DE FILIPPI

ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO
Campus De Filippi

1. PERCHÉ SCEGLIERE L'ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

L'Istituto Professionale Alberghiero del Campus De Filippi forma i professionisti dell'ospitalità e della ristorazione partendo da un'idea semplice: **un mestiere si impara facendolo**. Accanto a una solida preparazione nelle discipline linguistiche, scientifiche e umanistiche, gli studenti crescono nei laboratori di cucina, sala-bar-vendita, pasticceria e accoglienza turistica e, soprattutto, nel nostro **Ristorante didattico**, dove la scuola incontra ospiti veri, servizi veri e responsabilità vere.
In quattro anni il percorso sviluppa professionalità, organizzazione, creatività e capacità relazionali e apre due strade: l'inserimento diretto nel mondo del lavoro oppure la prosecuzione degli studi all'Università, negli ITS e nei percorsi di alta formazione, in ambiti come Scienze Gastronomiche, Management dell'Ospitalità e del Turismo, Agraria e Scienze dell'Alimentazione.

2. IL RISTORANTE DIDATTICO: LA NOSTRA DIDATTICA IMMERSIVA

Il Ristorante didattico è il **fiore all'occhiello** del Campus De Filippi: non un'aula attrezzata, ma un ristorante a tutti gli effetti, gestito dagli studenti con la guida dei loro docenti. Qui la didattica diventa **immersiva**: si studia dentro il contesto professionale, con i suoi tempi, i suoi standard e le sue responsabilità, e ogni competenza (tecnica, linguistica, scientifica e relazionale) viene messa alla prova davanti agli ospiti.

Che cosa significa, in concreto:

- **Il lavoro in brigata.** A rotazione in cucina, in sala, al bar e all'accoglienza: dalla mise en place al servizio, fino al riordino e al debriefing finale.
- **Focus sulle materie prime.** Nutrizione, food cost e tecnica si imparano sul piatto e sul menu reali, con il docente di Scienze e cultura degli alimenti che affianca i docenti di laboratorio.
- **Ogni servizio, un compito di realtà.** Si progetta il menu, si calcolano quantità e costi, si presenta il piatto in italiano e in lingua straniera, si gestisce l'ospite dall'arrivo al congedo.
- **Feedback immediato.** Il riscontro degli ospiti e dei docenti diventa parte della valutazione e del percorso di crescita di ciascuno.
- **Responsabilità che cresce.** In prima si entra nel ristorante con le cene a tema; dal secondo anno il Ristorante didattico diventa sede di un vero percorso di Formazione Scuola Lavoro interno.

Anno dopo anno: in prima 16 ore di cene a tema e il corso Sicurezza, mentre l'HACCP è affrontato nella didattica dei quattro anni; dalla seconda alla quarta 40 ore l'anno di FSL interno al Ristorante didattico, a cui si aggiungono cene a tema sempre più impegnative (24, 32 e 40 ore). Il calendario degli eventi viene consegnato alle famiglie a inizio anno.

3. ORARIO SETTIMANALE

- 34 ore settimanali, dal lunedì al venerdì (sabato libero)
- Lezioni dalle 8.00 alle 13.50; nei 2 giorni di rientro pomeridiano fino alle 16.10
- Pausa pranzo dalle 13.55 alle 14.15
- Lezioni teoriche integrate con i laboratori di cucina, sala-bar-vendita, pasticceria e accoglienza turistica e con le attività al Ristorante didattico

Ipotesi di orario settimanale (a titolo di esempio)

ORARIO	LU	MA	ME	GIO	VE
07:55-08:00	INGRESSO				
08:00-08:55					
08:55-09:50					
09:50-10:45					
10:45-11:05	INTERVALLO				
11:05-12:00					
12:00-12:55					
12:55-13:50					
13:50-13:55	USCITA				
13:55-14:15	PAUSA PRANZO LIBERA				
14:15-14:20	INGRESSO				
14:20-15:15					
15:15-16:10					
16:10-16:15	USCITA				

