



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "A.MOTTI" REGGIO EMILIA



# Istituto Tecnico per il Turismo

Il diploma di tecnico per il turismo consente di lavorare nel settore dei servizi turistici e di partecipare ai concorsi pubblici; lavorare come organizzatore congressuale e di vacanze, come hostess e steward.

E' inoltre possibile trovare impiego presso Associazioni ed Enti Pubblici Turistici, aprire attività imprenditoriali autonome (AdV, Agenzie di Consulenza per l'organizzazione di eventi, terminale di biglietteria per Aziende di Trasporto Passeggeri, Tour Operator).

L'Istituto Motti per il Turismo offre: Sostegno allo studio, Attivazione di mailing list con gli alunni per inviare loro documenti, esercizi, suggerimenti per lo studio, risposte a problemi specifici degli allievi, sostegno didattico on line. Gemellaggi e scambi culturali con l'estero. Interazione con il territorio attraverso progetti specifici con Enti, Associazioni e Privati per stage operativi nel settore dell'economia per il turismo e offerte di percorsi didattici.

Didattica innovativa: maxi schermi, apertura di homepage e creazione di pacchetti turistici. Stage estivi in base alle disponibilità di Aziende ed Enti nel Territorio

# Percorsi Post Diploma

Il Diplomato può proseguire gli studi universitari per conseguire lauree di primo livello (tre anni) e di secondo livello (cinque anni).

Oltre alle più note facoltà esistono corsi di laurea in: Turismo, Cultura e Sviluppo dei Territori, Progettazione e Gestione dei Sistemi Turistici.

Tali corsi preparano le seguenti figure professionali: Esperti nella comunicazione e promozione di un sistema territoriale. Progettista di itinerari e prodotti turistici per enti territoriali e destinazioni.

Giornalista e blogger turistico. Esperto in marketing territoriale per la comunicazione e promozione dei luoghi.



# Quadro orario Istituto Tecnico

Insegnamento	1 <sup>^</sup>	2 <sup>^</sup>	3 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>	5 <sup>^</sup>
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Sc. Integrate (Sc. Della terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica (o attività alternative)	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Geografia	3	3			
Informatica	2	2			
Economia aziendale	2	2			
Seconda lingua comunitaria	3	3	3	3	3
Terza lingua straniera			3	3	3
Discipline turistiche aziendali			4	4	4
Geografia turistica			2	2	2
Diritto e legislazione turistica			3	3	3
Arte e territorio			2	2	2
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>





# Istituto Professionale

"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

Il diplomato dell'Istituto Professionale all'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 tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

L'indirizzo presenta le articolazioni:

- Accoglienza Turistica
- "Enogastronomia" - Settore Cucina
- "Enogastronomia" - Settore Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali
- "Enogastronomia" - Servizi di Sala, bar e vendita



# Accoglienza Turistica

Il settore ACCOGLIENZA TURISTICA fornisce agli allievi la preparazione necessaria per accogliere ed assistere i clienti negli alberghi, nelle strutture ricettive, nonché negli aeroporti, presso centri fieristici e congressuali e nelle strutture di accoglienza ed informazione turistica.

diplomato è in grado di:

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

La frequenza del quinto anno dell'Istituto Professionale "A. Motti", con il superamento dell'Esame di Stato, offre libero accesso a qualunque facoltà universitaria tra le quali Economia, Marketing, Comunicazione, Turismo, Scienze Gastronomiche.

Il titolo permette di accedere a corsi post-diploma e costituisce un valido ingresso per il mondo del lavoro

# Quadro orario Acc. Turistica

Insegnamento	1 <sup>^</sup>	2 <sup>^</sup>	3 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>	5 <sup>^</sup>
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia		2	2	2	2
Matematica	3	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Sc. Integrate (Biologia)	2 <sup>***</sup>				
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica (o attività alternative)	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	1 <sup>*</sup>				
Scienze integrate (Chimica)	1 <sup>**</sup>				
Geografia	2				
TIC		3 <sup>***</sup>			
Lingua francese	2	2	3	3	3
Inglese tecnico			2	1	2
Scienze degli alimenti	2 <sup>****</sup>	2 <sup>*****</sup>			
Lab. Servizi enogastronomici di cucina <sup>#</sup>	2	2			
Lab. Servizi enogastronomici di Sala e vendita <sup>#</sup>	3 <sup>°</sup>	2			
Lab. Servizi di accoglienza turistica	2 <sup>°°</sup>	3 <sup>°°</sup>	7	6	5
Diritto e tecniche amministrative			4	4	4
Tecniche di comunicazione				2	2
Arte e Territorio			2 <sup>****</sup>	2 <sup>****</sup>	2 <sup>*****</sup>
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

