
ISTITUTO
PROFESSIONALE SERVIZI
PER
ENOGASTRONOMIA E
OSPITALITÀ ALBERGHIERA
AMERIGO VESPUCCI
www.ipsarvespucci.edu.it

IPSEOA
“AMERIGO VESPUCCI”
MILANO



LA NOSTRA MISSION



PROMUOVERE LO SVILUPPO DI SAPERI, ABILITÀ E COMPETENZE PER FAVORIRE IN OGNI STUDENTESSA E IN OGNI STUDENTE LA VIA PERSONALE ALLA FORMAZIONE E ALL'INSERIMENTO NEL MONDO DEL LAVORO

LA NOSTRA STORIA

L’istituto “Amerigo Vespucci” nasce a Milano nel 1962, quale primo istituto superiore della città nel settore turistico – alberghiero.

Il suo fondatore è il professor Albano Mainardi, pioniere della formazione alberghiera italiana.

Nel 1978 l’esigenza di creare un secondo polo alberghiero determinava la nascita, nella zona ovest della città, di una succursale poi diventata autonoma: l’attuale Istituto alberghiero “Carlo Porta”.

Nel 1999 l’Ipseoa “Vespucci” si arricchisce di una nuova sede in via Litta Modignani che si è trasformata, nell’anno 2000, nel terzo polo milanese.







OFFERTA FORMATIVA A.S. 2026/2027

Percorso quinquennale di Istruzione Professionale a ordinamento statale che si conclude con l'Esame di Stato per il conseguimento di diploma in

TECNICO PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA





PROFILO PROFESSIONALE

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo statale 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**.

ORDINAMENTO STATALE BIENNIO COMUNE

PRIMO BIENNIO		
ITALIANO	4	4
STORIA	-	2
GEOGRAFIA	2	-
INGLESE	3	3
FRANCESE/SPAGNOLO/TEDESCO	2	2
MATEMATICA	4	4
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2
TECNOLOGIE/ INFORMATICHE E DELLA COMUNICAZIONE	2	1
SCIENZE INTEGRATE	2	2
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2
LABORATORIO SERVIZI - CUCINA	2	2
LABORATORIO SERVIZI - SALA E VENDITA	2	2
LABORATORIO SERVIZI - ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2
RELIGIONE - ATTIVITÀ ALTERNATIVA	1	1
TOTALE ORE	32	32

PRIMA

1h scienze

1h alimentazione

SECONDA

1h sala

2h scienze

1h alimentazione

PRIMA

1h matematica

2h alimentazione

PRIMA

2h TIC

SECONDA

1h TIC

1h Inglese

ORDINAMENTO STATALE

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO	3^	4^	5^
ITALIANO	4	4	4
STORIA	2	2	2
INGLESE	2	2	2
FRANCESE/SPAGNOLO/TEDESCO	3	3	3
MATEMATICA	3	3	3
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	4	4	4
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	4	4	4
LAB.SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA	7	5	5
LAB.SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA E VENDITA	-	2	2
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2
RELIGIONE - ATTIVITÀ ALTERNATIVA	1	1	1
TOTALE ORE	32	32	32
PCTO	160	160	80-120

TERZA

1h con alimentazione (in laboratorio)

QUARTA

1h con alimentazione (in laboratorio)

QUINTA

1h con alimentazione (in aula)

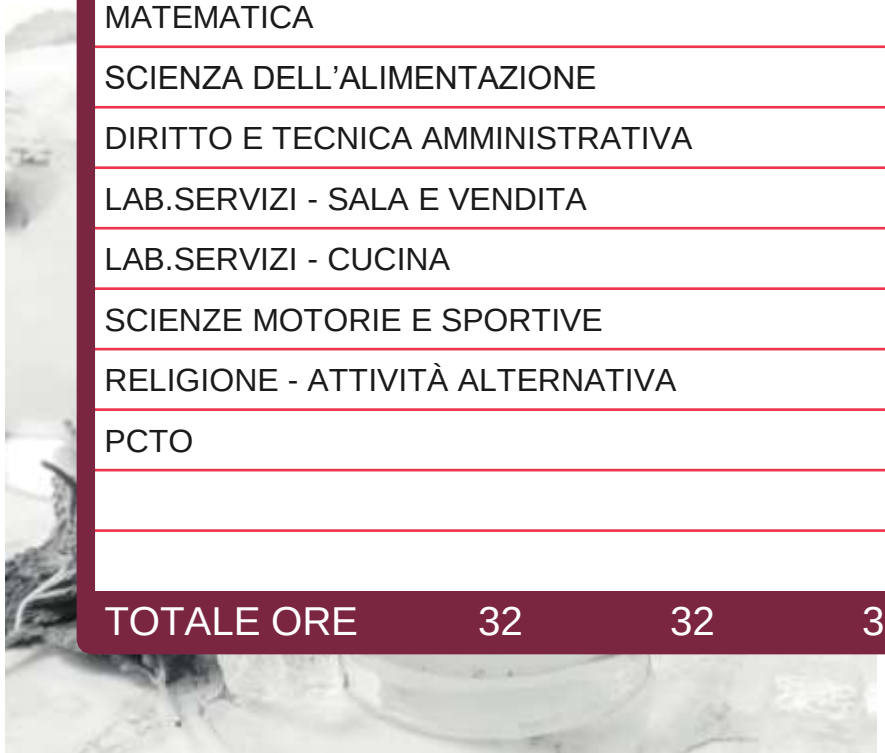
1h con DTA (in aula)

