ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE BARBERINO DI MUGELLO - AOO A1F9680 - PR. E. N. 0008749 DEL 23/10/2024 - V.1

L'Istituto dispone di:
7 laboratori di cucina
3 laboratori di bar
6 laboratori di sala
4 laboratori di Informatica, Lingue e Accoglienza Turistica.

OFFERTA FORMATIVA

Stage sul territorio nazionale ed europeo in aziende alberghiere e ristorative. Apprendistato.

Diploma di Qualifica Professionale alla fine del terzo anno riconosciuto dalla Regione Toscana (IeFP). Scambi con scuole europee e partecipazione a programmi comunitari di mobilità transnazionale. Partecipazione a manifestazioni e concorsi nazionali e internazionali.

Accoglienza, orientamento e riorientamento. Integrazione degli studenti con disabilità.

Corsi di lingua italiana per studenti stranieri. Preparazione alle certificazioni linguistiche. Educazione alla salute, alla legalità, alla cittadinanza e al rispetto dell'ambiente.

Sportello di ascolto psicologico.

Partecipazione a manifestazioni sportive.

Corsi tecnico-pratici di cucina e sala-bar organizzati per moduli.

Agenzia Formativa riconosciuta dalla Regione Toscana.

Le lingue insegnate nella scuola sono:
Inglese -Francese -Tedesco -Spagnolo.



Sede e Segreteria:
Via di S. Bartolo a Cintoia, 19/A
50142 Firenze
Tel. 055 462781



Succursale:
Via dei Bruni, 6
50133 Firenze
Tel. 055 785117 Fax 055 476590

Sito Web:
buontalenti.edu.it

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

B. Buontalenti

Costruisci con noi il tuo futuro!

PROFILI PROFESSIONALI



Il Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia

Interviene nella produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; opera nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali applicando le normative su sicurezza e tracciabilità; individua le nuove tendenze enogastronomiche.





Il Tecnico dei Servizi di Sala e Vendita

Svolge attività operative e gestionali in relazione ad amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpreta lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e vendita in relazione alla richiesta dei mercati; valorizza i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.





Il Tecnico dei Servizi per l'Accoglienza e l'Ospitalità Alberghiera

Interviene nella organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere in relazione alle diverse esigenze della clientela e alla domanda stagionale. Sovrintende alla organizzazione dei servizi di accoglienza, applicando le tecniche di gestione alle aziende turistico-alberghiere e valorizzando le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.

