

**Sezione
ISTITUTO
PROFESSIONALE**
Alberghiero e Ristorazione

**Sezione
ISTITUTO
PROFESSIONALE**
Manutenzione e Assistenza
Tecnica

**Sezione
TECNICO**
Turistico

Via Alassio, 20
10126 Torino

Metro: **Spezia**

Bus: **17, 17/, 18, 24, 35
93/**

Via Lavagna, 8
10126 Torino

Metro: **Lingotto**

Bus: **8, 17, 17B, 18, 24
35, 63/, 93/**

Via Alassio, 20
10126 Torino

Metro: **Spezia**

Bus: **17, 17/, 18, 24, 35
93/**

Contatti

www.istitutogiolitti.edu.it

Per info e chiarimenti:

011 663 5203

TOIS04200N@istruzione.it

IIS

Giovanni Giolitti



OFFERTA FORMATIVA

Professionale
Tecnico



Sezione Professionale

Alberghiero



Inquadra il QR per maggiori informazioni sui **tre indirizzi**

Indirizzi

- Enogastronomia
- Sala e Vendita
- Accoglienza Turistica



Percorso Formativo

Il nostro percorso **quinquennale** è orientato alla formazione di **professionisti** nel settore della **Ristorazione** e dell'**Ospitalità Alberghiera**. La formazione integra **conoscenze teoriche** e **attività laboratoriali**, durante le quali gli studenti sperimentano direttamente **tecniche professionali, strumenti e metodologie di lavoro**. Le esperienze pratiche, insieme a **stage, FSL** e attività sul campo, favoriscono lo sviluppo di **competenze operative**, autonomia, creatività e capacità relazionali, preparando gli studenti alle diverse realtà del **mondo professionale**.



Quadro Orario

Materie Trasversali	Anno 1	Anno 2	Anno 3	Anno 4	Anno 5
Italiano	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1	-	-	-
Diritto e Economia	2	2	-	-	-
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
IRC (Religione)/Attività Alternativa	1	1	1	1	1
Seconda Lingua Straniera: Francese	2	2	3	3	3
Scienze Integrate (Fisica/Chimica/Biologia)	2	2	-	-	-
Diritto e Tecniche Amministrative	-	-	4	4	4
Tecnologie Dell'Informazione e della Comunicazione	1	2	-	-	-
Scienze degli Alimenti	2	2	-	-	-
Educazione Civica	MULTIDISCIPLINARE				
Materie indirizzo Accoglienza Turistica	Anno 1	Anno 2	Anno 3	Anno 4	Anno 5
Lab. Servizi Enogastronomici - Cucina	2	2	-	-	-
Lab. Servizi Enogastronomici - Sala e Vendita	2	2	-	-	-
Lab. Servizi di Accoglienza Turistica	3	2	7*	6	5
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	-	-	3*	-	-
Tecniche di Comunicazione	-	-	-	2	2
Arte e Territorio	-	-	-	2	2
Inglese Microlingua	-	-	1	1	2
Materie indirizzo Enogastronomia	Anno 1	Anno 2	Anno 3	Anno 4	Anno 5
Lab. Servizi Enogastronomici - Cucina	2	2	7*	6	5*
Lab. Servizi Enogastronomici - Sala e Vendita	2	2	-	-	-
Lab. Servizi di Accoglienza Turistica	3	2	-	-	-
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	-	-	4*	4	5*
Inglese Microlingua	-	-	-	1	1
Materie indirizzo Sala e Vendita	Anno 1	Anno 2	Anno 3	Anno 4	Anno 5
Lab. Servizi Enogastronomici - Cucina	2	2	-	-	-
Lab. Servizi Enogastronomici - Sala e Vendita	2	2	7*	6	5*
Lab. Servizi di Accoglienza Turistica	3	2	-	-	-
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	-	-	4*	4	5*
Inglese Microlingua	-	-	-	1	1
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32

* E' prevista 1 ora settimanale in **compresenza** tra le **due materie** contrassegnate