ORDINAMENTO STATALE

ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO	3^	4^	5^
ITALIANO	4	4	4
STORIA	2	2	2
INGLESE	2	2	2
FRANCESE/SPAGNOLO/TEDESCO	3	3	3
MATEMATICA	3	3	3
SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE	4	4	4
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	4	4	4
LAB.SERVIZI - SALA E VENDITA	7	5	5
LAB.SERVIZI - CUCINA	-	2	2
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2
RELIGIONE - ATTIVITÀ ALTERNATIVA	1	1	1
PCTO	160	160	80-120
TOTALE ORE	32	32	32

COMPRESENZE DI LABORATORIO DI enogastronomia
TERZA
1h con alimentazione (in laboratorio)
QUARTA
1h con alimentazione (in laboratorio)
QUINTA
1h con alimentazione (in aula)
1h con DTA (in aula)



ORDINAMENTO STATALE

ARTICOLAZIONE
PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO	3^	4^	5^
ITALIANO	4	4	4
STORIA	2	2	2
INGLESE	2	2	2
FRANCESE/SPAGNOLO/TEDESCO	3	3	3
MATEMATICA	3	3	3
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	4	4	4
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	4	4	4
LAB. ARTE BIANCA E PASTICCERIA	7	5	5
TECNICHE DI ORG. E GEST.DEI PROCESSI PRODUTTIVI	-	2	2
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2
RELIGIONE - ATTIVITÀ ALTERNATIVA	1	1	1
TOTALE ORE	32	32	32
PCTO	160	160	80-120

COMPRESENZE DI LABORATORIO DI enogastronomia
TERZA
1h con alimentazione (in laboratorio)
QUARTA
1h con alimentazione (in laboratorio)
QUINTA
1h con alimentazione (in aula)
1h con DTA (in aula)

ORDINAMENTO STATALE

ARTICOLAZIONE
ACCOGLIENZA TURISTICA

SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO	3^	4^	5^
ITALIANO	4	4	4
STORIA	2	2	2
INGLESE	2	2	2
FRANCESE/SPAGNOLO/TEDESCO	3	3	3
MATEMATICA	3	3	3
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	2
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	4	4	4
LABORATORIO SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	7	5	4
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	-	2	2
ARTE E TERRITORIO	2	2	2
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2
RELIGIONE - ATTIVITÀ ALTERNATIVA	1	1	1
TOTALE ORE	32	32	32
PCTO	160	160	80-120

COMPRESENZE DI LABORATORIO DI accoglienza turistica
TERZA
1h con arte e territorio
QUARTA
1h con arte e territorio
QUINTA
1h con arte e territorio

PAROLE CHIAVE DEL NOSTRO SETTORE

Destination Marketing

ecosostenibilità

hotel

pacchetti turistici

haccp

Ospitality Management

ospitalità

web

marketing

Revenue Mangement

ciclo clienti

privacy

marketing

sostenibilità

made in Italy

cliente

territorio

ristorazione

Professionalità

innovazione

accoglienza

budgeting-reporti

ng

ALBERGHIERO
A. VESPUCCI

LE NOSTRE
REALIZZAZIONI

PICCOLI CHEF CRESCONO...









