

P.C.T.O.

Il nostro istituto incoraggia lo sviluppo di una istruzione e formazione di eccellenza attraverso la promozione di un apprendimento basato sul lavoro e lo sviluppo del partenariato tra imprese pubbliche / private.

Oltre 100
Prestigiose
Aziende
Convenzionate

Ampliamento dell'offerta formativa

- ⇒ Certificazione ECDL
- ⇒ Certificazione CISCO
- ⇒ Senato & Ambiente
- ⇒ Guardiani della costa
- ⇒ Un mare di risorse
- ⇒ Tirreno
- ⇒ Adotta un monumento
- ⇒ Educazione Finanziaria collaborazione Banca d'Italia
- ⇒ Centro sportivo scolastico
- ⇒ Gare & Concorsi nazionali ed esteri
- ⇒ Banqueting & Catering
- ⇒ Corsi professionalizzanti Post Diploma
- ⇒ Visite, Fiere, Manifestazioni
- ⇒ Mastro Birraio
- ⇒ Debate Education
- ⇒ Corso Pizzeria

Inclusione

Il nostro istituto è sede dello sportello Autismo e CTS. Offre a genitori e docenti una consulenza continua sulle strategie e gli strumenti tecnologici e non, dedicati agli alunni con difficoltà di apprendimento.



Nuovi percorsi a.s. 2021/22

PROGETTO TECNICO SPORTIVO

L'indirizzo, prevede l'approfondimento delle scienze motorie e la pratica di più discipline sportive, all'interno del quadro culturale proprio del corso AFM.

Possibilità di conseguire:

- Brevetto di animatore sportivo
- Diploma di preparatore atletico
- Frequenza corso Arbitro F.I.P.A.V.



PROGETTO WEB MARKETING & WEB EDITING



L'indirizzo mira a potenziare le competenze informatiche di base con particolare attenzione per il WEB editing.

SERVIZI COMMERCIALI CON CURVATURA TURISTICA

Competenze professionali relative alla gestione dei processi commerciali, contabili e di marketing con particolare attenzione al settore del turismo per la valorizzazione de territorio.



ARTICOLAZIONE PRODOTTI DOLCIARI E ARTIGIANALI

Valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno. Competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.



SCAN ME

Orientamento-Open day

Inquadra il qr code e scopri le nostre proposte

Contatti

Via Bezzi n.51/53 - Fiumicino
Tel. 06 121124965



SCAN ME



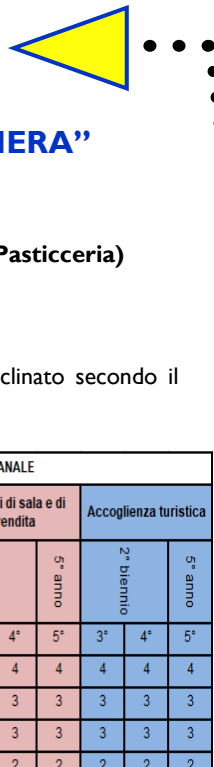
Istituto Istruzione
Superiore

I.I.S.
PAOLO BAFFI
Fiumicino

*Nella scuola
le radici del futuro*



“SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA”



L'indirizzo presenta le articolazioni:

- **Enogastronomia (Cucina - Pasticceria)**
- **Servizi di sala e di vendita**
- **Accoglienza turistica**

nelle quali il profilo viene orientato e declinato secondo il quadro orario che segue.