Profili in Uscita

Enogastronomia:

- Chef
- Food & Beverage Manager
- Ristoratore
- Pasticcere
- Consulente Ristorativo

Sala e Vendita:

- Maître di Sala
- Cameriere Professionista
- Food & Beverage Manager
- Barman
- Sommelier



Accoglienza Turistica:

- Receptionist
- Direttore d'Albergo
- Organizzatore di Congressi ed Eventi
- Accompagnatore Turistico
- Hostess/Steward sui Mezzi di Trasporto





Sezione Professionale

Pastry Chef 4+2



Inquadra il QR per maggiori informazioni sul **percorso**

Percorso Formativo

Il percorso **"Pastry 4.0"** punta alla formazione di una nuova figura di **Pastry Chef**, capace di coniugare **tradizione e innovazione**, qualità artigianale e **tecnologie 4.0**. Gli studenti del **percorso quadriennale** partecipano a **masterclass** di alta pasticceria e dessert da ristorazione, **laboratori avanzati** e **attività di progettazione** del prodotto, utilizzando strumenti per il controllo di processo, la tracciabilità e la digitalizzazione delle produzioni.

4° anno



Diploma



ITS 2 anni
accesso diretto

Lavoro

Università

Cuore del progetto è una **rete stabile di partner** che integra scuola, formazione professionale, ITS Academy, università e imprese. Accanto all'IIS Giolitti operano la **Fondazione Casa di Carità Arti e Mestieri**, l'**ITS Agroalimentare Piemonte**, l'**Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo** e numerose aziende del settore enogastronomico. Una collaborazione che consente di progettare un **curricolo condiviso**, aggiornato sui **reali fabbisogni professionali** del territorio.



Quadro Orario

Discipline	Anno 1	Anno 2	Anno 3	Anno 4
Italiano	4	5	4	5
Italiano + Francese	1	-	-	-
Storia	1	1	2	2
Storia + Geografia	1	1	-	-
Matematica	2	2	3	3
Matematica + Diritto ed Economia	-	1	-	-
Inglese	3	3	3	3
Francese	2	2	-	-
Francese + Italiano	-	-	1	-
Francese + Accoglienza Turistica	-	1	-	-
Francese + Sala	-	-	1	1
Diritto e Tecniche Amministrative	1	-	4	3
Diritto e Tecniche Amm. + Matematica	1	-	-	1
Cucina	2	2	4	6
Cucina + Matematica	1	1	-	-
Cucina + Sala	2	2	-	-
Cucina + Francese	1	1	1	1
Cucina + Inglese	-	-	1	1
Cucina + Scienze e Cultura dell'Alimentazione	-	1	2	-
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	2	-	-	3
Scienze e Cultura dell'Alim. + Scienze Integrate	1	-	-	-
Scienze e Cultura dell'Alim. Cucina	1	1	2	-
Diritto ed Economia	1	1	-	-
Sala	-	1	1	-
Sala + Lab. Scienze e Tecnologie	-	1	-	-
Informatica + Lab. Scienze e Tecnologie	1	1	-	-
Accoglienza Turistica + Lab. Scienze e Tecnologie	2	1	-	-
Scienze Integrate + Scienze e Cultura dell'Alimentazione	-	1	-	-
Scienze Motorie	2	2	2	2
IRC (Religione)/Attività Alternativa	1	1	1	1
TOTALE ORE SETTIMANALI	33	33	32	32



Ore svolte in codocenza

Pastry 4.0

Il progetto dedica ampio spazio alle **competenze gestionali e imprenditoriali**: food cost, organizzazione del laboratorio, marketing digitale e valorizzazione del Made in Italy dolciario, con particolare attenzione alle **filieri agroalimentari piemontesi**. Un approccio che prepara gli studenti non solo a lavorare nelle imprese esistenti, ma anche a sviluppare in futuro **percorsi di autoimprenditorialità**.



