

LA NUOVA SECONDARIA SUPERIORE

Il sistema d'istruzione nel suo insieme

Nuovo impianto organizzativo



VERSO IL TUO
FUTURO...

Formazione
Tecnici

Professionali
Licei



Gli Istituti Professionali sono scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica.

L'istruzione professionale è un tipo di percorso che fornisce una preparazione tecnica e una maturità professionale per l'accesso a diversi settori di attività lavorativa e/o universitaria.

I percorsi di leFP prevedono risultati di apprendimento sia di carattere generale (competenze culturali di base, comuni a tutti i percorsi di qualifica/diploma professionale) sia di carattere professionale (competenze tecnico-professionali specifiche previste per ciascun percorso di qualifica e di diploma professionale)



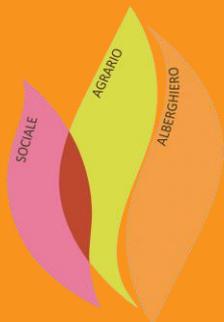
Gli Istituti Tecnici offrono una solida base culturale di carattere scientifico e tecnologico. Allo stesso tempo favoriscono lo sviluppo di competenze che permettono un immediato inserimento nel mondo del lavoro.



LA FILIERA TVET (Technical and Vocational Education and Training)



Istruzione terziaria	UNIVERSITA'		SISTEMA IFTS / ITS				Livelli del Quadro Nazionale delle Qualificazioni	
	LAUREE PROFESSIONALIZZANTI		ISTRUZIONE E FORMAZIONE TECNICA SUP.		ISTITUTI TECNICI SUPERIORI			
	3	Triennio	1 2 semestri		2 - 3	4 - 6		
	2		1	semestri	1	semestri		
1								
Istruzione secondaria secondo grado	ISTRUZIONE				ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE			
	ISTITUTI TECNICI		ISTITUTI PROFESSIONALI		QUALIFICA TRIENNALE PROFESSIONALE		DIPLOMA QUADRIENNALE PROFESSIONALE	
	5	Quinto anno	5	Quinto anno			4	
	4	Secondo biennio	4	Quarto anno			4	Annualità
	3		3	Terzo anno	3	Annualità	3	Annualità
	2	Primo biennio	2	Biennio unitario	2	Annualità	2	Annualità
	1	biennio	1	unitario	1	Annualità	1	Annualità



ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI
**GRAZIELLA
FUMAGALLI**
CASATENOVO

Servizi per la sanità e l'assistenza
SOCIALE

Servizi per l'Agricoltura e
lo Sviluppo rurale

Servizi per l'Enogastronomia
e l'Ospitalità
ALBERGHIERA

Istituto Istruzione Secondaria Superiore

**TUTTO QUELLO
CHE NON SAPEVO
L'HO IMPARATO A
SCUOLA**



**CON NOI PUOI
CREARE...COSTRUIRE...REALIZZARE
IL TUO FUTURO**



DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI



**PROGETTO FORMATIVO
INDIVIDUALE**



**AUMENTO DELLE ORE DI
LABORATORIO**

COS'è IL PFI ?

La struttura dei nuovi percorsi PROFESSIONALI è centrata sulla personalizzazione del percorso di apprendimento per ogni studente e si basa sulla definizione e aggiornamento periodico di un **Progetto Formativo Individuale (PFI)**.

Il piano formativo individuale che è un documento ove andranno indicati, alla luce degli obiettivi che si intendono perseguire, il percorso formativo e la ripartizione dell'impegno tra la formazione interna e quella esterna.

Il PFI ha come obiettivo quello di evidenziare i saperi e le competenze acquisiti dagli studenti in modo sia formale (a scuola) che informale (nella molteplici attività di laboratorio e di alternanza) e di rilevare potenzialità e carenze al fine di motivare e orientare gli studenti nel definire il proprio percorso formativo e professionale, in base alle caratteristiche dello studente e ai bisogni del contesto professionale di riferimento.



REVISIONE DEL PFI

COSA SIGNIFICA ESSERE AMMESSI CON REVISIONE DEL PFI?

