ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE CHINO CHINI

IL POLO DEI MESTIERI DEL FUTURO NEL MUGELLO



WWW.CHINOCHINI.EDU.IT

TECNICO PER IL TURISMO

SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

INDUSTRIA E ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY

MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

IL POLO DEI MESTIERI DEL FUTURO NEL MUGELLO

- **La nostra Vision**: Trasforma la tua passione in una professione d'eccellenza.
- **L'Offerta**: Cinque indirizzi d'avanguardia radicati nel territorio e aperti al mondo.
- **Il Percorso**: Cinque anni per crescere, innovare e progettare il tuo domani.

TECNICO

TECNICO PER IL TURISMO

Diventa Manager della Promozione Territoriale e del Digital Tourism

AREA GENERALE

INSEGNAMENTI	I Biennio		II Biennio		V Anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	3	3	3
MATEMATICA	4	4	3	3	3
STORIA	2	2	2	2	2
SCIENZE INTEGRATE (Scienze della terra e Biologia)	2	2			
DIRITTO ed ECONOMIA	2	2			
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1	1	1

AREA DI INDIRIZZO

SECONDA LINGUA COMUNITARIA (Francese)	3	3	3	3	3
TERZA LINGUA STRANIERA (Spagnolo)			3	3	3
TIC	2	2			
GEOGRAFIA	3	3			
SCIENZE INTEGRATE (Fisica)	2				
SCIENZE INTEGRATE (Chimica)		2			
ECONOMIA AZIENDALE	2	2			
DISCIPLINE TURISTICHE E AZIENDALI			4	4	4
DIRITTO E LEGISLAZIONE TURISTICA			3	3	3
ARTE E TERRITORIO			2	2	2
GEOGRAFIA TURISTICA			2	2	2
	32	32	32	32	32

Il Percorso:

Unisce una solida base economico-giuridica alle competenze comunicative e linguistiche necessarie per governare il settore dei servizi turistici.

I punti di forza:

- Tre Lingue Straniere: Studio approfondito di tre lingue comunitarie per l'internazionalizzazione.
- Digital Marketing: Gestione dei canali digitali, analisi dei flussi e marketing turistico.
- Territorio e Cultura: Valorizzazione del patrimonio artistico, paesaggistico ed enogastronomico toscano.

Cosa farai dopo?

- Director di strutture ricettive
- Operatore di Tour Operator internazionali
- Esperto di marketing territoriale
- Accesso a tutte le facoltà universitarie.

PROFESSIONALE

SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE

Professionisti del Benessere, dell'Inclusione e della Persona

AREA GENERALE

INSEGNAMENTI	Biennio		Triennio		
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	3	3	2
MATEMATICA	4	4	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA	1	1			
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2			
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1	1	1

AREA DI INDIRIZZO

FRANCESE (seconda lingua straniera)	2	2	2	2	2
TIC	2 (2)	2 (2)			
SCIENZE INTEGRATE (Biologia, Scienze naturali)	2 (2)	3 (2)			
METODOLOGIE OPERATIVE	4	4	3	2	2
SCIENZE UMANE E SOCIALI	4 (2)	3 (2)			
DIRITTO E TECNICA AMM.VA DEL SETTORE SOCIO-SANITARIO			3	4	5
IGIENE E CULTURA MEDICO SANITARIA			4	4	4
PSICOLOGIA GENERALE E APPLICATA			5	5	5
	32	32	32	32	32

Tra parentesi le ore in compresenza con l'insegnante tecnico-pratico

Il Percorso:

Ti prepara a progettare e attuare interventi mirati a rispondere ai bisogni socio-sanitari di singoli, gruppi e comunità.

I punti di forza:

- Formazione Multidisciplinare: Psicologia applicata, igiene, cultura medico-sanitaria e metodologie operative.
- Competenze Relazionali: Tecniche di comunicazione ed empatia per supportare le persone in ogni fase della vita.
- Laboratori Attivi: Simulazioni di progettazione sociale e assistenza integrata sul territorio.

Cosa farai dopo?

- Educatore per l'infanzia
- Operatore in strutture socio-assistenziali e di comunità
- Accesso ai corsi di laurea sanitari (Infermieristica, Fisioterapia) e sociali (Scienze dell'Educazione, Psicologia).

