



I.S.I.S. "BONALDO STRINGHER"

Servizi alberghieri

Servizi commerciali

Istituto Tecnico per il Turismo

Corsi serali



**VERSO IL MONDO DEL LAVORO: LA
SCELTA GIUSTA PER IL TUO DOMANI**

*Vieni a trovarci in Viale Monsignor Nogara,
33100 Udine.*

SERVIZI COMMERCIALI

Perché iscriversi ai servizi commerciali?

Perché ogni anno motiviamo i ragazzi allo studio attivando progetti per andare incontro alle loro esigenze. Perché cerchiamo di essere sempre attenti alle richieste del territorio in cui siamo inseriti, integrandoci nelle realtà che lo compongono.

Grazie alle esperienze di PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento) gli studenti entrano gradualmente in contatto con il mondo del lavoro. I percorsi sono flessibili e personalizzati e permettono l'integrazione tra formazione e mondo del lavoro. Attraverso una didattica innovativa e ad uno stile di insegnamento e di apprendimento improntato sulla pratica lavorativa, i nostri studenti acquisiscono le competenze necessarie per un inserimento diretto in azienda, nonché le conoscenze e le competenze per accedere ai percorsi universitari.



ATTIVITA' PREVISTE

- *Visite Aziendali*
- *Stage/ Tirocinio*
- *Incontri con i Professionisti e i vertici delle Istituzioni*



Molte aziende ed enti collaborano con il nostro istituto con reciproca soddisfazione. Tra le altre si segnalano: l'Associazione Nazionale Amministratori Condominiali e Immobiliari (ANACI), Confartigianato, Camera di Commercio di Udine e Pordenone.

CERTIFICAZIONI RILASCIATE

- *Certificazione ANACI*
- *ECDL/ICDL nuova patente europea del computer*
- *EBCL patente economica europea*



QUADRO ORARIO

Biennio comune

ITALIANO	DIRITTO ED ECONOMIA
INGLESE	SC. INTEGRATE
SECONDA LINGUA STRANIERA (TEDESCO, FRANCESE, SPAGNOLO)	INS. DELLA REL. CATTOLICA O ATTIVITÀ ALTERNATIVE
MATEMATICA	TECNICHE PROF. DEI SERVIZI COM.
STORIA	TIC/ TRATTAMENTO TESTI
GEOGRAFIA	SC. MOTORIE

Triennio

ITALIANO	DIRITTO
INGLESE	TECNICHE PROF. DEI SERVIZI COM.
SECONDA LINGUA STRANIERA (TEDESCO, FRANCESE, SPAGNOLO)	LAB.SCIENZE E TECNOLOGIE INFORMATICHE
MATEMATICA	INS. DELLA REL. CATTOLICA O ATTIVITÀ ALTERNATIVE
STORIA	SC. MOTORIE
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	TRATTAMENTO TESTI

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA



Perché iscriversi ai servizi alberghieri?

Perché proponiamo un percorso accattivante per i ragazzi che desiderano lavorare nel magico mondo della ristorazione e dell'accoglienza turistica. Perché, nel biennio comune, i ragazzi hanno la possibilità di sperimentare i diversi laboratori e scegliere il percorso adatto a loro. Perché i docenti sono costantemente al loro fianco e li accompagnano nelle loro scelte motivandoli, consigliandoli e incoraggiandoli.

Grazie alle esperienze di PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento) gli studenti hanno la possibilità di lavorare presso prestigiose strutture locali, nazionali ed internazionali affiancando i migliori professionisti del settore. Attraverso una didattica innovativa e laboratoriale i nostri studenti acquisiscono le competenze necessarie per un inserimento diretto nel mondo del lavoro, nonché le conoscenze e le competenze per accedere ai percorsi universitari.

Il percorso leFp permette di conseguire una qualifica triennale con la possibilità di completare il ciclo di studi quinquennale.

QUADRO ORARIO -Biennio comune

ITALIANO e STORIA	DIRITTO ED ECONOMIA
INGLESE	SC. INTEGRATE
SECONDA LINGUA STRANIERA	R.C. O ATTIVITÀ ALTERNATIVE
MATEMATICA	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI CUCINA E SALE
LABORATORIO DEI SERVIZI ACC. TURISTICA	SCIENZE DEGLI ALIMENTI
TIC	SC. MOTORIE
GEOGRAFIA	

Servizi di 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 del mercato e alle esigenze della clientela; di promuovere l'accoglienza turistico-alberghiera, anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino tutte le risorse del territorio. In particolare, il diplomato:

- . Interviene nei diversi ambiti della attività di ricevimento
- . Organizza i vari servizi richiesti dalla clientela
- . Promuove e progetta pacchetti turistici che valorizzano le risorse del territorio

SBOCCHI PROFESSIONALI

- Receptionist
- Direttore d'albergo
- Hostess congressuale
- Animatore turistico
- Addetto alla promozione turistica