4. CURRICULUM

	Prima	Seconda	Terza	Quarta
Lingua e letteratura italiana	5	5	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3
Matematica	3	3	3	3
Storia e Geografia	2			
Storia		2	2	2
Scienze Motorie	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1
Seconda lingua straniera	1	2	3	3
Scienze integrate	2	1		
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione (TIC)	2	1		
Scienze degli alimenti	4			
Scienze e cultura degli alimenti*		4	4	4
Laboratori di enogastronomia, sala e accoglienza	6	8	8	8
Diritto e tecniche amministrative	3	3	4	4
Totale	**34**	**34**	**34**	**34**

I laboratori nel biennio (ore settimanali)

	Prima	Seconda
Laboratorio di enogastronomia – cucina	2	3
Laboratorio di enogastronomia – sala-bar-vendita	2	3
Laboratorio di accoglienza turistica	2	2
Totale	**6**	**8**

In prima i laboratori di cucina e di sala-bar-vendita si svolgono a settimane alterne, in blocchi di 4 ore o 6 ore. All'interno del laboratorio di cucina sono previste lezioni di Pasticceria.

Dal terzo anno: scegli il tuo indirizzo (ore settimanali, terzo / quarto anno)

	Cucina e Pasticceria	Sala-bar-vendita
Laboratorio di enogastronomia – cucina	5 / 6	2 / 2
Laboratorio di enogastronomia – sala-bar-vendita	2 / 2	5 / 6
Laboratorio di accoglienza turistica	1 / –	1 / –
Totale	**8 / 8**	**8 / 8**

Il modello formativo quadriennale si sviluppa in 35 settimane di scuola all'anno e comprende 4.760 ore di didattica ordinaria e 560 ore di attività integrative, per un monte ore complessivo di 5.320 ore.

Le attività integrative fanno parte a pieno titolo del curriculum dello studente e rientrano nella sua valutazione:

	Prima	Seconda	Terza	Quarta
Attività presso il Ristorante didattico (FSL interno)		40	40	40
Eventi con cene a tema	16	24	32	40
Attività in azienda		120	120	
Corso sicurezza	8			
Corso HACCP	4			
Cultura enogastronomica / short programs	20	10	10	
Orientamento in uscita		6	10	20
Totale	**48**	**200**	**212**	**100**

Come si svolgono: le ore al Ristorante didattico costituiscono un percorso FSL interno; le cene a tema seguono un calendario consegnato a inizio anno; le attività in azienda si svolgono in FSL o in apprendistato duale; il corso Sicurezza è tenuto da un ente esterno e il corso HACCP dal docente di scienze degli alimenti durante le ore di lezione; cultura enogastronomica e short programs sono affidati a esperti del settore; l'orientamento in uscita a figure appositamente formate.

5. PERCORSO FORMATIVO INDIVIDUALIZZATO (PFI)

ORIENTAMENTO
All'Istituto Professionale De Filippi consideriamo l'orientamento una parte fondamentale del percorso scolastico. Non è un'attività aggiuntiva, ma un filo conduttore che accompagna ogni studente negli anni, aiutandolo a conoscere se stesso, a scoprire le proprie potenzialità e a progettare con consapevolezza il proprio futuro. Il nostro obiettivo è formare persone capaci di affrontare un mondo in continuo cambiamento, con strumenti solidi per scegliere, agire con autonomia e costruire la propria strada personale e professionale.

Crediamo che ogni studente abbia un talento unico e che la scuola debba aiutarlo a rispondere alla domanda: "Che cosa ho di buono e di bello da mettere al servizio del mondo?". Per questo il nostro progetto di orientamento mira a:

- **Accompagnare la crescita personale** e lo sviluppo dell'identità di ciascuno.
- **Sostenere il cammino scolastico** con azioni concrete e personalizzate.
- **Favorire il dialogo con il territorio**, con aziende e realtà professionali del settore turistico-alberghiero.
- **Promuovere scelte consapevoli**, basate su interessi, attitudini e reali opportunità.
- **Contrastare la dispersione scolastica**, rafforzando motivazione, fiducia e senso di appartenenza.

