



# I NUOVI ISTITUTI PROFESSIONALI

offrono una cultura polivalente di filiera caratterizzata da una solida base di istruzione generale e tecnico professionale per rispondere alle esigenze del mondo del lavoro e per la prosecuzione degli studi

## LA CULTURA DELLE FILIERE PRODUTTIVE SVILUPPATA IN 2 SETTORI CON 6 INDIRIZZI



## CARATTERIZZAZIONE DEL 5° ANNO

Gli Istituti Professionali dispongono di un'ampia flessibilità (40%) nel 5° anno, oltre al 20% di autonomia, per orientare gli studenti al mondo del lavoro e alla prosecuzione degli studi

## IMPARARE A LAVORARE, IMPARARE LAVORANDO

- nei laboratori
- negli stage
- nei tirocini



## LA PERSONALIZZAZIONE DI PRODOTTI E SERVIZI

Gli **ISTITUTI PROFESSIONALI** dispongono di molta autonomia e flessibilità per coinvolgere le imprese e i soggetti del territorio



Gli **STUDENTI** hanno così l'opportunità di esprimere la loro creatività e acquisire competenze per personalizzare prodotti e servizi



progetto grafico a cura della redazione "IoStudio - La Carta dello Studente" IoStudio



**I NUOVI ISTITUTI  
PROFESSIONALI**

**SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE**

**SETTORE  
INDUSTRIA  
E ARTIGIANATO**

**SETTORE  
SERVIZI**

- Produzione Industriali e Artigianali
- Manutenzione e Assistenza Tecnica

- Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale
- Servizi Socio-Sanitari
- Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
- Servizi Commerciali

una formazione tecnica riferita alle filiere produttive e/o di servizio:

- molto richiesta per l'inserimento nel mondo del lavoro e delle professioni
- utile per proseguire gli studi negli Istituti Tecnici Superiori o all'Università

**PER CHI...**

- ama la natura e vuole impegnarsi a proteggerla e a difenderla
- è interessato allo sviluppo delle produzioni animali e vegetali secondo principi e strumenti del sistema di qualità
- è attratto dalle coltivazioni e dagli insediamenti rurali
- vuole impegnarsi per la tutela di parchi e aree protette

**SE...**

- sei interessato alla tutela ambientale e allo sviluppo ecologico, paesaggistico, culturale e ricreativo del tuo territorio
- vuoi lavorare per la conservazione e il recupero del paesaggio agrario
- ti interessano le attività legate all'agriturismo, all'ecoturismo, al turismo culturale e folkloristico

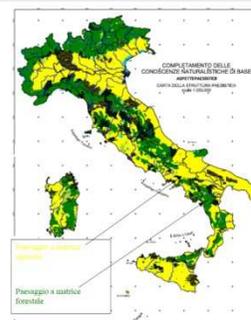
**AMBITI PROFESSIONALI:**

- ambiente, produzione vegetale, allevamento, commercializzazione, assistenza tecnica e controllo di qualità
- attività di prevenzione e tutela delle aree protette, parchi e giardini
- organizzazione, intervento, realizzazione e conservazione di opere/strutture per lo sviluppo rurale

**SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE**

Un indirizzo di studi che prepara per:

- il potenziamento dei servizi per la valorizzazione, produzione e commercializzazione dei prodotti agrari e agro industriali
- l'organizzazione e gestione di interventi di conservazione e prevenzione per la tutela del territorio
- la gestione dei sistemi per la certificazione dei processi/ prodotti



**IL DIPLOMATO DI QUESTO INDIRIZZO HA COMPETENZE:**

- nella valorizzazione, produzione e commercializzazione dei prodotti agrari e agroindustriali
- nell'integrazione delle produzioni delle aziende agrarie con attività di agriturismo, ecoturismo, turismo culturale

**PER ESSERE IN GRADO DI:**

- operare nei processi delle diverse filiere produttive secondo i principi e sistemi di qualità
- individuare soluzioni tecniche per migliorare i prodotti e i processi di trasformazione
- gestire interventi per la conservazione e il potenziamento di parchi, aree protette e ricreative
- assistere i singoli produttori o le strutture associate nell'elaborazione di piani e progetti per lo sviluppo rurale



## I NUOVI ISTITUTI PROFESSIONALI

## SERVIZI SOCIO - SANITARI

SETTORE  
INDUSTRIA  
E ARTIGIANATO



- Produzione Industriali e Artigianali
- Manutenzione e Assistenza Tecnica

SETTORE  
SERVIZI



- Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale
- Servizi Socio-Sanitari
- Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
- Servizi Commerciali

una formazione tecnica riferita alle filiere produttive e/o di servizio:

- molto richiesta per l'inserimento nel mondo del lavoro e delle professioni
- utile per proseguire gli studi negli Istituti Tecnici Superiori o all'Università

### PER CHI...

- è interessato alla salute e al benessere bio-psico-sociale di persone e comunità
- vuole favorire l'integrazione delle persone nel contesto sociale ed economico in cui vivono e lavorano
- desidera un'occupazione a contatto con il pubblico
- vuole operare nel settore delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie (ottico e odontotecnico)

### SE...

- ti immagini un futuro professionale rivolto al miglioramento del benessere della società e delle persone
- ti interessano le innovazioni scientifiche e tecnologiche nel settore ottico e odontotecnico
- ti piace realizzare prodotti "su misura"

### UNA SCELTA PER...

...LA REALIZZAZIONE DI UNA "VOCAZIONE" ATTENTA  
AI BISOGNI INDIVIDUALI E SOCIALI

...UN LAVORO COINVOLGENTE, IN COLLABORAZIONE  
CON LE FIGURE PROFESSIONALI SPECIALISTICHE,  
FINALIZZATO AL BENESSERE.



SERVIZI SOCIO - SANITARI  
ODONTOTECNICO



SERVIZI SOCIO - SANITARI  
OTTICO

### IL DIPLOMATO DI QUESTO INDIRIZZO HA COMPETENZE:

- per organizzare ed attuare interventi a sostegno dell'inclusione sociale di persone, comunità e fasce deboli
- per promuovere la salute e il benessere bio-psico-sociale

### PER ESSERE IN GRADO DI:

- rilevare bisogni socio-sanitari di persone e comunità
- cooperare per la realizzazione di azioni a sostegno e a tutela della persona
- utilizzare gli strumenti informatici nella tecnica professionale e nella gestione dei dati relativi all'utenza
- utilizzare materiali, strumentazioni e tecniche di lavorazione e ricostruzione per preparare ausili e/o presidi sanitari con funzione correttiva, sostitutiva, integrativa ed estetica

### LO STUDENTE PUÒ SCEGLIERE TRA:

- l'indirizzo generale "Servizi socio - sanitari"
- l'articolazione "Arti ausiliarie delle professioni sanitarie - Ottico"
- l'articolazione "Arti ausiliarie delle professioni sanitarie - Odontotecnico"

## I NUOVI ISTITUTI PROFESSIONALI

## SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

### SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO



- Produzione Industriali e Artigianali
- Manutenzione e Assistenza Tecnica

### SETTORE SERVIZI



- Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale
- Servizi Socio-Sanitari
- Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
- Servizi Commerciali

una formazione tecnica riferita alle filiere produttive e/o di servizio:

- molto richiesta per l'inserimento nel mondo del lavoro e delle professioni
- utile per proseguire gli studi negli Istituti Tecnici Superiori o all'Università

### PER CHI...

- vuole essere "ambasciatore" della cucina e dell'ospitalità italiana nel mondo
- ha propensione per le relazioni interpersonali e ama le lingue straniere
- è ben disposto a lavorare in gruppo e sa comunicare

### SE...

- ti interessano le tradizioni locali e le nuove tendenze enogastronomiche nazionali e internazionali
- vuoi valorizzare le risorse e i prodotti tipici del tuo territorio
- ti piace operare nel settore della ricezione e dell'ospitalità
- consideri importante offrire al cliente servizi personalizzati

## Un'attività coinvolgente e varia nella quale valorizzare tante abilità



### AMBITI PROFESSIONALI:

- valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione di prodotti enogastronomici
- amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici
- organizzazione e gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico - alberghiere

### IL DIPLOMATO DI QUESTO INDIRIZZO HA COMPETENZE:

- per operare nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera
- per organizzare eventi che valorizzino il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti locali

### PER ESSERE IN GRADO DI:

- intervenire in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, anche con l'uso delle nuove tecnologie
- svolgere attività operative e gestionali per l'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici
- promuovere le attività di ricevimento per organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela
- attivare sinergie tra i servizi di ospitalità accoglienza e l'offerta enogastronomia del territorio

### LO STUDENTE PUÒ SCEGLIERE TRA:

- l'articolazione "Enogastronomia"
- l'articolazione "Servizi di sala e di vendita"
- l'articolazione "Accoglienza turistica"

## I NUOVI ISTITUTI PROFESSIONALI

## SERVIZI COMMERCIALI

### SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO



- Produzione Industriali e Artigianali
- Manutenzione e Assistenza Tecnica

### SETTORE SERVIZI



- Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale
- Servizi Socio-Sanitari
- Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
- Servizi Commerciali

una formazione tecnica riferita alle filiere produttive e/o di servizio:

- molto richiesta per l'inserimento nel mondo del lavoro e delle professioni
- utile per proseguire gli studi negli Istituti Tecnici Superiori o all'Università

### PER CHI...

- è attratto dai molteplici aspetti dell'organizzazione dell'impresa commerciale
- è interessato alla gestione, all'amministrazione e alla comunicazione aziendale
- ama le lingue e le relazioni sociali
- è interessato a personalizzare i prodotti e i servizi commerciali anche in modo creativo

### SE...

- vuoi inserirti in un ambito socio-economico significativo del tuo territorio
- ti interessa lavorare nel settore dell'impresa commerciale
- ti attraggono le attività per la valorizzazione del territorio e la promozione di eventi
- ti interessa la gestione commerciale in relazione al mercato e alla soddisfazione del cliente

### QUESTO INDIRIZZO DI STUDI CONSENTE DI INTERVENIRE OPERATIVAMENTE E IN MODO FLESSIBILE

- nella gestione dei processi amministrativi e commerciali in strutture aziendali di diversa tipologia e dimensione;
- nella promozione delle vendite e dell'immagine aziendale attraverso l'uso delle diverse tipologie di strumenti di comunicazione, compresi quelli grafici e pubblicitari
- nell'organizzazione di servizi per la valorizzazione del territorio e per la promozione di eventi

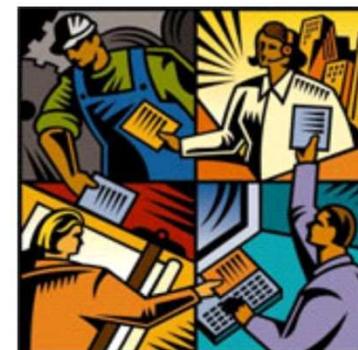


### IL DIPLOMATO DI QUESTO INDIRIZZO HA COMPETENZE:

- della gestione dei processi amministrativi e commerciali
- dell'amministrazione delle imprese, comprese le attività connesse al marketing e alla comunicazione
- della gestione degli adempimenti di natura civilistica e fiscale

### PER ESSERE IN GRADO DI:

- contribuire operativamente alla gestione dell'area amministrativo - contabile e del marketing aziendale
- collaborare nell'attività di promozione delle vendite e dell'immagine aziendale
- utilizzare le diverse tipologie di strumenti e tecniche di comunicazione, comprese quelle pubblicitarie
- comunicare in almeno due lingue straniere





Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

## LA SCUOLA VERSO IL FUTURO

STUDENTI OGGI  
PROFESSIONISTI DOMANI



# I NUOVI ISTITUTI PROFESSIONALI

## GLI ISTITUTI PROFESSIONALI OFFRONO UN'OPPORTUNITÀ IN PIÙ PER GLI STUDENTI:

conseguire, oltre al diploma quinquennale di istruzione, anche qualifiche e diplomi professionali, di competenza delle Regioni, spendibili a livello nazionale.

### LE QUALIFICHE TRIENNALI

Operatore dell'abbigliamento  
Operatore delle calzature  
Operatore delle produzioni chimiche  
Operatore edile  
Operatore elettrico  
Operatore elettronico  
Operatore grafico  
Operatore di impianti termoidraulici  
Operatore delle lavorazioni artistiche  
Operatore del legno  
Operatore del montaggio e della manutenzione di imbarcazioni da diporto  
Operatore alla riparazione dei veicoli a motore  
Operatore meccanico  
Operatore del benessere  
Operatore della ristorazione  
Operatore ai servizi di promozione ed accoglienza  
Operatore amministrativo - segretariale  
Operatore ai servizi di vendita  
Operatore dei sistemi e dei servizi logistici  
Operatore della trasformazione agroalimentare  
Operatore agricolo

### I DIPLOMI QUADRIENNALI

Tecnico edile  
Tecnico elettrico  
Tecnico elettronico  
Tecnico grafico  
Tecnico delle lavorazioni artistiche  
Tecnico del legno  
Tecnico riparatore di veicoli a motore  
Tecnico per la conduzione e la manutenzione di impianti automatizzati  
Tecnico per l'automazione industriale  
Tecnico dei trattamenti estetici  
Tecnico dei servizi di sala e bar  
Tecnico dei servizi di impresa  
Tecnico commerciale delle vendite  
Tecnico agricolo  
Tecnico dei servizi di animazione turistico-sportiva e del tempo libero  
Tecnico dell'abbigliamento  
Tecnico dell'acconciatura  
Tecnico di cucina  
Tecnico di impianti termici  
Tecnico dei servizi di promozione e accoglienza  
Tecnico della trasformazione agroalimentare