

Quale scuola scegliere dopo la terza media?

Le nostre scuole offrono a genitori e ragazzi iniziative promosse per l'orientamento scolastico quali:

- ▶ partecipazione alle iniziative proposte dalla tua scuola media
- ▶ partecipazione all'iniziativa di:

OPEN DAY SABATO

19 NOVEMBRE 2011

dalle 10 alle 12 e dalle 14.30 alle 16

3 DICEMBRE 2011

dalle 10 alle 12

14 GENNAIO 2012

dalle 10 alle 12 e dalle 14,30 alle 16

7 FEBBRAIO 2012

dalle 10 alle 12

PROGRAMMA

- Presentazione delle scuole;
- consegna Kit orientamento scolastico;
- visita guidata degli istituti;
- test attitudinali d'orientamento;
- partecipazione attività di laboratorio.

- ▶ partecipazione all'iniziativa **UN GIORNO CON NOI IN CLASSE A RICHIESTA**

- ▶ Visita privata su appuntamento

PERCHE' SCEGLIERE LE NOSTRE SCUOLE?

- ▶ Una scuola d'ispirazione cristiana
- ▶ Una scuola seria e ben organizzata
- ▶ Un ambiente educativo e sereno in cui ci si trova bene
- ▶ Una scuola attenta alla dimensione spirituale e alla solidarietà
- ▶ Una scuola viva aperta a progetti nel territorio, al mondo del lavoro e della cultura, all'integrazione europea
- ▶ Una scuola che propone momenti di formazione per i genitori ed alunni
- ▶ Una scuola in cui si è seguiti:
 - con attività di sostegno e recupero
 - con attività di sportello
 - con attività di tutoraggio
 - con un costante e tempestivo dialogo con le famiglie
 - con la presenza di chi può aiutare ad affrontare problemi sia scolastici che personali
- ▶ Una scuola aperta all'alternanza scuola/lavoro e agli stages
- ▶ Un'impostazione moderna della didattica all'uso delle nuove tecnologie informatiche (LIM e Wi-Fi)
- ▶ Un TEST center accreditato da AICA per conseguire la patente europea del computer "ECDL"
- ▶ Un centro linguistico per conseguire le certificazioni europee delle lingue

COME ISCRIVERSI

L'iscrizione va effettuata entro i termini stabiliti dal Ministero su apposito modello rilasciato dal nostro Istituto da consegnare alla propria scuola media.

PER INFORMAZIONI

ISTITUTO PARITARIO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DE FILIPPI"

Scuole Paritarie
Piazzale S. Carlo, 1 - 28041 ARONA

Tel. 0322 242488

e-mail colle@defilippiarona.it

www.defilippiarona.it

BUONO SCUOLA REGIONALE

La sua introduzione permette un importante risparmio per la famiglia (in base al reddito).

ISTITUTO PARITARIO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DE FILIPPI - ARONA -

Dal 1884 una struttura al servizio della cultura e del territorio



- LICEO LINGUISTICO
- ISTITUTO TECNICO TECNOLOGICO COSTRUZIONI, AMBIENTE E TERRITORIO (ex GEOMETRI)
- ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA (ex ALBERGHIERA)

tel. 0322 242488

LICEO LINGUISTICO

LICENZA LINGUISTICA

CLASSI	I	II	III*	IV*	V
- Religione	1	1	1	1	1
- Italiano	4	4	4	4	4
- Latino	2	2	-	-	-
- Lingua e civiltà inglese	5**	5**	3**	3**	3**
- Lingua e civiltà francese	4**	4**	4**	4**	4**
- Lingua e civiltà tedesca o spagnola	3**	3**	4**	4**	4**
- Storia e geografia	3	3	-	-	-
- Storia	-	-	2	2	2
- Filosofia	-	-	2	2	2
- Matematica	3***	3***	2	2	2
- Fisica	-	-	2	2	2
- Biologia, Chimica e Scienze della terra	2	2	2	2	2
- Storia dell'arte	-	-	2	2	2
- Tecnologie informatiche	1	1	-	-	-
- Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Totale ore settimanali	30	30	30	30	30
Stage estivo	-	-	-	160h	-

* è previsto l'insegnamento in lingua straniera di una disciplina non linguistica (CLIL)

** un'ora settimanale di conversazione con docente di madrelingua

*** con informatica

Il Liceo Linguistico si distingue dagli altri corsi per la sua concezione moderna negli ordinamenti e per la sua aspirazione europea.

Il nostro Liceo segue la riforma del Ministero dell'Istruzione con il nuovo piano degli studi.

Al termine si consegue il titolo di "Licenza Linguistica" che oltre a consentire l'accesso ad ogni tipo di facoltà universitaria, o a corsi post diploma, può facilitare l'inserimento in molte attività in cui sia richiesta la conoscenza delle lingue comunitarie. Consente di trovare impiego nel campo del turismo, dell'editoria, delle pubbliche relazioni, dei beni culturali.

