



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"OLIVELLI - PUTELLI"
Darfo Boario Terme



AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING

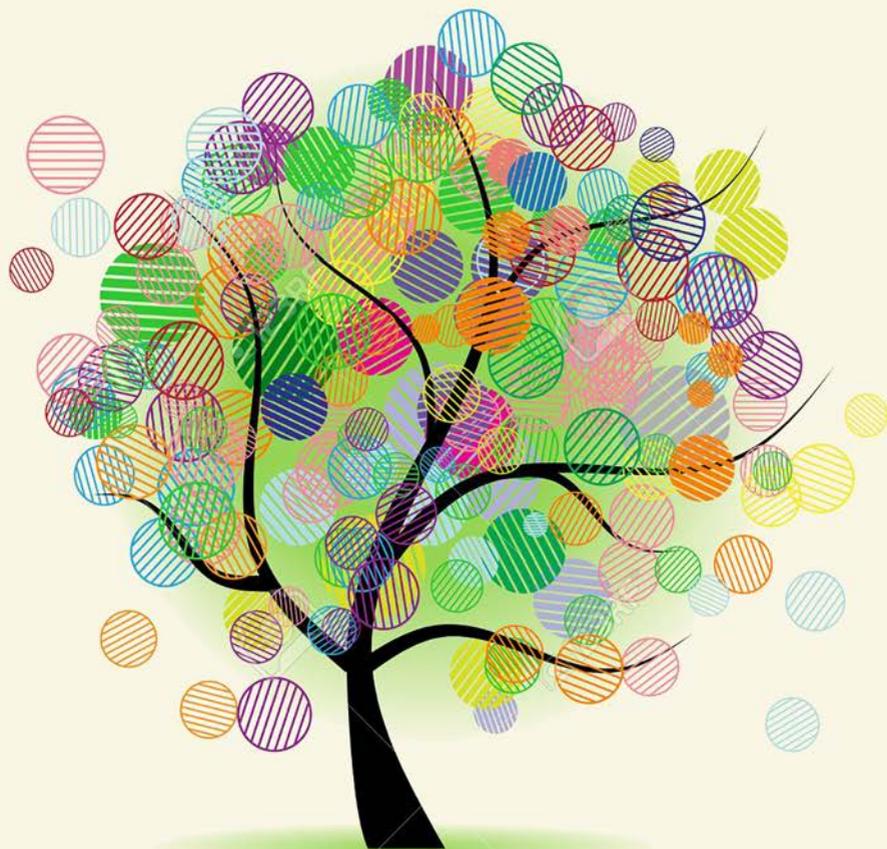
COSTRUZIONI, AMBIENTE E TERRITORIO (CAT)

INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI

LICEO SCIENTIFICO DELLE SCIENZE APPLICATE

LICEO SCIENTIFICO CON POTENZIAMENTO SPORTIVO

ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITÀ ALBERGHIERA



"Prendete in mano la vostra vita e fatene un capolavoro"

(Karol Wojtyła)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

"OLIVELLI - PUTELLI"

Darfo Boario Terme



Via Ubertosa, 1

25047 - DARFO BOARIO TERME (BS)

Telefono: 0364 531091 Fax: 0364 531378

e-mail: bsis02700d@istruzione.it

sito web: www.olivelliputelli.edu.it

Dirigente Scolastico: PAOLA ABONDIO

CORSI DI STUDIO ATTIVATI

SETTORE	TITOLO DI STUDIO
ECONOMICO	AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING RELAZIONI INTERNAZIONALI PER IL MARKETING SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI
TECNOLOGICO	COSTRUZIONI, AMBIENTE E TERRITORIO INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI
LICIALE	LICEO SCIENTIFICO: - opzione SCIENZE APPLICATE - opzione SCIENZE APPLICATE - DECLINAZIONE SPORTIVA
PROFILO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA	TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA: - Enogastronomia - Arte Bianca e pasticceria - Servizi di sala e di vendita - Accoglienza turistica
PROFESSIONALE ALBERGHIERO	OPERATORE DELLA RISTORAZIONE (terzo anno) TECNICO DELLA RISTORAZIONE (quarto anno) TECNICO DELLA RISTORAZIONE (quinto anno con esame di stato)
ALBERGHIERO SERALE	OPERATORE preparazione pasti (Terzo Anno) TECNICO preparazione pasti (Quarto Anno)

*Gentili Signori Genitori,
cari studenti e care studentesse,*

l'importante appuntamento con la scelta dell'indirizzo d'istruzione superiore è arrivato. So bene quanto sia difficile ed importante scegliere la scuola che possa dare risposte alle Vostre attese e aiutarVi a maturare le giuste competenze che Vi permetteranno di costruire il Vostro **progetto di vita** e di guardare al **futuro con serenità**.

L' "**Olivelli Putelli**" è un istituto superiore che nasce dalla confluenza delle due scuole superiori storiche di Darfo Boario Terme: l' ITCG "Olivelli" e l' IPSSAR "Putelli".

