





## INDIRIZZI OFFERTI DALLA SCUOLA

### ISTITUTO ENRICO FERMI

- Amministrazione Finanza e Marketing (AFM)
- TURISMO
- Al terzo anno**
- Relazioni internazionali per il Marketing (RIM)
- TURISMO
- AFM (Amministrazione Finanza e Marketing)
- SIA (Sistemi Informativi Aziendali)

#### Opzioni:

- Sul Turismo: opzione linguistica
- Sul AFM: - opzione Economico-Digitale  
- opzione Management dello Sport

### ISTITUTO LEONARDO DA VINCI

- Servizi per la sanità e l'assistenza sociale: - opzione OSS
- Servizi per le arti ausiliarie delle professioni sanitarie: - Odontotecnico
- Servizi per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera
- IEFP operatore del benessere: - Estetista
- IEFP operatore del benessere: - Acconciatore



## LA NOSTRA SCUOLA SI PROPONE DI:

- Formare allievi capaci di rispondere alle richieste lavorative e sociali;
  - Accogliere allievi di ogni estrazione etnica, culturale e religiosa;
  - Integrare tutti i contesti e tutte le situazioni
- "Promuovere l'appartenenza ad una società fondata sulla pace e sulla condivisione dei valori.**
- Accogliere e integrare ogni aspetto culturale, etnico e religioso.**
- Formare individui consapevoli delle proprie attitudini e tesi alla piena realizzazione di se stessi "**

## Possibilità di ricevere specifiche, informazioni e chiarimenti scrivendo al seguente indirizzo:

[openday@issfermiempoli.edu.it](mailto:openday@issfermiempoli.edu.it)



## DIPLOMA ESABAC Techno

Il diploma ESABAC Techno consente l'acquisizione simultanea del diploma di Esame di Stato e del Baccalauréat technologique. Si tratta di un percorso di formazione da svolgersi nell'arco del triennio, con 4 ore di lingua e letteratura francese e due ore di storia in lingua francese a settimana.

L'Italia e la Francia, desiderano attraverso questo progetto comune dare una risposta alla sfida dell'inserimento professionale dei giovani, fornendo loro una formazione integrata e aperta al contesto internazionale, insieme a competenze linguistiche e interculturali di alto livello.

Nel nostro indirizzo Turismo, che ha già visto con soddisfazione 12 diplomati EsaBac nel luglio 2016, inizia ora questo nuovo percorso che ci vede tra i primi sperimentatori in Italia e in Europa.

I diplomati EsaBac Techno potranno accedere in Francia alla formazione universitaria e ai corsi post-diploma.

Maggiori informazioni sul sito del nostro Istituto alla voce EsaBac.



## NUMEROSISSIME LE INIZIATIVE PER ACCRESCERE L'OFFERTA FORMATIVA:

Incontri con l'Agenzia delle Entrate, Banca d'Italia e Camera di Commercio, visite aziendali, stage in azienda, scambi linguistico-culturali, stage all'estero.

Sempre molto attiva la partecipazione ai progetti europei attraverso i quali gli alunni hanno l'opportunità di approfondire le conoscenze delle lingue studiate.

L'Istituto propone agli alunni la possibilità di ottenere la certificazione delle competenze linguistiche (inglese, tedesco, francese e spagnolo) e la patente europea del computer (ECDL); di partecipare a gare, come le Olimpiadi di matematica e le Olimpiadi dell'Informatica.

Il nostro istituto ha vinto il premio al concorso "Scienza a Firenze" e prende parte al progetto "Giovani sentinelle della legalità", promosso dall'Associazione "A. Caponnetto", per la diffusione della cultura della legalità. La nostra scuola si è classificata al primo posto al concorso regionale denominato "Conosci la tua regione con la statistica". I nostri studenti hanno vinto il 1° Premio Unioncamere "Storie di alternanza".

Dall'a.s.2020/2021 il nostro Istituto è entrato a far parte di un consorzio Erasmus+ che ci permette agli studenti di partire per un periodo di stage all'estero creando due distinti flussi di mobilità in uscita:

- mobilità brevi ( rivolte a studenti maggiorenni delle classi quarte)
- mobilità lunghe tre mesi ( rivolte a studenti delle classi quinte).

