

IL **PREMI** 
Touring
dei Consoli della Toscana

IN COLLABORAZIONE CON

REGIONE
TOSCANA



XVI[^] EDIZIONE 2015

**ISTITUTI ALBERGHIERI
DELLA TOSCANA**

AREZZO • Istituto **"A. VEGNI"** di Cortona

FIRENZE • Istituto **"G. VASARI"** di Figline Valdarno

GROSSETO • Istituto **"LEOPOLDO II° DI LORENA"**

LIVORNO • Istituto **"E. MATTEI"** di Rosignano Marittimo

LUCCA • Istituto **"G. MARCONI"** di Viareggio

MASSA CARRARA • Istituto **"G. MINUTO"** di Marina di Massa

PISA • Istituto **"G. MATTEOTTI"**

PISTOIA • Istituto **"F. MARTINI"** di Montecatini Terme

PRATO • Istituto **"F. DATINI"**

SIENA • Istituto **"P. ARTUSI"** di Chianciano Terme



IL PREMI 
Touring
dei Consoli della Toscana

IN COLLABORAZIONE CON



XVI[^] EDIZIONE 2015
**ISTITUTI ALBERGHIERI
DELLA TOSCANA**

IL PREMIO

Il Premio, ideato nel 2000 dal Corpo Consolare toscano del TCI e promosso d'intesa con la Regione Toscana, è giunto nel 2015 alla sua 16^a edizione.

È un riconoscimento assegnato annualmente a realtà artistiche, ambientali, produttive, culturali e sociali tipiche della terra di Toscana, che ben ne traducano e rappresentino nel mondo l'immagine di pregio.

L'edizione 2015 è rivolta agli Istituti alberghieri: un riconoscimento che vuole premiare l'impegno ed il ruolo del sistema scolastico regionale nel preparare i futuri attori della cucina e dell'accoglienza toscana.

Il premio è realizzato in collaborazione con i tre Assessorati della Regione Toscana: Istruzione, Agricoltura e Attività produttive, nel quadro delle attività realizzate con il progetto di iniziativa regionale Vetrina Toscana.

MOTIVAZIONE DEL PREMIO

"Agli Istituti alberghieri della Toscana, per la trasmissione dei valori e dei saperi che caratterizzano il lavoro dei giovani, futuri ambasciatori della tradizione, dei prodotti tipici e della cultura dei territori".

L'EDIZIONE 2015

È dedicata agli Istituti alberghieri della Toscana. Gli Istituti premiati sono indicati dal progetto Vetrina Toscana sulla base delle collaborazioni avviate nell'ambito del progetto stesso. Il premio TCI si inserisce nel percorso di valorizzazione dell'offerta formativa presente in Toscana rappresentata dai 24 istituti alberghieri che operano nella regione.

Una scuola che tende a valorizzare i prodotti tipici e tradizionali, i piatti della tradizione e l'innovazione per una qualificazione della ristorazione e degli esercizi commerciali. Il premio del Touring intende sottolineare i molteplici legami tra formazione, prodotti, tradizioni, innovazioni e luoghi secondo un'idea di sviluppo territoriale integrato, all'insegna dell'eccellenza.

I 28 prodotti DOP e IGP (esclusi i vini), e gli ulteriori 5 riconoscimenti in corso, rappresentano la risposta alla banalizzazione commerciale e alla perdita di identità territoriale oltre a contribuire in molti casi a preservare razze e varietà locali. I piatti della tradizione, prendendo a spunto i prodotti a denominazione di origine e l'elenco dei 461 Prodotti agroalimentari tradizionali toscani, trovano nel progetto della Piramide Alimentare Toscana un supporto di ideale indicazione per un'alimentazione bilanciata e sana.

In questo senso, il Premio Touring è il riconoscimento di quanto è stato fatto e lo stimolo a migliorare per il futuro.

Nel nutrito gruppo di scuole alberghiere della Toscana sono state individuati, in collaborazione con gli uffici regionali che seguono il progetto Vetrina Toscana, dieci istituti che in questi anni hanno partecipato al progetto con programmi di valorizzazione dei prodotti a denominazione d'origine ed aggiornamenti sulle tecniche di story telling necessarie a far comprendere ed apprezzare il valore della tradizione enogastronomica toscana e le proposte sviluppate dalle nuove generazioni di agricoltori, cuochi, addetti alla sala e sommelier per soddisfare le recenti esigenze del gusto e dei mutati stili di vita.

