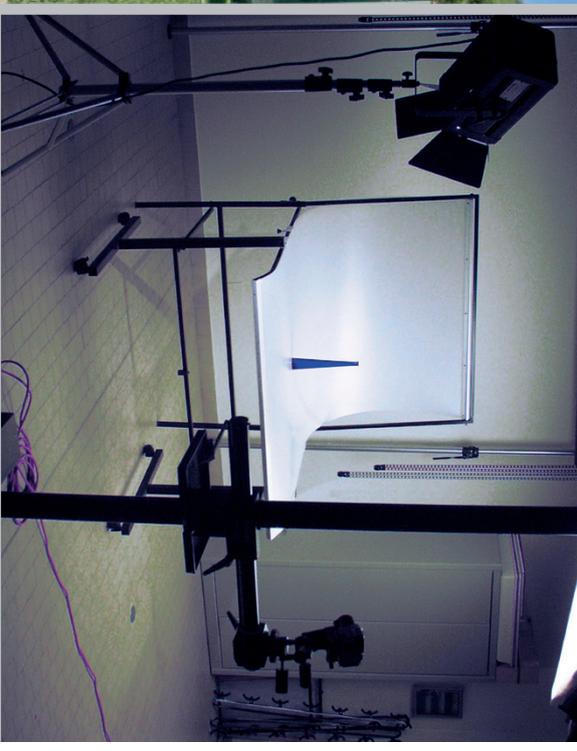
CASTELFIORENTINO (FI)

**ISTITUTO SUPERIORE** PRESENTE SUL TERRITORIO. SCUOLA **INCLUSIVA** E **DI ECCELLENZA** **POLO SCOLASTICA** CON OFFERTE DI **ISTRUZIONE** E **ALTERNANZA** CENTRO DI **CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE** ED **INFORMATICHE** OPPORTUNITÀ DI **SCAMBI INTERNAZIONALI** **CAMPUS** **MULTILABORATORIALE**. LUOGO DI **INNOVAZIONE** E **DIDATTICA** **MULTIMEDIALE** **POLO ACCREDITATO** PER LA FORMAZIONE **MICROSOFT**.

---

# ENRIQUES

**#latuaidiscuola**



Da più di trenta anni **l'Istituto Statale di Istruzione Superiore F. Enriques** è una presenza consueta e familiare sul territorio della Valdelsa fiorentina, in un continuo ricambio di generazioni di studenti. Sede di convegni e corsi aperti anche all'esterno, l'Istituto promuove lo sviluppo culturale del territorio, integrandosi alla vivace realtà sociale della Valdelsa. Percorsi formativi diversi, scelti sulla base di molteplici esigenze sociali ed economiche del territorio, si integrano in un'unica realtà scolastica in grado di fornire una preparazione adeguata sia al pro-

seguimento degli studi a livello universitario, sia per un'ottimale introduzione nel mondo del lavoro. Il facile accesso alle direttrici ferroviarie per Siena e Pisa rapportano Castelfiorentino anche alle realtà territoriali del Valdarno Inferiore (San Miniato, Santa Croce) ed alle propaggini della Valdelsa senese (Poggibonsi, Colle Val d'Elsa, San Gimignano), cosicché l'Istituto rappresenta di fatto un vero e proprio polo scolastico interprovinciale. In base alle confluenze automatiche, secondo il riordino dell'Istruzione superiore, l'Istituto ha attivato i seguenti indirizzi:

## LICEO SCIENTIFICO

- Liceo scientifico tradizionale

## ISTITUTO TECNICO ECONOMICO

- Amministrazione finanza e marketing
- Relazione internazionali per il marketing

