



CORSI SERALI

I.P.S.E.O.A.
SERVIZI ENOGASTRONOMIA
e OSPITALITA' ALBERGHIERA

I.P.S.I.A.
MANUTENZIONE
e ASSISTENZA TECNICA

I CORSI SERALI

I corsi serali rientrano nell'ambito "dell'educazione permanente" e della riqualificazione tecnico-professionale che la continua trasformazione del mercato del lavoro richiede al fine di fornire una risposta sempre più qualificata alla crescente domanda di formazione differenziata. L'organizzazione dei corsi presenta una struttura flessibile, in grado di rispondere ai bisogni degli studenti lavoratori che possono far valere come crediti formativi le loro esperienze maturate in ambito lavorativo nonché percorsi di studio precedenti completati o eventualmente mai terminati.

Le Lezioni si svolgono presso la Sede dell'Istituto "Remo Brindisi" di Lido degli Estensi dal lunedì al venerdì in orario serale.

Nella mattinata del sabato sono previsti corsi di recupero/ore di completamento disciplinare che verranno organizzati durante il corso dell'anno scolastico, secondo le esigenze e adeguati calendari.

Il Diploma conseguito permette l'accesso a tutte le facoltà Universitarie.

A chi sono rivolti?

Agli adulti, anche di cittadinanza non italiana, che sono in possesso di titolo di studio conclusivo del primo ciclo di Istruzione (licenza media). Quindi agli studenti lavoratori, inoccupati o disoccupati, alle persone che hanno bisogno di una riqualificazione professionale, o intendono completare un percorso di studi mai portato a termine, a persone che intendano semplicemente ampliare le proprie conoscenze e la propria formazione personale. Possono iscriversi anche coloro che hanno compiuto il sedicesimo anno di età e che, in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di Istruzione (licenza media) e che dimostrino di non poter frequentare un corso diurno per acquisire un titolo di Studi Superiori.

CREDITI FORMATIVI

Il sistema dei crediti formativi consente di strutturare un percorso scolastico personalizzato e differenziato. La particolarità sta nel riconoscere le competenze maturate in anni precedenti o in esperienze di lavoro e trasformarle in crediti scolastici.

La scuola può riconoscere allo studente:

crediti formali: sono il riconoscimento di studi compiuti e certificati con titoli conseguiti in Istituti Statali o legalmente riconosciuti; sono automaticamente riconosciuti dall'istituto. Nel caso di non ammissione alla classe successiva, il Consiglio di classe può deliberare l'attribuzione di crediti utilizzabili nell'anno successivo per le discipline nelle quali si era raggiunta la sufficienza;

crediti non formali: sono il riconoscimento di tutte le esperienze maturate in ambito lavorativo (ad esempio specializzazioni nel lavoro in settori riguardanti l'indirizzo di studi scelto) o studi personali coerenti con l'indirizzo di studio scelto (corsi di lingue o altri corsi seguiti presso scuole non statali), sottoposte ad accertamento e a valutazione da parte dell'istituto.

PROFILO PROFESSIONALE

Il Diplomato in Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

L'articolazione Enogastronomia prepara ad intervenire nella produzione, trasformazione, presentazione, valorizzazione dei prodotti enogastronomici locali, nazionali e internazionali utilizzandoli tenendo conto del profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e chimico-fisico con menù coerenti alla clientela.

L'articolazione Servizi Sala e Vendita prepara a svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi del settore.

Interviene nello sviluppo delle filiere del settore enogastronomia per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati.

ATTIVITA' E INSEGNAMENTI – ORE SETTIMANALI

DISCIPLINE	PRIMO PERIODO DIDATTICO	SECONDO PERIODO DIDATTICO
	Lingua e letteratura Italiana	4
Storia	2	1
Prima lingua straniera: Inglese	2	2
Seconda lingua straniera: Francese	2	2
Matematica	3	3
Diritto ed Economia	2	
Diritto e Tecniche Amministrative		3
Scienze Integrate	2	
Scienza e cultura dell'Alimentazione	2	2 (1)
Laboratori di servizi Enogastronomici CUCINA	4	5 (1)
Laboratori di servizi Enogastronomici SALA E VENDITA	4	5
Laboratori di servizi Enogastronomici ACCOGLIENZA TURISTICA	2	

Note: Primo Periodo Didattico: i laboratori di Cucina, Sala e Vendita si svolgono per gruppi parallelamente.

