

# **ISTITUTI PROFESSIONALI**

# I.P. Avv. G. Ambrosoli (IIS Codogno)

L'I.P. Ambrosoli è una scuola storica presente nel territorio partendo dal 1969. Oggi offre la scelta tra tre corsi di studio: Manutenzione e assistenza tecnica Operatore meccanico Operatore alla riparazione di veicoli a motore L'offerta formativa si articola in corsi quinquennali statali e corsi triennali IeFP con possibilità di quarto anno di specializzazione.	
Indirizzo dell'istituto	Viale della Resistenza 11 – 26845 Codogno (LO)
Eventuali indicazioni mezzi di trasporto	Facilmente raggiungibile con i mezzi pubblici La stazione è a circa 20 minuti a piedi
Recapito telefonico	0377/34997
Indirizzo email	dirigente@iis-codogno.com
Indirizzo PEC	lois001003@pec.istruzione.it
Sito	www.iis-codogno.edu.it
Referente orientamento	Annalisa Carretti
Email referente orientamento	annalisa.carretti@iis-codogno.com

## Indirizzo di studi: **MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA**

Durata del percorso formativo 5 anni					
Titolo di studio acquisito tecnico manutentore					
Competenze acquisite: - Garantire e certificare la messa a punto degli impianti e delle macchine; - Controllare e ripristinare, durante il ciclo di vita degli apparati e degli impianti, la conformità del loro funzionamento in base alle specifiche tecniche, alle normative sulla sicurezza degli utenti e sulla salvaguardia dell'ambiente. - Operare nella gestione dei servizi valutando anche i costi e l'economicità degli interventi. - Realizzare e interpretare disegni e schemi di semplici dispositivi e impianti meccanici, elettrici ed elettronici.					
<b>Tabella oraria</b>					
	<b>Orario settimanale</b>				
<b>Anno</b>	<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>	<b>V</b>
<b>Materia di insegnamento</b>					
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
STORIA	2	2	2	2	2
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
MATEMATICA	4	4	3	3	3
RC O ATTIVITÀ ALTERNATIVE	1	1	1	1	1
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	-	-	-
SCIENZE INTEGRATE FISICA	4	4	-	-	-
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	3	2	-	-	-
TECNOLOGIE MECCANICHE E APPLICAZIONI	-	-	5	5	4
TECNOLOGIE E TECNICHE DI INSTALLAZIONE E DI MANUTENZIONE E DI DIAGNOSI	-	-	4	5	6
TECNOLOGIE ELETTRICO-ELETTRONICHE E APPLICAZIONI	-	-	5	5	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI	5	5	4	4	5

<b>Sbocchi Lavorativi</b>	Tra le figure professionali più richieste per l'intero settore cui accedere: Montatore/Installatore/Manutentore meccanico, frigorista o manutentore mecatronico.
<b>Proseguimento degli studi</b>	(ITS) Istituti Tecnici Superiori dell'Ambito "Sistema Meccanica" Corsi universitari nell'ambito meccanico/industriale

# I.P. EINAUDI

L'Istituto, nato come sede staccata dell'IPC "Caterina da Siena" di Milano, ha ottenuto l'autonomia nel 1974 assumendo l'attuale denominazione di Istituto Professionale di Stato per i Servizi Commerciali e Turistici "Luigi Einaudi". Nell'anno 1996 l'Istituto, anche in risposta alle esigenze del territorio, si è arricchito del corso di studi Sociali modificando la denominazione in Istituto Professionale di Stato per i Servizi Commerciali, Turistici e Sociali. Nella Provincia di Lodi è l'unico Istituto Professionale con questi indirizzi di studi. Nel settembre 1998 gli uffici sono stati trasferiti presso la sede di via Spezzaferri 7 divenuta, da tale data, quella principale. L'Istituto è da allora dislocato su due sedi e localizzato su tre edifici separati.