Le mete previste per tali stage sono Irlanda -Inghilterra-Spagna- Francia-Germania.



### AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING

Il diplomato ha spirito di iniziativa e imprenditorialità nel campo dei macrofenomeni economici nazionali ed internazionali, della normativa civilistica e fiscale, dei sistemi e processi aziendali, degli strumenti di marketing, dei prodotti assicurativo-finanziari e dell'economia sociale. Integra le competenze dell'ambito professionale specifico con quelle delle lingue e dell'informatica.

DISCIPLINE	I 1°BIENNIO	II 2°BIENNIO	III 2°BIENNIO	IV QUINTA	V QUINTA
Lingua e lett.italiana	4	4	4	4	5
Storia	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Seconda lingua	3	3	3	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
Scienze integrate	2	2	-	-	-
Fisica	2	-	-	-	-
Chimica	-	2	-	-	-
Geografia	3	3	-	-	-
Economia aziendale	2	2	6	7	8
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
Tot. ore settimanali	32	32	32	32	32

\*ore prevalentemente in laboratorio

#### SBOCCHI PROFESSIONALI

Proseguire con gli studi universitari, o un corso post-diploma, accesso verso tutte le facoltà. Libera professione. Lavoro dipendente o autonomo.

#### SBOCCHI LAVORATIVI

Aziende private, industriali e commerciali, aziende della pubblica amministrazione, imprese del settore immobiliare, finanziario, bancario, assicurativo; dal settore terziario avanzato a quello dell'assistenza amministrativa, fiscale e contabile.

#### PROFESSIONI EMERGENTI

Tecnico commerciale che cura le strategie di sviluppo dei mercati in termini di comunicazione e immagine del prodotto; analista dei costi, analista di bilancio, revisore dei conti; tributarista e consulente del lavoro; esperto di marketing e della comunicazione aziendale promotore finanziario.



### AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING (OPZIONE ECONOMICO DIGITALE)

Con l'approfondimento delle materie dell'ambito economico-digitale, attraverso l'incremento delle ore settimanali di Diritto, Informatica ed Economia Aziendale.

DISCIPLINE	I 1°BIENNIO	II 2°BIENNIO	III 2°BIENNIO	IV QUINTA	V QUINTA
Lingua e lett.italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Seconda lingua	2	2	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	3	3	-	-	-
Scienze motorie	1	1	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
Fisica	2	-	-	-	-
Chimica	-	2	-	-	-
Geografia	2	2	-	-	-
Informatica	3	3	2	2	-
Economia aziendale	3	3	6	7	8
Diritto	-	-	3	3	3
Economia politica	-	-	3	2	3
Scienze integrate	2	2	-	-	-
Tot. ore settimanali	32	32	32	32	32

\*ore prevalentemente in laboratorio



### AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING (OPZIONE MANAGEMENT DELLO SPORT)

DISCIPLINE	I 1°BIENNIO	II 2°BIENNIO	III 2°BIENNIO	IV QUINTA	V QUINTA
Lingua e lett.italiana	4	3	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua inglese e microlingua commerciale e sportiva	3	3	3	3	3
Matematica	3	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze integrate: Biologia e Anatomia	2	2	-	-	-
Scienze motorie sportive*	4	4	3	3	2
Religione	1	1	1	1	1
Fisica	2	-	-	-	-
Chimica alimentazione e sport	-	2	-	-	-
Geografia: ambiente e orienteering	3	3	-	-	-
Informatica	2	2	2	2	-
Economia aziendale e Management Sportivo	2	2	6	6	8
Seconda lingua	2	2	3	3	3
Diritto e legislazione sportiva	-	-	3	3	3
Economia politica	-	-	2	2	3
Tot. ore settimanali	32	32	32	32	32

\*Le ore in più assegnate a scienze motorie verranno svolte come pratica sportiva ed in presenza con specialisti delle attività sopra elencate grazie alla collaborazione con i partner di riferimento.

#### SBOCCHI PROFESSIONALI

Il corso Tecnico AFM - Management dello Sport si rivolge agli studenti che hanno interesse per le discipline giuridico-economiche e che desiderano praticare sport, conciliando lo studio con l'attività agonistica. Il diploma conseguito permette di proseguire con gli studi universitari, garantendo accesso a tutte le facoltà, oppure la frequenza di un corso post diploma. Libera professione. Lavoro dipendente presso leghe ed associazioni sportive.