SOGGETTI PREMIATI

Istituti alberghieri operanti nel settore della formazione enogastronomica e dell'accoglienza, individuati in ogni ambito territoriale ed intesi come rappresentanti del sistema formativo in ambito alberghiero-turistico della Toscana.

CONSEGNA DEL PREMIO

Da parte dei Consoli toscani del TCI ai Dirigenti scolastici degli istituti indicati. Il premio verrà consegnato in occasione di eventi specifici, organizzati nei vari istituti, che potranno prevedere degustazioni enogastronomiche realizzate in collaborazione con i consorzi di tutela DOP e IGP della Toscana e col circuito regionale di Vetrina Toscana, con riferimento a percorsi formativi *on the job* specialmente rivolti alle produzioni tipiche e tradizionali della Toscana.

EVENTI CORRELATI

- Consegna della targa ricordo del premio TCI all'Assessore regionale all'Istruzione Cristina Grieco, alla presenza degli Assessori all'Agricoltura Marco Remaschi ed alle Attività produttive Stefano Ciuoffo.
- Presentazione dell'offerta formativa delle scuole, a cura degli istituti premiati.
- Presentazione delle esperienze di stage a cura dei ristoranti aderenti al progetto Vetrina Toscana coinvolti dagli istituti.

PERIODO DI SVOLGIMENTO

Nelle località in calendario, dal dicembre 2015 al marzo 2016.

IL PREMIO TOURING TOSCANA EDIZIONI 2000-2015

Fabbricerie delle Cattedrali

Bande musicali storiche

Borghi murati recuperati

Giochi storici

Biblioteche storiche

Mercati di tradizione

Giardini storici

Alberi Monumentali

Aree Naturali Protette

Biodiversità autoctone

Istituto Geografico Militare di Firenze, per il 150° dell'Unità

Misericordie

Vigili del Fuoco

Piatti di tradizione

Prodotti agroalimentari DOP e IGP

Istituti alberghieri

IL **PREMI** 
Touring
dei Consoli della Toscana

IN COLLABORAZIONE CON



XVI^ EDIZIONE 2015
ISTITUTI ALBERGHIERI
DELLA TOSCANA

LUOGHI E DATE DELLE PREMIAZIONI

Firenze, 5-2-2016
Presentazione del Premio e consegna della targa ricordo

Livorno, 29-1-2016
ISIS "Enrico Mattei"

Montecatini Terme (Pistoia), 13-2-2016
IPSSAR "Ferdinando Martini"

Marina di Massa (MS), 17-2-2016
IPSSEOA "Giuseppe Minuto"

Prato, 23-2-2016
IP "Francesco Datini"

Figline Valdarno (Firenze), 26-2-2016
ISIS "Giorgio Vasari"

Pisa, 26-2-2016
IPSSAR "Giacomo Matteotti"

Chianciano Terme (Siena), 3-3-2016
IPSSAR "Pellegrino Artusi"

Viareggio (Lucca), 16-3-2016
ISI "Guglielmo Marconi"

Cortona (Arezzo), 21-3-2016
ISIS "Angelo Vegni" - Capezzine

Grosseto, 22-3-2016
ISIS "Leopoldo II di Lorena"

CALENDARIO

CONSEGNA DELLA TARGA-RICORDO DEL PREMIO DEL CORPO CONSOLARE TOSCANO

DATA:

5-2-2016

ORARIO E LUOGO:

ore 13,00 – Sala stampa, Palazzo Sacratì Strozzi, piazza Duomo 10 - Firenze

CONSEGNA LA TARGA:

GIANLUCA CHELUCCI, Console Regionale del Touring Club Italiano

RITIRA LA TARGA:

CRISTINA GRIECO, Assessore Regionale all'Istruzione e formazione

PER SAPERNE DI PIÙ:

www.touringclub.it/news • www.vetrina.toscana.it

CORPO CONSOLARE DI LIVORNO

DATA:

29-1-2016

ORARIO E LUOGO:

ore 11,30 - Castiglioncello (LI), Via Aurelia 820 (sede di Castiglioncello)

ISTITUTO PREMIATO:

ISIS "Enrico Mattei"

CONSEGNA IL PREMIO:

ANTONIO SANTALENA, Console provinciale TCI

RITIRA IL PREMIO:

TANIA PASCUCCI, Dirigente scolastico

PROGRAMMA:

Consegna del premio alla presenza dell'Assessore regionale all'Istruzione e formazione Cristina Grieco, partecipano il presidente del Consiglio d'Istituto, alunni ed ex alunni.