## ISTITUTO TECNICO AGRARIO

- Produzione e trasformazioni
- Viticoltura ed enologia

## ISTITUTO PROFESSIONALE

### SERVIZI ALLA CULTURA E

### ALLO SPETTACOLO



## ISTITUTO PROFESSIONALE

### SERVIZI COMMERCIALI

- Design della comunicazione visiva e pubblicitaria

## ISTITUTO PROFESSIONALE PER

### L'ENOGASTRONOMIA

### E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

- Enogastronomia
- Servizi di sala e di vendita
- Accoglienza turistica

## ISTITUTO PROFESSIONALE PER

### L'ENOGASTRONOMIA

### E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

### SERALE



## leFP

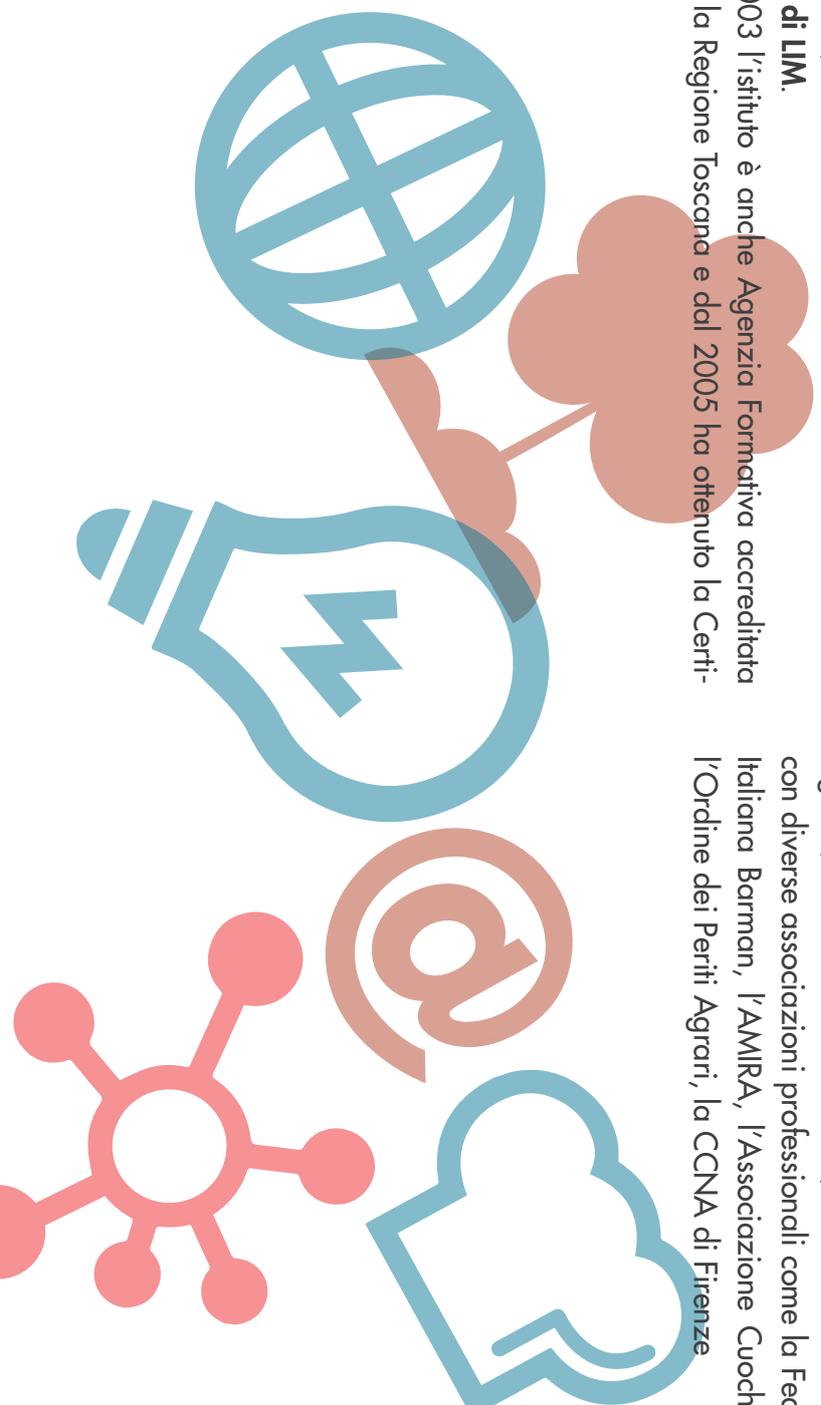
- Accoglienza turistica
- Enogastronomia
- Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno
- Sala e vendita

