



Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca
ISTITUTO PROFESSIONALE "Crotto Caurga" – SORH040004
Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
Produzioni Industriali e Artigianali - Manutenzione e Assistenza Tecnica
Via Molinanca, 57 - 23022 Chiavenna (SO) Tel. 0343/32710 - Fax 0343/32925
E-mail: sorh040004@istruzione.it

*Al Dirigente Scolastico
Al Referente per l'Orientamento
AI Genitori delle classi terze
Agli Alunni delle classi terze*

**Oggetto: Attività di orientamento in entrata dell' Istituto Professionale "Crotto Caurga"-
a.s. 2017-18**

Il nostro Istituto, per rispondere alle richieste degli studenti e delle loro famiglie che sono chiamati a scegliere un percorso di Istruzione secondaria di secondo grado, propone il seguente programma di orientamento attivo per l'anno scolastico 2017-18:

1. VISITA GUIDATA AL NOSTRO ISTITUTO

La scuola effettua una **VISITA GUIDATA** nel nostro Istituto, in orario scolastico, per conoscere gli ambienti (aule e laboratori) e le attività che vi si svolgono. È un'occasione per incontrare il personale e gli studenti ricevendo risposte immediate per il proprio orientamento.

Le visite, della durata di due/tre ore, si svolgeranno di **martedì o giovedì** su appuntamento da concordare con il Referente per l'orientamento, Prof. Iaria Davide.

2. ORIENTAMENTO PRESSO LE SCUOLE

Tutti gli alunni delle classi terze e gli eventuali genitori interessati incontrano presso la propria scuola un docente del nostro Istituto che illustra, per circa un'ora, le caratteristiche principali dei percorsi d'istruzione superiore e il Piano dell'Offerta Formativa. Tale attività è svolta su appuntamento.

È possibile organizzare l'incontro anche in orario extrascolastico in data e orario da stabilire.

3. SCUOLA APERTA

Rappresenta il momento culminante del nostro programma di orientamento, durante il quale saranno in funzione tutti i laboratori (cucina, pasticceria, sala-bar, accoglienza turistica, ebanisti e meccanica). L'attività sarà articolata in due momenti distinti: durante la mattina (**aperta solo agli studenti**) dalle 9.00 sino alle 13.30 gli studenti saranno coinvolti in attività pratiche laboratoriali, seguiti dai nostri docenti e con il tutoraggio dei nostri alunni di quarto e quinto anno; questo momento si concluderà con un pranzo nel nostro Istituto dal **costo di 5 euro a persona**. Dalle 14.30 sino alle 18.00 la **scuola sarà aperta a tutti, genitori e figli**, dove i nostri docenti spiegheranno l'organizzazione del nostro istituto, l'offerta formativa e gli sbocchi professionali che esso offre. Per consentire a tutti gli studenti delle classi terze l'opportunità di parteciparvi, sono state individuate le seguenti date:

SABATO 2 Dicembre 2017 e SABATO 20 Gennaio 2018.

N.B. Per una buona riuscita dei laboratori è **necessario registrarsi** con un buon margine di anticipo. Ricordiamo infine che informazioni particolareggiate sull'Istituto si possono avere visitando il sito www.ipcrottocaurga.gov.it alla sezione orientamento o richiedendoci le *brochure* illustrative.

*Per appuntamenti o informazioni contattare il Referente per l'orientamento in ingresso, Prof. **Iaria Davide**, oppure la segreteria didattica del nostro Istituto.*

Contatti: sorh040004@istruzione.it - davide.iaria@gmail.com - tel. 0343/32710.