PER SAPERNE DI PIÙ:

www.isismattei.org - www.vetrina.toscana.it

CORPO CONSOLARE DI PISTOIA

DATA:

13-2-2016

ORARIO E LUOGO:

ore 12,00 - Istituto Alberghiero Martini, Castello La Querceta, Montecatini Terme

ISTITUTO PREMIATO:

IPSSAR "Ferdinando Martini"

CONSEGNA IL PREMIO:

GIANLUCA CHELUCCI, Console regionale TCI

RITIRA IL PREMIO:

RICCARDO MONTI, Dirigente scolastico

PROGRAMMA:

Consegna del premio alla presenza dei rappresentanti dei genitori e degli alunni; con la partecipazione istituzionale dei Comuni di Montecatini Terme e di Pescia, di Coldiretti Pistoia e dell'Associazione dei Piccoli produttori del Fagiolo di Sorana "Onlus Il Ghiareto". Seguirà un aperitivo-buffet accompagnato da prodotti tipici locali preparato e servito dagli alunni della scuola.

PER SAPERNE DI PIÙ:

www.alberghieromontecatini.it - www.vetrina.toscana.it

CORPO CONSOLARE DI MASSA CARRARA

DATA:

17-2-2016

ORARIO E LUOGO:

ore 11,30 - Via Casone a mare - Marina di Massa

ISTITUTO PREMIATO:

IPSSEOA "Giuseppe Minuto"

CONSEGNA IL PREMIO:

DAVIDE LAMBRUSCHI, Console provinciale TCI

RITIRA IL PREMIO:

ANNA ROSA VATTERONI, Dirigente scolastico

PROGRAMMA:

Consegna del premio alla presenza dell'Assessore regionale all'Istruzione, del Presidente della Provincia, del Sindaco di Massa e di Rappresentanti delle Associazioni di settore che collaborano con l'Istituto; partecipano il Presidente del Consiglio d'Istituto, alunni ed ex alunni. Seguirà un pranzo preparato con i prodotti del territorio.

PER SAPERNE DI PIÙ:

www.alberghieromarinadimassa.it - www.vetrina.toscana.it

CORPO CONSOLARE DI PRATO

DATA:

23-2-2016

ORARIO E LUOGO:

ore 19,30 - via di Reggiana 26 - Prato

ISTITUTO PREMIATO:

IP "Francesco Datini"

CONSEGNA IL PREMIO:

PAOLO BENASSAI, Console provinciale TCI

RITIRA IL PREMIO:

DANIELE SANTAGATI, Dirigente scolastico

PROGRAMMA:

Consegna del premio nel corso di una cena preparata e servita dagli studenti dell'Istituto con prodotti del territorio (con quota di partecipazione, su prenotazione). Per prenotazioni, entro il 16 febbraio: andrewf86@yahoo.it (tel. 339 6673301) - micgabtiz@gmail.com (tel. 338 3422718).

PER SAPERNE DI PIÙ:

www.datini.prato.gov.it - www.vetrina.toscana.it

CORPO CONSOLARE DI FIRENZE

DATA:

26-2-2016

ORARIO E LUOGO:

ore 11,30 - P.za Caduti di Pian D'Albero - Figline Valdarno

ISTITUTO PREMIATO:

ISIS "Giorgio Vasari"

CONSEGNA IL PREMIO:

MASSIMO CONTI DONZELLI, Console provinciale TCI

RITIRA IL PREMIO:

ANDREA MARCHETTI, Dirigente scolastico

PROGRAMMA:

Consegna del premio alla presenza del Sindaco di Figline e Incisa Valdarno, dei rappresentanti dei genitori e degli alunni del consiglio d'Istituto; di federalberghi e delle principali associazioni del settore enogastronomico che collaborano con l'Istituto. Seguirà un pranzo preparato con i prodotti del territorio.