COCKTAIL E LATTE ART







DOLCI E DELIZIE









































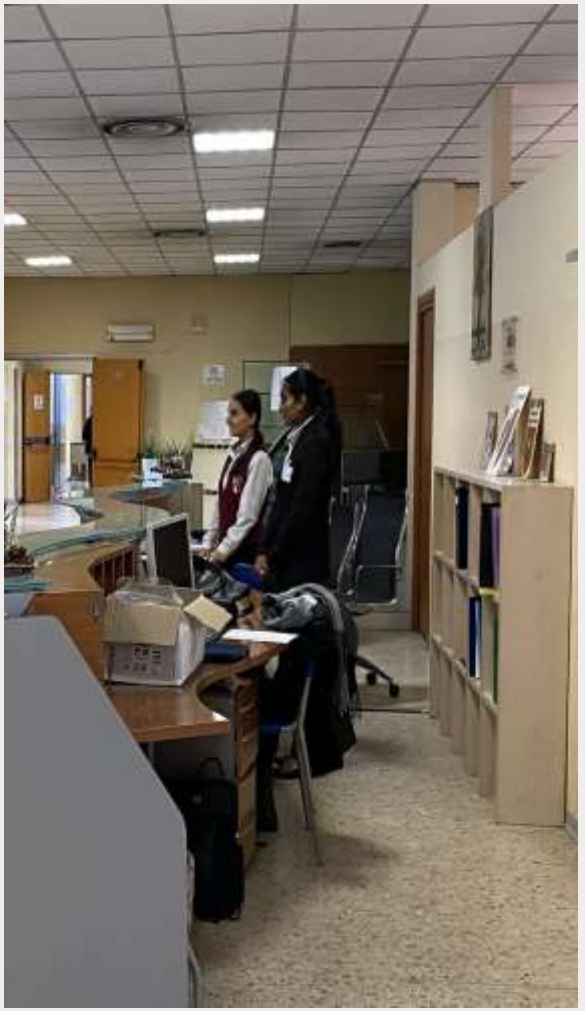








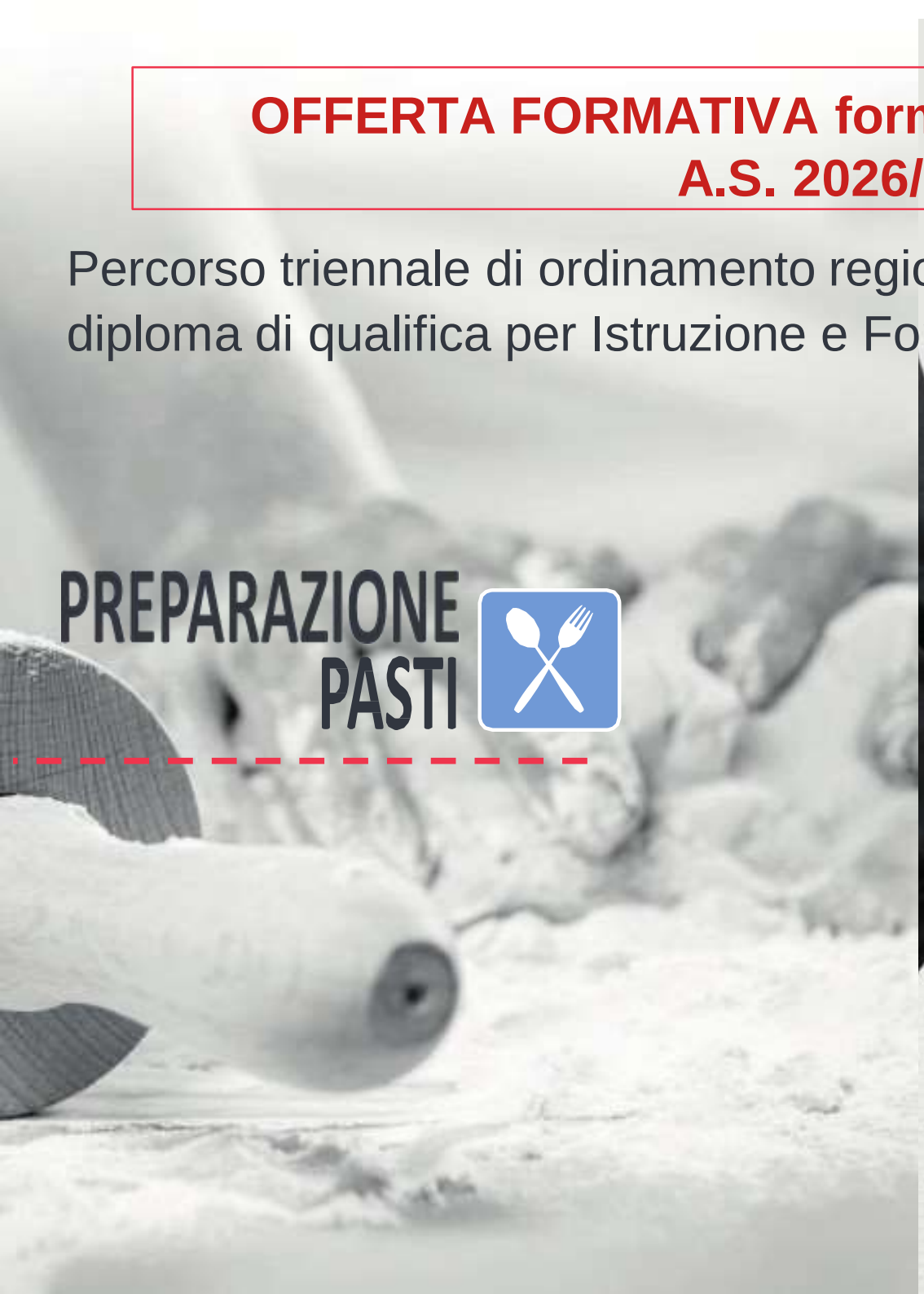




OFFERTA FORMATIVA formazione professionale
A.S. 2026/2027

Regione Lombardia

Percorso triennale di ordinamento regionale per il conseguimento di diploma di qualifica per Istruzione e Formazione professionale in





ORDINAMENTO REGIONALE

PREPARAZIONE PASTI

TRIENNIO	1^	2^	3^
ITALIANO	4	4	4
STORIA	2	2	2
INGLESE	3	3	3
MATEMATICA	2	2	2
SCIENZA DELL' ALIMENTAZIONE	4	4	4
LABORATORIO CUCINA	12	12	12
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	2*
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2
RELIGIONE - ATTIVITÀ ALTERNATIVA	1	1	1
PCTO		240	320
*ECONOMIA AZIENDALE			
TOTALE ORE	32	32	32





PROFILO PROFESSIONALE

Le competenze caratterizzanti l'indirizzo regionale "Preparazione pasti" sono funzionali all'operatività nel settore della ristorazione; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla preparazione di piatti sulla base di ricettari e su indicazioni dello chef, nel rispetto delle norme igienico sanitarie.

ORDINAMENTO REGIONALE

SERVIZI DI SALA E BAR

TRIENNIO	1^	2^	3^
ITALIANO	4	4	4
STORIA	2	2	2
INGLESE	3	3	3
MATEMATICA	2	2	2
SCIENZA DELL' ALIMENTAZIONE	3	3	3
LABORATORIO SALA	11	11	11
FRANCESE	2	2	2
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	2*
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2
RELIGIONE - ATTIVITÀ ALTERNATIVA	1	1	1
PCTO		240	320
*ECONOMIA AZIENDALE			
TOTALE ORE	32	32	32





