APIS01600D - Protocollo 0014108/2026 del 04/11/2026

MIM
Ministero dell'Istruzione e del Merito

I. I. S. "F. BUSCEMI"
ISTITUTO TECNICO TECNOLOGICO
SERVIZI PER ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
PIAZZA MONSIGNOR SCIOCCHETTI, 6 – 63074 SAN BENEDETTO DEL TRONTO (AP)
Tel. 0735 587044 – C.F. 91053060447– Cod. Meccanografico APIS01600D
mail: apis01600d@istruzione.it - Pec apis01600d@pec.istruzione.it–
www.alberghierosbt.edu.it

RE·NA·I·A
RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI

Prot.n. 14108

San Benedetto del Tronto, 4/11/2026

Ai Dirigenti Scolastici delle scuole secondarie di I grado

delle province di Ascoli Piceno, Fermo e Teramo

Ai docenti referenti dell'Orientamento delle scuole

secondarie di I grado delle province di Ascoli Piceno, Fermo e Teramo

OGGETTO: Proposta Orientamento a.s. 2026/2027: Settore Professionale Alberghiero e Tecnico "Biotecnologie Sanitarie e della nutrizione".

Gentile Dirigente,

Le scrivo in quanto Istituto Buscemi per presentarLe le nostre iniziative di Orientamento 2026/2027 destinate agli studenti delle classi terze della Sua Scuola, in vista delle iscrizioni per l'a.s. 2027/2028.

Il nostro Istituto offre due percorsi altamente spendibili e in linea con le esigenze del mercato:

1. Settore Enogastronomia, Ospitalità e Accoglienza Turistica (Alberghiero):

• Formazione per professioni altamente richieste in Italia e all'estero.

• Sviluppo di solide competenze professionali nel settore della ristorazione e del turismo.

2. Settore Tecnico Biotecnologico Sanitario della Nutrizione:

• Focus su Nutrizione Umana, Sicurezza Alimentare e Igiene Ambientale.

• Apre le porte alle Facoltà Universitarie Sanitarie e offre opportunità immediate in laboratori di analisi.

Siamo convinti che la Sua collaborazione sia fondamentale. Per supportare i ragazzi in una scelta consapevole, desideriamo condividere con voi un percorso che permetta agli studenti di conoscere da vicino il nostro Istituto e di riflettere sulle proprie attitudini e interessi.

Come partecipare
Vi invitiamo a prendere contatto con le nostre referenti per l'orientamento:

E mail scuola: apis01600d@istruzione.it

E mail stefania.dimartino@alberghierosbt.edu.it; cinzia.quagliarini@alberghierosbt.edu.it

Tel 3882781973-3484129090
per concordare le modalità di adesione e la calendarizzazione degli incontri tra novembre e gennaio 2026

La preghiamo di dare la massima diffusione a questa proposta. in particolare ai docenti referenti per l'Orientamento e alle famiglie.
Confidando nella Sua preziosa collaborazione, restiamo a completa disposizione.

Cordiali Saluti,

Il Dirigente Scolastico Prof. Vincenzo Moretti

Attività di orientamento	
EXPORIENTA – Palestra Istituto Fazzini-Mercantini (Grottammare) Partecipazione interattiva e percorsi laboratoriali guidati dai nostri studenti: • Indirizzo Professionale Alberghiero: laboratori dal vivo di Cucina, Pasticceria, Sala/Bar ed Enogastronomia e Accoglienza Turistica. • Indirizzo Tecnico "Biotecnologie Sanitarie e della Nutrizione": esperienze pratiche di laboratorio scientifico, analisi nutrizionale e ricerca applicata.	sabato 21NOVEMBRE 2026 9.00-12.30 15.00-19.30 Giornata di Orientamento con tutti gli istituti superiori del nostro territorio. L'evento, aperto ad alunni, famiglie, docenti, permetterà di incontrare tutte le rappresentanze delle scuole e di informarsi sulle opportunità formative e lavorative dei diversi indirizzi.
"NOI DA VOI "	I docenti e gli alunni del nostro Istituto, previo accordo con i referenti orientamento, incontreranno le classi terze per presentare l'offerta formativa.
"OPEN DAY" LA DOMENICA Il Dirigente Scolastico i docenti e gli alunni saranno lieti di presentare l'Offerta Formativa per l'a.s.2027/2028 dell'Indirizzo Professionale Alberghiero e dell'Indirizzo Tecnico "Biotecnologie Sanitarie e della Nutrizione". Sono previsti: Seminari, Show cooking, momenti d'intrattenimento.	13 DICEMBRE 2026 ore 15.00-19.00 17 GENNAIO 2027 ore 15.00-19.00 24 GENNAIO 2027 ore 15.00-19.00

"SCELGO CON GUSTO E CON SCIENZA"

Laboratorio esperienziale di orientamento

Il laboratorio "Scelgo con gusto e con scienza" un'attività di tre ore da svolgere presso il nostro Istituto, pensata per aiutare gli studenti delle classi terze della scuola secondaria di primo grado a riflettere sulle proprie attitudini e motivazioni, attraverso un'esperienza diretta e coinvolgente nei laboratori del nostro Istituto.

L'attività si articola in momenti pratici e di confronto, in cui i ragazzi potranno esplorare due percorsi formativi differenti ma complementari:

- l'area enogastronomica e dell'accoglienza, dedicata a chi è portato per la creatività, la collaborazione e la relazione con gli altri;
- l'area tecnico-scientifica delle biotecnologie, pensata per chi mostra curiosità verso la ricerca, l'innovazione e le scienze applicate.

Durante l'esperienza, gli studenti saranno accompagnati in un percorso di orientamento formativo che favorisce la consapevolezza delle proprie risorse, delle passioni e dei possibili futuri scolastici e professionali.
Un'occasione per accendere la motivazione, sperimentarsi e scegliere con consapevolezza, scoprendo come gusto e scienza possano diventare due strade diverse per costruire il proprio futuro.

l'Istituto offre un'esperienza laboratoriale nei vari indirizzi:

PROFESSIONALE ALBERGHIERO

- Ospitalia – corso di Turismo Enogastronomico
- Enogastronomia-cucina
- Enogastronomia -Bar Sala e Vendita
- Pasticceria

INDIRIZZO TECNICO "BIOTECNOLOGIE SANITARIE E DELLA NUTRIZIONE"

Le nostre date:

Giovedì 3 dicembre– ore [09.00 – 12.00]

Giovedì 14 gennaio – ore [09.00 – 12.00]

Giovedì 21 gennaio – ore [09.00 – 12.00]

Giovedì 28 gennaio – ore [09.00 – 12.00]

Per prenotazioni Link : www.alberghierosbt.edu.it