

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.

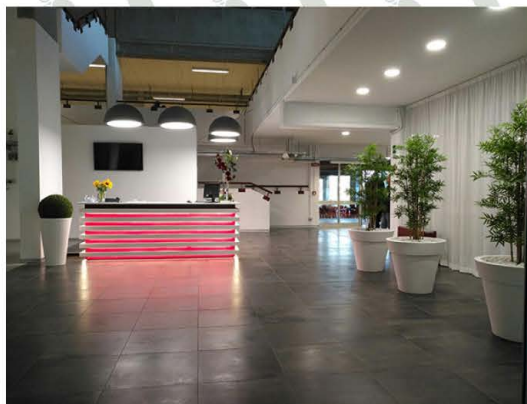
Sportello di ascolto psicologico.

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 Brunni, 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



Unione Europea

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI



2014-2020



MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



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.