In un mondo in cui le conoscenze si rinnovano rapidamente e le professioni cambiano velocemente, è fondamentale sviluppare **competenze trasversali e capacità adattive**.

L'orientamento si fonda sulle **competenze chiave di cittadinanza** e sulle **life skills**, strumenti indispensabili per affrontare la vita adulta e il lavoro con consapevolezza:

- **Imparare a imparare**: sviluppare autonomia nello studio, saper organizzare il proprio percorso di apprendimento, individuare strategie efficaci e migliorarsi costantemente.
- **Comunicare**: saper esprimersi in modo chiaro e adeguato in contesti diversi, anche attraverso strumenti digitali e linguaggi specifici.
- **Collaborare e partecipare**: imparare a lavorare in gruppo, condividere obiettivi, rispettare ruoli e contribuire attivamente alla comunità scolastica e professionale.
- **Progettare e risolvere problemi**: affrontare sfide nuove, cercare soluzioni, pianificare azioni e valutare risultati.
- **Orientarsi**: prendere decisioni responsabili e consapevoli sul proprio percorso di studio, formazione e lavoro.

Nei primi due anni di scuola accompagniamo gli studenti in un **percorso di conoscenza personale**. Attraverso attività mirate, laboratori e progetti interdisciplinari, imparano a:

- riconoscere i propri punti di forza, interessi e motivazioni;
- acquisire un metodo di studio efficace;
- sviluppare capacità comunicative e relazionali;
- collaborare in gruppo e gestire in modo responsabile le proprie scelte.

Il biennio diventa così un momento fondamentale per **gettare le basi di un'identità personale e scolastica solida**, su cui costruire il percorso futuro.

Nel secondo biennio, l'attenzione si sposta verso l'esterno. Gli studenti imparano a **progettare il proprio futuro**, a conoscere le opportunità offerte dal territorio e dal settore turistico-alberghiero, e a confrontarsi con contesti professionali reali.

Le attività si focalizzano su:

- definizione di obiettivi personali e professionali;
- sviluppo delle soft skills richieste nel mondo del lavoro (problem solving, leadership, gestione dello stress, capacità relazionali);
- rafforzamento dell'autonomia decisionale e della capacità di scelta;
- avvicinamento al mondo dell'impresa attraverso formazione scuola lavoro, visite e seminari tematici.

Il percorso orientativo presso il Campus de Filippi si concretizza in iniziative ed esperienze formative che integrano discipline generali e professionali:

- **Servizi al Ristorante didattico e laboratori esperienziali**, compiti di realtà interdisciplinari in cui ogni studente sperimenta ruoli diversi e scopre le proprie attitudini.
- **Percorsi formazione scuola lavoro** strutturati e coerenti con i profili professionali.
- **Visite aziendali** e momenti di contatto diretto con il mondo del lavoro.
- **Seminari tematici** e incontri con professionisti del settore.
- **Simulazioni di colloqui** e laboratori di stesura del CV.

- **Attività di team working, debate e problem solving**, per sviluppare capacità comunicative e relazionali.
- **Percorsi di coaching motivazionale** e autovalutazione per accompagnare lo studente nelle scelte.

Il PFI è costruito insieme a **famiglie, territorio e realtà professionali**. Grazie alle risorse interne della scuola e alle collaborazioni con aziende del settore, accompagniamo ogni studente nella definizione di un percorso **personalizzato, realistico e motivante**, che valorizzi i suoi talenti e lo prepari ad affrontare con fiducia le sfide future.

Il nostro obiettivo è formare persone consapevoli, responsabili e capaci di inserirsi con competenza e autonomia nel mondo del lavoro e nella società.

FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (FSL)
Le scuole De Filippi considerano l'esperienza scuola-lavoro parte integrante del percorso formativo: uno strumento concreto per mettere in relazione conoscenze, competenze e futuro professionale. Il percorso comincia dentro la scuola: dalla seconda, le 40 ore annue al Ristorante didattico costituiscono un vero percorso FSL interno, che prepara alle 120 ore in azienda previste in seconda (per chi ha compiuto 16 anni) e in terza. Attraverso collaborazioni strutturate con il territorio, gli studenti diventano protagonisti del proprio progetto di vita e di carriera.