Concepito come un vero campus, l'Istituto Superiore F. Enriques, si sviluppa su tre ampi padiglioni a due piani, collegati fra loro, che ospitano gli uffici amministrativi, le aule ed i laboratori didattici; altri complessi ospitano le strutture di servizio come l'Auditorium (400 posti), la Biblioteca, la Palestra e la Piscina coperta. L'Istituto si avvale di attrezzature moderne: 4 laboratori di informatica, 2 Laboratori di computer grafica, 1 laboratorio fotografico, 1 laboratorio di disegno grafico e professionale, 2 laboratori di ricevimento, 2 laboratori di cucina, 2 laboratori di sala – bar, 2 laboratori linguistici, 1 laboratorio di Chimica–Fisica, 1 laboratorio Audiovisivi, 1 laboratorio 3.0. **Tutte le aule dell'Istituto sono dotate di LIM.**

Dal 2003 l'Istituto è anche Agenzia Formativa accreditata presso la Regione Toscana e dal 2005 ha ottenuto la Certi-

ficazione di Qualità ISO 9001:2000, diventando sede dei percorsi lefp per l'assolvimento dell'obbligo scolastico e di corsi di formazione tecnica superiore (IFTS), di formazione professionale finanziata dal fondo sociale europeo (FSE), di formazione per il conseguimento della Patente Informatica Europea (ECDL), di formazione per il conseguimento delle certificazioni internazionali di lingua inglese (Trinity, PET, FCE, CAE), francese (DELF) e tedesco.

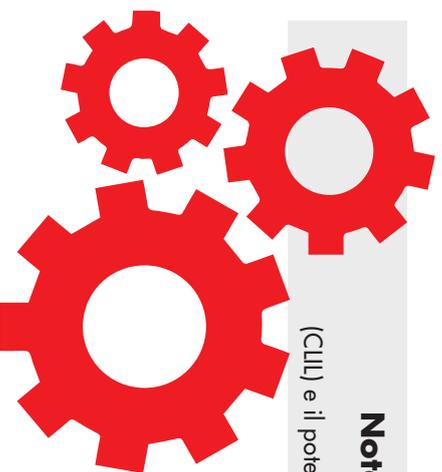
La scuola propone, inoltre, attività integrative legate all'istruzione, alla formazione e ai problemi della società e dell'occupazione (progetti di orientamento, educazione alla legalità, educazione alla salute) in collaborazione anche con diverse associazioni professionali come la Federazione Italiana Barman, l'AMIRA, l'Associazione Cuochi Senese, l'Ordine dei Periti Agrari, la CCNA di Firenze



## Quadro Orario Settimanale

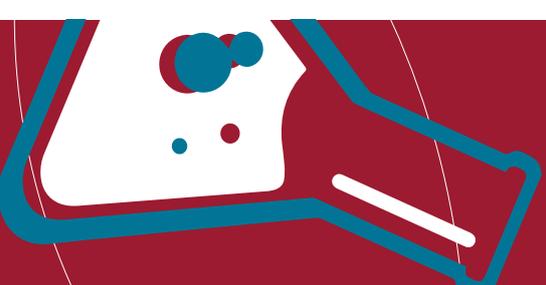
Discipline	1° biennio		2° biennio		5° anno
	I	II	III	IV	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura latina	3	3	3	3	3
Lingua e cultura straniera	3	3	3	3	3
Storia e Geografia	3	3	-	-	-
Storia	-	-	2	2	2
Filosofia	-	-	3	3	3
Matematica	5	5	4	4	4
Fisica	2	2	3	3	3
Scienze naturali	2	2	3	3	3
Disegno e Storia dell'Arte	2	2	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternativa	1	1	1	1	1
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>27</b>	<b>27</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

**Nota:** è previsto l'insegnamento, in lingua straniera, di una disciplina non linguistica. (CUII) e il potenziamento delle discipline STEM in lingua Inglese



## LICEO SCIENTIFICO

Il percorso del Liceo Scientifico è indirizzato allo studio più attuale in un nesso tra cultura scientifica e tradizione umanistica. Favorisce l'acquisizione delle conoscenze e dei metodi propri della matematica, della fisica e delle scienze naturali. Guida lo studente ad approfondire e a sviluppare le conoscenze e le abilità e a maturare le competenze necessarie per seguire lo sviluppo della ricerca scientifica e tecnologica e per individuare le interazioni tra le diverse forme del sapere, assicurando la padronanza dei linguaggi, delle tecniche e delle metodologie relative, anche attraverso la pratica laboratoriale.