## Compresenze

\* con Lab. Fisica, \*\* Lab. Chimica, \*\*\* 1 h con Cucina, \*\*\*\* 1 h con cucina, \*\*\*\*\* 2 h con cucina,

° 1 h con Lab. Informatica, °° 1 h con Lab. Informatica, °°° con Lab. Informatica, °°°° 1 h con Acc.

Turistica, °°°°° 2 h con Acc. Turistica, # la classe viene divisa in squadre



# Enogastronomia- Cucina

Nel settore enogastronomico gli studenti imparano l'arte della cucina, della pasticceria, la preparazione di piatti tipici del territorio, le ricette regionali, nazionali ed internazionali.

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, internazionali e individuando le nuove tendenze gastronomiche



# Quadro orario Cucina

Insegnamento	1 <sup>^</sup>	2 <sup>^</sup>	3 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>	5 <sup>^</sup>
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia		2	2	2	2
Matematica	3	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Sc. Integrate (Biologia)	2***				
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica (o attività alternative)	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	1*				
Scienze integrate (Chimica)	1**				
Geografia	2				
TIC		3***			
Lingua francese	2	2	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione			5****	4****	5*****
Scienze degli alimenti	2****	2*****			
Lab. Servizi enogastronomici di cucina #	2	2	7	7	6
Lab. Servizi enogastronomici di Sala e vendita #	3*	2			
Lab. Servizi di accoglienza turistica	2**	3**			
Diritto e tecniche amministrative			3	4	4
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

## Compresenze

\*con Lab. Fisica, \*\* Lab. Chimica, \*\*\* 1 h con Cucina, \*\*\*\* 1 h con cucina, \*\*\*\*\* 2 h con cucina, ° 1 h con Lab. Informatica, °° 1 h con Lab. Informatica, °°° con Lab. Informatica, # la classe viene divisa in gruppi





# Quadro orario Pasticceria

Insegnamento	1 <sup>^</sup>	2 <sup>^</sup>	3 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>	5 <sup>^</sup>
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia		2	2	2	2
Matematica	3	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Sc. Integrate (Biologia)	2 <sup>***</sup>				
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica (o attività alternative)	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	1 <sup>*</sup>				
Scienze integrate (Chimica)	1 <sup>**</sup>				
Geografia	2				
TIC		3 <sup>ooo</sup>			
Lingua francese	2	2	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione			5 <sup>oooo</sup>	4 <sup>oooo</sup>	5 <sup>oooo</sup>
Scienze degli alimenti	2 <sup>****</sup>	2 <sup>*****</sup>			
Lab. Servizi enogastronomici di cucina <sup>#</sup>	2	2			
Lab. Servizi enogastronomici di Pasticceria			6	5	5
Lab. Servizi enogastronomici di Sala e vendita <sup>#</sup>	3 <sup>o</sup>	2			
Lab. Servizi di accoglienza turistica	2 <sup>oo</sup>	3 <sup>oo</sup>			
Diritto e tecniche amministrative			4	4	3
Tec. org. E gestione dei processi produttivi				2	2
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

## Compresenze

\*con Lab. Fisica, \*\* Lab. Chimica, \*\*\* 1 h con Cucina, \*\*\*\* 1 h con cucina, \*\*\*\*\* 2 h con cucina,  
<sup>o</sup> 1 h con Lab. Informatica, <sup>oo</sup> 1 h con Lab. Informatica, <sup>ooo</sup> con Lab. Informatica, <sup>oooo</sup> 1 h con  
 Pasticceria, <sup>ooooo</sup> 2 h con Pasticceria, # la classe viene divisa in gruppi



# Enogastronomia- Sala e bar

Nel settore servizi di sala, bar e vendita, gli studenti ricevono una formazione che consente loro di svolgere con professionalità tutte le attività legate al servizio nei ristoranti, nei bar e nelle altre strutture di ristoro.