QUADRO ORARIO - Triennio

ITALIANO	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
INGLESE	TECNICHE DI COMUNICAZIONE
SECONDA LINGUA STRANIERA	LAB. DI ACCOGLIENZA TURISTICA
MATEMATICA	R. C. O ATTIVITÀ ALTERNATIVE
STORIA	SC. MOTORIE
SC. E CULTURA ALIMENTAZIONE	ARTE E TERRITORIO

Enogastronomia Cucina e Prodotti Dolciari



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. In particolare, il diplomato:

- . Utilizza tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.
- . Attua strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- . Applica le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- . Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

SBOCCHI PROFESSIONALI

- **Chef**
- **Cuoco**
- **Food & Beverage Manger**
- **Pasticcere**

QUADRO ORARIO - Triennio

ITALIANO	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
INGLESE	TECNICHE DI ORG. E GESTIONE PROCESSI PRODUTTIVI (DOLCIARIA)
SECONDA LINGUA STRANIERA	LAB. ENOGASTRONOMIA CUCINA/PASTICCERIA
MATEMATICA	R. C. O ATTIVITÀ ALTERNATIVE
STORIA	SC. MOTORIE
SC. E CULTURA ALIMENTAZIONE	LAB. ENOGASTRONOMIA BAR E SALA VENDITA

Servizi di Sala e Sommellerie



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 e interagendo con il cliente, per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale. In particolare, il diplomato:

- . Controlla e utilizza gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico - fisico, nutrizionale e gastronomico
- . Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela
- . Adegua e organizza la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- . Conosce denominazioni, territori e vitigni e gli aspetti tecnici della viticoltura ed enologia

SBOCCHI PROFESSIONALI

- **Maître**
- **Sommelier**
- **Cameriere**
- **Barman**
- **Responsabile di sala**
- **Food & Beverage Manager**

QUADRO ORARIO - Triennio

ITALIANO	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
INGLESE	TECNICHE DI COMUNICAZIONE (SOMELLERIE)
SECONDA LINGUA STRANIERA	LAB. ENOGASTRONOMIA CUCINA
MATEMATICA	R. C. O ATTIVITÀ ALTERNATIVE
STORIA	SC. MOTORIE
SC. E CULTURA ALIMENTAZIONE	LAB. ENOGASTRONOMIA BAR E SALA VENDITA

Tecnico del Turismo



Perché scegliere l'Istituto Tecnico del Turismo Stringher?

- Perché l'ambiente è accogliente e rispettoso dei diversi ritmi di apprendimento e stili cognitivi degli studenti
- Perché grazie ai numerosi progetti in ambito turistico lo studente è protagonista del proprio percorso di apprendimento

Una scuola

- ⇒ *innovativa*
- ⇒ *dinamica*
- ⇒ *inclusiva*
- ⇒ *aperta al territorio*

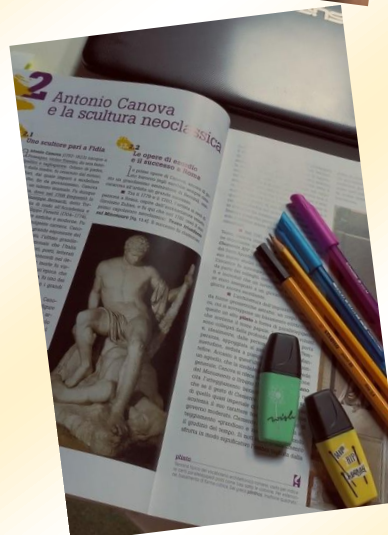
L'indirizzo Tecnico del Turismo fa parte dell'Istruzione tecnica del settore economico. Il diplomato nel settore raggiunge:

- ✓ competenze specifiche nel comparto delle imprese turistiche
- ✓ competenze generali nel settore economico
- ✓ competenze culturali e linguistiche per la valorizzazione del patrimonio culturale, artistico, paesaggistico ed ambientale

Il percorso di studi è caratterizzato da tre lingue straniere, economia del settore turistico, diritto, storia dell'arte, geografia turistica

Dopo il diploma ci si può inserire nel mondo del lavoro nel comparto turistico o proseguire gli studi con un corso post diploma (ITS o IFTS) o universitario

Quadro orario tecnico del turismo					
Discipline	Ore settimanali				
	1 ^A	2 ^A	3 ^A	4 ^A	5 ^A
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della terra e biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Geografia	3	3			
Informatica	2	2			
Economia aziendale	2	2			
Seconda lingua comunitaria	3	3	3	3	3
Terza lingua Straniera			3	3	3
Discipline turistiche e aziendali			4	4	4
Geografia turistica			2	2	2
Diritto e legislazione turistica			3	3	3
Arte e territorio			2	2	2
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32





OPEN DAY

Sul nostro sito www.stringher.it troverai le date delle giornate di scuola aperta. Vieni a trovarci!

INFO E CONTATTI

*ISIS "Bonaldo Stringher"
Viale Monsignor Nogara, 3310 Udine
Tel. 0432 408651
udis01700n@istruzione.it
orientamento@stringher.it*

COME RAGGIUNGERCI

dai principali luoghi di Udine con i mezzi pubblici/ autobus 11, 181, 330, 365;
da Codroipo tramite SS13;
da Lignano tramite A40/E70;
da Gemona tramite A23.