ISTITUTO TECNICO TECNOLOGICO COSTRUZIONI, AMBIENTE E TERRITORIO (ex GEOMETRI)

PERITO DELLE COSTRUZIONI, AMBIENTE E TERRITORIO

CLASSI	I	II	III	IV	V
- Religione	1	1	1	1	1
- Italiano	4	4	4	4	4
- Storia	2	2	2	2	2
- Lingua Inglese	3	3	3	3	3
- Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
- Matematica	4	4	4	4	3
- S.I. Scienze della terra e Biologia	2	2	-	-	-
- Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
- S.I. Fisica	2+1*	2+1*	-	-	-
- S.I. Chimica	2+1*	2+1*	-	-	-
- Tecnologia e tecniche di rappresentazione grafica	3+1*	2+1*	-	-	-
- Tecnologie informatiche	2*	-	-	-	-
- Scienze e Tecnologie appl.	-	3	-	-	-
- Progettazione, Costruzioni e impianti	-	-	7	6	7
- Geopedologia, Economia ed Estimo	-	-	3	4	4
- Topografia	-	-	4	4	4
- Gestione del cantiere sicurezza dell'ambiente di lavoro	-	-	2	2	2
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32
Laboratorio progetti	-	-	-	60h	60h
Stage estivo	-	-	160h	160h	-

S.I. = Scienze Integrate * ore di laboratorio

Il Perito delle Costruzioni, Ambiente e Territorio ha competenze nel campo dei materiali, delle macchine e dei dispositivi utilizzati nelle industrie delle costruzioni, nell'impiego degli strumenti di rilievo, nell'uso dei mezzi informatici per la rappresentazione grafica e per il calcolo, nella valutazione tecnica ed economica dei beni privati e pubblici esistenti nel territorio e nell'utilizzo ottimale delle risorse ambientali.

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA (ex ALBERGHIERA)

TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA

CLASSI	I	II	III	IV	V
- Religione	1	1	1	1	1
- Italiano	4	4	4	4	4
- Storia	2	2	2	2	2
- Lingua Inglese	3	3	3	3	3
- Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
- Matematica	4	4	3	3	3
- S.I. Scienze della terra e Biol.	2	2	-	-	-
- Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
- S.I. Fisica	2	-	-	-	-
- S.I. Chimica	-	2	-	-	-
- Scienze degli alimenti	2	2	-	-	-
- Lab. ser. enogastronomici sett. cucina	2+2	2+2	-	-	-
- Lab. ser. enogastronomici settore sala e vendita	2	2	-	-	-
- Lab. ser. enogastronomici sett. accoglienza turistica	2	2	-	-	-
- Lingua Francese	2	2	3	3	3
- Scienze e cultura aliment.	-	-	2+2*	1+2*	1+2*
- Diritto e tec. amministrativa	-	-	4	5	5
Specializzazione enogastronomia					
- Lab. ser. enogastronomici sett. cucina	-	-	6	4	4
- Lab. ser. enogastronomici settore sala e vendita	-	-	-	2	2
Specializzazione servizi di sala e di vendita					
- Lab. ser. enogastronomici settore sala e vendita	-	-	6	4	4
- Lab. ser. enogastronomici settore cucina	-	-	-	2	2
Totale ore settimanali	34	34	32	32	32
Alternanza scuola lavoro	-	-	-	66h	66h
Stage estivo obbligatorio	-	200h	-	-	-

S.I. = Scienze Integrate * ore di laboratorio

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA (ex ALBERGHIERA)

TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA

Il "Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. È in grado di utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità.

QUALIFICA REGIONALE DI OPERATORE DELLA RISTORAZIONE: PREPARAZIONE PASTI

A decorrere dal corrente anno scolastico, il nostro Istituto offre la possibilità di conseguire **al termine del terzo anno di corso la Qualifica regionale di Operatore della Ristorazione: Preparazione pasti.**

Il percorso triennale è inserito nel percorso quinquennale così come previsto dall'accordo in Conferenza unificata Stato - Regione del 29 aprile 2010.

Con la qualifica, lo studente può lavorare in alberghi, ristoranti di varie categorie, in Italia o all'estero; in mense del settore pubblico (ad esempio ospedali e scuole) o privato (ad es. aziende); in laboratori artigianali del settore alimentare, come pasticci, pasticcerie, macellerie, gastronomie, ecc. Al termine del percorso è possibile continuare con il percorso quinquennale.

In base alle esigenze didattiche, alle sollecitazioni del territorio e alle richieste dei genitori, la scuola si riserva di apportare alcune modifiche in base all'autonomia scolastica fino al 20% del curriculum scolastico