# ISTITUTO TECNICO ECONOMICO

## Amministrazione Finanza e Marketing

Il Diplomato in "Amministrazione, Finanza e Marketing" ha competenze generative nel campo dei macrofenomeni economici nazionali ed internazionali, della normativa civilistica e fiscale, dei sistemi e processi aziendali (organizzazione, pianificazione, programmazione, amministrazione, finanza e controllo), degli strumenti di marketing, dei prodotti assicurativo-finanziari e dell'economia sociale. Integra le competenze dell'ambito professionale specifico con quelle linguistiche e informatiche per operare nel sistema informativo dell'azienda e contribuire sia all'innovazione sia al miglioramento organizzativo e tecnologico dell'impresa inserita nel contesto internazionale.

### Quadro Orario Settimanale

Discipline	1° biennio		2° biennio		5° anno
	I	II	III	IV	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Seconda lingua comunitaria	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Geografia	3	3	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Informatica	2	2	2	2	-
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Diritto	-	-	3	3	3
Economia Politica	-	-	3	2	3
Economia Aziendale *	2	2	6*	7*	8*
Scienze integrate (scienze della terra e biologia)	2	2	-	-	-
Scienze integrate (fisica)	2	-	-	-	-
Scienze integrate (chimica)	-	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternativa	1	1	1	1	1
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

**Nota:** è previsto l'insegnamento, in lingua straniera, di una disciplina non linguistica (CLIL). Il secondo biennio e quinto anno costituiscono un percorso formativo unitario.

\* Compreso il laboratorio di Economia Aziendale con il software gestionale di contabilità aziendale per le imprese

## Quadro Orario Settimanale

Discipline	1° biennio		2° biennio		5° anno
	I	II	III	IV	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Seconda lingua comunitaria	3	3	3	3	3
Terza lingua straniera	-	-	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Geografia	3	3	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Informatica	2	2	2	2	-
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Diritto	-	-	2	2	2
Relazioni internazionali	-	-	2	2	3
Economia Aziendale e Geopolitica *	2	2	5*	5*	6*
Scienze integrate (scienze della terra e biologici)	2	2	-	-	-
Scienze integrate (fisica)	2	-	-	-	-
Scienze integrate (chimica)	-	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternativa	1	1	1	1	1
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32

**Nota:** è previsto l'insegnamento, in lingua straniera, di una disciplina non linguistica (CLIL). Il secondo biennio e quinto anno costituiscono un percorso formativo unitario.

\* Compreso il laboratorio di Economia Aziendale con il software gestionale di contabilità aziendale per le imprese.

## ISTITUTO TECNICO ECONOMICO

Relazioni Internazionali  
per il Marketing

Il profilo del diplomato in "Relazioni internazionali per il marketing" si caratterizza per il riferimento sia alla comunicazione aziendale - con l'utilizzo di tre lingue straniere e appropriati strumenti tecnologici - sia alla collaborazione nella gestione dei rapporti aziendali nazionali e internazionali, riguardanti differenti realtà geo-politiche e vari contesti lavorativi. Il primo biennio è comune al percorso in Amministrazione, Finanza e Marketing. Il percorso consente di ottenere una buona preparazione linguistica (studio di tre lingue straniere).

# ISTITUTO TECNICO AGRARIO

Produzioni e Trasformazioni

Il diplomato all'Istituto Tecnologico con indirizzo in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria si caratterizza per le competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente.

L'indirizzo si sviluppa secondo tre articolazioni: Produzioni e trasformazioni, Viticoltura ed enologia.

## Quadro Orario Settimanale

Discipline	1° biennio		2° biennio		5° anno
	I	II	III	IV	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-
Scienze integrate (Fisica)	3	3	-	-	-
Scienze integrate (Chimica)	3	3	-	-	-
Tecnologie e tecniche di rappresent. grafica	3	3	-	-	-
Tecnologie informatiche	3	-	-	-	-
Scienze e tecnologie applicate	-	3	-	-	-
Geografia	1	-	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternativa	1	1	1	1	1
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>
ARTICOLAZIONE "PRODUZIONE E TRASFORMAZIONI"					
Complementi di Matematica	-	-	1	1	-
Produzioni Animali	-	-	3	3	2
Produzioni Vegetali	-	-	5	4	4
Trasformazione dei prodotti	-	-	2	3	3
Economia, Estimo, Marketing e legislazione	-	-	3	2	3
Genio rurale	-	-	3	2	-
Biotechnologie agrarie	-	-	-	2	3
Gestione del territorio	-	-	-	-	2
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

