

# PROGETTI MAFFIOLI

## PTOF

Certificazioni lingue straniere /  
Mobilità individuale e studentesca:  
anno di studio all'estero / Progetti di  
internazionalizzazione: Erasmus+  
Progetto Australia / Viaggi di istruzio-  
ne in Italia e all'estero / Visite didat-  
tiche culturali, ambientali e sportive  
/ Giornate dello Sport / Orientamento  
con azioni informative e formative in  
entrata, itinere e uscita / Accoglienza  
e integrazione allievi stranieri /  
ECDL (European Computer Driving  
Licence) / Letto alla cultura  
dello spreco / Concorsi, rispetto  
e prorga l'ambiente

## MANIFESTAZIONI INTERNE ED ESTERNE

Eventi, manifestazioni, gare  
e concorsi / Open Restaurant e  
Bar-didattico

## PROGETTO PCTO

Stage in azienda per un totale di 230  
ore, per 5 settimane, sia per le  
classi terze che per le classi quarte /  
eventi interni ed esterni organizzati  
dall'Istituto, circa il one per un evento,  
per le classi terze, quarte e quarte /  
Visite tecniche o culturali, regionali o  
extra-regionali, giornaliere,  
5-8 ore per le classi terze, quarte  
e quarte.

## BENESSERE, CITTADINANZA E LEGALITÀ

Promozione benessere, salute,  
cittadinanza e legalità / CIC  
(Centro Informazione e Consulenza) /  
Prevenzione bullismo e  
cyberbullismo / Corsi di recupero  
e sportella didattica / Protocollo  
Sicurezza "A Scuola tra Cultura  
e obblighi di legge"

## INTEGRAZIONE ED INCLUSIONE

Integrazione di allievi diversamente  
abili, con disturbi specifici di appren-  
dimento (DSA) e con bisogni educativi  
speciali (BES)

## EDUCAZIONE PERMANENTE

Intervento per adulti in attività serale  
(settore professionale)

Collaboro e la famiglia fanno riferi-  
mento al Coordinatore di Classe per gli  
aspetti della vita scolastica e all'Unità  
Scolastica per quelli amministrativi/  
burocratici.

## TRASPORTI

Per la sede di Castellfranco e di  
Pieve il trasferimento da e per l'auto-  
stazione delle ferrovie o la stazione  
ferroviaria è assicurato dai mezzi  
della MOM (sua società)

ipseoamaffioli.edu.it

## LE NOSTRE SEDI

- **Castellfranco Veneto**  
Sede Centrale Villa Dolfin  
(loc. Villarazzo)  
Via Valsugana, 74  
Tel. 0423 721861  
E: [hrh01000n@istruzione.it](mailto:hrh01000n@istruzione.it)
- **Castellfranco Veneto**  
 Succursale di San Giacomo  
Via Ospedale, 18  
Tel. 0423 491901
- **Montebelluna**  
Tel. 0423 544165  
E: [sede.montebelluna@ipseoamaffioli.it](mailto:sede.montebelluna@ipseoamaffioli.it)
- **Pieve Del Grappa**  
Tel. 0423 539107  
E: [sede.pieve@ipseoamaffioli.it](mailto:sede.pieve@ipseoamaffioli.it)

## LE NOSTRE STRUTTURE

- Laboratori di Front Office e  
Accoglienza Turistica
- Agenzia di viaggi
- Laboratori di Cucina
- Laboratori di Sala e Bar
- Laboratori di Informatica
- Laboratori di Chimica / Mercologia
- Dino Botanico
- Biblioteca
- Aule dotate di lavagna LIM



## GIUSEPPE MAFFIOLI

Istituto Professionale  
per i Servizi per  
l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
Castellfranco Veneto





- Accoglienza Turistica
- Bar Sala e Vendita
- Enogastronomia

L'indirizzo "ENOAGSTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA" prevede un percorso di studi quinquennale suddiviso in un biennio comune e un triennio in una delle tre declinazioni: **Accoglienza Turistica • Bar Sala e Vendita • Enogastronomia**. Il Diplomato possiede specifiche competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera enogastronomica e dell'ospitalità alberghiera. Nelle aziende turistico-ristorative, segue i rapporti con il cliente, interviene nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e servizi, valorizza le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

**A conclusione del quinquennio lo studente può:** inserirsi nel mondo del lavoro come Maître d'Hotel, Hotel Concierge, Chef, Bartender, Front Desk Agent, Food and Beverage Manager, Animatore Turistico, Cabin Crew, Cameriere, Steward, Hostess; proseguire nell'istruzione tecnica superiore (ITS), all'università o nei percorsi di studio e lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche.

## QUADRI ORARIO

✦ Comprensiva con Laboratorio (1h a 4)

Biennio AREA COMUNE	1 anno	2 anno
Italiano	4	4
Storia	1	1
Inglese	3	3
Matematica	4	4
Diritto ed Economia	2	2
Scienze Motorie	2	2
RC o Attività alternative	1	1
Geografia	1	1
Totale settimanale	18	18

Biennio AREA DI INDIRIZZO	1 anno	2 anno
Seconda Lingua Straniera (tedesco, spagnolo)	2	2
Scienze Integrate	2	2
Scienze degli Alimenti	2	2
Laboratorio Servizi Enogastronomici Cucina	2	2
Lab. Serv. Enogastronomici Bar-Sala e Vendita	2	2
Laboratorio Servizi Accoglienza Turistica	2	2
Tecnologie dell'Informazione e Comunicazione (TIC)	2	2
Totale settimanale	14	14

Triennio ACCOGLIENZA TURISTICA	3 anno	4 anno	5 anno
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze Motorie	2	2	2
RC o Attività Alternative	1	1	1
Seconda Lingua Straniera (ted, spa)	3*	3*	4
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	2	2	2
Lab. Servizi Accoglienza Turistica	7	6	5
Diritto e Tecniche Amministrative (DTA)	4	4	4
Arte e Territorio	2	3*	3*
Totale settimanale	32	32	32

Triennio BAR-SALA E VENDITA	3 anno	4 anno	5 anno
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze Motorie	2	2	2
RC o Attività Alternative	1	1	1
Seconda Lingua Straniera (ted, spa)	3*	3*	4*
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	4	4	3
Lab. Serv. Enogastronomi Bar-Sala e Vendita	6	6	5
Lab. Serv. Enogastronomici Cucina	2	2	0
Diritto e Tecniche Amministrative (DTA)	3	3	4
Arte e Territorio	0	0	2*
Totale settimanale	32	32	32

Triennio CUCINA	3 anno	4 anno	5 anno
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze Motorie	2	2	2
RC o Attività Alternative	1	1	1
Seconda Lingua Straniera (ted, spa)	3	3	3
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	5*	4*	5**
Lab. Servizi Enogastronomici Cucina	7	7	6
Diritto e Tecniche Amministrative (DTA)	3	4	4
Totale settimanale	32	32	32