#### SBOCCHI LAVORATIVI

Il profilo, caratterizzato da una formazione giuridico-economica, si propone di formare un manager sportivo con competenze professionali che mirino alla gestione delle imprese sportive: federazioni, leghe, associazioni ed enti di promozione sportiva. L'indirizzo coniuga una formazione giuridico-economica con specifiche abilità nel settore sportivo, attraverso la pratica di un elevato numero di discipline, grazie a convenzioni con società del territorio (tennis, equitazione e nuoto) e agli impianti dell'Istituto (pallavolo, calcio e basket).

#### PROFESSIONI EMERGENTI

Il Manager sportivo si occupa della pianificazione e gestione di progetti e attività con una particolare attenzione agli aspetti organizzativi, giuridici e amministrativi: pianifica, organizza, gestisce e verifica l'attuazione di piani e progetti sulla base di vincoli dati dalla disponibilità di risorse.

Nonostante operi prevalentemente nell'ambito sportivo la sua attività può svilupparsi anche in aree non sportive (quali ad esempio il turismo, la comunicazione, la produzione di beni, l'erogazione di servizi di varia natura) in quanto dispone di competenze utili a rivestire ruoli di carattere gestionale e manageriale.



### RELAZIONI INTERNAZIONALI PER IL MARKETING

Il profilo si caratterizza per il riferimento sia all'ambito della 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 vari contesti lavorativi.

DISCIPLINE	III 2°BIENNIO	IV QUINTA	V QUINTA
Lingua e lett.italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Seconda lingua	3	3	3
Terza lingua	3	3	3
Matematica	3	3	3
Diritto	2	2	2
Relazioni internazionali	2	2	3
Economia aziendale e geopolitica	5	5	6
Tecnologia della comunicazione	2	2	-
Scienze motorie	2	2	2
Religione	1	1	1
Tot.ore settimanali	32	32	32

#### SBOCCHI PROFESSIONALI

Proseguire con gli studi universitari, accesso verso tutte le facoltà, o frequenza di un corso post diploma. Libera professione. Lavoro dipendente o autonomo.

#### SBOCCHI LAVORATIVI

Inserimento in diversi contesti aziendali, come imprese bancarie, industriali, turistiche, assicurative e finanziarie, che richiedono un'attenzione particolare ai frequenti contatti con l'estero, anche sotto il profilo economico, organizzativo e contabile.

#### PROFESSIONI EMERGENTI

Tecnico degli scambi con l'estero; operatore del telemarketing in ambito nazionale e internazionale; assistente di marketing e addetto al Customer service; tecnico commerciale; analista contabile e dei costi; manager di aziende turistiche.



### SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI

(opzione Informatico-Tecnologica)

**Il profilo fa riferimento all'ambito della gestione del sistema informatico aziendale e alla valutazione e alla scelta di software applicativi. Il diplomato risulta adatto a ricercare soluzioni in merito all'archiviazione, organizzazione e comunicazione di dati e alla realizzazione di nuove procedure informatiche.**

DISCIPLINE	III 2°BIENNIO	IV	V QUINTA
Lingua e lett.italiana	3	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Seconda lingua	3	-	-
Informatica	5*	5*	5*
Matematica	3	3	3
Diritto	3	3	2
Economia politica	2	2	3
Economia aziendale	5*	7*	7*
Scienze motorie	2	2	2
Religione	1	1	1
Tot. ore settimanale	32	32	32

\*ore prevalentemente in laboratorio in presenza del docente ITP

### SBOCCHI PROFESSIONALI

Proseguire con gli studi universitari, accesso verso tutte le facoltà, o frequentare un corso post diploma. Libera professione. Lavoro dipendente o autonomo.

### SBOCCHI LAVORATIVI

Aziende private, aziende della pubblica amministrazione, assicurazioni, aziende di credito e del settore finanziario, uffici contabili e commerciali, aziende produttrici di software, centri di elaborazione dati di aziende private e pubbliche, aziende di commercializzazione e assistenza di prodotti informatici.