PROFESSIONALE

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA: ACCOGLIENZA TURISTICA

Diventa Creatore di Esperienze Turistiche e Promotore delle Eccellenze del Territorio



AREA GENERALE

INSEGNAMENTI	Biennio		Triennio		
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	3	3	3
MATEMATICA	4	4	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA	1	1			
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2			
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1	1	1

AREA DI INDIRIZZO

FRANCESE (seconda lingua straniera)	2	2	3	3	3
SCIENZE INTEGRATE (Chimica)	2 (2)	1 (1)			
TIC	1 (1)	2 (2)			
DIRITTO e TECNICHE AMMINISTRATIVE			4	4	4
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2 (2)	2 (2)	3 (1)		
TECNICHE di COMUNICAZIONE				2 (1)	2 (1)
ARTE e TERRITORIO				3 (1)	3
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA	2*	2*			
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA E VENDITA	3*	2*			
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - ACCOGLIENZA TURISTICA	2	3	7	5	5
	32	32	32	32	32

Tra parentesi le ore in compresenza con l'insegnante tecnico-pratico
** insegnamento svolto "a squadre" con la presenza contemporanea del docente di cucina e di sala e vendita*

Il Percorso:

Laboratorio di Accoglienza Turistica per imparare tecniche di front office, gestione delle prenotazioni, check-in e check-out, organizzazione dei servizi alberghieri e assistenza al cliente.

I punti di forza:

- Marketing turistico e promozione del territorio (progettazione di itinerari, valorizzazione delle risorse locali, promozione di eventi ed esperienze turistiche).
- Tecnologie digitali e gestione delle strutture ricettive (utilizzo di software gestionali, piattaforme di prenotazione e strumenti di comunicazione digitale).
- Focus sulle Lingue Straniere applicate all'accoglienza, alla comunicazione interculturale e al Customer Care d'eccellenza.

Cosa farai dopo?

- Receptionist / Front Office Agent
- Hotel Manager
- Travel Agent / Consulente di viaggio
- Tourist Information Officer

PROFESSIONALE

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA: ENOGASTRONOMIA

Diventa Chef Professionista e Ambasciatore dell'Eccellenza Enogastronomica



AREA GENERALE

INSEGNAMENTI	Biennio		Triennio		
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	3	3	3
MATEMATICA	4	4	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA	1	1			
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2			
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1	1	1

AREA DI INDIRIZZO

FRANCESE (seconda lingua straniera)	2	2	3	3	3
SCIENZE INTEGRATE (Chimica)	2 (2)	1 (1)			
TIC	1 (1)	2 (2)			
DIRITTO e TECNICHE AMMINISTRATIVE			3	4	4
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2 (2)	2 (2)	4 (2)	3 (1)	3 (1)
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA	2*	2*	7	5	5
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA E VENDITA	3*	2*		2	2
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - ACCOGLIENZA TURISTICA	2	3			
	32	32	32	32	32

Tra parentesi le ore in compresenza con l'insegnante tecnico-pratico

** insegnamento svolto "a squadre" con la presenza contemporanea del docente di cucina e di sala e vendita*

Il Percorso:

Il percorso per chi vuole dominare l'arte culinaria, combinando creatività, tecnica e valorizzazione della filiera agroalimentare, con particolare attenzione ai prodotti tipici del Mugello.

I punti di forza:

- Laboratori di Scienza e Cultura dell'Alimentazione (studio chimico-fisico degli alimenti, intolleranze e diete speciali).
- Laboratorio di Servizi Enogastronomici (tecniche di cottura, pianificazione dei menu e calcolo del food cost).
- Moduli di economia applicata alla gestione del reparto cucina e degli approvvigionamenti (stoccaggio e magazzino).

Cosa farai dopo?

- Chef / Sous-Chef in ristoranti, hotel, resort e navi da crociera.
- Consulente Enogastronomico o sviluppatore di ricette per l'industria alimentare.
- Imprenditore nel settore della ristorazione

PROFESSIONALE

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA: SALA E VENDITA

Diventa Manager dell'Ospitalità, della Ristorazione e del Beverage.



AREA GENERALE

INSEGNAMENTI	Biennio		Triennio		
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	3	3	3
MATEMATICA	4	4	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA	1	1			
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2			
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1	1	1

AREA DI INDIRIZZO

FRANCESE (seconda lingua straniera)	2	2	3	3	3
SCIENZE INTEGRATE (Chimica)	2 (2)	1 (1)			
TIC	1 (1)	2 (2)			
DIRITTO e TECNICHE AMMINISTRATIVE			3	4	4
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2 (2)	2 (2)	4 (2)	3 (1)	3 (1)
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA	2*	2*		2	2
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA E VENDITA	3*	2*	7	5	5
LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI - ACCOGLIENZA TURISTICA	2	3			
	32	32	32	32	32

Tra parentesi le ore in compresenza con l'insegnante tecnico-pratico
** insegnamento svolto "a squadre" con la presenza contemporanea del docente di cucina e di sala e vendita*

Il Percorso:

Laboratorio di Sala e Vendita per imparare tecniche di servizio avanzate, intaglio dei formaggi, caffetteria specialistica, creazione di cocktail.

I tre profili del Triennio:

- Studio della Viticoltura e dell'Enologia (tecniche di degustazione, abbinamento cibo-vino, gestione della cantina).
- Focus sulle Lingue Straniere applicate alla vendita e al Customer Care d'eccellenza.

Cosa farai dopo?