L'offerta formativa della nostra scuola è caratterizzata da tanti indirizzi: oltre ad essere stati rivisitati gli indirizzi che costituiscono l'identità storica della nostra scuola, il **Tecnico Commerciale (ora Amministrazione Finanza e Marketing)**, il **Tecnico Geometri (ora Costruzioni Ambiente e Territorio CAT)** e l'**Alberghiero**, hanno già visto l'avvio nuovi corsi di studio molto interessanti: il **Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate** che prevede anche una sezione con **potenziamento sportivo** e l'indirizzo **Tecnico Informatica e Telecomunicazioni**.

Sono stati inoltre attivati percorsi triennali, sia diurni che serali, di formazione professionale finalizzati al conseguimento della **Qualifica Regionale di Operatore della Ristorazione**; inoltre è stato attivato il quarto anno di **Tecnico della Ristorazione** finalizzato al conseguimento dell'**Attestato di diploma professionale di Tecnico (III livello europeo)** rilasciato dalla Regione.

Il presente opuscolo ha lo scopo di darVi alcune informazioni sugli indirizzi di studio dell'Olivelli Putelli e, spero, di facilitare la Vostra scelta.

Nei giorni di **Scuola Aperta** i docenti titolari delle diverse materie Vi forniranno tutte le informazioni, sia sui corsi di studio che sull'organizzazione della nostra scuola.

Abbiamo previsto inoltre la possibilità di **visitare** gli spazi più significativi dell'Istituto, ove si svolgono le attività di formazione ed d'istruzione di tanti giovani del nostro territorio, secondo le indicazioni che troverete sul nostro sito internet.



SETTORE TECNICO ECONOMICO

AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING (AFM)

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	PRIMO BIENNIO		SECONDO BIENNIO		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
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	---	---	---
Scienze integrate (Scienza 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	2	2	---
Seconda lingua comunitaria	3	3	3	3	3
Economia aziendale	2	2	6	7	8
Diritto	---	---	3	3	3
Economia politica	---	---	3	2	3
Ore settimanali	32	32	32	32	32
NOTE: ****					

PRE-REQUISITI RICHIESTI: diploma di scuola media, interesse verso le discipline linguistiche ed economiche, concorso e la piena valorizzazione di tutti gli aspetti del lavoro scolastico.

COMPETENZE IN USCITA: Il Diplomato in "Amministrazione, Finanza e Marketing" ha competenze generali nel campo dei macrofenomeni economici nazionali ed internazionali, della normativa civilistica e fiscale, dei sistemi e processi aziendali (organizzazione, pianificazione, programmazione, amministrazione, finanza e controllo), degli strumenti di marketing, dei prodotti assicurativo-finanziari e dell'economia sociale. Integra le competenze dell'ambito professionale specifico con quelle linguistiche e informatiche per operare nel sistema informativo dell'azienda e contribuire sia all'innovazione sia al miglioramento organizzativo e tecnologico dell'impresa inserita nel contesto internazionale.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: il Diploma consente l'accesso a tutte le facoltà universitarie ed Istituti Superiori, Accademie e corsi post-diploma (in particolare lauree in ambito giuridico-economico e linguistico).

A conclusione del percorso quinquennale il Diplomato nell'indirizzo Amministrazione, Finanza e Marketing opera in aziende private e in enti pubblici con mansioni di tipo amministrativo e contabile, svolge attività lavorativa presso studi di consulenza giuridica, commerciale e fiscale, può inserirsi inoltre nel sistema bancario e creditizio.

SETTORE TECNICO ECONOMICO

RELAZIONI INTERNAZIONALI PER IL MARKETING (RIM)

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	PRIMO BIENNIO		SECONDO BIENNIO		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
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	---	---	---
Scienze integrate (Scienza 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	---	---	---
Seconda lingua comunitaria	3	3	3	3	3
Economia aziendale	2	2	---	---	---
Terza Lingua straniera	---	---	3	3	3
Economia aziendale e geo-politica	---	---	5	5	6
Diritto	---	---	2	2	2
Relazioni Internazionali	---	---	2	2	3
Tecnologie della Comunicazione	---	---	2	2	---
Ore settimanali	32	32	32	32	32
NOTE: ****					

PRE-REQUISITI RICHIESTI: diploma di scuola media, interesse verso le discipline linguistiche ed economiche, concorso e la piena valorizzazione di tutti gli aspetti del lavoro scolastico.

COMPETENZE IN USCITA: Il Diplomato in “Amministrazione, Finanza e Marketing” ha competenze generali nel campo dei macrofenomeni economici nazionali ed internazionali.