PER SAPERNE DI PIÙ:

www.isisvasari.it - www.vetrina.toscana.it

CORPO CONSOLARE DI PISA

DATA:

26-2-2016

ORARIO E LUOGO:

ore 11,30 - Via Garibaldi 194 - Pisa

ISTITUTO PREMIATO:

IPSSAR "Giacomo Matteotti"

CONSEGNA IL PREMIO:

UMBERTO ASCANI MENICUCCI, Console provinciale TCI

RITIRA IL PREMIO:

SALVATORE CARUSO, Dirigente scolastico

PROGRAMMA:

Consegna del premio alla presenza delle autorità cittadine. Seguirà un rinfresco preparato e servito dagli alunni della scuola.

PER SAPERNE DI PIÙ:

www.matteotti.it - www.vetrina.toscana.it

CORPO CONSOLARE DI SIENA

DATA:

3-3-2016

ORARIO E LUOGO:

ore 11,30 - Via del Morellone 1 - Chianciano Terme (SI)

ISTITUTO PREMIATO:

IPSSAR "Pellegrino Artusi"

CONSEGNA IL PREMIO:

FEDERIGO SANI, Console provinciale TCI

RITIRA IL PREMIO:

SALVATORE DI COSTANZO, Dirigente scolastico

PROGRAMMA:

Consegna del premio alla presenza del Sindaco e di rappresentanti delle Terme di Chianciano dell'Associazione albergatori e di aziende che collaborano con la scuola; partecipano il presidente del Consiglio d'Istituto, alunni ed ex alunni. Seguirà un pranzo preparato con i prodotti del territorio.

PER SAPERNE DI PIÙ:

www.alberghierochianciano.it - www.vetrina.toscana.it

CORPO CONSOLARE DI LUCCA

DATA:

16-3-2016

ORARIO E LUOGO:

ore 12,30 - Via Trieste, ang. Via Virgilio, 25 - Viareggio

ISTITUTO PREMIATO:

ISI "Guglielmo Marconi"

CONSEGNA IL PREMIO:

VALERIO ASCANI, Console Provinciale TCI

RITIRA IL PREMIO:

CATIA GONNELLA, Dirigente scolastico

PROGRAMMA:

Consegna del premio alla presenza di autorità e studenti. Seguirà un pranzo preparato e servito dagli alunni della scuola.

PER SAPERNE DI PIÙ:

www.isimarconi.it • www.vetrina.toscana.it

CORPO CONSOLARE DI AREZZO

DATA:

21-3-2016

ORARIO E LUOGO:

ore 11,30 - Centoia - Cortona (AR)

ISTITUTO PREMIATO:

IP "Francesco Datini"

CONSEGNA IL PREMIO:

VEZIO MANNESCHI, Console provinciale TCI

RITIRA IL PREMIO:

MARIA BEATRICE CAPECCHI, Dirigente scolastico

PROGRAMMA:

Consegna del premio alla presenza delle Autorità cittadine, del presidente del Consiglio d'Istituto, di alunni ed ex alunni. Seguirà una degustazione con prodotti del territorio curata dagli studenti dell'Istituto.

PER SAPERNE DI PIÙ:

www.isisvegni.gov.it - www.vetrina.toscana.it

CORPO CONSOLARE DI GROSSETO

DATA:

22-3-2016

ORARIO E LUOGO:

ore 12,30 - Via Meda - Giolitti - Grosseto

ISTITUTO PREMIATO:

ISIS "Leopoldo II° di Lorena"

CONSEGNA IL PREMIO:

MINO CONSUMI, Console Provinciale TCI

RITIRA IL PREMIO:

ALFONSO DE PIETRO, Dirigente scolastico

PROGRAMMA:

Consegna del premio alla presenza di autorità. Seguirà una degustazione con prodotti del territorio curata dagli studenti dell'Istituto.