Profili in Uscita

- Food Innovation Specialist
- Food Technologist
- Food Production Specialist
- Digital Hospitality Operator
- Tourism Experience Designer





Sezione Professionale

Manutenzione e assistenza
tecnica

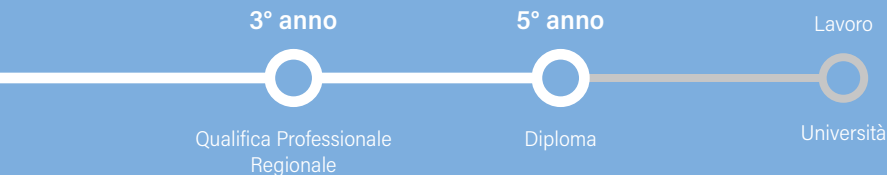


Inquadra il QR per maggiori
informazioni sui corsi **diurni**
e **serali**

Indirizzi

- **Meccanica:** Manutenzione mezzi di trasporto.
- **Elettrotecnica:** Manutenzione impianti elettrici (corsi **diurni** e **serali**).

Offriamo la possibilità di conseguire, al **3° anno**, la **Qualifica Professionale Regionale** per entrambi gli indirizzi.



Sbocchi professionali

Il conseguimento della **Qualifica Professionale Regionale** e lo svolgimento delle ore di **FSL** (Alternanza Scuola Lavoro: **200h in terza + 120h in quarta**), garantiscono ai nostri studenti l'acquisizione delle **competenze** necessarie per affrontare il **mondo del lavoro** subito dopo il conseguimento del diploma.

Possibilità Percorso Duale

Il percorso duale combina formazione scolastica e lavoro in azienda, offrendo un apprendimento **pratico e qualificante**.

Durante la settimana, gli studenti alternano lezioni in aula con giornate di formazione in azienda, svolte con un **contratto retribuito** che riconosce l'esperienza lavorativa come parte del percorso di studi.

Al termine, si consegue un **diploma di maturità** professionale negli indirizzi di Elettrotecnica o Meccanica, valido per l'accesso all'**università**, agli **ITS Academy** o per l'inserimento diretto nel **mondo del lavoro**.

Quadro Orario

Materie trasversali e biennio	Anno 1	Anno 2	Anno 3	Anno 4	Anno 5
Chimica	2 (1)	-	-	-	-
Diritto	2	2	-	-	-
Fisica	2 (1)	2 (1)	-	-	-
Geografia	1	1	-	-	-
Inglese	3	3	2	2	2
IRC (Religione)/Attività Alternativa	1	1	1	1	1
Italiano	4	4	4	4	4
Matematica	3	3	3	3	3
Scienze della Terra e Biologia	-	2 (1)	-	-	-
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Tecnologie Informatiche e Comunicazione	2 (2)	2 (2)	-	-	-
Tecnologie e Tecniche di Rappresentazione Grafica	3 (2)	3 (2)	-	-	-

Discipline indirizzo Meccanico	Anno 1	Anno 2	Anno 3	Anno 4	Anno 5
Laboratori Tecnologici ed Esercitazioni	6	6	4	4	5
Tecnologie Elettroniche ed Elettrotecniche	-	-	4 (2)	4 (2)	4 (2)
Tecnologie Meccaniche ed Applicazioni	-	-	5 (3)	5 (3)	4 (3)
Tecnologie e Tecniche di Diagnosi e Manutenzione dei Mezzi di Trasporto	-	-	5 (4)	5 (4)	5 (4)

Discipline indirizzo Elettrico	Anno 1	Anno 2	Anno 3	Anno 4	Anno 5
Laboratori Tecnologici ed Esercitazioni	6	6	4	4	5
Tecnologie Elettroniche ed Elettrotecniche	-	-	5 (3)	5 (3)	4 (3)
Tecnologie Meccaniche ed Applicazioni	-	-	4 (2)	4 (2)	4 (2)
Tecnologie e Tecniche di Installazione e Manutenzione di ApparatI ed Impianti Elettrici	-	-	5 (4)	5 (4)	5 (4)

* Le ore tra parentesi indicano le ore di **Laboratorio** che si svolgono sotto la guida di due insegnanti

* Le ore dell'insegnamento **Laboratori Tecnologici ed Esercitazioni** sono da intendersi esclusivamente come ore di Laboratorio

Meccanica

L'indirizzo Meccanica forma **professionisti** capaci di intervenire su **motori, componenti e sistemi meccanici**, dalla **manutenzione** alla **diagnostica**. Gli studenti sviluppano competenze nell'uso degli **strumenti di misura**, nella **riparazione** e nella **messa a punto**, attraverso **lezioni in aula** e **attività pratiche di laboratorio**.

