



Istituto Istruzione Superiore F. BUSCEMI

ISTITUTO TECNICO TECNOLOGICO
SERVIZI PER ENOGASTRONOMIA E
OSPITALITÀ ALBERGHIERA

San Benedetto del Tronto





BENESSERE DELLO STUDENTE



ERASMUS

**CERTIFICAZIONI
LINGUISTICHE
B1 - B2**

**SPORT
E
SALUTE**

BAR DIDATTICO

FRONT OFFICE

ARTE BIANCA

**SCUOLA LAVORO
E TERRITORIO**

INCLUSIONE

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.

- 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 <i>Tecniche dell'Informazione e della Comunicazione</i>	2	1
Seconda Lingua Straniera (Tedesco o Spagnolo o Francese)	2	2
<i>Totale ore settimanali</i>	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



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

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).

1. 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.**

✓ **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. Iscrivere 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.



DISCIPLINE	1 ^a anno	2 ^a 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

DISCIPLINE	3 ^a anno	4 ^a anno	5 ^a 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 e strumentale	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

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.

✓ 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



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