PER SAPERNE DI PIÙ:

www.isitplorena.eu • www.vetrina.toscana.it



ISTITUTI PREMIATI

ISIS "A. VEGNI" CAPEZZINE - CORTONA (AREZZO)

Istituto Statale Istruzione Superiore "Angelo Vegni" - Capezzine

Loc. Centoia - 52044 Cortona (AR)

vegni@tin.it - <http://www.isisvegni.gov.it>

L'ISIS "Angelo Vegni" - Capezzine è situato nella campagna cortonese della Valdichiana e unisce tre province: Arezzo, Siena e Perugia. L'ISIS Vegni da 130 anni, è una risorsa del territorio. Come un college è dotato di convitto e immerso nel secolare parco. L'Istituto è fornito di palestra, impianti sportivi, laboratori di cucina, sala, ricevimento, lingue, informatica, chimica, scienze, zootecnia. Con la propria Azienda Agraria di circa 120 ettari produce 12 etichette di vini DOC e IGT, Vinsanto, Olio Extravergine di oliva e cereali. L'Istituto Vegni può essere considerato un Istituto a Km.0 "dal produttore al consumatore", grazie a:

Istituto Tecnico Agrario con tre indirizzi presenti: Gestione Ambiente e Territorio, Trasformazione dei Prodotti ed Enologia e Viticoltura;

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera con presenti i seguenti indirizzi: Cucina, Produzione Dolciaria, Sala-Bar, Accoglienza Turistica, e un Corso Serale Professionale Alberghiero per riqualificare gli adulti nel settore lavorativo con un titolo di Scuola Superiore.

L'Istituto Vegni è scuola capofila di "Agribusiness Alta Valle del Tevere". Il Polo Tecnico Professionale, cura l'alternanza scuola lavoro e nuove opportunità lavorative, ha 38 partner (aziende, associazioni di categoria, agenzie formative ed Università). L'Istituto Vegni è socio-fondatore di un ITS, l'unico nella nostra regione sull'Agroalimentare. È sede di Convitto maschile e femminile.



ISIS "G. VASARI" - FIGLINE VALDARNO (FIRENZE)

Istituto Statale Istruzione Superiore "Giorgio Vasari"

P.za Caduti di Pian D'Albero - 50063 Figline Valdarno (FI)

iis01100b@istruzione.it - <http://www.isisvasari.it>

L'Istituto "Giorgio Vasari" nasce come Tecnico Geometri nel 1967, nel corso degli anni, dopo un'attenta analisi dei bisogni e in sinergia con il territorio, amplia l'offerta formativa e attualmente propone i seguenti indirizzi di studio: Tecnico Costruzioni, ambiente e territorio, Liceo Scientifico e Scientifico opzione scienze applicate,

Professionale dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera, Tecnico Agraria, Agroalimentare e Agroindustria. Nel 2014 diventa scuola capofila del polo Tecnico-Professionale per il Turismo e i Beni culturali e nel 2015 partner del polo Tecnico "Costruire e abitare". L'istituto Vasari, inoltre, si pone come "ponte" fra la Scuola Primaria e l'Università, elaborando curricula verticali condivisi. Ne 2011 si costituisce il Comitato Tecnico Scientifico (CTS) con membri che provengono dal mondo del lavoro e dall'Università, il CTS diviene punto di riferimento per l'elaborazione del P.O.F. fornendo indicazioni sulle competenze in uscita richieste per le nuove figure professionali. Uno dei principali aspetti riguardanti le politiche e le strategie di sviluppo dell'Istituto riguarda l'utilizzo della tecnologia innovativa a supporto di una didattica laboratoriale. Punti di forza sono lo sviluppo delle competenze digitali e scientifiche e il potenziamento di quelle linguistiche per il conseguimento delle certificazioni e i progetti di Alternanza Scuola-Lavoro. Dal 2010 la Scuola sviluppa percorsi di mobilità europea con i progetti: Leonardo, Comenius, Erasmus Plus.



ISIS "LEOPOLDO II DI LORENA" - GROSSETO

Istituto Statale di Istruzione Superiore "Leopoldo II di Lorena"

Cittadella dello studente - 58100 Grosseto

gris00600c@istruzione.it

<http://www.isitplorena.eu>

L'ISIS "Leopoldo II di Lorena" raggruppa sotto un'unica istituzione scolastica cinque scuole: l'Istituto Tecnico Agrario, l'Istituto Tecnico Chimico Biologico, l'Istituto professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente, l'Istituto Professionale per i servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera e l'istituto professionale per i servizi sociali.