Nell’articolazione “Relazioni Internazionali per il Marketing”, il profilo si caratterizza per il riferimento sia all’ambito della comunicazione aziendale con l’utilizzo di tre lingue straniere e appropriati strumenti tecnologici sia alla collaborazione nella gestione dei rapporti aziendali nazionali e internazionali riguardanti differenti realtà geopolitiche e vari contesti lavorativi.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: Il Diploma consente l’accesso a tutte le facoltà universitarie ed Istituti Superiori, Accademie e corsi post-diploma (in particolare lauree in ambito giuridico-economico e linguistico).

A conclusione del percorso quinquennale il Diplomato nell’indirizzo Relazioni Internazionali per il Marketing invece può operare in aziende che hanno rapporti con l’estero, in aziende che si occupano di import-export, in aziende di trasporti nazionali ed internazionali, in aziende turistiche con mansioni di tipo amministrativo, contabile ed organizzativo.

SETTORE TECNICO ECONOMICO

SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI (SIA)

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	PRIMO BIENNIO		SECONDO BIENNIO		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
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	---	---	---
Scienze integrate (Scienza 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	4	5	5
Seconda lingua comunitaria	3	3	3	---	---
Economia aziendale	2	2	6	7	7
Diritto	---	---	3	3	2
Economia politica	---	---	3	2	3
Ore settimanali	32	32	32	32	32
NOTE: ****					

PRE-REQUISITI RICHIESTI: diploma di scuola media, interesse verso le discipline linguistiche ed economiche, concorso e la piena valorizzazione di tutti gli aspetti del lavoro scolastico.

COMPETENZE IN USCITA: Il Diplomato in “Amministrazione, Finanza e Marketing” ha competenze generali nel campo dei macrofenomeni economici nazionali ed internazionali.

Nell’articolazione “Sistemi Informativi Aziendali”, il profilo si caratterizza per il riferimento sia all’ambito della gestione del sistema informativo aziendale sia alla valutazione, alla scelta e all’adattamento di software applicativi. Tali attività sono tese a migliorare l’efficienza aziendale attraverso la realizzazione di nuove procedure, con particolare riguardo al sistema di archiviazione, all’organizzazione della comunicazione in rete e alla sicurezza informatica.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: il Diploma consente l’accesso a tutte le facoltà universitarie ed Istituti Superiori, Accademie e corsi post-diploma (in particolare lauree in ambito giuridico-economico e linguistico).

A conclusione del percorso quinquennale il Diplomato nell’indirizzo Sistemi Informativi Aziendali può inserirsi in aziende che producono, commercializzano ed installano software, che operano in Internet e che gestiscono centri di elaborazione dati pubblici e privati.



SETTORE TECNOLOGICO

COSTRUZIONI, AMBIENTE E TERRITORIO (C.A.T.)

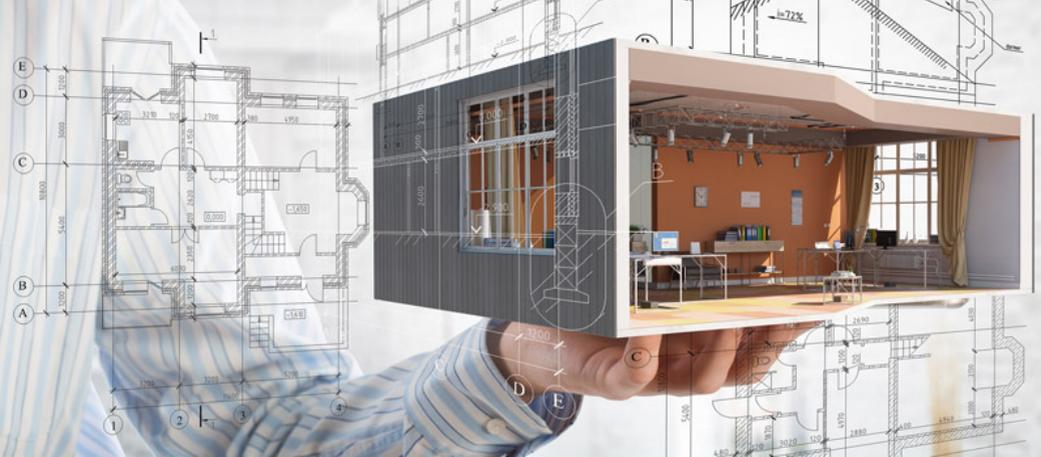
MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	PRIMO BIENNIO		SECONDO BIENNIO		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Geografia	1	---	---	---	---
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	---	---	---
Scienze integrate (Scienza 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)	3	3	---	---	---
Scienze integrate (Chimica) *(2)	3	3	---	---	---
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica *(2)	3	3	---	---	---
Tecnologie Informatiche * (2)	3	---	---	---	---
Scienze e tecnologie applicate	---	3	---	---	---
Complementi di matematica	---	---	1	1	---
Gestione del cantiere e sicurezza dell'ambiente di lavoro	---	---	2	2	2
Progettazione, Costruzioni e Impianti	---	---	7	6	7
Geopedologia economia ed estimo	---	---	3	4	4
Topografia	---	---	4	4	4
Ore settimanali	33	32	32	32	32
Ore annuali in compresenza *	264		561		330
NOTE: * Le ore indicate sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli Insegnanti Tecnico Pratici.					