Profili in Uscita:

- Tecnico della manutenzione meccanica
- Tecnico di assistenza e riparazione di macchine e impianti
- Operatore meccanico specializzato
- Tecnico di manutenzione nel settore automotive
- Addetto alla diagnostica e alla manutenzione dei sistemi meccanici
- Tecnico di installazione e collaudo di macchinari



Elettrotecnica

L'indirizzo Elettrotecnica forma **professionisti** capaci di **progettare, realizzare e mantenere impianti elettrici civili e industriali**. Gli studenti sviluppano competenze in **scemi elettrici, misure, diagnosi, automazione, PLC e domotica**, attraverso **lezioni in aula** e **attività pratiche di laboratorio**.

Profili in Uscita:

- Tecnico installatore di impianti elettrici
- Tecnico della manutenzione elettrica
- Installatore e manutentore di impianti civili e industriali
- Tecnico di automazione e sistemi elettrici
- Addetto alla manutenzione e diagnostica degli impianti
- Tecnico per impianti elettrici e sistemi domotici





Sezione Tecnico

Turistico 5 anni

Turistico 4+2

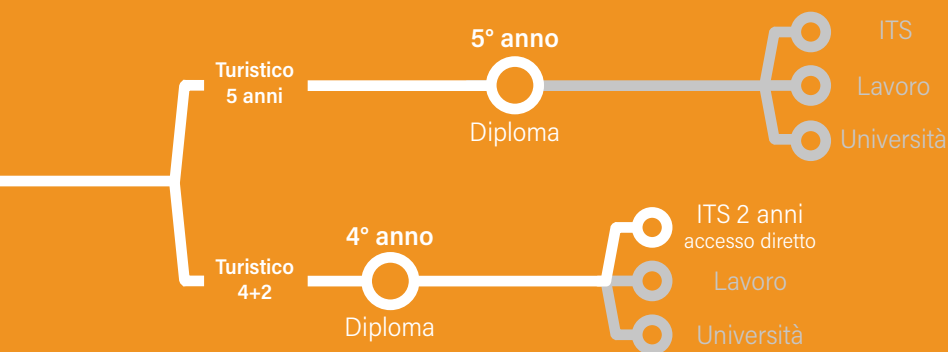


Inquadra il QR per maggiori informazioni sui **percorsi**

Percorso Formativo

Un percorso pensato per chi vuole trasformare la passione per viaggi, cultura, lingue e accoglienza in **competenze professionali**. La formazione unisce **conoscenze economiche e turistiche, competenze linguistiche e attività pratiche**, preparando gli studenti a operare in un **settore dinamico e internazionale**.

L'indirizzo offre due possibilità formative: il tradizionale **percorso quinquennale** e il nuovo **percorso 4+2**, che permette l'accesso diretto negli **ITS Academy** e specializzarsi in **competenze professionali** altamente richieste dal settore.