Il Diplomato 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'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato. Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. Nell'articolazione "Servizi di sala e di 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; 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.



ISIS "E. MATTEI" - ROSIGNANO (LIVORNO)

Istituto Statale Alberghiero "Enrico Mattei"

Via della Repubblica 16 - 57016 Rosignano Marittimo (LI)

info@alberghieromattei.it

<http://www.alberghieromattei.it>

L'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "ITI Mattei" prepara da più di mezzo secolo giovani professionisti del settore enogastronomico e alberghiero.

Il percorso di studio, dopo un biennio comune, si articola nei tre indirizzi di Enogastronomia, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica e si conclude con un Esame di Stato al termine del quale gli alunni possono scegliere se inserirsi direttamente nel mondo del lavoro o proseguire gli studi.

L'Istituto "Mattei" è sicuramente un tassello non secondario della storia della cittadina di Rosignano Solvay e anche per questo motivo gli scambi e la collaborazione con le Istituzioni, gli Enti e le associazioni del territorio sono reciproci ed intensi.

Di particolare rilievo il progetto Alternanza Scuola-Lavoro, il cui scopo è principalmente quello di stabilire alleanze formative con le aziende e i professionisti del settore, per perfezionare la preparazione degli alunni.

Tutto questo senza rinunciare ad una buona formazione culturale, risorsa della quale i giovani avranno bisogno come cittadini e per rinnovarsi e migliorarsi nella loro lunga vita lavorativa.



ISI "G. MARCONI" - VIAREGGIO (LUCCA)

Istituto d'Istruzione Superiore "Guglielmo Marconi"
Collegio Colombo Via Petrarca 1 - 55049 Viareggio (Lu)
luis02100d@istruzione.it
<http://www.isimarconi.gov.it>

L'ISI "G. Marconi" è un istituto di istruzione professionale che comprende tre indirizzi del settore servizi (Enogastronomia e ospitalità alberghiera, Commerciale, Socio-sanitario) e uno del settore Industria e artigianato (Manutenzione e assistenza tecnica). Le sedi dell'istituto sono tre, di cui due ubicate in Viareggio e una a Seravezza.

L'attività istituzionale dell'Istituto è quella di voler essere una scuola educativa e formativa che, innestandosi nella realtà e nei bisogni del suo territorio e del suo tempo, fornisca agli studenti strumenti culturali e professionali atti ad un inserimento consapevole e qualificato, ma anche per essere soggetti attivi di crescita e di sviluppo.

Questa scuola riconosce che le competenze sono inscindibili dalle conoscenze e così come queste ultime non sono immediatamente spendibili nello specifico professionale, altrettanto le prime non sono tesaurizzabili senza le altre. Essa riconosce, dunque, nella preparazione professionale dei propri studenti la loro carta d'identità per poter essere immessi nel mondo del lavoro in maniera qualificata e qualificante e nella preparazione culturale la loro possibilità di promuovere e di assecondare il potenziamento e l'innovazione dei settori economici nonché il loro passaporto per essere parte attiva del mondo del lavoro, per la loro progressione professionale e per ogni eventuale ricollocazione al suo interno. In questa ottica si colloca anche il pacchetto di ore di alternanza scuola lavoro previste nel curriculum, nonché il gran numero di esperienze sul campo effettuate, in collaborazione con enti o aziende del territorio, durante tutto il percorso scolastico.



IPSSEOA "G. MINUTO" - MARINA DI MASSA (MASSA)

Ist. Prof. di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Giuseppe Minuto"
Via Casone a mare - 54100 Marina di Massa (MS)
info@alberghieromarinadimassa.it
<http://www.alberghieromarinadimassa.it>

L'Istituto Alberghiero "G. Minuto" di Marina di Massa è storicamente uno dei più rinomati e prestigiosi Istituti Alberghieri d'Italia. Nato nel 1962 come sede distaccata dell'Istituto Alberghiero "A.Saffi" di Firenze, dal 1° ottobre 1966 è diventato autonomo.