Le fasi del progetto FSL:
1. Mappare attitudini e costruire percorsi personalizzati
2. FSL interno al Ristorante didattico
3. Rete territoriale ed esperienze in azienda
4. Monitoraggio, feedback continui, tutor scolastico

La formazione scuola-lavoro e l'apprendistato rappresentano per ogni ragazzo un'opportunità concreta per imparare facendo: non solo un periodo di tirocinio, ma un percorso strutturato di crescita personale, professionale e orientativa, che mette ogni studente al centro, protagonista consapevole delle proprie scelte.

INTERNAZIONALIZZAZIONE
Offriamo agli studenti opportunità di scambi culturali di gruppo con scuole e istituti professionali in tutta Europa, per sperimentare la lingua inglese in contesti reali e vivere nuove esperienze culturali.
Chi desidera partecipare a iniziative individuali può accedere a periodi di studio all'estero o progetti tematici, grazie a collaborazioni con partner internazionali selezionati e associazioni culturali nel settore turistico-alberghiero.
Queste esperienze aiutano gli studenti a:
1. consolidare le lingue straniere;
2. sviluppare competenze interculturali;
3. rafforzare autonomia, responsabilità e adattabilità.

6. SBOCCHI POST DIPLOMA

Il percorso di studi conduce al conseguimento del diploma di istruzione secondaria superiore e si colloca a pieno titolo nel sistema nazionale di istruzione e formazione. L'area di istruzione generale garantisce a tutti gli studenti una preparazione di base solida, sviluppata attorno agli assi culturali fondamentali: linguaggi, matematica, scienze e tecnologia, storia e scienze sociali.
Grazie all'esperienza maturata al Ristorante didattico e in azienda, i diplomati possono lavorare come cuoco, pasticcere, addetto di sala e bar, sommelier, addetto al ricevimento e all'accoglienza, organizzatore di eventi e banqueting.
L'indirizzo consente una duplice prospettiva: un rapido inserimento nel mondo del lavoro e, allo stesso tempo, la possibilità di proseguire gli studi all'Università, nei percorsi di istruzione e formazione tecnica superiore (ITS e IFTS) o in master.

7. PERCHÉ SCEGLIERE IDF

Il Ristorante didattico: un ristorante vero, gestito dagli studenti con i docenti, dove la didattica immersiva trasforma ogni servizio in un'esperienza di apprendimento.

Docenti qualificati e motivati: professionisti con spiccata attitudine pedagogica e solida competenza tecnica, capaci di appassionare gli studenti e aiutarli a scoprire i propri talenti.

Discipline che dialogano con i laboratori: ore di compresenza di Scienze e cultura degli alimenti, Matematica e TIC in cucina, in sala e all'accoglienza.

Due indirizzi dal terzo anno: Cucina e Pasticceria oppure Sala-bar-vendita, per costruire un profilo professionale su misura.

Collegialità e collaborazione tra docenti: un lavoro costruttivo e leale per favorire l'orientamento e il successo formativo di ciascun alunno.

Ambienti di apprendimento dedicati: laboratori professionali di cucina, pasticceria, sala-bar e accoglienza turistica e schermi interattivi in classe.

Focus sulle lingue straniere: potenziamento linguistico, periodi di studio all'estero e progetti internazionali estivi.

Protagonismo degli studenti: cene a tema, catering, eventi e matrimoni pensati per coinvolgere attivamente i ragazzi nella costruzione della loro identità professionale.

Collegamento con il mondo universitario e professionale: attraverso il progetto FSL e una rete consolidata di partner accademici e aziendali, gli studenti sperimentano contesti reali di lavoro e formazione.

Preparazione ai percorsi post diploma: ITS nell'area del turismo e dell'ospitalità e IFTS nell'area della pasticceria, presso il nostro Campus De Filippi.