PRE-REQUISITI RICHIESTI: diploma di scuola media, interesse verso le discipline tecniche, scientifiche e matematiche, concorso e la piena valorizzazione di tutti gli aspetti del lavoro scolastico.

COMPETENZE IN USCITA: il Diplomato in "Costruzioni, Ambiente e Territorio" possiede competenze grafiche e progettuali in campo edilizio, nell'organizzazione del cantiere, nella gestione degli impianti e nel rilievo topografico, nella stima di terreni, di fabbricati e delle altre componenti del territorio, nonché dei diritti reali che li riguardano, comprese le operazioni catastali; ha competenze relative all'amministrazione di immobili.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: il Diploma consente l'accesso a tutte le Facoltà Universitarie ed Istituti Superiori, Accademie e corsi post-diploma; i percorsi privilegiati possono essere le Facoltà di Ingegneria, Architettura, Urbanistica, Corso di Laurea in Design. Accesso a tutti i corsi universitari, ai corsi di formazione post-diploma (I.F.T.S.) e alle Accademie.

Impiego come tecnico nei quadri intermedi di aziende, imprese e studi professionali; previo concorso, presso la Pubblica Amministrazione dello Stato ed Enti pubblici; previa iscrizione all'albo professionale libera professione con mansioni di progettazione, direzione e vigilanza di lavori di costruzione e come consulente tecnico presso il tribunale; come consulente tecnico e perito edile presso aziende agrarie, imprese di costruzione edili e stradali, rilievo del territorio e gestione delle risorse, valutazione di mobili e d'immobili, valutazione di impatto ambientale, in enti specifici di interni e esterni legati al settore della grafica e dell'arredamento di interni ed esterni.



SETTORE TECNOLOGICO INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	PRIMO BIENNIO		SECONDO BIENNIO		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Geografia	1	---	---	---	---
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	---	---	---
Scienze integrate (Scienze 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)	3	3	---	---	---
Scienze integrate (Chimica) *(2)	3	3	---	---	---
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica *(2)	3	3	---	---	---
Tecnologie Informatiche* (2)	3	---	---	---	---
Scienze e tecnologie applicate**	---	3	---	---	---
Complementi di matematica	---	---	1	1	---
Sistemi e reti	---	---	4	4	4
Tecnologie e progettazione di sistemi informatici	---	---	3	3	4
Gestione progetto, organizzazione d'impresa	---	---	---	---	3
Informatica	---	---	6	6	6
Telecomunicazioni	---	---	3	3	---
Ore settimanali	33	32	32	32	32
Ore annuali in compresenza *	264		561		330

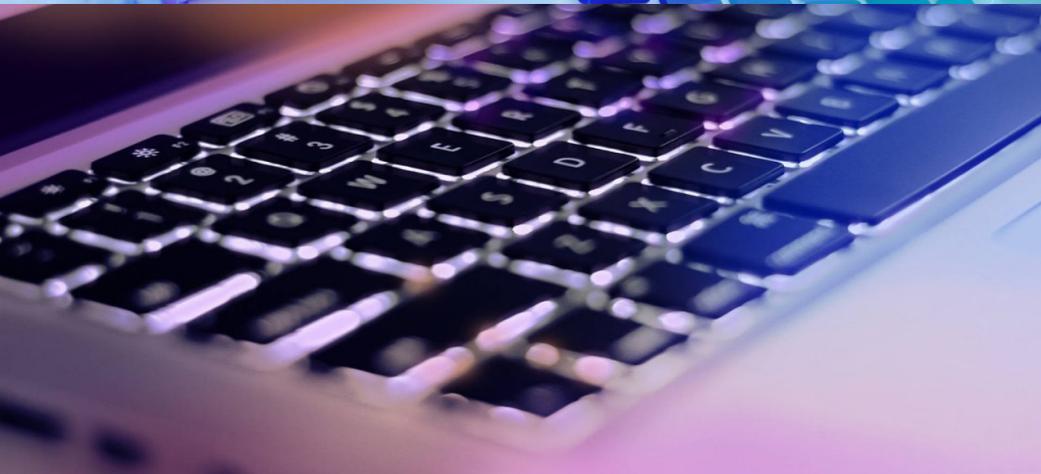
NOTE: * le ore indicate sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli Insegnanti Tecnico Pratici.

PRE-REQUISITI RICHIESTI: diploma di scuola media, interesse verso le discipline tecniche, scientifiche e matematiche, concorso e la piena valorizzazione di tutti gli aspetti del lavoro scolastico.