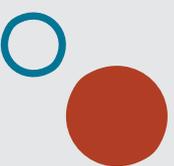
# ISTITUTO TECNICO AGRARIO

Viticultura ed Enologia

## Quadro Orario Settimanale

Discipline Area Comune (vedi tab. pagina precedente)	1° biennio		2° biennio		5° anno
	I	II	III	IV	V
Totale ore settimanali	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>

ARTICOLAZIONE "VITICOLTURA ED ENOLOGIA"					
Complementi di Matematica	-	-	1	1	-
Produzioni Animali	-	-	3	3	2
Produzioni Vegetali	-	-	5	4	-
Trasformazione dei prodotti	-	-	2	2	-
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	-	-	3	2	2
Genio rurale	-	-	3	2	-
Biotechnologie agrarie	-	-	-	3	-
Biotechnologie Vitivinicole	-	-	-	-	3
Viticultura e difesa della vite	-	-	-	-	4
Gestione del territorio	-	-	-	-	2
Enologia	-	-	-	-	4
Totale ore settimanali	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>



Il diplomato all'Istituto Tecnologico con indirizzo in Agraria, Agrodimentare e Agroindustria si caratterizza per le competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente.  
L'indirizzo si sviluppa secondo tre articolazioni: Produzioni e trasformazioni, Viticultura ed enologia.



# ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

## **Biennio comune**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecniche, 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.

## **Quadro Orario Settimanale**

Discipline	biennio comune	
	I	II
<b>Area Generale</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
Italiano	4	4
Storia	1	1
Geografia	1	1
Inglese	3	3
Matematica	4	4
Diritto	2	2
Scienze motorie	2	2
Religione Cattolica o Attività alternativa	1	1
<b>Area di Indirizzo</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
Scienze Integrate	2	2
TIC	2	2
Francese / Tedesco	2	2
Scienze degli Alimenti	2	2
Accoglienza	2	2
Cucina	2(+2*)	2(+2*)
Sala	2(+2*)	2(+2*)
<b>Compresenze</b>	<b>6</b>	<b>6</b>
Accoglienza	2	2
Cucina	2	2
Sala	2	2

# ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

## Accoglienza turistica

Nel corso del triennio, lo studente sviluppa competenze specifiche sulla gestione della progettazione dei percorsi turistici e nelle attività di front e di back office nelle reception, con approfondimenti sulle modalità di gestione economico-finanziaria nelle tre lingue comunitarie.

### Quadro Orario Settimanale

		triennio accoglienza turistica		
<b>Discipline</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>	<b>V</b>	
<b>Area Generale</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
Italiano	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2
Inglese	2	2	2	2
Matematica	3	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternativa	1	1	1	1
<b>Area di Indirizzo</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
Tecniche di comunicazione	2	2	2	2
Francese / Tedesco	3	3	3	3
Arte e territorio	2	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4	5
Accoglienza	7	6	5	5
<b>Compresenze</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
Accoglienza	1	1	2	2

# ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

## Cucina

Nel corso del triennio, lo studente sviluppa ed approfondisce competenze tecnico professionali correlate alla trasformazione dei prodotti alimentari per la realizzazione di Menu, visti anche sotto l'ottica della gestione dell'impresa ristorativa. Il Diplomato si colloca agevolmente presso le imprese della ristorazione e può proseguire gli studi specialistici con corsi superiori (ITS e Accademie universitarie)

Discipline	triennio cucina		
	III	IV	V
<b>Area Generale</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternativa	1	1	1
<b>Area di Indirizzo</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
Scienze degli Alimenti	5	4	4
Francese / Tedesco	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative	3	4	4
Cucina	7	7	5
Sala	-	-	2
<b>Compresenze</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
Cucina	1	1	2