Quadro Orario percorso 5 anni

Materie	Anno 1	Anno 2	Anno 3	Anno 4	Anno 5
Italiano	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Geografia	3	3	-	-	-
Diritto e Economia	2	2	-	-	-
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
IRC (Religione)/Attività Alternativa	1	1	1	1	1
Seconda Lingua Straniera: Francese	3	3	3	3	3
Terza Lingua Straniera: Spagnolo	-	-	3	3	3
Scienze Integrate Fisica	2	-	-	-	-
Scienze Integrate Chimica	-	2	-	-	-
Scienze della Terra e Biologia	2	2	-	-	-
Economia Aziendale	2	2	-	-	-
Discipline Turistico Aziendali	-	-	4	4	4
Informatica	2	2	-	-	-
Geografia Turistica	-	-	2	2	2
Diritto e Legislazione Turistica	-	-	3	3	3
Arte e Territorio	-	-	2	2	2
Educazione Civica	MULTIDISCIPLINARE				
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32



Quadro Orario percorso 4+2

Materie	Anno 1	Anno 2	Anno 3	Anno 4
Italiano	5	4	4	4
Italiano + Francese	1	-	1	-
Storia	3	2	2	2
Italiano + Storia	-	1	-	-
Geografia + Scienze della Terra	2	2	-	-
Inglese	4	3	3	4
Inglese + Informatica	-	1	-	-
Matematica	4	3	4	4
Matematica + Scienze Integrate Fisica	-	2	-	-
Scienze Integrate Chimica	1	1	-	3
Informatica	1	1	-	1
Scienze Motorie	2	2	2	2
IRC (Religione)/Attività Alternativa	1	1	1	1
Francese	4	3	3	3
Spagnolo	-	3	3	3
Geografia Turistica	-	-	1	1
Geografia Turistica + Arte e Territorio	-	-	2	2
Arte e Territorio	1	1	-	-
Diritto e Economia	2	2	-	-
Economia Aziendale	2	2	-	-
Diritto e Legislazione Turistica	-	-	1	1
Dir. e Leg. Turistica + Discipline Tur. Aziendali	-	-	4	4
Discipline Turistiche e Aziendali	-	-	2	2
TOTALE ORE SETTIMANALI	33	34	33	33



Ore svolte in codocenza

Cuore del progetto è una rete stabile di partner che integra l'Istituto, le Agenzie Formative (come En.A.I.P. Piemonte ETS), l'ITS Academy Turismo Piemonte, le Università e le aziende leader del settore.

Tecnico Turistico

Il percorso sviluppa **competenze turistiche, economiche, linguistiche e digitali**, con una particolare attenzione alla conoscenza e **valorizzazione del territorio**. Gli studenti imparano a **progettare e promuovere** itinerari e servizi turistici, valorizzare le risorse artistiche e culturali, gestire la comunicazione con il turista e utilizzare strumenti digitali per la promozione, acquisendo **competenze concrete** per operare in un **settore dinamico e internazionale**.



Profili in Uscita:

- **Hospitality Manager:** Gestione strategica delle strutture ricettive.
- **Travel Experience Manager:** Progettazione di itinerari ed esperienze turistiche su misura.
- **Social Media & Marketing Manager:** Gestione della presenza digitale e promozione del territorio.
- **Sport Management:** Organizzazione e gestione di eventi e strutture sportive.
- **Data Analyst per il Turismo:** Analisi dei flussi e dei trend per decisioni di business data-driven.



Soggiorni Linguistici in Europa e nel Mondo

Il progetto permette agli allievi di trascorrere **una settimana di full immersion** nella **realtà francese**, saranno ospitati in una famiglia e seguiranno **corsi di lingua** adeguati al livello personale. Saranno organizzate **visite didattiche** e professionali nelle città della **Costa Azzurra**.

Erasmus e FSL Estero

Esperienze di FSL in tutta Europa a **Bruxelles, Valencia, Berlino, Galway e Dublino**. Un'opportunità per accrescere l'**indipendenza** ed aumentare le prospettive di **occupabilità** e di **carriera**.

Certificazioni Linguistiche

Il progetto prevede un corso di preparazione agli esami.

Comunicare in Inglese:

- **Cambridge PET**
- **Cambridge FCE**

Comunicare in Francese:

- **Certificazione Linguistica della Camera di Commercio di Parigi DFP Tourisme et Hotellerie B1 e A2 TH**

Post Diploma Alberghiero e Turistico

Corso di specializzazione Francese di alto livello all'interno della CEFPPA di Strasburgo per una durata di 2 anni