### PROFESSIONI EMERGENTI

Tecnico del sistema di qualità; tecnico di programmazione dei processi produttivi; tecnico del settore acquisti e approvvigionamenti; controller; analista dei costi; addetto all'organizzazione dei sistemi informatici; gestore del sistema informativo aziendale; responsabile delle strategie di sviluppo nuovi prodotti.

DISCIPLINE	I 1°BIENNIO	II	III 2°BIENNIO	IV	V QUINTA
Lingua e lett.italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze integrate	2	2	-	-	-
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
Fisica	2	-	-	-	-
Chimica	-	2	-	-	-
Geografia	3	3	-	-	-
Informatica	2	2	-	-	-
Economia aziendale	2	2	-	-	-
Seconda lingua	3	3	3	3	3
Terza lingua	-	-	3	3	3
Discipline turistiche e aziendali	-	-	4	4	4
Geografia turistica	-	-	2	2	2
Diritto e legislazione turistica	-	-	3	3	3
Arte e territorio	-	-	2	2	2
Tot. ore settimanali	32	32	32	32	32

**Il diplomato ha competenze specifiche nel comparto delle imprese del settore turistico e competenze generali nel campo dei fenomeni economici nazionali e internazionali. Interviene nella valorizzazione integrata e sostenibile del patrimonio culturale, artistico, artigianale, enogastronomico, paesaggistico e ambientale. E' capace di utilizzare tre lingue straniere e adeguati strumenti informatici.**



## TURISMO

**GLI SBOCCHI SONO GLI STESSI DEL TURISMO  
OPZIONE LINGUISTICA**



### TURISMO (OPZIONE LINGUISTICA)

**La SPECIALIZZAZIONE LINGUISTICA potenzia, nel primo biennio, le conoscenze delle lingue.**

DISCIPLINE	I 1°BIENNIO	II	III 2°BIENNIO	IV	V QUINTA
Lingua e lett.italiana	4	4	4	3	4
Storia	2	2	2*	2*	2
Lingua inglese	<b>4</b>	<b>4</b>	4	3	3
Matematica	4	<b>3</b>	2	3	3
Diritto ed economia	2	-	-	-	-
Scienze integrate	2	2	-	-	-
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
Fisica	2	-	-	-	-
Chimica	-	2	-	-	-
Geografia	<b>2</b>	3	-	-	-
Informatica	2	2	-	-	-
Economia aziendale	-	2	-	-	-
Seconda lingua	<b>5</b>	<b>5</b>	3	4	3
Terza lingua	-	-	4	4	3
Discipline turistiche e aziendali	-	-	4	4	4
Geografia turistica	-	-	2	2	2
Diritto e legislazione turistica	-	-	3	2	3
Arte e territorio	-	-	1	2	2
Tot. ore settimanali	32	32	32	32	32

\*1 ora compresenza con storia dell'arte

### SBOCCHI PROFESSIONALI

Accesso a tutte le facoltà universitarie e in particolare a quelle di: scienze del turismo, economia del turismo, economia aziendale, economia e gestione dei servizi turistici, lingue e letterature straniere; libera professione; lavoro dipendente o autonomo; post-diploma.

### SBOCCHI LAVORATIVI

Direttore/receptionist in strutture alberghiere, villaggi turistici e altre strutture ricettive, promotore in agenzie di viaggi o del turismo, agenzie di promozione turistica, uffici della pubblica amministrazione in ambito turistico, compagnie aeree, porti, aeroporti, consolati, partecipazione a concorsi pubblici, imprese di trasporto, terziario avanzato.

### PROFESSIONI EMERGENTI

Operatore nel settore slow food; imprese che offrono servizi alla persona, come centri benessere o strutture termali; accompagnatore turistico e guida turistica; direttore tecnico dei servizi turistici.



