



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G.A. REMONDINI"

TECNICO PER IL TURISMO, LE BIOTECNOLOGIE SANITARIE E LA LOGISTICA
PROFESSIONALE PER I SERVIZI COMMERCIALI, SOCIO-SANITARI E L'ENOGASTRONOMIA

CORSI SERALI



REMONDINI

enogastronomico

socio-sanitario

commerciale

Istituto di Istruzione Superiore "G.A. REMONDINI"

Via Travettore, 33 (località S. Croce)

Tel. 0424-523592-228672 – Fax 0424-220037

E-mail: istituto@remondini.net - www.remondini.net



OFFERTA FORMATIVA CORSI SERALI

INDIRIZZO PROFESSIONALE
Servizi per l'Enogastronomia
e l'ospitalità alberghiera

INDIRIZZO PROFESSIONALE
Servizi socio-sanitari

INDIRIZZO PROFESSIONALE
Servizi commerciali



- 23 ORE SETTIMANALI
- PERCORSI DI STUDIO INDIVIDUALIZZATI
- POSSIBILITA' DI FAR VALERE CREDITI DI STUDIO E DI LAVORO
- FASCIA ORARIA DELLE LEZIONI :
DAL LUNEDI' AL VENERDI' DALLE ORE 18.55 ALLE ORE 23.15
- POSSIBILITA' DI CONSEGUIRE IL DIPLOMA IN 3 ANNI
- STAGE FORMATIVI IN AZIENDE QUALIFICATE DEL SETTORE
- OTTIMI SBocchi LAVORATIVI
- ACCESSO A QUALSIASI CORSO DI LAUREA

A CHI E' RIVOLTO: ai maggiorenni che intendono conseguire un titolo di studio di scuola secondaria superiore.

COSA PROPONE: lezioni teoriche e pratiche per un totale di 23 ore settimanali, con un quadro orario che privilegia le materie professionalizzanti che caratterizzano il triennio degli Istituti Tecnici e Professionali.

COSA OFFRE: un percorso di studio personalizzato con possibilità di riconoscere i crediti formali e i crediti informali o professionali per accertate competenze lavorative coerenti con l'indirizzo di studi prescelto. Tali crediti permettono l'esonero dalla frequenza delle materie per le quali sono stati riconosciuti.

PER INFORMAZIONI

Segreteria: 0424-523592 / 228672 (Sig.ra Serena Tomini)

e-mail: serena.tomini@remondini.net

Coordinatrice corso serale: 347 - 4875049  (Prof. Maria Rebecchi)

e-mail: maria.rebecchi@remondini.net

Indirizzo Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera



La preparazione acquisita consente di operare sia nell'ambito artigianale dove creatività, innovazione ed imprenditorialità fanno parte della tradizione italiana, sia nelle aziende alimentari industriali come figura ad elevata professionalizzazione con competenze nel controllo della qualità, messa a punto degli impianti e dei processi di produzione.

Il percorso prevede:

- corsi per il conseguimento della patente europea per l'informatica (ECDL) riconosciuta a livello internazionale;
- corsi di potenziamento delle abilità comunicative in lingua straniera finalizzate al conseguimento delle certificazioni internazionali PET, FIRST, DELE, DELF, e Fit Deutch2;
- progetto formativo di Alternanza Scuola Lavoro, concordato con il mondo del lavoro.

Gli studenti svolgono in struttura un periodo di formazione facoltativo alternato a periodi di formazione in classe ed in laboratorio. L'attività si conclude con la certificazione di una competenza Professionalizzante valutata e riconosciuta sia dal Consiglio di Classe che dal mondo produttivo.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

Discipline	Terza Enogastronomico PASTICCERIA ore	Quarta Enogastronomico PASTICCERIA ore	Quinta Enogastronomico PASTICCERIA ore
Italiano	3	3	3
Inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienza alimenti	4*	2	3
Diritto e tecniche amministrative	-	2	2
Lab. Cucina pasticceria	4	3	2
Analisi e contr. chimici	-	2*	2
Francese	3	2	2
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	2	2	2
Totale ore settimanali	23	23	23

* di cui 1 ora in compresenza in laboratorio

Certificazione: Diploma di istruzione professionale, Indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, Articolazione Enogastronomia.

Profilo culturale e professionale: Nell'opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno. Il percorso di studi è strutturato affinché al termine del percorso triennale di istruzione professionale, lo studente raggiunga risultati di apprendimento che lo mettono in grado di:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre e realizzare menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno;
- acquisire competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

Prerequisiti richiesti in entrata:

- Creatività, capacità di innovazione e passione.
- Senso artistico e logico.
- Orientamento al dettaglio.
- Abilità manuale.
- Diligenza e costanza nel lavoro.
- Senso della pulizia.