Le competenze caratterizzanti l'indirizzo regionale "Servizi di sala e bar" sono funzionali all'operatività nell'ambito del servizio di sala e di bar; nello specifico sostengono lo svolgimento di attività attinenti alla predisposizione degli ordini, alla somministrazione di pasti e di prodotti da bar, secondo gli standard aziendali richiesti ed i criteri di qualita e sicurezza igienico sanitaria.

SCANSIONE ORARIA DELLE LEZIONI

PRIMA ORA	8.00-9.00
SECONDA ORA	9.00-10.00
TERZA ORA	10.00-10.45
INTERVALLO	10.45-11.00
QUARTA ORA	11.00-12.00
QUINTA ORA	12.00-12.45
INTERVALLO	12.45-13.00
SESTA ORA	13.00-14.00
SETTIMA ORA	14.00-15.00
OTTAVA ORA	15.00-16.00

	PRIMA	LUN	MAR	MER	GIO	VEN
	08:00	----------	----------	Scienze	Diritto	Scienze/Cucina
	09:00	Inglese	Geografia	Italiano	Matematica	Francese
	10:00	Francese	Inglese	Accoglienza	IRC	Inglese
	11:00	Accoglienza/TIC	Accoglienza/TIC	Alimentazione/Cucina	Italiano	Accoglienza
	12:00	Italiano	Lab Sala/Cucina	Matematica/ Sala	Alimentazione/Sala	Matematica
	13:00	Italiano	Lab Sala/Cucina	Matematica	Geografia	Diritto
	14:00	Sc. Motorie	Lab Sala/Cucina			
	15:00	Sc. Motorie	Lab Sala/Cucina			
	TERZA SALA	LUN	MAR	MER	GIO	VEN
	08:00	Italiano	Inglese	Lab. Sala	Lab. Sala	Inglese
	09:00	Italiano	Italiano	Lab. Sala	Lab. Sala	Alimentazione
	10:00	IRC	Alimentazione	Lab. Sala/Alimentazione	Lab. Sala	DTA
	11:00	Spagnolo	Storia	Matematica	Lab. Sala	Matematica
	12:00	Spagnolo	DTA	Inglese	Lab. Sala	Italiano
	13:00	Matematica	DTA	Inglese	Alimentazione	Storia
	14:00	DTA		Spagnolo		
	15:00					

