

Ciropollini!

**ISTITUTO
PROFESSIONALE
STATALE**

via Ospedale, 4
27036 MORTARA (PV)

0384 98176

www.ciopollini.edu.it
pvra02000d@ciropollini.it

 [ipsciopollini](https://www.instagram.com/ipsciopollini)

 [@ipaaciropollini](https://www.facebook.com/ipaaciropollini)

impara **la tua professione** in azienda
seguito dai nostri tutor
nelle ore di alternanza scuola-lavoro

sviluppa **le tue attitudini** a scuola
nella nostra azienda agricola
nel nostro ristorante didattico

ed affina **la tua esperienza** con
la nostra attività di banqueting
il nostro giornale bimensile



AGRICOLTURA E SVILUPPO RURALE



SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE



ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

NUOVA CURVATURA DALL'ANNO 2022-23
SALUTE E BENESSERE – CUCINA PREVENTIVA



ISTRUZIONE e FORMAZIONE PROFESSIONALE

Operatore della ristorazione
Preparazione degli alimenti e allestimento piatti-Allestimento sala e somministrazione di piatti e bevande

3 anni - 3° livello EQF



PERCORSI DI 2° LIVELLO ISTRUZIONE DEGLI ADULTI

Agricoltura e sviluppo rurale
Servizi per la sanità e l'assistenza sociale

Enogastronomia e ospitalità alberghiera
3 anni - CORSI SERALI

quali finalità per i Percorsi di 2° livello?
- per migliorare, aggiornare, riqualificare l'identità professionale di adulti-lavoratori e consentire il rientro nella scuola di giovani che hanno abbandonato il percorso di studi diurno
- per permettere il conseguimento anche a studenti stranieri di un titolo di studio valido in Europa
come?
- percorsi flessibili con il riconoscimento di titoli di studio già posseduti e/o crediti formativi derivanti da anni scolastici precedenti e/o esperienze professionali e conoscenze già acquisite
- FAD – Formazione A Distanza con materiali di studio on-line su piattaforma e-learning e riduzione settimanale delle ore di lezione

5 anni-accesso a tutte le facoltà universitarie

5 anni-accesso a tutte le facoltà universitarie

5 anni-accesso a tutte le facoltà universitarie

quali competenze per il diplomato in Agricoltura e sviluppo rurale?
- sa produrre e trasformare prodotti agricoli e agroindustriali e gestire sistemi di allevamento per il benessere animale e la biodiversità
- sa supportare il processo di controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e tipicità delle produzioni agro-alimentari e forestali
- sa valorizzare filiere agroalimentari e forestali, gestendo attività di promozione e marketing
- sa dirigere sistemi di analisi di efficienza tecnico-economica aziendale, interagendo con gli enti territoriali

quali competenze per il diplomato in Servizi per la sanità?
- sa realizzare attività educative, di animazione sociale, ludiche e culturali per migliorare la vita di persone in situazione di svantaggio
- sa collaborare nella gestione di attività dei servizi sociali, socio-sanitari e socio-educativi, rivolti a bambini e adolescenti, persone con disabilità, anziani, minori a rischio, soggetti con disagio psico-sociale
- sa soddisfare i bisogni di base di bambini, persone con disabilità e anziani nelle più comuni attività quotidiane
- sa facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi

quali competenze per il diplomato in Enogastronomia?
- sa utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
- sa predisporre prodotti, servizi e menù per le esigenze della clientela (anche per specifici regimi dietetici e stili alimentari) applicando il sistema HACCP e la normativa su sicurezza e salute nei luoghi di lavoro
- sa progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali per valorizzare tradizioni e tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali e per la promozione del Made in Italy

intervenire a livello esecutivo nel processo della ristorazione scegliendo, preparando, conservando e stoccando le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti
- sa predisporre gli ordini, cucinare e porzionare piatti, eseguire le operazioni di pulizia
- agire per la sicurezza, l'igiene e la salvaguardia ambientale
- sa predisporre le comande, presentare i prodotti, servire i cibi e le bevande in sala e al banco bar
- sa la normativa sulla mescolta e somministrazione degli alcolici

e dopo?
- rete degli IFTS-Istruzione e Formazione Tecnica Superiore
- università: scienze delle produzioni animali, veterinaria, scienze delle tecniche alimentari, enologia...
- aziende agricole e zootecniche, consorzi, associazioni
- Pubblica Amministrazione e/o libera professione e iscrizione all'albo degli agrotecnici (dopo un praticantato di due anni) per consulenze o progetti tecnico-economici al servizio di piccole-medie aziende