In tal caso lo studente è ammesso con revisione del P.F.I. alla classe successiva, prevedendo attività finalizzate al recupero delle carenze riscontrate, che possono svolgersi durante i mesi estivi e/o nell'anno scolastico successivo, nell'ambito della quota non superiore a 264 ore nel biennio



QUADRO ORARIO "AREA COMUNE"

DISCIPLINE	1° BIENNIO		3°	4°	5°
	1°	2°			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Diritto	2	2			
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
R.C. o attività alternative	1	1	1	1	1



Le lezioni al Fumagalli sono strutturate su due tipi di orario:

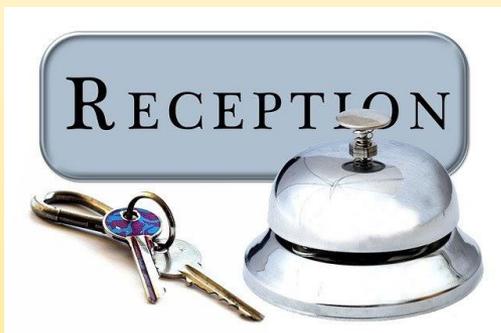
- **settimana lunga** : dal lunedì al sabato dalle 07:55 alle 13:50 per cinque giorni a settimana ed un giorno dalle 07:55 alle 12:50
- **settimana corta**: dal lunedì al venerdì Dalle 07:55 alle 13:50 con un giorno a settimana dalle 07:55 alle 15:50



Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità ALBERGHIERA



L'indirizzo professionale "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" prevede tre articolazioni:



**ACCOGLIENZA
TURISTICA**

**SERVIZI di SALA e
VENDITA**

**SERVIZI DI
ENOGASTRONOMIA**



- CUCINA
- PRODOTTI DOLCIARI



ALLA FINE DEL PERCORSO DI STUDI L'ALLIEVO CONSEGUIRA' IL SEGUENTE TITOLO:

Diploma professionale per i Servizi Enogastronomici e
per l' Ospitalità alberghiera



• Articolazione ENOGASTRONOMIA



- Cucina
- Prodotti dolciari



• Articolazione SERVIZI di SALA e di VENDITA



• Articolazione ACCOGLIENZA TURISTICA

QUADRO ORARIO "AREA di INDIRIZZO"

DISCIPLINE	1° BIENNIO	
	1°	2°
Seconda lingua straniera Francese	2	2
Scienze Integrate	1	2
TIC	2	1
Alimentazione	2	2
Lab. Cucina	4	4
Lab. Sala e vendita- Bar	4	4
Lab. Accoglienza Turistica	3	2

COMPRESENZE	BIENNIO	
	1°	2°
Lab. TIC	1 con TIC	1 con TIC
Lab. TIC	1 con accoglienza	1 con accoglienza
Cucina	2 con alimentazione	2 con alimentazione
Cucina	-	1 con lab. Sala
Lab. Chimica	1 con Scienze Integrate	1 con Scienze Integrate

•Articolazione ENOGASTRONOMIA

Nell'articolazione dell' "Enogastronomia" e opzione Prodotti dolciari artigianali ed industriali, il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.



QUADRO ORARIO "INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA"

DISCIPLINE	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
	3°	4°	5°
Francese	3	3	3
Alimentazione	5	4	5
Lab. Cucina	6	5	4
Lab. Sala	-	2	2
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
COMPRESENZA			
Laboratorio cucina	1 con alimentazione	1 con alimentazione	2 con alimentazione

QUADRO ORARIO "INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA"

PRODOTTI DOLCIARI

DISCIPLINE	3°ANNO	4°ANNO	5° ANNO
	3°	4°	5°
Seconda lingua straniera	3	3	3
Alimentazione	5	4	5
Lab. di Pasticceria	6	5	4
Diritto e tecnica amministrativa	4	4	4
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	-	2	2

COMPRESENZA			
Lab. di Pasticceria	1 con alimentazione	1 con alimentazione	2 con alimentazione

SBOCCHI PROFESSIONALI

Executive chef:



Food & Beverage Manager:



Cuoco



Chef de cuisine



Pasticcere



Panettiere e/o
Pizzaiolo



Gestore di locali e di mense scolastiche
o aziendali



COOPERATIVA
ITALIANA DI
RISTORAZIONE

•Articolazione SERVIZI di SALA e di VENDITA

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.