COMPETENZE IN USCITA: il Diplomato in Informatica e Telecomunicazioni ha competenze specifiche nel campo dei sistemi informatici, dell'elaborazione dell'informazione, delle applicazioni e tecnologie Web, delle reti e degli apparati di comunicazione; ha competenze e conoscenze che si rivolgono all'analisi, progettazione, installazione e gestione di sistemi informatici, basi di dati, reti di sistemi di elaborazione, sistemi multimediali e apparati di trasmissione e ricezione dei segnali; collabora nella gestione di progetti, operando nel quadro di normative nazionali e internazionali, concernenti la sicurezza in tutte le sue accezioni e la protezione delle informazioni ("privacy").

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: il Diploma consente l'accesso a tutte le Facoltà Universitarie ed Istituti Superiori, Accademie e corsi post-diploma.

Impiego come programmatore informatico, amministratore di sistemi, amministratore di database, programmatore di sistema, progettista e sviluppatore di siti e applicazioni in Internet, sviluppatore hardware; in aziende operanti nel settore delle telecomunicazioni (gestori di reti fisse e/o mobili); nel settore della trasmissione e ricezione di segnali (radio televisivi, satellitari e sulle reti).



SETTORE LICEALE

LICEO SCIENTIFICO delle SCIENZE APPLICATE

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	PRIMO BIENNIO		SECONDO BIENNIO		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura straniera	3	3	3	3	3
Storia e Geografia	3	3	---	---	---
Storia	---	---	2	2	2
Filosofia	---	---	2	2	2
Matematica	5	4	4	4	4
Informatica	2	2	2	2	2
Fisica	2	2	3	3	3
Scienze naturali*	3	4	5	5	5
Disegno e Storia dell'Arte	2	2	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Ore settimanali	27	27	30	30	30

NOTE: * Biologia, Chimica, Scienze della terra.

E' previsto l'insegnamento, in lingua straniera, di una disciplina non linguistica (CLIL) compresa nell'area delle attività e degli insegnamenti obbligatori per tutti gli studenti o nell'area degli insegnamenti attivabili dalle istituzioni scolastiche nei limiti del contingente di organico ad esse annualmente assegnato.

PRE-REQUISITI RICHIESTI: buone attitudini logico-matematiche; spiccato interesse per le scienze, la fisica e di tutti fenomeni naturali, disponibilità all'ampliamento delle proprie competenze verso le innovazioni tecnologiche.

COMPETENZE IN USCITA: capacità di servirsi opportunamente e rigorosamente degli strumenti tipici delle scienze (metodi, leggi, teorie) per comprendere e risolvere i problemi reali; individuare le caratteristiche e l'apporto dei vari linguaggi (storico-naturale, simbolico, matematico, logico, formale); comprendere il ruolo della tecnologia come mediazione fra scienza e vita quotidiana; utilizzare consapevolmente gli strumenti informatici in relazione all'analisi dei dati e alla modellizzazione di specifici problemi fisici e comprendere la funzione dell'informatica nella sviluppo scientifico.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: tutte le facoltà universitarie, accademie, scuole militari e corsi post-diploma.

Impiego presso Enti Pubblici (previo concorso) e ditte private, ove sia richiesto il diploma di Scuola Secondaria Superiore.

PROFILO ENOGASTRONOMIA

TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	PRIMO BIENNIO (COMUNE)		SECONDO BIENNIO		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Geografia	---	1	---	---	---
Lingua Inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze integrate	2	2	---	---	---
Diritto ed economia	2	2	---	---	---
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienza degli alimenti	2	2	---	---	---
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	---	---	5****	4****	5****
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	---	---	4	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	5*	5*	7°°	7°°	7°°
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	5***	5***	---	2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	---	---	---
TIC (Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione)	2**	2**	---	---	---
Ore settimanali	32	32	32	32	32
NOTE: * 5 ore di compresenza con Sala ** 1 ora di compresenza con Accoglienza Turistica *** 5 ore di compresenza con Sala **** 1 ora di compresenza con Cucina °° 1 ora di compresenza con Scienza e cultura dell'alimentazione					

PRE-REQUISITI RICHIESTI: diploma di terza media, attitudine e passione per il lavoro nella ristorazione.

COMPETENZE IN USCITA: nell'articolazione "Enogastronomia", il diplomato è in grado di valorizzare, produrre, trasformare, conservare e presentare i prodotti enogastronomici; promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: corsi universitari, inserimento nel settore organizzativo di una struttura alberghiera, nel settore produttivo e organizzativo di aziende di produzione pasti e catering, mense aziendali, aziende per la ristorazione collettiva, apertura in proprio di Bar o Ristorante (il titolo conseguito con l'esame di Stato dà la possibilità di iscriversi al R.E.C. senza sostenere altre prove).