DIVISE

Sono previste divise per lo svolgimento delle esercitazioni pratiche di laboratorio

L’accesso ai ai laboratori di sala e cucina è consentito solo al personale e gli alunni provvisti della prescritta divisa



PTOF

PROPOSTE EXTRACURRICOLARI

FORMAZIONE SCUOLA LAVORO	INTERCULTURA – STRANIERI
ACCOGLIENZA	LEGALITA’
ORIENTAMENTO E/U	GRUPPO SPORTIVO
VOLONTARIATO	FRONT OFFICE
ECDL, CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE	SALUTE
BAR DIDATTICO	ERASMUS +
SOSTEGNO BES	PROGETTO GIOVANI
FOOD & BEVERAGE	PROGETTO RISTORANTE



ORIENTAMENTO

IN ENTRATA



IN USCITA
PREPARAZIONE CURRICULUM E COLLOQUI
INCONTRI CON LE AZIENDE
BANCA DATI
INCONTRI CON ITS
OPEN DAY UNIVERSITA’

ISCRIZIONI A.S. 2026/2027

Le iscrizioni dovranno essere effettuate esclusivamente on line. Le famiglie potranno presentare una sola domanda di iscrizione. Le famiglie per effettuare l'iscrizione on line dovranno:

. Individuare la scuola d'interesse, anche attraverso il portale "Scuola in Chiaro"
. Registrarsi sul sito: www.iscrizioni.istruzione.it
. Compilare la domanda in tutte le sue parti
. Inviare la domanda ad un solo Istituto scolastico

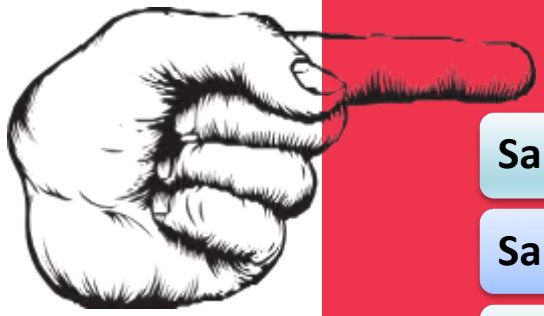
Le famiglie registrano e inviano la domanda alla scuola di destinazione attraver il sistema " Iscrizioni on line" raggiungibile dall'indirizzo web

www.iscrizioni.istruzione.it

Nella domanda le famiglie possono indicare, in subordine, fino ad un massimo di altre due scuole di proprio gradimento.

- Il sistema “ Iscrizioni on line” si farà carico di avvisare le famiglie in tempo reale, via posta elettronica, dell’avvenuta registrazione o delle variazioni di stato della domanda.
- Qualora la domanda non possa essere accolta nella scuola di prima scelta, il sistema si farà carico di comunicare alla famiglia la trasmissione della domanda all’Istituto indicato in subordine.
- Allo stesso modo il sistema “Iscrizioni on line” comunicherà, via posta elettronica l’accettazione definitiva della domanda da parte di una delle scuole indicate.
- Le famiglie che non hanno la possibilità di accedere a internet possono chiedere il supporto del nostro Istituto o in subordine della scuola attualmente frequentata.
- Per accedere al nostro servizio di supporto è necessario prenotarsi rivolgendosi alla nostra Segreteria didattica.

OPEN DAY

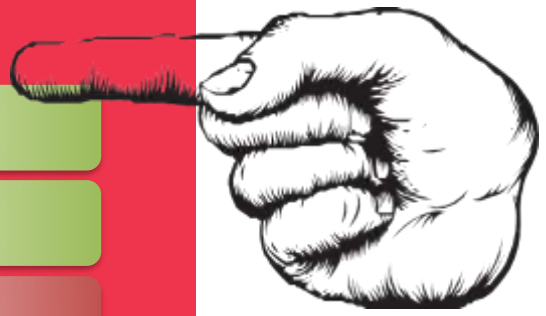


Sabato 24 ottobre, dalle ore 8:30 alle ore 12:30

Sabato 21 novembre, dalle ore 8:30 alle 12:30

Sabato 12 dicembre, dalle ore 8:30 alle ore 12:30

Sabato 16 gennaio, dalle ore 8:30 alle ore 12:30



in via Valvassori Peroni, 8 20133 Milano

www.ipsarvespucci.edu.it

Per prenotare: **openday@ipsarvespucci.it**