	1 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a
Italiano	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	4	3	3
Storia	1	2	2	2	2
Geografia	1				
Diritto e Economia	2	2			
Scienze motorie	2	2	2	2	2
RC o Attività alternative	1	1	1	1	1
AREA D'INDIRIZZO					
Scienze E Tecnologie informatiche	2*	2*			
Scienze Integrate	4*	5*			
Ecologia e Pedologia	4*	3*			
Lab. Di scienze e Tec. Agrarie	4	4			
Lab. Di Biologia e di Chimica applicata ai processi di trasformazione			3	3	
Agronomia del territorio agrario e forestale			3*	3*	3*
Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche			2*	2*	2*
Economia agraria e legislazione di settore agraria e forestale			3	3	4
Gestione e valorizzazione delle attività produttive e sviluppo del territorio e sociologia rurale			3*	3*	3*
Logistica e marketing dei prodotti agroalimentari			2	2	3
Agricoltura sostenibile e biologia			2*	2*	3*

e dopo?
- qualifica di OSS, con abbreviazione del corso di studi
- rete degli IFTS-Istruzione e Formazione Tecnica Superiore
- università: professioni sanitarie e infermieristiche, fisioterapia; scienza dell'educazione e della formazione, servizio sociale...
- case-famiglia, centri di accoglienza e comunità
- centri di assistenza, cura e recupero sia pubblici che privati
- attività di mediazione culturale

	1 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a
Italiano	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Storia	1	2	2	2	2
Geografia	1				
Diritto e Economia	2	2			
Scienze motorie	2	2	2	2	2
RC o Attività alternative	1	1	1	1	1
AREA D'INDIRIZZO					
Seconda Lingua straniera	2	2	2	2	2
Scienze E Tecnologie informatiche	2*	2*			
Scienze integrate	3*	2*			
Scienze umane e sociali	3*	4*			
Metodologie operative	4	4	3	2	2
Psicologia generale e applicata			5	5	5
Igiene e cultura medico sanitaria			5	5	5
Diritto, Economia e Tecnica amministrativa del settore socio-sanitario			3	4	4

* COMPRESENZA

e dopo?
- rete degli IFTS-Istruzione e Formazione Tecnica Superiore
- università: scienze gastronomiche, del turismo, dell'alimentazione
- carriera di chef, pasticciere o maître, barman, sommelier
- direttore d'albergo
- agenzia di catering e banqueting
- responsabile servizi alloggio, ricevimento, ristorazione

	1 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a
Italiano	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Storia	1	2	2	2	2
Geografia	1	-			
Diritto e Economia	2	2			
Scienze motorie	2	2	2	2	2
RC o Attività alternative	1	1	1	1	1
Seconda lingua straniera	2	2			
Scienze e tecniche di comunicazione	2*	2*			
Scienze integrate	2	2			
Scienze degli alimenti	2*	2*	5*	3	4*
Lab. dei servizi di Accoglienza turistica	2	2			
Lab. dei servizi enogastronomici- Cucina	2	2			
Lab. dei servizi enogastronomici – Bar – sala e vendita	2	2			
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA					
Seconda lingua straniera			3	3	3
Diritto e Tecnica amministrativa			3	4	4
Scienze degli alimenti			5*	3	4*
Lab. dei servizi enogastronomici - Cucina			7	6	5
Lab. dei servizi enogastronomici – Bar – sala e vendita				2	2
ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E VENDITA					
Seconda lingua straniera			3	3	3
Diritto e Tecnica amministrativa			3	4	4
Scienze degli alimenti			5*	3	4*
Lab. dei servizi enogastronomici - Cucina				2	2
Lab. dei servizi enogastronomici – Bar – sala e vendita			7	6	5
ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA					
Seconda lingua straniera			3	3	4
Diritto e Tecnica amministrativa			3	4	4
Arte e Territorio			3*	3*	3*
Lab. dei servizi di Accoglienza turistica			7	6	5

e dopo?
- Istruzione Professionale
per conseguire il diploma in Enogastronomia e ospitalità alberghiera
- rete degli IFTS-Istruzione e Formazione Tecnica Superiore
- università
- carriera di cuoco o cameriere in alberghi, ristoranti, bar, mense, catering e banqueting

	1 ^a	2 ^a	3 ^a
Italiano	4	4	4
Inglese	3	3	2
Matematica	4	4	3
Storia	1	1	2
Scienze integrate/Geografia	2	2	
Diritto e Economia	2	2	
Scienze motorie	2	2	2
RC o Attività alternative	1	1	1
Seconda lingua straniera	2	2	3
Scienze e tecniche di comunicazione	2*	2*	
Scienze e cultura degli alimenti			3
Scienze degli alimenti	2*	2*	
Diritto e Tecniche amministrative			3
Lab. dei servizi enogastronomici. – Cucina/Sala bar	7*	7*	9*

lezioni dalle 18.00 alle 22.30

	1 ^{1/2} a	3 ^{3/4} a	5 ^a
Italiano	3	3	3
Storia/Geografia	1	1	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Seconda lingua straniera	1	2	2
Scienze integrate	2		
Diritto e Economia	2		
Scienze umane e sociali	4		
Scienze e tecniche di comunicazione	1		
Indirizzo SSA			
Metodologie operative	3	1	
Igiene e cultura medico sanitaria		3	3
Psicologia generale ed applicata		4	3
Diritto e legislazione socio-sanitaria		2	2
Tecnica amministrativa ed economia sociale		1	2
Indirizzo ENO			
Scienza degli alimenti	2	3	2
Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica	1		
Diritto e tecniche amministrative		3	3
Lab. dei servizi enogastronomici. – Cucina/Bar-sala e vendita	4	5 (4+1)	5 (3+2)