All'Istituto è annesso il Convitto maschile e femminile che accoglie ogni anno decine di studenti. Inizialmente la sede dell'Istituto si trovava in via Casamicciola ed il Convitto era ospitato in strutture ricettive di Marina di Massa. Nel 1979 il Convitto trova la sua sede nell'ex colonia Parmense, in via Casone a Mare che, nel 1982, diventerà anche l'attuale sede dell'Istituto.

La colonia Parmense, edificio storico prestigioso, fu acquistata dal Comune di Massa proprio allo scopo di dare all'Istituto e al Convitto una sede adeguata alle esigenze didattiche ed educative. La struttura, ampia e inserita in ambiente naturale di tipo mediterraneo, accoglie studenti da ogni parte della Regione Toscana.

L'Istituto vanta un'esperienza consolidata nel settore ristorativo e turistico e ha raggiunto nel tempo un alto livello nella formazione professionale alberghiera. I suoi allievi trovano con facilità occupazione sia in Italia che all'estero ed hanno quotidianamente reali occasioni di apprendimento e di esercitazione attraverso l'organizzazione di manifestazioni, sia all'interno che all'esterno dell'Istituto, per conto degli Enti istituzionali della provincia di Massa Carrara.

Hanno accolto nel 1982 e nel 2004 i Presidenti della Repubblica Pertini e Ciampi.

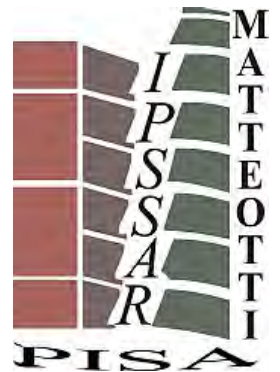


IPSSAR "G. MATTEOTTI" - PISA

Istituto professionale per i servizi alberghieri e ristorativi "Giacomo Matteotti"
Via Garibaldi, 194 - 56124 Pisa
pirh01000d@istruzione.it
<http://www.matteotti.it>

L'Istituto "G. Matteotti", con indirizzi anche per Tecnico della Gestione Aziendale e Tecnico della Gestione dell'Impresa Turistica, è Agenzia Formativa accreditata presso la Regione Toscana per la formazione di tipo professionale e di orientamento al lavoro. L'Istituto rappresenta, nel panorama scolastico pisano, una presenza qualificante caratterizzata da un'attenzione costante al nuovo e da un'apertura fattuale alla realtà territoriale, come punto di riferimento di un vasto bacino d'utenza a vocazione turistica.

A partire dagli ultimi decenni del secolo scorso l'economia, tradizionalmente legata al primario e al secondario, ha avuto un sensibile sviluppo nel settore terziario e terziario avanzato. In questo contesto economico-ambientale, l'Istituto ha attivato una serie di specializzazioni professionali che rispondono in modo concreto alla nuova realtà del territorio. L'offerta formativa della scuola si articola nei seguenti indirizzi: Servizi Alberghiero e della Ristorazione, Economico Aziendale, Turistico, Economico Aziendale Serale, Servizi Alberghiero e della Ristorazione Serale. L'articolazione degli indirizzi di studio comprende: un primo biennio, un monoennio, e un biennio post – qualifica, che hanno lo scopo di realizzare la formazione globale del cittadino e di fornire le conoscenze e le competenze necessarie per la preparazione di tecnici qualificati: per l'inserimento nel mondo del lavoro e/o per la formazione universitaria.



IPSSAR "F. MARTINI" - MONTECATINI TERME (PISTOIA)

Istituto professionale per i servizi alberghieri e ristorativi "Ferdinando Martini"
Castello La Querceta - 51016 - Montecatini Terme (PT)
istitutomartini@alberghieromontecatini.gov.it
<http://www.alberghieromontecatini.gov.it>

L'Istituto Professionale per l'enogastronomia e l'ospitalità "Ferdinando Martini", fondato nel 1916, coniuga tradizione e innovazione grazie all'ampia offerta formativa e culturale che garantisce ai propri studenti. Il corso di studi consente di conseguire il diploma in "Tecnico dei servizi enogastronomici" e "Tecnico dei servizi dell'ospitalità alberghiera".

L'Istituto Martini è un punto di riferimento per le attività scolastiche e lavorative del territorio e ha formato, nel tempo, professionisti di fama nazionale e internazionale. Le tre sedi di via Galilei, via Garibaldi e via del Castello Querceta sono raggiungibili con mezzi pubblici.