**Nota:** \* lavoro a squadre come previsto da D.l. n.32 del 29 aprile 2012.

# ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

## Sala

Nel corso del triennio, lo studente sviluppa ed approfondisce competenze tecnico professionali correlate alla trasformazione dei prodotti alimentari per la realizzazione di Menu, visti anche sotto l'ottica della gestione dell'impresa ristorativa. Il Diplomato si colloca agevolmente presso le imprese della ristorazione e può proseguire gli studi specialistici con corsi superiori (ITS e Accademie universitarie)

## Quadro Orario Settimanale

		triennio sala		
Discipline	III	IV	V	
<b>Area Generale</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	
Italiano	4	4	4	
Storia	2	2	2	
Inglese	2	2	2	
Matematica	3	3	3	
Scienze motorie	2	2	2	
Religione Cattolica o Attività alternativa	1	1	1	
<b>Area di Indirizzo</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	
Francese / Tedesco	3	3	3	
Arte e territorio	2	2	0	
Diritto e tecniche amministrative	3	3	4	
Scienze degli alimenti	3	3	4	
Cucina	-	-	2	
Sala	7	7	5	
<b>Compresenze</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	
Sala	1	1	2	

**Nota:** \* lavoro a squadre come previsto da D.l. n.32 del 29 aprile 2012.

## Quadro Orario Settimanale

	triennio		
Discipline	I	II	III
<b>Ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
Italiano	3	3	3
Storia cittadinanza e Costituzione	2	2	2
Lingua straniera 1 <sup>a</sup> - Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-
Scienze della terra	2	2	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternativa	1	1	1
Lingua straniera 2 <sup>a</sup> - Francese	2	2	2
Tecniche della comunicazione	2	2	2
Lab. servizi di accoglienza turistica	7	7	10
Storia dell'arte e del territorio	3	3	2
Diritto e tecniche amministrative	-	-	2

## I PERCORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE (IEFP) ACCOGLIENZA TURISTICA

Finalizzati al conseguimento di una qualifica professionale, sono percorsi destinati a ragazze e ragazzi minorenni che vogliono scegliere un'opzione alternativa al corso di studi quinquennale. Consentono di assolvere il diritto dovere all'istruzione e formazione professionale e di ottenere una qualifica professionale (EQF3) riconosciuta e spendibile a livello sia nazionale che comunitario.

Dopo aver ottenuto la qualifica leFP è possibile:

- entrare direttamente nel mercato del lavoro;
- continuare il percorso formativo frequentando il IV anno di leFP finalizzato a conseguire il diploma professionale;
- continuare il percorso di studio nella scuola al fine di ottenere un diploma di scuola secondaria superiore



# I PERCORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE (IEFP) ENOGASTRONOMIA

Finalizzati al conseguimento di una qualifica professionale, sono percorsi destinati a ragazze e ragazzi minorenni che vogliono scegliere un'opzione alternativa al corso di studi quinquennale. Consentono di assolvere il diritto dovere all'istruzione e formazione professionale e di ottenere una qualifica professionale (EQF3) riconosciuta e spendibile a livello sia nazionale che comunitario.

Dopo aver ottenuto la qualifica leFP è possibile:

- entrare direttamente nel mercato del lavoro;
- continuare il percorso formativo frequentando il IV anno di leFP finalizzato a conseguire il diploma professionale;
- continuare il percorso di studio nella scuola al fine di ottenere un diploma di scuola secondaria superiore

## Quadro Orario Settimanale

Discipline	triennio		
	I	II	III
<b>Ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
Italiano	3	3	3
Storia cittadinanza e costituzione	2	2	2
Lingua straniera 1° - Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-
Scienze della terra	2	2	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternativa	1	1	1
Lingua straniera 2° - Francese	2	2	2
Scienze degli alimenti	3	3	4
lab. servizi enogastronomici - cucina	7	7	10
lab. servizi enogastronomici - sala e vendita	2	2	-
Diritto e tecniche amministrative	-	-	2

## Quadro Orario Settimanale

Discipline	triennio		
	I	II	III
<b>Ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
Italiano	3	3	3
Storia cittadinanza e Costituzione	2	2	2
Lingua straniera 1^ - Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-
Scienze integrate chimica	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternativa	1	1	1
Lingua straniera 2^ - Francese	2	2	2
Scienza degli alimenti	2	2	2
Lab. servizi enogastronomici – Arte bianca e pasticceria	7	7	9
Lab. servizi enogastronomici - sala e vendita	2	2	-
Tecniche di organiz. e gestione dei processi produttivi	1	1	2
Diritto e tecniche amministrative	-	-	2

## I PERCORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE (IEFP) LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO

Finalizzati al conseguimento di una qualifica professionale, sono percorsi destinati a ragazze e ragazzi minorenni che vogliono scegliere un'opzione alternativa al corso di studi quinquennale. Consentono di assolvere il diritto dovere all'istruzione e formazione professionale e di ottenere una qualifica professionale (EQF3) riconosciuta e spendibile a livello sia nazionale che comunitario.