QUADRO ORARIO "INDIRIZZO SERVIZI SALA E VENDITA"

DISCIPLINE	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
	3°	4°	5°
Francese	3	3	3
Alimentazione	5	4	5
Lab. Sala e vendita - Bar	6	5	4
Lab. Cucina	-	2	2
Lab. Accoglienza	-	-	-
Diritto e Tecniche Amministrative	4	4	4

COMPRESENZA			
Laboratorio di Sala e vendita - Bar	1 con alimentazion e	1 con alimentazione	2 con alimentazione

SBOCCHI PROFESSIONALI

Maitre e/o
Maitre d'Hotel



Barman



Cameriere



Sommelier



Barista



Promoter dei vini



Articolazione ACCOGLIENZA TURISTICA

Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.



QUADRO ORARIO "ACCOGLIENZA TURISTICA"

DISCIPLINE	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Lab. cucina	-	-	-
Lab. Sala e vendita- Bar	-	-	-
Lab. Accoglienza	6	5	5
Francese	3	3	3
Alimentazione	4	4	4
Tecniche di comunicazione	-	2	2
Diritto e Tecniche amministrative	4	4	4

COMPRESENZA

Lab. Di Accoglienza
Turistica

1 con
alimentazione

1 con
alimentazione

1 con
alimentazione

SBOCCHI PROFESSIONALI

Receptionist



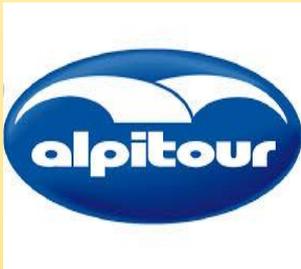
Portiere d'albergo



Hostess e Steward



Tour operator



Guida turistica

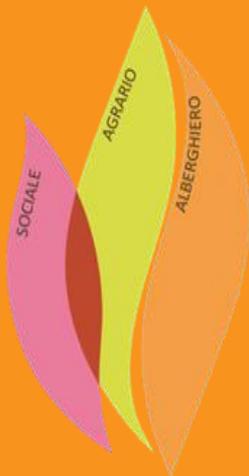


Animatore



Manager di agenzia di viaggio





PERIODI DI STAGE AL

**GRAZIELLA
FUMAGALLI**
CASATENOVO



Terzo anno: nei mesi tra marzo e aprile per quattro settimane, 160 ore

Quarto anno: nei mesi tra maggio, giugno e luglio per sei settimane, 240 ore

Quinto anno : progetti e attività interdisciplinari

LE ATTIVITA' DURANTE I NOSTRI ANNI

PROGETTO INTERDISCIPLINARE «CHE SENSO HA IL GUSTO»



PROGETTO INTERDISCIPLINARE « DUE LIEVITI A CONFRONTO »



CONSEGNA AGLI ALUNNI:

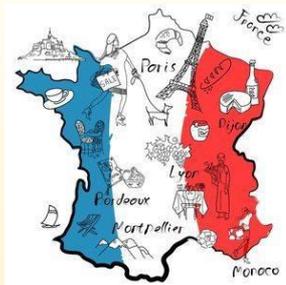
1. OGNI ALUNNO DEVE PREPARARE IL LIEVITO MADRE.
2. RISPUGNARE INDIVIDUALMENTE UN TOPPO DI FARINA E UN TACCO E LIEVITANO TERZO REGIONALE.
3. ATTIVITA' DI RINNOVAMENTO LA CLASSE DIVIDE IN GRUPPI DI COMODITA' E SCELGONO LE RICETTE DA PROPORRE.
4. TRANSFERIRE ED ORGANIZZARE LA PRESENTAZIONE DELLE RICETTE SCELGONATE.
5. PRESENTARE CON SCORREZZO E CRISTALLO IN CARTELLONE MANUSCRITTO DELLE FASI DEL LIEVITO MADRE.