Secondo Periodo Didattico: tra parentesi le ore di discipline in compresenza.

PROFILO PROFESSIONALE

Il Diplomato in Manutenzione ed Assistenza Tecnica ha specifiche competenze tecniche per gestire, organizzare ed effettuare interventi di installazione e manutenzione, di diagnostica, riparazione e collaudo di sistemi, impianti e apparati tecnici, anche marini, sia sotto l'aspetto meccanico che elettrico certificando la conformità del loro funzionamento e seguendo ed applicando le normative riferite alla sicurezza sul lavoro.

Le sue competenze professionali sono riferite alle filiere dei settori produttivi generali (elettronica, elettrotecnica, meccanica, termotecnica, ed altri) ma specificatamente sviluppate in relazione alle esigenze delle aziende presenti nel territorio.

Il Diploma permette quindi l'inserimento lavorativo in aziende che progettano ed installano impianti elettrici ed elettronici, aziende meccaniche e officine di manutenzione anche in ambito marittimo e studi di progettazione.

ATTIVITA' E INSEGNAMENTI – ORE SETTIMANALI

DISCIPLINE	PRIMO PERIODO DIDATTICO	SECONDO PERIODO DIDATTICO
	Lingua e letteratura Italiana	3
Storia	1	
Inglese	2	
Matematica	3	
Diritto ed Economia	2	
Scienze Integrate	2	
Scienze Integrate Fisica	2	
Scienze Integrate Chimica	2	
Tecnologie e Tec.che di rapp.ne grafica (Disegno)	2	
Tecnologie dell'Informazione Comunicazione (Informatica)	2	
Laboratori Tecnologici ed Esercitazioni ambito ELETTRICO	2	
Laboratorio Tecnologici ed Esercitazioni ambito MECCANICO	2	

DURATA DEI CORSI

I corsi serali sono articolati in tre periodi didattici che permettono il conseguimento del Diploma di Istruzione Superiore in tre anni scolastici.

Il primo periodo corrisponde al 1° e 2° anno del corso diurno e consente l'ammissione al secondo periodo didattico;

Il secondo periodo corrisponde al 3° e 4° anno del corso diurno e consente l'ammissione al terzo periodo;

Il terzo periodo corrisponde al 5° anno del corso diurno ed è finalizzato all'acquisizione del diploma professionale.

Il Diploma ha la stessa validità di quello conseguito nei 5 anni dei corsi diurni.

DURATA DEI PERIODI

La durata normale di ciascun periodo è pari a un anno scolastico e la frequenza del primo e del secondo periodo varia sulla base delle competenze dimostrate all'atto dell'iscrizione (attraverso documentazione e autocertificazioni validate dall'Istituzione scolastica – riconoscimento crediti accertati)

ORARIO LEZIONI

Ore settimanali: normalmente 25 ore dal Lunedì al Venerdì

Fascia oraria: dalle 18.00 alle 22.00 – 22,30

COSTI

Oltre le normali tasse di iscrizione, la spesa per i libri di testo consigliati ed il contributo scolastico il corso non prevede alcuna spesa aggiuntiva se non di abbigliamento da utilizzare nei laboratori previsti dal percorso di studi scelto.

Gli studenti del corso possono usufruire di tutte le attività proposte dalla scuola ed inserite nel Piano dell'Offerta Formativa.

PER ISCRIZIONI O INFORMAZIONI

RIVOLGERSI PRESSO LA SEDE DELL'ISTITUTO " REMO BRINDISI "

Via M.M. Boiardo, 10 44029 LIDO DEGLI ESTENSI (FE)

TEL. 0533 – 327440 e-mail feis008008@istruzione.it

Riferimenti:

SEGRETERIA DIDATTICA

COORDINATORE CORSO SERALE Prof. Bruno Ferrigato

