

L'Istituto "Massimo Alberini" è strettamente collegato alle esigenze del territorio, con la finalità di formare giovani nel settore alberghiero e turistico.

Negli anni l'Alberini si è ampliato, raggiungendo circa mille e duecento allievi.

È stato più volte premiato, e si è dotato di attrezzature sempre moderne: laboratori di sala, cucina, accoglienza turistica e computer. Ha realizzato convegni, eventi e collabora con aziende, enti pubblici e associazioni di categoria.

Si è concretizzato nel tempo un filo conduttore che unisce le generazioni di studenti, presidi e docenti della Scuola valorizzando il patrimonio umano e la crescita professionale.

L'Istituto vanta rapporti con enti locali, associazioni di settore e con i più rinomati alberghi e ristoranti del trevigiano, nazionali e internazionali, con i quali attiva i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento attraverso stage qualificati.

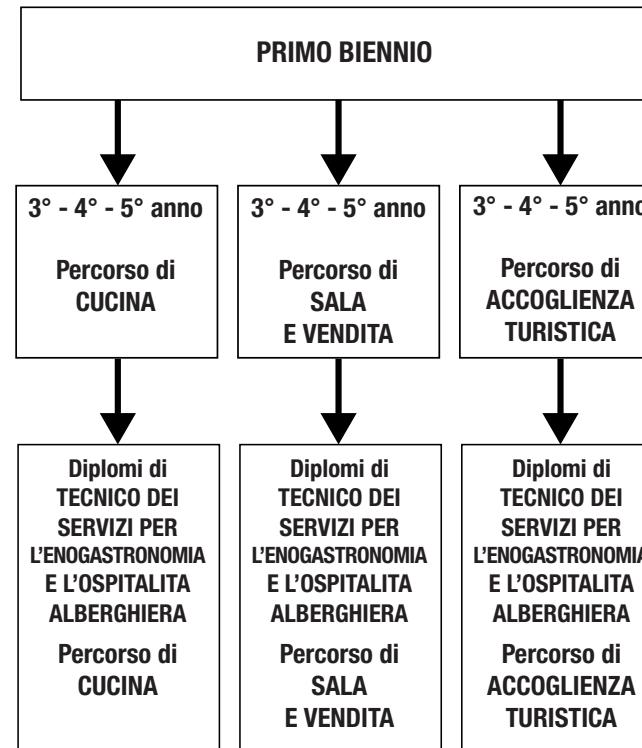
La scuola, inoltre, collabora con l'ITS Turismo Veneto Accademy ed è sede del corso "Restaurant business management" che costituisce un'opportunità professionale per i diplomati dell'alberghiero, con 25 posti ogni anno (informazioni sul sito www.itsturismo.it).

Non manca poi la possibilità di accrescere le conoscenze delle lingue straniere con corsi finalizzati al conseguimento delle certificazioni anesse (lingua francese, inglese e tedesco).

L'Istituto, situato in via Franchini 1 a Lancenigo di Villorba (TV), è facilmente raggiungibile per mezzo della linea ferroviaria Treviso- Conegliano, oppure con l'autobus di linea "numero 1" e in auto, direzione Villorba.

Il percorso di studi all'interno dell'Istituto alberghiero prevede tre indirizzi specifici: Enogastronomia, Servizi di sala e di vendita, Accoglienza turistica.

PERCORSO FORMATIVO NUOVO ORDINAMENTO



Articolazione ENOGASTRONOMIA

il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Articolazione SERVIZI DI SALA E VENDITA

il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

Articolazione ACCOGLIENZA TURISTICA

il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.



**ISTITUTO ALBERGHIERO
MASSIMO ALBERINI**
www.istitutoalberini.edu.it



**Istituto Professionale di Stato per i Servizi
Alberghieri e della Ristorazione "Massimo Alberini"**

Via Franchini, 1 - 31020 Lancenigo di Villorba (TV)
Tel. 0422320204 - fax 0422320510
tvrh03000v@istruzione.it - tvrh03000v@pec.istruzione.it

BIENNIO - Area generale comune a tutti gli indirizzi				
ASSI CULTURALI	Monte ore Biennio	Insegnamenti	Ore settimanali	
			1 anno	2 anno
Asse dei linguaggi	462 ore	Italiano	3*	4
Asse matematico	264 ore	Inglese	3	3
Asse storico sociale	264 ore	Matematica	4	4
		Storia	2*	1
		Geografia	1	1
		Diritto e economia	2	2
Scienze motorie	132 ore	Scienze motorie	2	2
RC o attività alternative	66 ore	RC o attività alternative	1	1
Totale ore	1.188 ore		18	18
Area generale				
*applicazione della quota di autonomia				
BIENNIO Area di percorso formativo				
Asse dei linguaggi		Seconda lingua straniera	2	2
		Scienze integrate	2	2
		TIC- Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione	2	1
		Scienza degli alimenti	2	2
		Laboratorio dei servizi enogastronomici - cucina	2	2
		Laboratorio dei servizi enogastronomici - Bar-sala e vendita	2	3
		Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica	2	2
di cui in compresenza	396 ore			
Totale ore Area di Indirizzo	924 ore		14	14
TOTALE BIENNIO	2.112 ore		32	32
Di cui: personalizzazione degli apprendimenti	264 ore			