Indirizzo dell'istituto	Sede centrale: Via spezzaferri, 7 Succursale: Via Vignati, 1
Eventuali indicazioni mezzi di trasporto	Sede Centrale: accessibile con navetta dedicata Succursale: Vicino alla stazione dei treni
Recapito telefonico	037136488
Indirizzo email	lorc01000q@istruzione.it
Indirizzo PEC	lorc01000q@pec.istruzione.it
Sito	www.ipseinaudilodi.edu.it
Referente orientamento	Prof. Francesco Algieri
Email referente orientamento	orientamento@ipseinaudilodi.edu.it

## Indirizzo di studi: **SERVIZI PER LA SANITA' E L'ASSISTENZA SOCIALE**

Durata del percorso formativo: 5 anni					
Titolo di studio acquisito: Diploma					
Competenze acquisite: Utilizzare metodologie e strumenti operativi per collaborare a rilevare i bisogni socio-sanitari del territorio e concorrere a predisporre ed attuare progetti individuali, di gruppo e di comunità Gestire azioni di informazione e di orientamento dell'utente per facilitare l'accessibilità e la fruizione autonoma dei servizi pubblici e privati presenti sul territorio Collaborare nella gestione di progetti e attività dell'impresa sociale ed utilizzare strumenti idonei per promuovere reti territoriali formali ed informali Contribuire a promuovere stili di vita rispettosi delle norme igieniche, della corretta alimentazione e della sicurezza, a tutela del diritto alla salute e del benessere delle persone Utilizzare le principali tecniche di animazione sociale, ludica e culturale Realizzare azioni, in collaborazione con altre figure professionali, a sostegno e a tutela della persona con disabilità e della sua famiglia, per favorire l'integrazione e migliorare la qualità della vita Facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati Utilizzare strumenti informativi per la registrazione di quanto rilevato sul campo Raccogliere, archiviare e trasmettere dati relativi alle attività professionali svolte ai fini del monitoraggio e della valutazione degli interventi e dei servizi					
<b>Tabella oraria</b>					
	Orario settimanale				
<b>Anno</b>	<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>	<b>V</b>
<b>Materia di insegnamento</b>					
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA STRANIERA 1*	3	3	2	2	2
MATEMATICA	4	4	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1			
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2			
EDUCAZIONE CIVICA	1	1	1	1	1
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA	1	1	1	1	1
LINGUA STRANIERA 2*	2	2	2	2	2

TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	2			
SCIENZE INTEGRATE	3	2			
METODOLOGIE OPERATIVE	4	4	3	2	2
SCIENZE UMANE E SOCIALE	3	4			
IGIENE E CULTURA MEDICO SANITARIA			5	5	4
PSICOLOGIA GENERALE ED APPLICATA			5	5	5
DIRITTO, ECONOMIA E TECNICA AMMINISTRATIVA DEL SETTORE SOCIO SANITARIO			3	4	5

1\*=INGLESE; 2\*=FRANCESE O SPAGNOLO

<b>Sbocchi Lavorativi</b>	Operatore dei servizi sociali Operatore front-office e back-office delle strutture sanitarie Addetto alla sorveglianza di minori e anziani Tecnico del reinserimento e dell'integrazione sociale Tecnico dei servizi per l'impiego Addetto alla compagnia e di servizio e assistenza alla persona
<b>Proseguimento degli studi</b>	- Discipline sociosanitarie - Scienze della formazione - Discipline infermieristiche - Operatore sociosanitario

**Indirizzo di studi: SERVIZI ENOGASTRONOMICI E PER L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA – SALA E VENDITA**

Durata del percorso formativo: 5 anni					
Titolo di studio acquisito: Diploma					
Competenze acquisite: Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti Valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto					
Tabella oraria					
	<b>Orario settimanale</b>				
<b>Anno</b>	<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>	<b>V</b>
<b>Materia di insegnamento</b>					
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA STRANIERA 1*	3	3	2	2	2
MATEMATICA	4	4	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1			
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2			
EDUCAZIONE CIVICA	1	1	1	1	1
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2

RELIGIONE CATTOLICA	1	1	1	1	1
LINGUA STRANIERA 2*	3	3	3	3	3
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	1	1			
SCIENZE INTEGRATE	1	1			
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2			
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	2	2	1	2	2
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	2	2	6	5	5
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2			
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			4	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			4	4	4

1\*=INGLESE; 2\*=FRANCESE O SPAGNOLO

<b>Sbocchi Lavorativi</b>	<p>Addetto Food and Beverage nelle strutture turistico ricettive  Cameriere di ristorante, albergo e bar  Sommelier  Barman, aiuto barman  Addetto al banco nei servizi di ristorazione  Cameriere di bordo in treni o navi  Addetto alla vendita nei fast food  Maitre d'hotel  Promoter vini e liquoristica e addetto alla vendita  Agente di vendita del settore enogastronomico  Esercente di bar, caffetterie, pasticcerie e gelaterie  Esercente esercizi vendita bevande e prodotti alimentari</p>
<b>Proseguimento degli studi</b>	<p>Scienze dell'alimentazione e discipline affini  ITS</p>