PROFILO ARTE BIANCA E PASTICCERIA

TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	PRIMO BIENNIO (COMUNE)		SECONDO BIENNIO		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Geografia	---	1	---	---	---
Lingua Inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze integrate	2	2	---	---	---
Diritto ed economia	2	2	---	---	---
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienza degli alimenti	2	2	---	---	---
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	---	---	5****	4****	5****
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	---	---	4	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	5*	5*	---	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	5***	5***	---	2	2°°
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	---	---	---
Laboratorio di servizi enogastronomici – arte bianca e pasticceria	---	---	7****	5****	5****
TIC (Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione)	2**	2**	---	---	---
Ore settimanali	32	32	32	32	32
NOTE: * 5 ore di compresenza con Sala ** 1 ora di compresenza con Accoglienza Turistica *** 4 ore di compresenza con Cucina e 1 ora di compresenza con TIC **** 1 ora di compresenza Alimentazione/Pasticceria °° 1 ora di compresenza con Scienza e cultura dell'alimentazione					

PRE-REQUISITI RICHIESTI: diploma di terza media, attitudine e passione per il lavoro nella ristorazione.

COMPETENZE IN USCITA: nell'articolazione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: corsi universitari, commis di pasticceria, addetto alle produzioni dolciarie artigianali, pasticciere capo partita, responsabile dei servizi di ristorazione (food & beverage manager, banqueting manager), responsabile servizi di pasticceria nella grande distribuzione, gestore di aziende di produzione dolciaria industriale e artigianale, apertura in proprio di Bar o Ristorante (il titolo conseguito con l'esame di Stato dà la possibilità di iscriversi al R.E.C. senza sostenere altre prove).

PROFILO SERVIZI DI SALA E VENDITA

TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	PRIMO BIENNIO (COMUNE)		SECONDO BIENNIO		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Geografia	---	1	---	---	---
Lingua Inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze integrate	2	2	---	---	---
Diritto ed economia	2	2	---	---	---
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienza degli alimenti	2	2	---	---	---
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	---	---	5°	4°	5
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	---	---	4	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	5*	5*	---	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	5***	5***	7****	6****	5
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	---	---	---
TIC (Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione)	2**	2**	---	---	---
Ore settimanali	32	32	32	32	32
<p>NOTE: * 5 ore di compresenza con Sala ** 1 ora di compresenza con Accoglienza Turistica e 1 ora di compresenza con Sala *** 4 ore di compresenza con Cucina e 1 ora di compresenza con TIC **** 1 ora di compresenza con Alimentazione ° 1 ora di compresenza con Sala</p>					

PRE-REQUISITI RICHIESTI: diploma di terza media, attitudine e passione per il lavoro nella ristorazione.

COMPETENZE IN USCITA: nell'articolazione "Servizi di sala e vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative all'interno di tutte le strutture ristorative, di erogare e vendere prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: corsi universitari, inserimento nel settore organizzativo e operativo di aziende di ristorazione, apertura in proprio di Bar o Ristorante (il titolo conseguito con l'esame di Stato dà la possibilità di iscriversi al R.E.C. senza sostenere altre prove).

PROFILO ACCOGLIENZA TURISTICA

TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE				
	PRIMO BIENNIO (COMUNE)		SECONDO BIENNIO		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Geografia	1	---	---	---	---
Lingua Inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze integrate	2	2	---	---	---
Diritto ed economia	2	2	---	---	---
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienza degli alimenti	2	2	---	---	---
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	---	---	4**	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	---	---	4	4	5****
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	5*	5*	---	---	---
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	5***	5***	---	---	---
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	7	6°	5°
TIC (Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione)	2**	2**	---	---	---
Tecniche di comunicazione	---	---	2	2	2
Arte e territorio	---	---	2****	3	3
Ore settimanali	32	32	32	32	32

NOTE: * 4 ore di compresenza con Sala
 ** 1 ora di compresenza con Accoglienza Turistica e 1 ora di compresenza con Sala
 *** 4 ore di compresenza con Cucina e 1 ora di compresenza con TIC
 **** 1 ora di compresenza con Accoglienza turistica
 ° 1 ora di compresenza con Arte e territorio

PRE-REQUISITI RICHIESTI: diploma di terza media, attitudine e passione per il lavoro nella ristorazione.

COMPETENZE IN USCITA: nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è in grado gestire e organizzare le attività di ricevimento ed i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera che valorizzino le risorse del territorio

POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: corsi universitari, inserimento nel settore organizzativo di una struttura ricettiva, intraprendere la carriera per diventare Direttore d'Albergo o Room Division Manager, apertura in proprio di un'attività di accoglienza turistica (il titolo conseguito con l'esame di Stato dà la possibilità di iscriversi al R.E.C. senza sostenere altre prove).

ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE - IEFP

TITOLO DI STUDIO

OPERATORE PREPARAZIONE ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI (terzo anno)

TECNICO DI CUCINA (quarto anno)

TECNICO DI CUCINA (quinto anno con esame di stato)

AREA	DISCIPLINA	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
LINGUAGGI	Lingua e letteratura italiana	3	3	3	3	4
	Lingua inglese	2	2	3	2	2
MATEMATICO - SCIENTIFICO	Matematica / Informatica	2	2	3	2	3
	Scienze integrate	2	2	---	---	---
PROFESSIONALE	Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina	10*	10*	12**	8	4
	Laboratorio servizi enogastronomici settore sala-bar	4*	4*	---	---	2
	Scienze degli alimenti	2	2	3**	3	5***
	Francese	2	2	3	3	3
STORICO - SOCIALE	Storia	2	2	2	2	2
	Diritto	2	---	---	---	---
	Economia	---	2	2	---	---
	Diritto e tecniche amministrative	---	---	---	4	5
	Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
	Insegnamento della religione cattolica/materia alternativa	1	1	1	1	1
Ore settimanali		30	30	32	30	32

NOTE: * 4 ore di presenza con Cucina/Sala

** 1 ora di presenza con Cucina/Alimenti

*** 1 ora di presenza con Sala e 1 ora di presenza con Cucina

ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE - IEFP

TITOLO DI STUDIO

OPERATORE PREPARAZIONE ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI (terzo anno)

TECNICO DI CUCINA (quarto anno)

TECNICO DI CUCINA (quinto anno con esame di stato)

PRE-REQUISITI RICHIESTI

per il corso triennale: diploma di terza media, attitudine e passione per il lavoro nella ristorazione;

per il quarto anno: qualifica triennale di operatore della ristorazione.

COMPETENZE IN USCITA: L'operatore della ristorazione – preparazione pasti gestisce le fasi di produzione e il servizio di cibi/alimenti. Per la programmazione di menù e per l'organizzazione del servizio di cucina segue le indicazioni del Cuoco e dello Chef di cucina. Ha uno spiccato senso di organizzazione del lavoro e segue le regole igieniche nella conservazione e trasformazione dei prodotti alimentari. Lavora, individualmente e/o in collaborazione con altri, nelle aziende della ristorazione commerciale (ristoranti tradizionali, gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo, gastronomie di centri commerciali, ...) e della ristorazione collettiva (mense scolastiche, aziende di produzione pasti, ristorazione viaggiante, ...).

Lo Chef Patron è quella figura professionale in grado di occuparsi contemporaneamente della cucina, dell'accoglienza e del rapporto con i clienti. Tale figura, recentemente recuperata nella ristorazione, in base alle competenze acquisite, può agire indifferentemente in ambienti storici e tradizionali, così come di forte innovazione, raffinati e di nuova concezione. L'obiettivo è quello di formare un professionista adattabile alla flessibilità richiesta del mondo del lavoro.

POSSIBILI SBOCCHI LAVORATIVI O DI STUDIO: inserimento nel settore organizzativo e operativo di azienda di ristorazione, apertura in proprio di Ristoranti o locali finalizzati all'offerta di pasti (iscrizione al R.E.C. - senza sostenere altre prove).

il tecnico di cucina può lavorare in alberghi, ristoranti di varie categorie, in Italia e all'estero, in mense del settore pubblico o privato, laboratori artigianali del settore alimentare come pasticci, gastronomie, operando in modo autonomo. Può proseguire gli studi in un percorso di istruzione per conseguire il diploma di scuola superiore.

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA - CORSO SERALE

TERZO ANNO - Qualifica PROFESSIONALE Operatore preparazione pasti

QUARTO ANNO - Diploma PROFESSIONALE Tecnico preparazione pasti

QUINTO ANNO - Diploma di Maturità - Esami di Stato

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE		
	TERZO anno	QUARTO anno	QUINTO anno
Lingua e letteratura italiana	3	3	3
Storia	2	2	2
Lingua inglese	2	2	3
Matematica	2	2	3
Francese	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	3*	3*	3*
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	4	4
Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina	7	7	5
Ore settimanali	25	25	25
NOTE: * 1 ora di laboratorio svolta congiuntamente dai docenti disciplinari e dagli insegnanti tecnico-pratici			

PRE-REQUISITI RICHIESTI: diploma di terza media, età minima 16 anni, attitudine e passione per il lavoro nella ristorazione.

COMPETENZE IN USCITA: il percorso di Servizi per l'Enogastronomia permette al corsista di affrontare e sviluppare le più innovative tecniche di gestione di tutti i servizi enogastronomici, con particolare riferimento all'aspetto innovativo ed altamente qualificato del settore cucina.

Le competenze maturate a seguito della frequenza del corso permetteranno al corsista di operare fattivamente e proficuamente sia nell'ambito della valorizzazione della tradizione enogastronomica, così come delle nuove tendenze enogastronomiche a livello internazionale.

