

P.C.T.O.

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

Oltre 100
Prestigiose
Aziende
Convenzionate

Ampliamento dell'offerta formativa

- ⇒ Certificazione ECDL
- ⇒ Senato & Ambiente
- ⇒ Guardiani della costa
- ⇒ 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.



C.T.S. Paolo Baffi
Centro Territoriale di Supporto
Fiumicino

Nuovi percorsi

PROGETTO TECNICO SPORTIVO

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

Possibilità, dal 3° anno in orario extracurricolare, di conseguire:

- Brevetto di animatore sportivo
- Diploma di preparatore atletico
- Attestato per il 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 e WEB marketing.

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 BARTENDER

Approfondire le conoscenze basilari e fondamentali dell'arte di elaborare drink e beverage della tradizione. La conoscenza e l'utilizzo delle materie prime e delle attrezzature professionali del bar. Nuove tecniche di gestione, organizzazione e preparazione.

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.



Orientamento-Open day



SCAN ME

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**
- **Enogastronomia Pasticceria** **NEW**
- **Servizi di Sala e di Vendita**
- **Articolazione Bartender** **NEW**
- **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/bar 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°	3°	4°	5°
Italiana	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3 (1*)	3 (1*)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Seconda lingua	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Storia	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Matematica	4 (1*)	4 (1*)	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2	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	1	1	1
Diritto ed economia	2	2												
Scienza degli alimenti	2 (1*)	2 (1*)												
Geografia	1	1												
Sc. Integrate (sc. Naturali)	1	2												
TIC	2 (1*)	1 (1*)												
Laboratorio Informatica	2**	2**												
Laboratorio settore cucina	3** (1*)	3** (1*)	7**	7**	7**			2**	2**					
Laboratorio settore pasticceria			7**	6**	7**									
Laboratorio settore sala e vendita	3** (1*)	3** (1*)		2**	2**	7**	7**	7**						
Laboratorio accoglienza turistica	3**	3**								7**	6**	7**		
Sc. e cultura dell'alimentazione			5	3	4	5	3	4		2	2	2		
Sc. e cultura dell'alimentazione pasticceria				4	4									
Tecniche di comunicazione											2	2		
Arte e territorio										3	2	2		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		
Di cui in compresenza			4*			4*			4*					
Totale	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32

* ore in compresenza

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

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico

(*) 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 di 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.)** **NEW** con Progetto Sportivo
- **Relazioni Internazionali (R.I.M.)**
- **Sistemi Informativi Aziendali (S.I.A.)** **NEW** con Progetto Web Marketing e Web Editing

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

DISCIPLINE			A.F.M.			R.I.M.			S.I.A.		
	1° biennio		2° biennio		5° anno	2° biennio		5° anno	2° biennio		5° anno
	1°	2°	3°	4°	5°	3°	4°	5°	3°	4°	5°
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	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											
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.