La scuola, al termine del primo biennio, ospita corsi per l'acquisizione di qualifiche regionali di secondo livello per il settore alberghiero e turistico.

L'Istituto offre la possibilità di imparare quattro lingue straniere: inglese, francese, tedesco e spagnolo. Partecipando ai corsi di approfondimento organizzati nell'ambito dell'istituto, gli studenti possono conseguire le certificazioni europee (Dele, Delf, Pet e Zertifikat Deutsch).

L'alternanza scuola-lavoro mira ad incrementare le potenzialità professionali degli studenti, integrando i contenuti culturali delle varie discipline. Gli studenti iscritti all'anno scolastico 2015/2016 risultano circa 1500, ripartiti in 56 classi su tre diversi plessi.



ISIS "F. DATINI" - PRATO

Istituto Professionale Alberghiero "Francesco Datini"

via di Reggiana 26 - 59100 Prato

dsga@datini.prato.it

<http://www.datini.prato.gov.it>

L'Istituto "Francesco Datini" è da sempre attento alle trasformazioni della società, e segue le nuove esigenze della realtà produttiva e sociale. L'Istituto si propone per questo di introdurre tutte le innovazioni opportune per le metodologie didattiche, i percorsi formativi, le strutture, gli strumenti. L'Istituto ha da sempre realizzato forti investimenti per l'aggiornamento del personale e per l'introduzione delle nuove tecnologie informatiche e multimediali, con laboratori professionali e multimediali.

E' stata realizzata una rete wi-fi all'interno della scuola, per l'utilizzo delle più recenti risorse didattiche.

L'offerta formativa dell'Istituto prevede due indirizzi di studio: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera (tre profili di studio); Settore tecnologico agraria / agroalimentare / agroindustria.

I percorsi di studio sono integrati e arricchiti da profili triennali con qualifica Europea di 2° Livello, I. e F.P. (Istruzione e Formazione Professionale) in collaborazione con la Regione Toscana.

Agli studenti si offrono attività di supporto e di accompagnamento, come l'orientamento, di "extra-scuola" e alternanza "scuola-lavoro", in collaborazione con le forze sociali ed economico-produttive della provincia pratese.



IPSSAR "P. ARTUSI" CHIANCIANO TERME (SIENA)

Istituto d'Istruzione Superiore "Pellegrino Artusi"

Via del Morellone 1 - 53042 Chianciano Terme (Siena)

sirh030008@istruzione.it

<http://www.alberghierochianciano.it>

L'Istituto di Istruzione Superiore "Pellegrino Artusi" di Chianciano Terme prepara da più di mezzo secolo giovani professionisti del settore enogastronomico e alberghiero. Il percorso di studio, dopo un biennio comune, si articola nei tre indirizzi di Enogastronomia, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica e si conclude con un Esame di Stato al termine del quale gli alunni possono scegliere se inserirsi direttamente nel mondo del lavoro o proseguire gli studi.

L'Istituto "Artusi" è sicuramente un tassello non secondario della storia della cittadina termale di Chianciano e anche per questo motivo gli scambi e la collaborazione con le Istituzioni, gli Enti e le associazioni del territorio sono reciproci ed intensi. Di particolare rilievo il progetto Alternanza Scuola-Lavoro, il cui scopo è principalmente quello di stabilire alleanze formative con le aziende e i professionisti del settore, per perfezionare la preparazione degli alunni. Tutto questo senza rinunciare ad una buona formazione culturale risorsa della quale i giovani avranno bisogno come cittadini e per rinnovarsi e migliorarsi nella loro lunga vita lavorativa.

Un'attenzione particolare, da due anni, viene riservata ai temi della sana alimentazione. Il progetto "Smart Food", realizzato in collaborazione con l'Istituto Europeo di Oncologia è in questo senso un vero fiore all'occhiello per l'Istituto e per Chianciano, dove i turisti vengono a cercare pace, rispetto dell'ambiente e cura della salute.



PRESENTAZIONE A CURA DI



Touring Club Italiano
Corpo Consolare della Toscana

IN COLLABORAZIONE CON

**REGIONE
TOSCANA**



DICEMBRE 2015