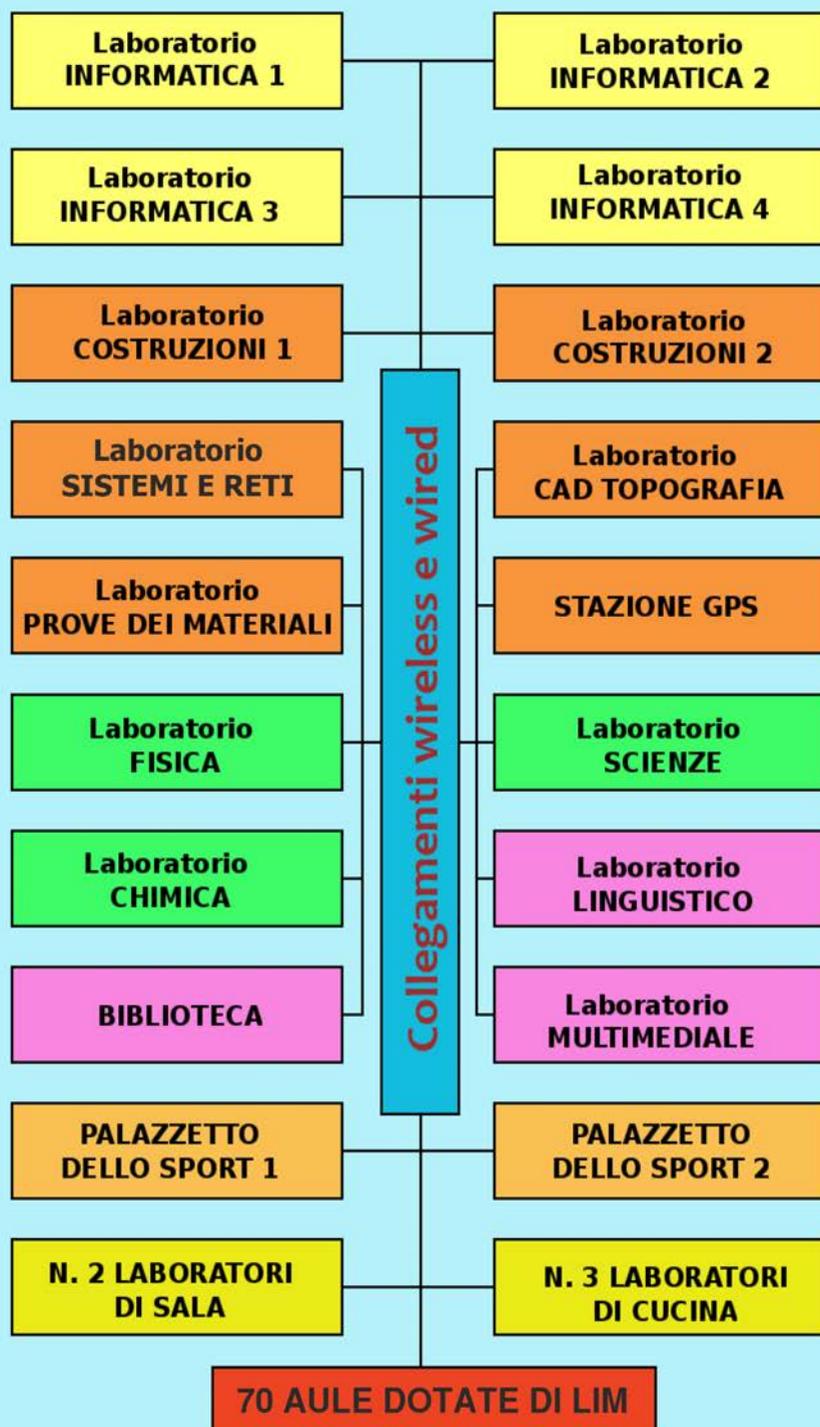
POSSIBILI SBocchi LAVORATIVI O DI STUDIO: inserimento nel settore organizzativo e operativo di azienda di ristorazione, apertura in proprio di Ristoranti o locali finalizzati all'offerta di pasti (iscrizione al R.E.C. - senza sostenere altre prove).

Il Diploma di istruzione Professionale ad indirizzo Alberghiero, conseguito alla fine del quinto anno, è valido a tutti gli effetti per il proseguimento degli studi presso qualsiasi Università.





Laboratori e Strutture per la Didattica





ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"OLIVELLI - PUTELLI"
Darfo Boario Terme



abbiamo un disegno preciso:
il tuo futuro!

OPEN DAY Sabato 23 NOVEMBRE 2024 - ORE 15,00 / 18,00

OPEN DAY Sabato 14 DICEMBRE 2024 - ORE 15,00 / 18,00
(non serve prenotazione)

"Prova tu" - MINICORSO ALBERGHIERO

Martedì 26 NOVEMBRE 2024 - ORE 14,30 - 17,00

Lunedì 2 DICEMBRE 2024 - ORE 14,30 - 17,00

Mercoledì 11 DICEMBRE 2024 - ORE 14,30 - 17,00

LICEO SCIENTIFICO DELLE SCIENZE APPLICATE - **SCIENZAPPLICANDO**

Martedì 03 DICEMBRE 2024 - ORE 14,00 / 16,00

Giovedì 19 DICEMBRE 2024 - ORE 14,00 / 16,00

Modalità di partecipazione ed iscrizioni per tutti sulla home page dell'Istituto

www.olivelliputelli.edu.it