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.

# Quadro orario Sala e bar

Insegnamento	1 <sup>^</sup>	2 <sup>^</sup>	3 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>	5 <sup>^</sup>
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia		2	2	2	2
Matematica	3	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Sc. Integrate (Biologia)	2***				
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica (o attività alternative)	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	1*				
Scienze integrate (Chimica)	1**				
Geografia	2				
TIC		3***			
Lingua francese	2	2	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione			5****	4****	5****
Scienze degli alimenti	2****	2****			
Lab. Servizi enogastronomici di cucina #	2	2			
Lab. Servizi enogastronomici di Sala e vendita #	3*	2	7	6	5
Lab. Servizi di accoglienza turistica	2**	3**			
Diritto e tecniche amministrative			3	4	4
Inglese tecnico				1	1
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

## Compresenze

\*con Lab. Fisica, \*\* Lab. Chimica, \*\*\* 1 h con Cucina, \*\*\*\* 1 h con cucina, \*\*\*\*\* 2 h con cucina,

° 1 h con Lab. Informatica, \*\* 1 h con Lab. Informatica, \*\*\* con Lab. Informatica, \*\*\*\* 1 h con Sala,

\*\*\*\*\* 2 h con Sala, # la classe viene divisa in gruppi



# Corso serale per adulti

Il Corso Serale va incontro alle esigenze dei numerosi adulti, già occupati o in cerca di occupazione, che vogliono perfezionare le proprie competenze professionali e completare la propria formazione culturale per andare verso sicure prospettive occupazionali. L'articolazione del percorso negli istituti superiori prevede 3 periodi didattici. L'inserimento e la durata di ciascun periodo didattico (da uno a due anni per il primo periodo e per il secondo, un anno per il terzo periodo) sono definiti in funzione delle competenze acquisite prima e durante il percorso. Attraverso colloqui, certificazioni documentali e prove vengono riconosciute le competenze acquisite in termini di crediti (coerenti con il percorso scelto) derivanti da frequenza di istituti superiori o corsi di formazione e da esperienze lavorative nel settore.

Il riconoscimento di tali competenze consente la costruzione di un PSP (piano di studio personalizzato) e la collocazione dell'allievo in un determinato periodo didattico con conseguente definizione del monte ore complessivo e delle unità d'apprendimento utili al conseguimento del titolo di studio.

## IL CORSO SI RIVOLGE A:

- Adulti maggiorenni lavoratori o disoccupati
- A chi è interessato ad ottenere un Diploma Superiore
- A chi ha la passione per le arti culinarie
- A chi ha interrotto gli studi e desidera completarli

**TEMPI E LUOGHI:** I Corsi si svolgono nella sede centrale dell'Istituto "Motti", Via Gastinelli 1/B

**ORARIO:** Dal lunedì al venerdì: dalle 18.30 alle 23.30

**REFERENTE:** Prof: Antonio Altavilla

# Progettazione curricolare d'Istituto

## “ESPERIENZE ESTIVE DI PCTO

Periodi di tirocinio estivi in ambienti di lavoro selezionati con l'obiettivo di mettere alla prova le conoscenze e competenze acquisite in corso d'anno.

## “BAR DIDATTICO E FRONT OFFICE”

Il bar dell'Istituto e il Front Office della scuola sono veri e propri laboratori all'interno del quale gli studenti operano, a turno, nel corso di tutto l'anno scolastico.

## REGOLE, RISPETTO, RELAZIONI

Il progetto si propone di riflettere sulle regole, soprattutto relative allo specifico contesto scolastico ed è finalizzato a promuovere una cultura della legalità, dei diritti, della giustizia, dell'uguaglianza, della convivenza civile e della lotta ai modelli di relazione che si basano sulla prevaricazione, umiliazione e annullamento dell'altro.

## TURISMO ESPERIENZIALE

Il progetto mira ad educare gli studenti al rispetto verso il patrimonio culturale, storico e artistico del nostro territorio, favorendo il senso di appartenenza alla comunità cittadina e l'apprezzamento per la storia e l'arte, stimolando l'acquisizione di competenze specifiche in ambito turistico e sensibilizzando al turismo naturalistico/ecosostenibile.

