

## DOPO LA TERZA MEDIA: LA NUOVA SCUOLA DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE

La legislazione nazionale prevede che, dopo la terza media, si possa assolvere l'obbligo di istruzione a 16 anni nella scuola superiore o nei corsi regionali di istruzione e formazione professionale. I due sistemi interagiscono per offrire all'allievo/a le più ampie possibilità di scelta. Infatti grazie al sistema dei "passaggi" e ad appositi laboratori di recupero, è possibile passare dalla scuola alla formazione professionale e viceversa, senza che nulla di quanto appreso vada perduto.

Il Modello di istruzione e Formazione Professionale propone un percorso flessibile di tre anni (qualifica professionale) con possibilità di proseguimento alla classe IV di scuola superiore attraverso esame di passaggio. I titoli conseguiti sono validi e spendibili sul mercato del lavoro in Piemonte, in Italia e in Europa, perché certificati ECTS (European Credit Transfer System).

## METODOLOGIA DIDATTICA

Si prevede ampio utilizzo della didattica attiva con laboratori attrezzati, role play, stage formativo, interventi di esperti sia di counseling orientativo che nel settore professionale prescelto. Il criterio metodologico è il "successo" formativo e professionale dell'allievo/a realizzato anche attraverso la personalizzazione degli interventi didattici (didattica inclusiva).

### Aspetti innovativi del corso

- il docente tutor accoglie i ragazzi e li segue nel loro cammino educativo.
- sportello di ascolto con psicologo
- percorsi didattici personalizzati con possibilità di sviluppo o recupero
- esperienze extracurricolari: laboratorio multimediale – laboratorio teatrale – laboratorio linguistico – canto (coro scolastico)
- mensa interna
- **accompagnamento al lavoro post-qualifica**



## PIANO DI STUDI

	UF	I° ANNO	II° ANNO	III° ANNO
Asse culturale linguaggi – Lingua Italiana	Lingua Italiana	80	80	60
Asse culturale linguaggi – Lingua straniera	Lingua Inglese	80	65	50
Asse culturale storico sociale	Ed. storico geografica	30	30	20
	Diritto ed economia	40	40	20
Asse culturale matematico	Matematica	80	85	56
Asse culturale scientifico tecnologico	Scienze Materia	30	30	30
	Scienze Natura	30	30	
<b>TOTALE COMPETENZA DI BASE</b>		<b>370</b>	<b>360</b>	<b>236</b>
Competenze di cittadinanza	Relazioni/compito	20	20	10
Accoglienza orientamento	Accoglienza/Orientamento	20	20	20
Recuperi e approfondimenti	Recuperi/Approfondimenti	50	50	40
Sicurezza e igiene	Sicurezza e igiene	10	10	10
Qualità	Qualità		10	
Tecnologie informatiche	Informatica	40	40	30
Competenze professionali specifiche	Tecnica professionale di cucina	250	250	200
	Tecnica alberghiera	40	50	35
	Principi di alimentazione	90	90	35
	Lingue straniere tecniche	50	50	20
	Turismo ed enogastronomia	50	40	30
	<b>Stage</b>			<b>300</b>
	<b>Esame</b>			<b>24</b>
	<b>TOTALE</b>	<b>990</b>	<b>990</b>	<b>990</b>

**NOTA:** I parametri orari e le aree di apprendimento possono variare in linea con le indicazioni regionali e nazionali. Il corso è soggetto ad autorizzazione e finanziamento da parte della Regione Piemonte.



# Istituto Santachiara

O D P F

Agenzia Formativa B77



Certificato di accreditamento  
regionale per la formazione  
n. 024/001 del 04.02.2003  
Certificato di accreditamento  
regionale per l'orientamento  
n. 528/001 del 14.09.2004  
Certificato UNI EN ISO 9001:2008



**Per informazioni  
contattare  
l'Orientatrice  
di Sede:  
Prof.ssa Stella  
Anna Maria**

Piazzetta Gambarà, 1 - TORTONA (AL)

**Tel. 0131.862335 - [www.santachiaraodpf.it](http://www.santachiaraodpf.it)**

[agenziaformativa.tortona@santachiaraodpf.it](mailto:agenziaformativa.tortona@santachiaraodpf.it)



ODPF Istituto Santachiara Tortona - [santachiara.tortona.serravalle](http://santachiara.tortona.serravalle)



Istituto *Santachiara*  
O D P F

## OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI  
E ALLESTIMENTO PIATTI

L'Operatore della ristorazione - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti è in grado di:

- preparare, realizzare e conservare piatti e menu, prodotti da forno e di pasticceria nel rispetto delle normative igieniche dell' HACCP e di sicurezza
- gestire il magazzino e i documenti della compravendita
- eseguire le fasi di riassetto, pulizia dei locali e della strumentazione di lavoro.

Al termine del terzo anno l'allievo/a consegue la qualifica di Operatore della Ristorazione - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti.

E' una figura professionale che prevede diversi sbocchi lavorativi: alberghi, ristoranti, ristorazione collettiva, aziende di catering, panetterie, pasticcerie, gastronomie.



**LA FREQUENZA È GRATUITA**