6. RICETTE IN PRESENTAZIONE DEI PROGETTI

FACCIAMO IL LIEVITO MADRE			
1 FASE	ACQUA	500 g	Riposo a 20-22° per 24 ore
	FARINA	140-150 g	
	YOGURT NATURALE	100 g	
2 FASE	MADRE	500 g	Riposo a 20-22° per 16 ore
	FARINA	400 g	
	ACQUA	180 g	
3 FASE	MADRE	500 g	Riposo a 20-22° per 12 ore
	FARINA	500 g	
	ACQUA	220 g	
4 FASE	MADRE	500 g	Riposo a 20-22° per 8 ore
	FARINA	500 g	
	ACQUA	220 g	
5 FASE	MADRE	500 g	Riposo a 20-22° per 6 ore
	FARINA	500 g	
	ACQUA	220 g	
6 FASE	MADRE	500 g	Riposo a 20-22° per 4 ore
	FARINA	500 g	
	ACQUA	220 g	



PROGETTO INTERDISCIPLINARE «A SPASSO PER L'EUROPA»



In
collaborazione
con l'Istituto
Gandhi



PROGETTO «STREET FOOD & FOOD TRUCK»



**PROGETTO
EXTRACURRICOLARE
«CAKE DESIGN»**

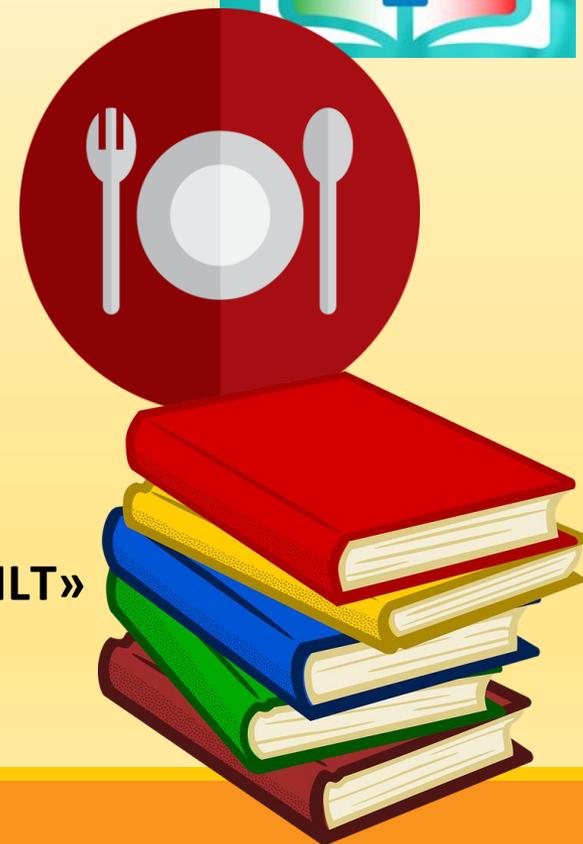


PROGETTO EXTRACURRICOLARE « MOLECOLARE »

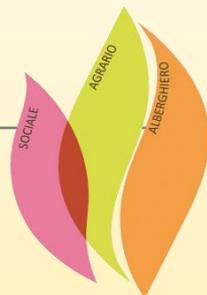


INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO CURRICOLARE

- **LEGALITA', CITTADINANZA E COSTITUZIONE: «Scambi culturali tra Nord e Sud»**
- **EDUCAZIONE ALLA SALUTE**
- **SPORTELLO COUSELING**
- **RELAX YOUR MIND: «percorso di Training Autogeno»**
- **PET THERAPY**
- **ECOSCHOOL**
- **ATTIVITA' DEL DIPARTIMENTO DI SCIENZE MOTORIE: «Più sport a scuola» e «Special Olympics»**
- **MADRELINGUA INGLESE E FRANCESE**
- **CERTIFICAZIONE INTERNAZIONALE «PET» B1 E DELF**
- **STAGE LINGUISTICO ALL'ESTERO**
- **CITY FOR CARE «in collaborazione con ATS Brianza»**
- **FUTURI CHEF A CONFRONTO « in collaborazione con la LILT»**
- **RISTORABILE**
- **FUMAGALLI RESTAURANT & MORE**
- **FUMAGALLI SOCIAL**



GRAZIE PER L'ATTENZIONE



ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI

**GRAZIELLA
FUMAGALLI**

CASATENNOVO

CONTATTI:

Via della Misericordia, 4, Casatenovo - LECCO tel. 039 920 53 85
orientamento@istitutograziellafumagalli.edu.it

VISITATE IL NOSTRO SITO:

<https://www.istitutograziellafumagalli.edu.it>

SEGUITECI SUI NOSTRI CANALI SOCIAL:

facebook