TRIENNO percorso formativo "ENO GASTRONOMIA"				
		3° anno	4° anno	5° anno
Area Comune	Lingua e letteratura italiana	4	4	4
	Lingua inglese	2	2	2
	Storia	2	2	2
	Matematica	3	3	3
	Scienze motorie e sportive	2	2	2
	Religione o attività alternative	1	1	1
Totale ore area Comune		14	14	14
Area di indirizzo	Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	5
	Diritto e tecniche amministrative	3	4	4
	Laboratorio enogastronomia cucina	7	7	6
	Seconda lingua straniera (francese o tedesco)	3	3	3
	Totale ore area percorso formativo	18	18	18
TRIENNO percorso formativo "SALA E VENDITA"				
		3° anno	4° anno	5° anno
Area Comune	Lingua e letteratura italiana	4	4	4
	Lingua inglese	2	2	2
	Storia	2	2	2
	Matematica	3	3	3
	Scienze motorie e sportive	2	2	2
	Religione o attività alternative	1	1	1
Totale ore area Comune		14	14	14
Area di indirizzo	Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	5
	Diritto e tecniche amministrative	3	3	3
	Laboratorio enogastronomia Bar-sala e vendita	7	6	5
	Seconda lingua straniera (francese o tedesco)	3	3	3
	Tecniche di comunicazione	2	2	2
	Totale ore area percorso formativo	18	18	18
TRIENNO percorso formativo "ACCOGLIENZA TURISTICA"				
		3° anno	4° anno	5° anno
Area Comune	Lingua e letteratura italiana	4	4	4
	Lingua inglese	2	2	2
	Storia	2	2	2
	Matematica	3	3	3
	Scienze motorie e sportive	2	2	2
	Religione o attività alternative	1	1	1
Totale ore area Comune		14	14	14
Area di indirizzo	Arte e Territorio	3	3	3
	Diritto e tecniche amministrative	3	4	4
	Laboratorio di Accoglienza Turistica	7	6	5
	Seconda lingua straniera (francese o tedesco)	3	3	4
	Tecniche di comunicazione	2	2	2
	Terza lingua straniera (opzionale)	3	3	3
Totale ore area percorso formativo		18	18	18
		21**	21**	21**



ATTIVITÀ DELL'ISTITUTO

Alternanza Scuola - Lavoro

Consistono nella permanenza in aziende del settore: lo studente ha la possibilità di entrare in contatto con la realtà operativa dell'azienda ristorativa o alberghiera e prendere coscienza delle conoscenze e competenze necessarie per svolgere la professione.

Simulazioni aziendali

Per consentire agli studenti di sperimentare le conoscenze professionali e le abilità pratiche acquisite, la scuola li fa partecipare a situazioni operative reali, le cosiddette simulazioni aziendali.

Progetto "Eccellenza"

Finalità generale del progetto è quella di premiare gli studenti meritevoli facendoli partecipare a iniziative che consentano loro di maturare esperienze significative sia nell'ambito culturale che in quello tecnico - professionale.

Gli studenti sono selezionati e preparati per partecipare a corsi nazionali e internazionali nel settore eno-gastronomico e accoglienza turistica; possono partecipare a convegni formativi, a fiere gastronomiche e a eventi di prestigio in cui la scuola è coinvolta nei rapporti con il territorio.

La formazione dello studente come persona e come cittadino

Ritenendo fondamentale il proprio ruolo nella formazione dello studente come persona e come cittadino, la Scuola si impegna nella realizzazione di percorsi di conoscenza e di accettazione dell'altro. In quest'ottica rientrano gli interventi per:

L'inclusione

La scuola promuove iniziative a favore e per l'inclusione di tutti studenti. Attiva percorsi individualizzati e personalizzati per accompagnare al successo formativo tutti gli studenti utilizzando le risorse specifiche dell'indirizzo e il clima di accoglienza della comunità scolastica come strumento di aggregazione e confronto. Ogni anno viene elaborato il Piano Annuale d'Inclusione, frutto del coinvolgimento di docenti, genitori, studenti e figure professionali di supporto.

La prevenzione del disagio

Nella scuola è attivo lo SPORTELLO D'ASCOLTO (CIC), vengono realizzate ATTIVITÀ INTEGRATIVE E OPZIONALI di vario genere per favorire l'espressione delle proprie emozioni, la riflessione, l'ascolto, il confronto, la consapevolezza di sé e la relazione positiva con gli altri. Vengono attuate iniziative di EDUCAZIONE ALLA SALUTE e di EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ.

L'orientamento e la prevenzione della dispersione scolastica

La Scuola assicura nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisce da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli. Le attività di orientamento sono molteplici. Comprendono: le attività destinate agli studenti delle scuole medie, le attività di accoglienza per le classi prime, le attività di supporto nella scelta del profilo professionale per le classi seconde, le attività di orientamento per le scelte post diploma e le attività di riorientamento per prevenire la dispersione scolastica per gli studenti di tutte le classi.