- Biblioteca diffusa
- 1 LIM in ogni aula
- Palestra
- Laboratorio di chimica-fisica
- 2 Laboratori di informatica forniti di computer con schermo LCD con collegamento LAN e Internet
- 2 Laboratori linguistici con collegamento Internet
- 1 Auditorium "Carlo Maestrelli"
- 2 Laboratori Odontotecnici
- 1 Laboratorio CAD-CAM
- Impianti sportivi esterni:
- Campo polivalente basket e pallavolo
- Campo da calcetto
- Pedana salto in lungo
- Pedana corsa atletica



- Biblioteca -
- Laboratorio 30 PC con schermo al LED -
- Laboratorio pluridisciplinare -
- 1 LIM in ogni aula -
- Palestra -
- Campo esterno polivalente basket e pallavolo -

- Laboratori di :
- Trattamento estetico -
- Massaggio -
- Acconciatura -





## SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE

DISCIPLINE	I 1°BIENNIO	II 2°BIENNIO	III	IV	V QUINTA
Italiano	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	3	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Storia e Geografia	2	2	2	2	2
Diritto	2	2	-	-	-
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
Insegnamento Religione Cattolica	1	1	1	1	1
Scienze Integrate	2(2)	2(2)	-	-	-
Francese o Spagnolo	2	2	2	2	2
Tecnologie Informazione e Comunicazione	2(2)	2(2)	-	-	-
Metodologie Operative	4	4	4	2	2
Scienze Umane e Sociali	4(2)	4(2)	-	-	-
Igiene e Cultura Medico Sanitaria	-	-	4	5	5
Psicologia Generale e Applicata	-	-	4	5	5
Diritto, economia e tecnica amministrativa del settore socio-sanitario	-	-	3	4	4
Tot. ore settimanali	32	32	32	32	32

(n.) Le ore tra le parentesi sono riferite ad attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.

**L'OPERATORE DEI SERVIZI SOCIO-SANITARI** possiede le competenze necessarie per organizzare ed attuare interventi adeguati alle esigenze socio-sanitarie di persone e comunità per la promozione della salute e del benessere bio-psico-sociale. A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nei "Servizi socio-sanitari" è in grado di utilizzare le principali tecniche di animazione sociale, ludica e culturale. Realizzare azioni, in collaborazione con altre figure professionali e nell'ambito delle imprese sociali, a sostegno e a tutela della persona con disabilità e della sua famiglia, per favorire l'integrazione e migliorare la qualità della vita. Presso l'Istituto è attivo il percorso per il conseguimento nella qualifica OSS (Operatore Socio Sanitario). Il titolo consente di proseguire gli studi all'Università soprattutto nelle Facoltà infermieristiche, Scienze della formazione, Psicologia, Servizi sociali.



## ARTI AUSILIARIE DELLE PROFESSIONI SANITARIE INDIRIZZO ODONTOTECNICO

DISCIPLINE	I 1°BIENNIO	II 2°BIENNIO	III	IV	V QUINTA
Italiano	3	4	4	4	4
Inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	3	3	3	3
Storia e Geografia	2	2	2	2	2
Diritto	2	2	-	-	-
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
Insegnamento Religione Cattolica	1	1	1	1	1
Scienze Integrate (Fisica)	2(2)	2(2)	-	-	-
Scienze Integrate (Biologia)	2(2)	-	-	-	-
Scienze Integrate (Chimica)	-	2(2)	-	-	-
Tecnologie Informazione e Comunicazione	2	2	-	-	-
Anatomia, Fisiologia e Igiene	2	2	2	-	-
Rappresentazione e Modellazione odontotecnica	2	2	4(4)	4(4)	-
Scienze dei Materiali Dentali	-	-	4	4(4)	4(4)
Gnatologia	-	-	-	2(2)	4(4)
Diritto e Legislazione Socio-Sanitaria	-	-	-	-	2
Esercitazione di Laboratorio Odontotecnico	5(2)	5(2)	8(2)	8	8(3)
Tot. ore settimanali	32	32	32	32	32

(n.) Le ore tra le parentesi sono riferite ad attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.

L'**ODONTOTECNICO** possiede le competenze necessarie per predisporre, in rispetto delle normative vigenti, apparecchi di protesi dentaria su modelli sanitari abilitati. È in grado di applicare tecniche di ricostruzione e di lavorazione necessarie a costruire tutti i tipi di protesi; eseguire tutte le lavorazioni del gesso, applicare le conoscenze di anatomia dell'apparato boccale, di biomeccanica, di fisica e chimica per la realizzazione di un manufatto protesico; interagire con lo specialista odontoiatra. Al termine del percorso quinquennale, il diplomato odontotecnico può accedere al mondo del lavoro, ai percorsi di Istituzione e formazione superiore e a tutti i corsi di laurea universitari.