## FORMAZIONE DEL PERSONALE ALIMENTARISTA

Il corso interno vuole fornire a tutti gli studenti la formazione specifica inerente l'igiene degli alimenti e dei luoghi di lavoro, in applicazione della normativa europea, nazionale e regionale. La finalità è far acquisire specifiche competenze riguardanti le tecniche di conservazione e sanificazione degli alimenti.

# Progettazione curricolare d'Istituto

## **"PROGETTO CELIACHIA - CUCINARE SENZA GLUTINE"**

Il progetto si propone di far acquisire una corretta conoscenza degli aspetti psicologici, patologici, dietetici correlati all'intolleranza al glutine; di saper manipolare alimenti adatti per ottenere menù privi di glutine. Il progetto mira a far acquisire competenze specifiche in ordine alla somministrazione di pasti senza glutine, competenze spendibili anche nel mondo del lavoro.

## **CONCORSO INTERNO "IL TRICOLORE"**

Mettere in relazione gli studenti, le giovani leve che rappresentano il futuro della cultura enogastronomica con i produttori italiani espressione di tradizione, di cultura e di storia.

- Competizione come fulcro di un progetto formativo attraverso la valorizzazione e la promozione delle conoscenze delle produzioni tipiche e della cultura enogastronomica del nostro Territorio.

- Competizione come opportunità di condivisione e partecipazione al concorso denominato "Tricolore", evento interno dedicato alla bandiera italiana che vede la nascita proprio a Reggio Emilia.

## **VIAGGIATORI DEL XXI SECOLO. SENSIBILIZZAZIONE ALL'ATTUALE FENOMENO MIGRATORIO**

Il progetto si propone di informare circa l'attuale fenomeno dell'esodo e del sistema di richiesta di asilo politico, sensibilizzando sul tema migratorio per mezzo di racconti di storie di esodi, grazie al diretto coinvolgimento di richiedenti asilo.

## **POTENZIAMENTO INGLESE-FRANCESE-SPAGNOLO-RUSSO**

Consiste nell'intervento di un docente madrelingua durante l'attività didattica relativa a tali discipline allo scopo di migliorare le abilità comunicative degli alunni

# Progettazione curricolare d'Istituto

“GRUPPO SCOLASTICO SPORTIVO- PROGETTO MULTISPORT-PROGETTO AUTODIFESA”

I progetti vogliono migliorare la conoscenza del proprio corpo in movimento, sviluppare in concreto l'operatività e l'autonomia mediante esperienze motorie e sport educativi, favorire l'integrazione sociale dei ragazzi disabili attraverso attività dove è necessaria la loro presenza e il loro contributo.

“PUNTO D'ASCOLTO (SPORTELLO PSICOLOGICO)”

Fornisce uno spazio di ascolto rispetto ad una situazione di bisogno di alunni, famiglie e docenti.

“VIAGGIO DELLA MEMORIA” (in collaborazione con Istoreco)

I progetti, grazie a seminari e visite guidate in Italia e diversi paesi europei, invitano a riflettere sulla nostra storia recente (guerra, deportazione, resistenza) vedendo, con i propri occhi, gli orrori compiuti dalle dittature.

# Inclusione e Accoglienza

**"Alunni certificati ai sensi della L. 104/92 - Abilità differenti -**

L'inclusione scolastica degli alunni con disabilità costituisce un punto di forza della nostra scuola che vuole essere una comunità accogliente nella quale tutti gli alunni, a prescindere dalle loro diversità funzionali, possano realizzare esperienze di crescita individuale e sociale (progetto di vita). La piena

inclusione degli alunni certificati è perseguita attraverso un'articolata progettualità che valorizza le abilità possedute e consolida quelle emergenti.

I Progetti per l'inclusione attivati nel nostro Istituto sono:

- Prog. Tutor giovani "collaboratori" sostengono e aiutano gli alunni diversamente abili con amichevole attenzione e competenza;
- Prog. Sportivi-nuoto, bocce,baskin- opportunità di condivisione coi compagni e di crescita personale;
- Prog. orto "dai saperi ai sapori", insieme per potenziare abilità manuali e favorire conoscenze sulle produzioni locali.

**Disturbi Specifici di Apprendimento (DSA) E Bisogni Educativi Speciali (BES)**

L'obiettivo è il successo scolastico di ogni individuo, per questo l'Istituto Motti offre: attenzione ai bisogni educativi speciali degli studenti; piano didattico personalizzato (PDP); progetti specifici dedicati a DSA/BES.

