

Nel caso in cui lo studente è interessato al solo risultato parziale

Lo studente può *decidere liberamente quali insegnamenti seguire*, e sulla base degli insegnamenti seguiti viene rilasciata apposita *certificazione della frequenza* dell'insegnamento o del gruppo di insegnamenti.

Tale certificazione è utile per la frequenza del corso corrispondente alla classe successiva per i medesimi insegnamenti, *per l'ammissione agli esami di idoneità e di qualifica come privatista*.

Lo studente è comunque tenuto a frequentare l'area d'indirizzo, nello specifico L.S.R.Cucina – Sala-bar - Ricevimento d'albergo – Principi di alimentazione.

Come iscriversi

Presentandosi alla segreteria della scuola con:

- Un documento d'identità.
 - Diploma di scuola media inferiore (in originale).
 - Eventuali diploma di scuola media superiore e/ o altri titoli (in originale) per rilascio di crediti formativi.
 - Dichiarazione del datore di lavoro o di disoccupazione.
 - N° 2 foto tessera.
 - Versamento contributo scolastico
- Per stranieri:
- Permesso di soggiorno
 - Traduzione dei documenti presentati.

Orario di apertura della segreteria

Dal lunedì al sabato
dalle ore 7.45 alle ore 8.15
dalle ore 10.50 alle ore 12.50,

Lunedì e giovedì
dalle ore 17.45 alle ore 18.45

Martedì mercoledì e venerdì
dalle ore 17.00 alle ore 18.00

Punti di forza dell'offerta didattica

Accoglienza ed orientamento

Inserimento alunni stranieri
Accreditamento - Contratto formativo

Flessibilità didattica ed organizzativa

Biennio Qualifica integrato
Biennio Post qualifica integrato
Esami d'idoneità integrativi
Programmazione modulare
Coordinamento didattico e tutoring
E- Learning
Certificazione delle competenze in uscita

Integrazione con il territorio

Progetti formativi professionalizzanti

La nostra Scuola fa parte di:



AEHT

Rete Nazionale degli Istituti Professionali di Stato



Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme



E.d.A. Veneto – Rete per l'educazione degli adulti

I.P.S.S.A.R.
"Massimo Alberini"
Via Franchini, 1
31020 LANCENIGO DI VILLORBA
Tel. 0422-320204 / 346386
Fax 0422-320510
e-mail segreteria@istitutoalberini.it



"Massimo Alberini"

Organismo di formazione accreditato
formazione continua e orientamento
(d.g.r. n° 19 del 09/08/2002)
formazione superiore
(d.g.r. n° 178 del 31/01/03)



EdA
CORSO
SERALE

PERCHÉ ISCRIVERSI

L'Istituto fornisce agli allievi una valida formazione tecnico-professionale utile per inserirsi nel settore ristorativo e alberghiero.

Il corso di studi si articola in:

- un **biennio comune** di orientamento e formazione professionale di base,
- un successivo **terzo anno** mirato al conseguimento del diploma di qualifica di:

- ♦ **OPERATORE DEI SERVIZI DI CUCINA**
- ♦ **OPERATORE DEI SERVIZI DI SALA-BAR**
- ♦ **OPERATORE DEI SERVIZI DI RICEVIMENTO**

- un monoennio terminale facoltativo (**biennio integrato post-qualifica**), volto a completare la preparazione dell'allievo, fornendogli una conoscenza più completa e un diploma di Stato di:

- **Tecnico della ristorazione**
- **Tecnico dei servizi turistici.**

ESERCITAZIONI PRATICHE

Nella scuola viene riprodotto, nei limiti del possibile, l'ambiente di lavoro nel quale il futuro diplomato sarà chiamato a svolgere la sua attività professionale.

In collaborazione con associazioni ed esperti del comparto ristorazione e, grazie alle sinergie sviluppate con il mondo aziendale, gli studenti del corso serale partecipano a progetti formativi quali "Laboratorio del gusto" "Progetto formaggi" "I Piatti nostri".

IL TIROCINIO

A completamento del bagaglio tecnico-professionale è previsto lo stage di 3 settimane in seconda e 4 settimane in terza, da svolgersi in aziende del settore con modalità flessibili

QUALE ORARIO

Il quadro orario per il biennio è il seguente:

BIENNIO COMUNE		MATERIE	1 ^a	2 ^a
AREA COMUNE	ITALIANO		3	3
	STORIA		2	2
	INGLESE*		3	3
	DIRITTO ECONOMIA		1	1
	MATEMATICA INFORMATICA		3	3
	SCIENZA DELLA TERRA		1	*
	BIOLOGIA		*	1
AREA DI INDIRIZZO	SECONDA LINGUA		3	3
	PRINCIPI DI ALIMENTAZIONE		2	2
	LABORATORIO S.R.S. CUCINA*		3	3
	LABORATORIO S.R.S. SALA-BAR*		3	3
	LABORATORIO S. RICEVIMENTO		2	2
TOTALE ORE			25	25

1 ora di INGLESE compresenza con CUCINA e SALA-BAR

Per il terzo anno le materie di frequenza diventeranno più specializzanti e saranno diverse a seconda del corso scelto.

TERZO ANNO		MATERIE	C.	S.B.	R.
AREA COMUNE	ITALIANO		3	3	3
	STORIA		2	2	2
	INGLESE		2	2	2
	MATEMATICA INFORMATICA		2	2	2
AREA DI INDIRIZZO	SECONDA LINGUA*		2	2	3
	ALIMENTI E ALIMENTAZIONE*		2	2	*
	AMMINISTRAZIONE ALBERGHIERA		*	*	4
	GEOGRAFIA		*	*	2
	ELEMENTI DI GEST. AZIENDALE		2	2	*
	LABORATORIO S.R.S. CUCINA*		12	*	*
	LABORATORIO S.R.S. SALA-BAR*		*	12	*
LABORATORIO S. RICEVIMENTO		*	*	9	
TOTALE ORE			25	25	27

1 ora di ALIMENTI compresenza con CUCINA e SALA-BAR

1 ora di 2^a LINGUA compresenza con CUCINA e SALA-BAR

Il quadro orario per il biennio integrato post-qualifica **Tecnico della ristorazione** è il seguente:

QUARTO E QUINTO ANNO		MATERIE	4 ^a	5 ^a
AREA COMUNE	ITALIANO		3	3
	STORIA		2	2
	INGLESE		3	3
	MATEMATICA		2	2
AREA DI INDIRIZZO	SECONDA LINGUA		3	3
	ALIMENTI E ALIMENTAZIONE		3	3
	ECONOMIA E GESTIONE AZIENDALE		4	4
	LEGISLAZIONE		2	2
		LAB. ORGANIZ. GEST. SERVIZI	3	3
TOTALE ORE			25	25

PIANO DI STUDI INDIVIDUALIZZATO

E' sicuramente questa la migliore caratteristica del corso serale, dato che si può accedere con modalità ed obiettivi diversi, su di un **piano di studio proposto dagli interessati** e approvato dal consiglio di classe.

Per ottenere il diploma di qualifica

Lo studente può:

- ♦ 1) frequentare il corso di qualifica completo in tutti i suoi insegnamenti e scansioni annuali.
- ♦ 2) beneficiare di crediti scolastici.
- ♦ 3) chiedere di sostenere prove di esame sugli insegnamenti non frequentati se impossibilitato a seguire una o più discipline.

CHI PUO' ISCRIVERSI

Possono accedere ai corsi serali tutte le persone in possesso di un diploma di scuola media inferiore che dimostrino, per condizioni personali, di non poter frequentare un corso diurno.