### OPERATORE DEL BENESSERE INDIRIZZO ESTETISTA (corso IEFP)

DISCIPLINE	I	II	III	IV
Italiano e storia	3	3	3	3
Inglese	2	1	2	2
Matematica	2	2	-	-
Diritto	1 (1)	-	-	2
Economia aziendale	1 (1)	2	2	2 (1)
Igiene, Anatomia e Fisiologia	2	2 (1)	2	2
Chimica e Cosmetologia	2	2	2	2
Massaggio	6 (1)	6 (2)	6 (2)	6 (1)
Tecniche estetiche	7 (2)	7 (2)	7 (3)	7
Psicologia	2	2	2	2
Informatica	-	-	2	-
Scienze motorie	1	1	1	1
Religione/Attività alternativa	1	1	1	1
Scienze integrate	-	1	-	-
Tot.ore settimanali	30	30	30	30

**Corso triennale finalizzato al rilascio della qualifica in OPERATORE DEL BENESSERE, addetto ESTETISTA. Il 4° anno, facoltativo, è finalizzato al rilascio della qualifica di OPERATORE DEL BENESSERE-TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI.**

L'operatore del benessere, interviene al livello esecutivo, nel processo del trattamento dell'aspetto della persona con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operività. La qualifica nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività di trattamento e servizio, relative al benessere psico-fisico che non implicano prestazioni di carattere medico, curativo e sanitario, ma che favoriscono il mantenimento, il miglioramento e la protezione dell'aspetto della persona, con competenze negli ambiti dell'accoglienza, dell'analisi dei bisogni e del trattamento estetico di base. Collabora al funzionamento e alla promozione dell'esercizio.



### OPERATORE DEL BENESSERE INDIRIZZO ACCONCIATURA (corso IEFP)

DISCIPLINE	I	II	III	IV
Lingua e lett. italiana	3	3	3	3
Inglese	2	2	2	2
Matematica	2	2	-	-
Diritto	1 (1)	-	-	2
Economia aziendale	1 (1)	2	2	2 (1)
Igiene, anatomia e fisiologia	2	2	3	2
Chimica e cosmetologia	2	2	2	2
Disegno	2	2	-	-
Tecnica Acconciatura	11 (3)	11 (5)	11 (5)	11 (1)
Psicologia	2	2	3	2
Informatica	-	-	2	2
Scienze motorie	1	1	1	1
Religione/Attività alternativa	1	1	1	1
Tot.ore settimanali	30	30	30	30

**Corso triennale finalizzato al rilascio della qualifica in OPERATORE DEL BENESSERE, indirizzo ACCONCIATURA. Il 4° anno, facoltativo, è finalizzato al rilascio della qualifica di OPERATORE DEL BENESSERE-TECNICO DELL'ACCONCIATURA.**

L'Operatore del benessere interviene a livello esecutivo del processo di trattamento dell'aspetto della persona con autonomia e responsabilità, limitate a ciò che prevedono le procedure e le modifiche della sua operatività.

Cura e monitora la manutenzione di strumenti e attrezzature, predispone gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche. Esegue detersioni, trattamenti, tagli e acconciature di base.

L'attività si caratterizza per:

- Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro
- Accoglienza e assistenza del cliente
- Funzionamento e promozione dell'esercizio



**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E  
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA:  
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA**

DISCIPLINE	I	II	III	IV	V
	1°BIENNIO		TRIENNIO		
Italiano	4	4	3	4	4
Inglese	3	3	3	2	2
Storia	1	2	2	2	2
Matematica	4	3	3	3	3
Diritto economia	2	2	-	-	-
Scienze integrate	2	2	-	-	-
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione cattolica	1	1	1	1	1
<b>Tot. Area Comune</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
TIC	2	2	-	-	-
Geografia	1	1	-	-	-
Scienze alimentari	2	2	4(1*)	3(1*)	4(1*)
Laboratorio servizi enogastronomici cucina	2*	2*	-	2(1*)	2(1*)
Laboratorio servizi enogastronomici sala e vendita	2*	2*	8(1*)	7(1*)	6(2*)
Laboratorio servizi accoglienza turistica	2	2	-	-	-
Seconda lingua	2	2	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative	-	-	3	3	3
<b>Tot. Area d'Indirizzo</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>Tot. ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\*Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo **"Servizi per l'Enogastronomia"** ha specifiche competenze tecniche economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

L'indirizzo presenta le articolazioni: **"Enogastronomia"** con opzione **"Pizzeria"**, **"Servizi di sala e di vendita"** ed **"Accoglienza Turistica"**, nei quali il profilo viene orientato e declinato.