Dopo aver ottenuto la qualifica leFP è possibile:

- entrare direttamente nel mercato del lavoro;
- continuare il percorso formativo frequentando il IV anno di leFP finalizzato a conseguire il diploma professionale;
- continuare il percorso di studio nella scuola al fine di ottenere un diploma di scuola secondaria superiore



# I PERCORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE (IEFP) SALA E VENDITA

Finalizzati al conseguimento di una qualifica professionale, sono percorsi destinati a ragazze e ragazzi minorenni che vogliono scegliere un'opzione alternativa al corso di studi quinquennale. Consentono di assolvere il diritto dovere all'istruzione e formazione professionale e di ottenere una qualifica professionale (EQF3) riconosciuta e spendibile a livello sia nazionale che comunitario.

Dopo aver ottenuto la qualifica leFP è possibile:

- entrare direttamente nel mercato del lavoro;
- continuare il percorso formativo frequentando il IV anno di leFP finalizzato a conseguire il diploma professionale;
- continuare il percorso di studio nella scuola al fine di ottenere un diploma di scuola secondaria superiore

## Quadro Orario Settimanale

Discipline	Triennio		
	I	II	III
<b>Ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
Italiano	3	3	3
Storia cittadinanza e Costituzione	2	2	2
Lingua straniera 1^ - Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-
Scienze della terra	2	2	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternativa	1	1	1
Lingua straniera 2^ - Francese	2	2	2
Scienza degli alimenti	3	3	4
Lab. servizi enogastronomici - cucina	2	2	-
Lab. servizi enogastronomici - sala e vendita	7	7	1
Diritto e tecniche amministrative	-	-	2

## Quadro Orario Settimanale

Discipline	biennio comune		triennio				
	I	II	III	IV	V		
<b>Area Generale</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>13</b>		
Italiano	4	4	3	4	4		
Storia	1	1	2	2	2		
Inglese	3	3	2	2	2		
Matematica	4	4	3	3	2		
Diritto	2	2	-	-	-		
Scienze motorie	2	2	2	2	2		
Geografia	1	1	-	-	-		
Religione Cattolica o Attività alternativa	1	1	1	1	1		
<b>Area di Indirizzo</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>		
Scienze Integrate	2	2	-	-	-		
TIC	2	2	-	-	-		
Francese	2	2	2	2	2		
Tecniche professionali dei servizi commerciali	5	5	8	8	8		
Tecniche di comunicazione	-	-	2	2	2		
Economia Aziendale	-	-	3	2	2		
Disegno e storia dell'arte	2	2	2	2	2		
Fotografia	1	1	2	2	2		
<b>Compresenze</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>		
Laboratorio Tecn. multimediali	4	4	2	2	3		
Trattamento Testi	2	2	-	-	-		

## ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI COMMERCIALI DESIGN DELLA COMUNICAZIONE VISIVA E PUBBLICITARIA

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi commerciali", percorso "Design della comunicazione visiva e pubblicitaria", collabora alla comunicazione interna ed esterna dell'azienda e coopera alle procedure inerenti il processo creativo di prodotti e servizi. Elabora progetti di comunicazione visiva, tenendo conto degli aspetti storico/sociali, etici, culturali, economici, della psicologia dei comportamenti dei consumi e di sostenibilità ambientale. Applica le strategie comunicative sia attraverso metodi tradizionali sia, in particolare, con le nuove tecnologie (media digitali e social network).

Nell'anno scolastico 2017/'18, l'Istituto Professionale Servizi Commerciali - Design della Comunicazione Visiva e Pubblicitaria, vince la Gara Nazionale di Grafica e viene riconosciuto dal MIUR come indirizzo di studi di eccellenza.