- Maître d'Hôtel / Restaurant Manager (responsabile della gestione della sala e del personale). Sommelier Professionista (responsabile della carta dei vini e degli abbinamenti).
- Barman
- Food & Beverage Manager (figura manageriale che controlla i costi e la qualità di cibo e bevande nelle grandi catene).

PROFESSIONALE

INDUSTRIA E ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY

L'Officina Digitale: Progettazione, Robotica e Automazione



AREA GENERALE

INSEGNAMENTI	Biennio		Triennio		
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	3	3	3
MATEMATICA	4	4	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA	1	1			
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2			
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1	1	1

AREA DI INDIRIZZO

SCIENZE INTEGRATE (Fisica)	2	2			
SCIENZE INTEGRATE (Chimica)	2	2			
TIC	2	2			
LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI	5	5	6	6	6
TECNOLOGIE DISEGNO E PROGETTAZIONE	3	3			
TECNOLOGIE APPLICATE AI MATERIALI E AI PROCESSI PRODUTTIVI			4	3	3
TECNOLOGIE ELETTRICHE ELETTRONICHE E APPLICAZIONI			3	3	3
PROGETTAZIONE E PRODUZIONE			4	5	5
	32	32	32	32	32

Tra parentesi le ore in compresenza con l'insegnante tecnico-pratico
** materia dell'autonomia*

Il Percorso:
Incentrato sulla lavorazione, fabbricazione e assemblaggio di prodotti industriali e artigianali, con un forte legame con le produzioni meccaniche locali.

I punti di forza:

- Meccatronica: Studio applicato di sistemi meccanici e termo-tecnici integrati.
- Progettazione CAD/CAM: Ideazione e disegno tecnico assistito dal computer per la produzione robotizzata.
- Laboratori Officina: Esercitazioni pratiche su macchine utensili a controllo numerico (CNC).

Cosa farai dopo?

- Tecnico programmatore CNC
- Disegnatore meccanico industriale
- Collaudatore di sistemi automatizzati
- Accesso agli ITS Academy meccanici.

PROFESSIONALE

MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

Governa le Tecnologie Intelligenti, la Domotica e l'Energia Green



AREA GENERALE

INSEGNAMENTI	Biennio		Triennio		
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	3	3	3
MATEMATICA	4	4	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA	1	1			
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2			
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1	1	1

AREA DI INDIRIZZO

SCIENZE INTEGRATE (Fisica)	2	2			
SCIENZE INTEGRATE (Chimica)	2	2			
TIC	2	2			
LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI	5	5	4	4	5
TECNOLOGIE E TECNICHE DI RAPPRESENTAZIONE GRAFICA	3	3			
TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI			4	4	3
TECNOLOGIE ELETTRICHE ELETTRONICHE E APPLICAZIONI			5	4	3
TECNOLOGIE E TECNICHE DI INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE E DIAGNOSTICA			4	5	6
	32	32	32	32	32

Il Percorso:

Specializzato nell'installazione, manutenzione, riparazione e collaudo di impianti elettrici, elettronici e apparati tecnologici complessi.

I punti di forza:

- Smart Technologies: Domotica, automazione civile e industriale, sistemi IoT (Internet of Things).
- Energie Rinnovabili: Progettazione e manutenzione di impianti fotovoltaici ed eolici.
- Diagnostica Avanzata: Utilizzo di software e strumenti digitali per la ricerca e risoluzione dei guasti.

Cosa farai dopo?

- Tecnico installatore domotico
- Manutentore di sistemi industriali complessi
- Progettista di impianti elettrici green
- Impiantista autonomo.



IL VALORE DEI 5 ANNI AL CHINO CHINI

- Il Tempo della Maturazione: 5 anni stabili per una crescita serena e un metodo di studio solido.
- Nessun Limite: Diploma statale valido per l'accesso a qualsiasi facoltà universitaria, concorsi e ITS Academy.
- Patti Educativi 4.0: Oltre 400 ore di stage con la Formazione Scuola Lavoro (FSL) tra il Mugello e Firenze.
- Competenze Certificate: Certificazioni linguistiche europee incluse per arricchire il Portfolio dello studente.
- Un Ponte verso l'Europa: Internazionalizzazione attiva
    - eTwinning: Gemellaggi virtuali e progetti collaborativi online con scuole europee fin dai primi anni.
    - Erasmus +: Borse di studio per stage, tirocini ed esperienze formative all'estero nel triennio.

Vieni a Costruire il tuo Futuro

Giornate di Scuola Aperta (Open Day):

Sabato 12 Dicembre 2026 – dalle ore 15:00 alle ore 18:00

Sabato 16 Gennaio 2027 – dalle ore 15:00 alle ore 18:00

Sede

Via Pietro Caiani, 68 – 50032 Borgo San Lorenzo (FIRENZE)

Contatti

orienta@chinochini.edu.it

www.chinochini.edu.it