DISCIPLINE	ORARIO SETTIMANALE											
	Enogastronomia Cucina-Pasticceria					Servizi di sala e di vendita			Accoglienza turistica			
	1° biennio	2° biennio		5° anno	2° biennio		5° anno	2° biennio		5° anno		
ANNO DI CORSO	1°	2°	3°	4°	5°	3°	4°	5°	3°	4°	5°	
Italiana	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
Lingua inglese	3 (1 ^A)	3 (1 ^A)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
Seconda lingua	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
Storia	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
Matematica	4 (1 ^A)	4 (1 ^A)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
Scienze motorie	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
RC o Alternative	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Diritto ed economia	2	2										
Scienza degli alimenti	2 (1 ^A)	2 (1 ^A)										
Geografia	1	1										
Sc. Integrate (sc. Naturali)	1	2										
TIC	2 (1 ^A)	1 (1 ^A)										
Laboratorio Informatica	2 ^{**A}	2 ^{**A}										
Laboratorio settore cucina	3 ^{** (1^A)}	3 ^{** (1^A)}	7 ^{**}	5 ^{**}	4 ^{**}	2 ^{**}	2 ^{**}					
Laboratorio settore sala e vendita	3 ^{** (1^A)}	3 ^{** (1^A)}		2 ^{**}	2 ^{**}	7 ^{**}	5 ^{**}	4 ^{**}				
Laboratorio accoglienza turistica	3 ^{**A}	3 ^{**A}							7 ^{**}	5 ^{**}	4 ^{**}	
Sc. e cultura dell'alimentazione			4	3	3	4	3	3	4	2	2	
<i>Di cui in compresenza</i>			2*			2*			2*			
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5	4	5	5	4	6	6	
Tecniche di comunicazione									2	2		
Totale	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	

^A ore in compresenza

* Sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli ITP

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico

(^o) Attività didattiche organizzate in squadre

L'attività educativa dell'istituto è finalizzata alla formazione integrale della persona, attraverso un insieme di relazioni e di rapporti che favorisca la crescita comune di docenti, studenti, genitori e di tutto il personale scolastico. L'obiettivo principale è dunque costruire un clima di forte motivazione al lavoro e di cooperazione di tutte le componenti, che renda ognuna di esse parte attiva del processo formativo e del rapporto educativo.

Indirizzo TECNICO ECONOMICO

Il Diplomato in “**Amministrazione, Finanza e Marketing**” ha competenze generali nel campo dei macrofenomeni economici nazionali ed internazionali, della normativa civilistica e fiscale, dei sistemi e processi aziendali, degli strumenti di marketing, dei prodotti assicurativo-finanziari e dell'economia sociale. Integra le competenze dell'ambito professionale specifico con quelle linguistiche e informatiche per operare nel sistema informativo dell'azienda e contribuire sia all'innovazione sia al miglioramento organizzativo e tecnologico dell'impresa inserita nel contesto internazionale.

Indirizzo PROFESSIONALE

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**” 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. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

Servizi Commerciali con curvatura turistica

All'interno del profilo professionale di riferimento, tale ambito tende a sviluppare competenze professionali relative alla gestione dei processi commerciali, contabili e di marketing con particolare attenzione al settore del turismo per la valorizzazione de territorio. Il sistema turistico assume un crescente rilievo anche nella dimensione locale per la realizzazione di un vero e proprio sistema territoriale e rispondere efficacemente alle esigenze sempre più complesse della clientela.

“AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING”

L'indirizzo presenta le articolazioni:

- **Amministrazione finanza e marketing (A.F.M.)**
con Progetto Web Marketing & Web Editing
con Progetto Sportivo
- **Relazioni Internazionali (R.I.M.)**
- **Sistemi informativi aziendali (S.I.A.)**

nelle quali il profilo viene orientato e declinato secondo il quadro orario che segue.

DISCIPLINE	ORARIO SETTIMANALE											
	A.F.M.					R.I.M.			S.I.A.			
	1° biennio	2° biennio		5° anno	2° biennio		5° anno	2° biennio		5° anno		
ANNO DI CORSO	1°	2°	3°	4°	5°	3°	4°	5°	3°	4°	5°	
Italiana	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
Inglese	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
Seconda lingua	3	3	3	3	3	3	3	3	3			
Storia	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
Matematica	4	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
Scienze motorie	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
RC o Alternativa	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Diritto ed economia	2	2										
Fisica	2											
Chimica		2										
Sc. della Terra e Biologia	2	2										
Geografia	3	3										
Informatica	2	2	2	2		2	2		4*	5*	5*	
Economia aziendale	2	2	6	7	8				4*	7*	7*	
Diritto			3	3	3	4	4	5	6	5	5	
Economia politica			3	2	3							
Terza lingua						3	3	3				
Ec. Aziendale e Geo-Politica						5	5	6				
Relazioni internazionali												
Tec. della comunicazione												
di cui in compresenza con l'insegnante tecnico pratico										9*		
Totale	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	

*Le ore indicate sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.