**Indirizzo di studi: SERVIZI ENOGASTRONOMICI E PER L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA – ACCOGLIENZA TURISTICA**

Durata del percorso formativo: 5 anni
Titolo di studio acquisito: Diploma
<p>Competenze acquisite:</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera</p> <p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</p> <p>Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio</p> <p>Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere</p>

Tabella oraria					
Anno	Orario settimanale				
	I	II	III	IV	V
<b>Materia di insegnamento</b>					
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA STRANIERA 1*	3	3	2	2	2
MATEMATICA	4	4	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1			
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2			
EDUCAZIONE CIVICA	1	1	1	1	1
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA	1	1	1	1	1
LINGUA STRANIERA 2*	2	3	3	3	3
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	1	1			
SCIENZE INTEGRATE	1	1			
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2			
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	2	2			
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	2	2			
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	7	5	5
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			4	4	4
TECNICHE DI COMUNICAZIONE				2	2
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE			4	4	4

1\*=INGLESE; 2\*=FRANCESE O SPAGNOLO

<b>Sbocchi Lavorativi</b>	<p>Hostess e steward di terra e di aria (previo corso di formazione specifico)</p> <p>Promoter di prodotti del territorio nella grande distribuzione, nelle cantine, nelle enoteche esercente nelle attività ricettive</p> <p>Addetto al ricevimento, front -desk receptionist</p> <p>Portiere d'albergo</p> <p>Cassiere</p> <p>Animatore turistico</p> <p>Operatore nei centri congressi e nelle fiere</p> <p>Operatore nelle navi da crociera</p> <p>Accompagnatore su bus turistici</p> <p>Addetto all'ufficio prenotazioni in agenzia di viaggi</p>
<b>Proseguimento degli studi</b>	<p>Discipline relative al turismo e affini</p> <p>ITS</p>

**Indirizzo di studi: SERVIZI COMMERCIALI**

Durata del percorso formativo: 5 anni
Titolo di studio acquisito: Diploma
<p>Competenze acquisite:</p> <p>Individuare le tendenze dei mercati locali, nazionali e internazionali</p> <p>Interagire nel sistema azienda e riconoscere i diversi modelli di strutture organizzative aziendali</p> <p>Svolgere attività connesse all'attuazione delle rilevazioni aziendali con l'utilizzo di strumenti tecnologici e software applicativi di settore</p> <p>Contribuire alla realizzazione dell'amministrazione delle risorse umane con riferimento alla gestione delle paghe, al trattamento di fine rapporto ed ai connessi adempimenti previsti dalla normativa vigente</p> <p>Interagire nell'area della logistica e della gestione del magazzino con particolare attenzione alla relativa contabilità</p> <p>Interagire nell'area della gestione commerciale per le attività relative al mercato e finalizzate al raggiungimento della customer satisfaction</p>

Partecipare ad attività dell'area marketing ed alla realizzazione di prodotti pubblicitari  
 Realizzare attività tipiche del settore turistico e funzionali all'organizzazione di servizi per la valorizzazione del territorio e per la promozione di eventi  
 Applicare gli strumenti dei sistemi aziendali di controllo di qualità e analizzare i risultati  
 Interagire col sistema informativo aziendale anche attraverso l'uso di strumenti informatici e telematici

<b>Tabella oraria</b>					
<b>Anno</b>	<b>Orario settimanale</b>				
	<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>	<b>V</b>
<b>Materia di insegnamento</b>					
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA STRANIERA 1*	3	3	2	2	2
MATEMATICA	4	4	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1			
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2			
EDUCAZIONE CIVICA	1	1	1	1	1
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA	1	1	1	1	1
LINGUA STRANIERA 2*	2	2	2	2	2
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	3	3			
SCIENZE INTEGRATE	2	2			
TECNICHE PROFESSIONALI DEI SERVIZI COMMERCIALI	5	5	9	9	9
LABORATORIO DI ESPRESSIONI GRAFICO ARTISTICHE	2	2			
DIRITTO ED ECONOMIA			4	4	4
TECNICHE DI COMUNICAZIONE			2	2	2
INFORMATICA			1	1	1

1\*=INGLESE; 2\*=FRANCESE

Sbocchi Lavorativi	Assistente amministrativo-contabile Addetto alla gestione ordini Addetto alla gestione magazzino, logistica e spedizioni Addetto ufficio paghe e contributi Addetto all' e-commerce Addetto alla promozione commerciale e turistica Addetto alla televendita e al call center Addetto alla gestione post-vendita e reclami Addetto alle vendite al dettaglio /ingrosso Addetto alla gestione della qualità aziendale Agente di commercio Mediatore immobiliare
Proseguimento degli studi	Discipline economiche e giuridiche ITS- IFTS