**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E  
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA:  
ARTICOLAZIONE SERVIZI DI  
ACCOGLIENZA TURISTICA**

DISCIPLINE	I	II	III	IV	V
	1°BIENNIO		TRIENNIO		
Italiano	4	4	3	4	4
Inglese	3	3	3	2	2
Storia	1	2	2	2	2
Matematica	4	3	3	3	3
Diritto economia	2	2	-	-	-
Scienze integrate	2	2	-	-	-
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione cattolica	1	1	1	1	1
<b>Tot. Area Comune</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
TIC	2	2	-	-	-
Geografia	1	1	-	-	-
Scienze alimentari	2	2	2	2(1*)	2(1*)
Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina	2*	2*	-	-	-
Laboratorio servizi enogastronomici sala e vendita	2*	2*	-	-	-
Laboratorio servizi accoglienza turistica	2	2	8(1*)	7(1*)	6(1*)
Seconda lingua	2	2	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative	-	-	3	4	5(1*)
Arte e territorio	-	-	2(1*)	2	2
<b>Tot. Area d'Indirizzo</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>Tot. ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\*Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.


**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E  
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA:**
**ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA**

DISCIPLINE	I	II	III	IV	V
	1°BIENNIO		TRIENNIO		
Italiano	4	4	3	4	4
Inglese	3	3	3	2	2
Storia	1	2	2	2	2
Matematica	4	3	3	3	3
Diritto economia	2	2	-	-	-
Scienze integrate	2	2	-	-	-
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione cattolica	1	1	1	1	1
<b>Tot. Area Comune</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
TIC	2	2	-	-	-
Geografia	1	1	-	-	-
Scienze alimentari	2	2	4(1*)	3(1*)	4(1*)
Laboratorio servizi enogastronomici cucina	2*	2*	8(1*)	7(1*)	6(1*)
Laboratorio servizi enogastronomici sala e vendita	2*	2*	-	2(1*)	2(1*)
Laboratorio servizi accoglienza turistica	2	2	-	-	-
Seconda lingua	2	2	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative	-	-	3	3	3
<b>Tot. Area d'Indirizzo</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>Tot. ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\*le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.


**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E  
L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA:**
**ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA  
SETTORE PIZZERIA**

DISCIPLINE	I	II	III	IV	V
	1°BIENNIO		TRIENNIO		
Italiano	4	4	3	4	4
Inglese	3	3	3	2	2
Storia	1	2	2	2	2
Matematica	4	3	3	3	3
Diritto economia	2	2	-	-	-
Scienze integrate	2	2	-	-	-
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione cattolica	1	1	1	1	1
<b>Tot. Area Comune</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
TIC	2	2	-	-	-
Geografia	1	1	-	-	-
Scienze alimentari	2	2	4(1*)	3	4(1*)
Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina	2*	2*	-	-	-
Laboratorio servizi enogastronomici settore pizzeria	-	-	8(1*)	7(1*)	6(2*)
Laboratorio servizi enogastronomici sala e vendita	2*	2*	2	2(1*)	2(1*)
Laboratorio servizi accoglienza turistica	2	2	-	-	-
Seconda lingua	2	2	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative	-	-	3	3	3
<b>Tot. Area d'Indirizzo</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>20</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>Tot. ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\*le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.



I.S.S. ENRICO FERMI  
Via Bonistallo, 73 – 50053 EMPOLI FI  
Tel. 0571-80614

I.S.S. LEONARDO DA VINCI  
Via Gaetano Fabiani, 6 - 50053 EMPOLI FI  
Tel. 0571-76117

Codice Fiscale 82004810485

e-mail: [fiis01600e@istruzione.it](mailto:fiis01600e@istruzione.it)  
pec: [fiis01600e@pec.istruzione.it](mailto:fiis01600e@pec.istruzione.it)