Con l'invito a dare massima diffusione della presente alle famiglie degli alunni delle classi terze, si porgono distinti saluti.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Massimo MINNAI
Firma digitale ai sensi D. Lgs. 82/2005

ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE: PANIFICAZIONE E PASTICCERIA

| Discipline | 1^ | 2^ | 3^ |
|--|----|-----|-----|
| Lingua e letteratura italiana | 4 | 4 | 4 |
| Lingua inglese | 3 | 3 | 3 |
| Storia | 2 | 2 | 2 |
| Matematica | 2 | 2 | 2 |
| Diritto ed economia | / | 2 | 2 |
| Scienze motorie | 2 | 2 | 2 |
| Religione | 1 | 1 | 1 |
| Laboratorio di panificazione e pasticceria | 15 | 12 | 12 |
| Scienza degli alimenti | 3 | 4 | 4 |
| Alternanza scuola - lavoro | / | 240 | 320 |

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

- Visite guidate ad aziende di settore
- Tirocinio formativo sino ad un massimo di 300 ore annue sotto la supervisione di un tutor interno e di un tutor aziendale
- Attività didattiche sotto la guida di esperti che provengono dal mondo delle professioni;
- 160: il numero delle aziende che ospitano i nostri ragazzi in stage;
- Stage curricolari ed extra curricolari
- Possibilità di effettuare stage all'estero

PROGETTI

FINALIZZATI ALL'ARRICCHIMENTO DEL BAGAGLIO CULTURALE E UMANO DELLO STUDENTE, TROVANO ATTUAZIONE PROGETTI QUALI:

- Progetto "La scuola del saper fare"
- Progetto cyberbullismo
- Corsi di preparazione alle certificazioni linguistiche
- Scambi linguistici e stage linguistici all'estero
- Progetto madrelingua
- Progetto "dislessia amica"
- Integrazione e inclusione
- Educazione alla legalità
- Progetto "Condividi lo sport"
- Certificazioni Eipass
- Didattica innovativa con ambienti di apprendimento multimediali diffusi
- Progetto ristorazione
- Progetto banchetti
- Progetto bar-didattico
- Progetto orto-giardino
- Progetto Biblioteca

Per maggiori informazioni

Istituto Professionale "Crotto Caurga"
Via Molinanca, 57 – 23022 Chiavenna (SO)
Tel. 0343 32710 – 32870 Fax 0343 32925
www.ipcrottocaurga.gov.it

e-mail: sorh040004@istruzione.it



Istituto Certificato secondo la
Norma ISO 9001

ISTITUTO PROFESSIONALE "Crotto Caurga"



Learning

by



doing



Ip
rotto
caurga
il tuo Futuro Professionale

QUALE FUTURO CON L'ISTITUTO ALBERGHIERO?

L'Istituto Professionale "Crotto Caurga" finalizza il suo intervento educativo alla formazione di "tecnici" qualificati, dotati sia di conoscenze professionali specifiche, sia di una solida base di istruzione generale che consentono loro di inserirsi proficuamente nel mondo del lavoro e dei suoi processi produttivi. Il percorso scolastico è articolato in 5 anni, al termine dei quali viene conseguito un Diploma di Istruzione Professionale nei vari settori che consente l'accesso a tutte le facoltà universitarie, corsi di specializzazione, master, ecc.

Cinque sono le possibili specializzazioni:

- Diploma in "Enogastronomia"
- Diploma in "Servizi di sala e di vendita"
- Diploma in "Accoglienza turistica"
- Diploma in "Arredi ed interni"
- Diploma in "Meccanica"

Inoltre l'Istituto offre un corso triennale IeFP in "Panificazione e Pasticceria"

AREA COMUNE

| DISCIPLINE | ORE SETTIMANALI | | | | |
|--|-----------------|----|------------|----|---------|
| | 1° biennio | | 2° biennio | | 5° anno |
| | 1^ | 2^ | 3^ | 4^ | 5^ |
| 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 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 |
| Geografia | 1 | | | | |
| Totale ore | 21 | 20 | 15 | 15 | 15 |

AREA PROFESSIONALIZZANTE SEOA

| DISCIPLINE | PRIMO BIENNIO | | SECONDO BIENNIO | | 5° ANNO |
|--|---------------|----|-----------------|----|---------|
| | 1^ | 2^ | 3^ | 4^ | 5^ |
| Scienze integrate (fisica) | 2 | | | | |
| Scienze integrate (chimica) | | 2 | | | |
| Scienza degli alimenti | 2 | 2 | | | |
| Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina | 2 | 2 | | | |
| Laboratorio servizi enogastronomici settore sala e vendita | 2 | 2 | | | |
| Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica | 2 | 2 | | | |
| Seconda lingua straniera | 2 | 2 | | | |

ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

| DISCIPLINE | | SECONDO BIENNIO | | | 5° ANNO |
|--|--|-----------------|----|----|---------|
| | | 3^ | 4^ | 5^ | |
| Scienze e cultura dell'alimentazione | | 4 | 3 | 3 | |
| Seconda lingua straniera | | 3 | 3 | 3 | |
| Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva | | 4 | 5 | 5 | |
| Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina | | 6 | 4 | 4 | |
| Laboratorio servizi enogastronomici settore sala e vendita | | | 2 | 2 | |

ARTICOLAZIONE "SERVIZI DI SALA E VENDITA"

| DISCIPLINE | | SECONDO BIENNIO | | | 5° ANNO |
|--|--|-----------------|----|----|---------|
| | | 3^ | 4^ | 5^ | |
| Scienze e cultura dell'alimentazione | | 4 | 3 | 3 | |
| Seconda lingua straniera | | 3 | 3 | 3 | |
| Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva | | 4 | 5 | 5 | |
| Laboratorio servizi enogastronomici settore cucina | | | 2 | 2 | |
| Laboratorio servizi enogastronomici settore sala e vendita | | 6 | 4 | 4 | |

ARTICOLAZIONE "ACCOGLIENZA TURISTICA"

| DISCIPLINE | | SECONDO BIENNIO | | | 5° ANNO |
|---|--|-----------------|----|----|---------|
| | | 3^ | 4^ | 5^ | |
| Scienze e cultura dell'alimentazione | | 4 | 2 | 2 | |
| Seconda lingua straniera | | 3 | 3 | 3 | |
| Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva | | 4 | 5 | 5 | |
| Tecniche di comunicazione | | | 2 | 2 | |
| Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica | | 6 | 4 | 4 | |

AREA PROFESSIONALIZZANTE PIA: ARREDI ED INTERNI

| DISCIPLINE | PRIMO BIENNIO | | SECONDO BIENNIO | | 5° ANNO |
|--|---------------|----|-----------------|----|---------|
| | 1^ | 2^ | 3^ | 4^ | 5^ |
| Scienze integrate (fisica) | 2 | 2 | | | |
| Scienze integrate (chimica) | 2 | 2 | | | |
| Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica | 2 | 2 | | | |
| Tecnologie dell'informatica e della comunicazione | 2 | 2 | | | |
| Laboratori tecnologici ed esercitazioni | 4 | 4 | 5 | 5 | 5 |
| Tecnologie applicate ai materiali e ai processi produttivi | | | 3 | 3 | 2 |
| Tecniche di produzione e di organizzazione | | | 4 | 3 | 3 |
| Tecniche di gestione - conduzione di macchine e impianti | | | / | 2 | 3 |
| Disegno professionale e visualizzazioni digitali | | | 3 | 2 | 2 |
| Storia e stili dell'arredamento | | | 2 | 2 | 2 |

AREA PROFESSIONALIZZANTE MAT: MECCANICA

| DISCIPLINE | PRIMO BIENNIO | | SECONDO BIENNIO | | 5° ANNO |
|--|---------------|----|-----------------|----|---------|
| | 1^ | 2^ | 3^ | 4^ | 5^ |
| Scienze integrate (fisica) | 2 | 2 | | | |
| Scienze integrate (chimica) | 2 | 2 | | | |
| Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica | 2 | 2 | | | |
| Tecnologie dell'informatica e della comunicazione | 2 | 2 | | | |
| Laboratori tecnologici ed esercitazioni | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 |
| Tecnologie meccaniche e applicazioni | | | 5 | 5 | 3 |
| Tecnologie elettroniche e applicazioni | | | 5 | 4 | 3 |
| Tecnologie e tecniche di installazione e di manutenzione | | | 3 | 5 | 8 |