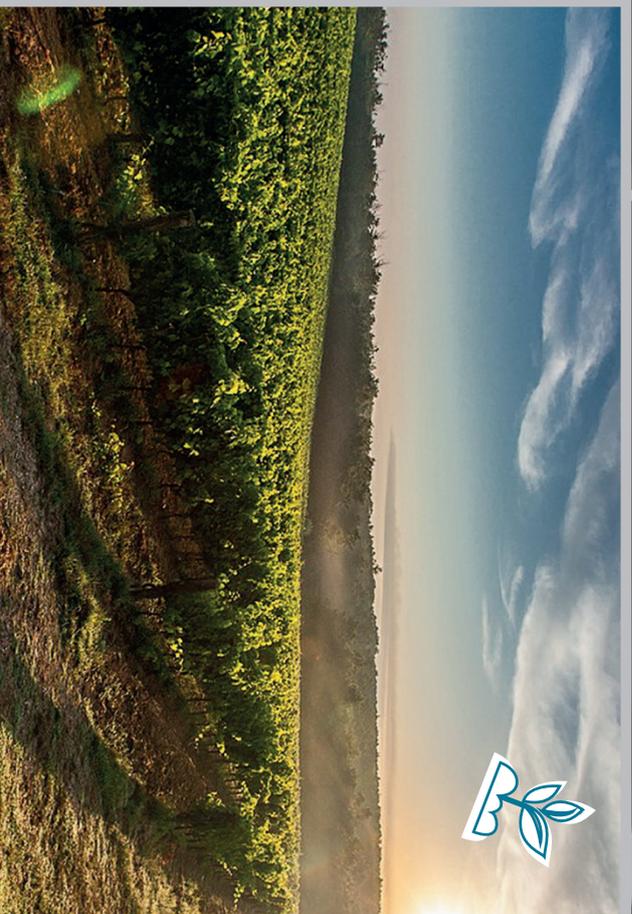
# ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI ALLA CULTURA E ALLO SPETTACOLO

Il Diplomato interviene nei processi di ideazione, progettazione, produzione e distribuzione dei prodotti audiovisivi e fotografici nei settori dell'industria culturale, dello spettacolo e dei new media. Produce, edita e diffonde in maniera autonoma immagini e suoni, adattandoli ai diversi mezzi di comunicazione e canali di fruizione.

## Quadro Orario Settimanale

Discipline	biennio comune		triennio			
	I	II	III	IV	V	
<b>Area Generale</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	
Italiano	4	4	4	4	4	
Storia	1	1	2	2	2	
Inglese	3	3	2	2	2	
Matematica	4	4	3	3	3	
Diritto	2	2	-	-	-	
Scienze motorie	2	2	2	2	2	
Geografia	1	1	-	-	-	
Religione Cattolica o Attività alternativa	1	1	1	1	1	
<b>Area di Indirizzo</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	
Scienze Integrate chimica	2	-	-	-	-	
Scienze Integrate biologia	-	2	-	-	-	
TIC	2	2	-	-	-	
Tecniche e tecnologie della comunicazione visiva	3	3	-	-	-	
Linguaggio fotografica e dell'audiovisivo	2	2	-	-	-	
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	5	5	3/5	3/5	3/5	
Tecnologie della fotografia e dell'audiovisivo	-	-	3	3	3	
Progettazione e realizzazione del prodotto fotografico e audiovisivo	-	-	5/7	5/7	5/7	
Storia delle arti visive	-	-	2	2	2	
Linguaggio e tecniche della fotografia e dell'audiovisivo	-	-	2/3	2/3	2/3	

Partecipa ai **Workshop mattutini** prenotandoti su [orientamento@isisenriques.gov.it](mailto:orientamento@isisenriques.gov.it)



Progetto grafico realizzato dagli studenti dell'indirizzo di studi *Design della Comunicazione Visiva e Pubblicitaria*, coordinamento Prof.ssa Luisella Giacomini



.....  
Via Duca d'Aosta, 65  
50051 Castelflorentino (FI)  
Telefono 0571 633083/4  
F a x 0 5 7 1 6 3 3 5 9 3  
.....  
email: [fi002001@istruzione.it](mailto:fi002001@istruzione.it)  
[www.isisenriques.gov.it](http://www.isisenriques.gov.it)