# I.P. “E. Merli” – ex Villa Igea (IIS Codogno)

L'I.P. Engardo Merli, ex- Villa Igea è una scuola storica presente nel territorio a partire nel 1964. Gli indirizzi presenti sono:	
- Agraria, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio, gestione delle risorse forestali e montane (corso statale);	
- Operatore e tecnico delle produzioni alimentari (IeFP);	
- Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera – declinazione “Enogastronomia” (corso statale);	
- Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera – declinazione “Arte bianca e Pasticceria” (corso statale).	
Indirizzo dell'istituto	Strada Provinciale 107 – loc. Villa Igea (LO)
Eventuali indicazioni mezzi di trasporto	Raggiungibile dalla stazione di Lodi con la navetta o mediante la pista ciclabile
Recapito telefonico	0371/431228
Indirizzo email	dirigente@iis-codogno.com
Indirizzo PEC	lois001003@pec.istruzione.it
Sito	www.iis-codogno.edu.it
Referente orientamento	Annalisa Carretti
Email referente orientamento	annalisa.carretti@iis-codogno.com

**Indirizzo di studi: AGRARIA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO, GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE**

Durata del percorso formativo: 5 anni					
Titolo di studio acquisito: Diploma quinquennale di istruzione professionale - indirizzo “Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane”.					
Competenze acquisite: Il Diplomato di istruzione professionale, nell'indirizzo “Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane”, possiede competenze relative alla produzione, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli, agroindustriali e forestali offrendo anche servizi contestualizzati rispetto alle esigenze dei singoli settori. Interviene, inoltre, nella gestione dei sistemi di allevamento e acquacoltura e nei processi produttivi delle filiere selvicolturali					
Tabella oraria					
Anno	Orario settimanale				
	I	II	III	IV	V
<b>Materia di insegnamento</b>					
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
STORIA	2	2	2	2	2
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	-	-	-
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
IRC	1	1	1	1	1
SCIENZE INTEGRATE - BIOLOGIA	2	2	-	-	-
LABORATORIO DI BIOLOGIA E CHIMICA APPLICATO AI PROCESSI PRODUTTIVI	2	2	3	3	-
T.I.C.	2	2	-	-	-
ECOLOGIA E PODOLOGIA	4	4	-	-	-
LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI	4	4	-	-	-
AGRONOMIA DEL TERRITORIO AGRARIO E FORESTALE	-	-	3	2	3
TECNICHE DELLE PRODUZIONI VEGETALI E ZOOTECNICHE	-	-	3	3	3

ECONOMIA AGRARIA E LEGISLAZIONE DI SETTORE AGRARIA E FORESTALE	-	-	4	4	4
GESTIONE E VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE E SOCIOLOGIA RURALE	-	-	3	3	4
AGRICOLTURA SOSTENIBILE E BIOLOGICA	-	-	2	3	4

<b>Sbocchi Lavorativi</b>	Lavoratore o imprenditore in aziende agricole cerealicole e zootecniche; settore florovivaistica; settore cura del verde e giardinaggio; servizi agromeccanici conto terzi; settore agroalimentare; settore agroindustriale; associazioni sindacali di settore; iscrizione all'albo degli Agrotecnici (previo Esame di Stato abilitazione).
<b>Proseguimento degli studi</b>	- Corsi di Laurea "Scienze e Tecnologie agrarie" e Scienze naturali - ITS