## **ALUNNI STRANIERI**

L'Istituto Motti somministra ogni anno un test di ingresso per verificare i livelli di conoscenza della lingua italiana con l'obiettivo di valutare il percorso didattico più adeguato al successo di ogni studente. Partecipa ai progetti **ITALIANO LINGUA SECONDA** che si pongono l'obiettivo primario di contrastare l'insuccesso scolastico degli allievi non-italofoni e favorirne l'integrazione.

Fa parte di una rete di 14 scuole che organizzano corsi di lingua italiana (livello A2, B1 e B2) collaborando con l'Università per il rilascio della Certificazione linguistica. Offre inoltre corsi interni di lingua italiana di livello A1 e A2.

# Progetti internazionali



In un'ottica di crescita, formazione e di dialogo interculturale, il nostro Istituto collabora attivamente con l'Associazione Intercultura: crediamo che accogliere studenti provenienti da ogni parte del mondo sia un'occasione strepitosa per allargare le nostre menti e soprattutto stimolare la curiosità e la voglia di conoscere dei nostri studenti. Il progetto educativo di Intercultura, insieme alla nostra proattiva collaborazione, mira a far sviluppare ai nostri studenti le competenze trasversali necessarie per comprendere la realtà complessa di oggi. Offrire opportunità di confronto è una grande ricchezza per tutti.

ERASMUS PLUS da anni persegue questi obiettivi. Per l'A.S. 2021/2022 l'istituto Motti partecipa al progetto TastER 3.0, che permetterà a ragazzi selezionati del nostro istituto delle classi IV ed ai neodiplomati di effettuare uno stage all'estero, riconosciuto come alternanza scuola-lavoro, rispettivamente di 35 giorni e tre mesi presso stati europei. L'Istituto, con i suoi progetti, è iscritto alla piattaforma europea eTwinning, la community delle scuole in Europa.

Partenariati multilaterali e partenariati bilaterali di settore e non: Essi offrono agli alunni l'opportunità di accrescere la propria capacità di lavorare in gruppo, di programmare, di intraprendere attività in collaborazione, di utilizzare le tecnologie dell'informazione e della comunicazione, di migliorare la capacità di comunicare in altre lingue accrescendo la motivazione all'apprendimento delle lingue straniere.

# Orientamento

Sul sito [www.motti.edu.it](http://www.motti.edu.it), nella sezione orientamento in ingresso troverete il link dove studenti e famiglie si potranno prenotare per gli open day online.

Mentre scrivendo a [orientamento.pro@motti.edu.it](mailto:orientamento.pro@motti.edu.it) (per il professionale) e [orientamento.tec@motti.edu.it](mailto:orientamento.tec@motti.edu.it) (per il tecnico) potrete prenotare la visita nelle giornate in presenza.



## OPEN DAY

sab 11 dicembre 2021 - 15.00-18.00

sab 18 dicembre 2021 - 15.00-18.00

dom 9 gennaio 2022 - 9.00- 12.00

dom 16 gennaio 2022 - 9.00- 12.00

**CODICI MECCANOGRAFICI IST. MOTTI PER**

**ISCRIZIONE ON LINE:**

**PROFESSIONALE: RERH008011**

**TECNICO: RETN008011**

## **C O N T A T T I**

### **Sede Amministrativa**

Via Gastinelli 1/B - 42123 Reggio Emilia  
tel.+39 0522/383162 +39 0522/284480 +39 0522/383201  
fax.+39 0522/383205

### **Sede Via Cialdini**

Via Cialdini 3  
42121 Reggio Emilia  
tel. +39 0522/453519 +39 0522/440358

### **Sede Via Filippo Re**

Via Filippo Re 2c  
42121 Reggio Emilia  
tel. + 39 0522 452355

Email: [motti@motti.edu.it](mailto:motti@motti.edu.it) [www.motti.edu.it](http://www.motti.edu.it)



**Tecnico:**

[orientamento.tec@motti.edu.it](mailto:orientamento.tec@motti.edu.it)

referente: Maria Laura Re

**Professionale:**

[orientamento.pro@motti.edu.it](mailto:orientamento.pro@motti.edu.it)

referente: Nicola Guarnieri