**Indirizzo di studi: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

Durata del percorso formativo: 5 anni					
Titolo di studio acquisito: Diploma quinquennale di istruzione professionale - indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera".					
Competenze acquisite: Essendo la ristorazione un settore strategico per l'innovazione alimentare e per il turismo, ambiti in cui vi è un crescente interesse per le esperienze legate al cibo, al vino, alle tradizioni alimentari Made in Italy, il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, specializzato nel percorso di enogastronomia, è un professionista della ristorazione, che possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia. Tale professionista è in grado di valutare la qualità degli alimenti, di adottare moderne tecniche di preparazione, cottura, conservazione e distribuzione, nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare e sui luoghi di lavoro. Egli predispone prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici, culture religiose e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. Il diplomato in enogastronomia è in grado di gestire il processo degli approvvigionamenti del proprio comparto e di supportare le attività di budgeting-reporting aziendale, perseguendo gli obiettivi di redditività, anche attraverso azioni di marketing. Le sue competenze gli consentono di valorizzare e promuovere, anche con tecnologie digitali, le tipicità enogastronomiche, le specifiche attrazioni, gli eventi e le manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del proprio territorio.					
<b>Tabella oraria</b>					
	<b>Orario settimanale</b>				
<b>Anno</b>	<b>I</b>	<b>II</b>	<b>III</b>	<b>IV</b>	<b>V</b>
<b>Materia di insegnamento</b>					
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
STORIA	2	2	2	2	2
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	-	-	-
TECNICHE AMMINISTRATIVE	-	-	3	3	3
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
IRC	1	1	1	1	1
SCIENZE INTEGRATE - BIOLOGIA	-	2	-	-	-
SCIENZE INTEGRATE - CHIMICA	2	-	-	-	-
T.I.C.	3	-	-	-	-
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2	-	-	-
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	-	-	3	4	4
LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	2	3	7	6	5

LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	3	2	-	2	1
LABORATORI DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	-	-	-
SECONDA LINGUA STRANIERA (FRANCESE)	-	3	3	3	3
TECNOLOGIA DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	-	-	2	-	2

<b>Sbocchi Lavorativi</b>	Il diplomato può lavorare all'interno della ristorazione commerciale (cucine di hotel, ristoranti, trattorie, fast-food, ecc.), ristorazione collettiva (mense aziendali, scolastiche, ristorazione viaggiante, case di riposo, ospedali, ecc.), organizzazione e somministrazione di servizi di catering e banqueting.
<b>Proseguimento degli studi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Corsi di laurea in "Scienze e tecnologie alimentari"; "Scienze e culture enogastronomiche"; "Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere"; "Scienze e tecnologie della ristorazione"; "Scienze gastronomiche mediterranee".</li> <li>- Master in "Cultura dell'alimentazione"; "Food quality management and communication".</li> <li>- Accademia di cucina ALMA.</li> <li>- ITS.</li> </ul>

**Indirizzo di studi: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTE BIANCA E PASTICCERIA**

Durata del percorso formativo: 5 anni					
Titolo di studio acquisito: Diploma quinquennale di istruzione professionale - indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera - arte bianca e pasticceria".					
Competenze acquisite: Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, specializzato nel percorso di arte bianca e pasticceria, opera nella produzione, creazione, decorazione e vendita di prodotti dolciari e di panificazione che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti internazionali, per la promozione del Made in Italy. È un professionista che trova sbocco lavorativo in laboratori di pasticceria, panetteria e prodotti da forno, nelle imprese di ristorazione e negli alberghi; egli è in grado di supportare il processo di gestione degli approvvigionamenti in un'ottica di qualità e di sostenibilità e possiede specifiche competenze tecniche, tradizionali e innovative, di lavorazione e presentazione di servizi e prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali. Il professionista di arte bianca e pasticceria conosce il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro e le applica in laboratorio e nei locali affini					
Tabella oraria					
Anno	Orario settimanale				
	I	II	III	IV	V
<b>Materia di insegnamento</b>					
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
STORIA	2	2	2	2	2
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	-	-	-
TECNICHE AMMINISTRATIVE	-	-	3	3	3
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
IRC	1	1	1	1	1
SCIENZE INTEGRATE - BIOLOGIA	-	2	-	-	-
SCIENZE INTEGRATE - CHIMICA	2	-	-	-	-
T.I.C.	3	-	-	-	-
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2	-	-	-

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	-	-	5	4	4
LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	2	3	-	-	-
LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE PASTICCERIA	-	-	7	6	5
LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	3	2	-	-	-
LABORATORI DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	-	-	-
SECONDA LINGUA STRANIERA (FRANCESE)	-	3	3	3	3
TECNOLOGIA DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	-	-	-	2	2

<b>Sbocchi Lavorativi</b>	Il diplomato può lavorare all'interno della ristorazione commerciale (pasticcerie, gelaterie, cioccolaterie, cucine di hotel, ristoranti, villaggi, ecc.), organizzazione e somministrazione di servizi di catering e banqueting.
<b>Proseguimento degli studi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Corsi di laurea in "Scienze e tecnologie alimentari"; "Scienze e culture enogastronomiche", "Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere"; "Scienze e tecnologie della ristorazione"; "Scienze gastronomiche mediterranee".</li> <li>- Master in "Cultura dell'alimentazione"; "Food quality management and communication".</li> <li>- Accademia di pasticceria ALMA.</li> <li>- ITS.</li> </ul>