Sbocchi professionali:

- Panificio, ristorante o pasticceria, e questo a più livelli e in più ruoli a seconda della rilevanza ed entità dell'impresa.
- Executive in un'industria alimentare.
- Aprire un'attività propria.
- Collaborazioni nel settore enogastronomico.
- Aziende di tipo artigianale ed industriale del settore enogastronomico.
- Formazione Tecnica Superiore.

Accesso a qualsiasi corso di laurea

Indirizzo Professionale “Socio – Sanitario”



L'indirizzo servizi socio-sanitari offre una visione integrata dei servizi socio-sanitari del territorio ed una preparazione finalizzata alla gestione delle dinamiche interpersonali.

Il percorso prevede:

- Corsi per il conseguimento della patente europea per l'informatica (ECDL) riconosciuta a livello internazionale.
- Corsi di potenziamento delle abilità comunicative in lingua straniera finalizzate al conseguimento delle certificazioni internazionali PET, FIRST, DELE, DELF e Fit Deutch 2.
- Progetto formativo di alternanza scuola-lavoro, concordato con il mondo del lavoro: gli studenti svolgono in struttura un periodo di formazione facoltativo alternato a periodi di formazione in classe e in laboratorio. L'attività complessiva si conclude con la certificazione di una competenza Professionalizzante valutata e riconosciuta sia dal Consiglio di Classe che dal mondo produttivo.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

Discipline	Terza SOCIO-SANITARIO ore	Quarta SOCIO-SANITARIO ore	Quinta SOCIO-SANITARIO ore
Italiano	3	3	3
Inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Psicologia	3	4	4
Diritto e Legislazione socio sanitaria	3	2	2
Tecnica amministrativa economia sociale	-	2	2
Igiene e cultura medica	3	3	3
Francese	2	2	2
Metodologie operative	2	-	-
Totale ore settimanali	23	23	23

Certificazione:

Diploma di Istituto Professionale settore Servizi indirizzo “Servizi Socio Sanitari”.

Profilo Culturale e Professionale:

Il “Tecnico dei Servizi Socio Sanitari” possiede le competenze necessarie per organizzare ed attuare interventi educativi volti alla promozione della salute e del benessere bio-psico-sociale di persone e di comunità.

In particolare il diplomato è in grado di:

- adottare metodologie e strumenti opportuni, collaborando a rilevare i bisogni dell’utenza;
- gestire azioni di informazione/orientamento per facilitare l’accesso e la fruizione dei servizi territoriali;
- fornire il proprio contributo per la promozione di stili di vita rispettosi di norme igieniche, alimentari e di sicurezza;
- realizzare azioni in collaborazione con altre figure professionali per favorire l’integrazione e il miglioramento della qualità della vita;
- facilitare la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture diverse e contesti diversi, attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati.

Prerequisiti richiesti in entrata:

Predisposizione alla comunicazione e alla relazione, attenzione alle richieste fisico/psichiche e sociali di un’utenza che necessita aiuto.

Sbocchi professionali:

Il diplomato in “Servizi Socio-Sanitari” trova impiego in:

- Ludoteche, Atelier per la prima infanzia, Centri socio-ricreativi per minori
- Strutture per anziani, Strutture per diversamente abili, assistenza domiciliare e strutture sanitarie (con qualifica O.S.S.).

La Regione Veneto ha recentemente avviato un percorso di integrazione delle competenze del Diplomato in Serv.Soc-Sanit., al fine di garantire una formazione in ambito sanitario per l’acquisizione dell’attestato di Operatore Socio Sanitario.

Accesso a qualsiasi corso di laurea ed in particolare: Scienze della società e del servizio sociale (Assistente Sociale), Scienze della Formazione-Educazione, Psicologia, Sociologia; Corsi di Laurea abilitanti alle professioni sanitarie (Scienze infermieristiche ed Ostetriche, Logopedia, Fisioterapia, Dietistica, Podologia, Tecniche di Radiologia, Tecniche Audiometriche)

Indirizzo "Commerciale" - Settore Servizi



Il corso di studi dei servizi commerciali consente allo studente di "imparare a lavorare" e di "imparare lavorando" attraverso lo svolgimento di attività didattiche nei laboratori (informatici e linguistici) dell'istituto.

Il percorso prevede:

- Corsi per il conseguimento della patente europea per l'informatica (ECDL) riconosciuta a livello internazionale.
- Corsi di potenziamento delle abilità comunicative in lingua straniera finalizzate al conseguimento delle certificazioni internazionali PET, FIRST, DELE, DELF e Fit Deutch 2.
- Progetto formativo di alternanza scuola-lavoro, concordato con il mondo del lavoro: gli studenti svolgono periodi di formazione facoltativi in aziende e studi professionali del territorio che si alternano ai periodi di formazione in aula e nei laboratori. L'attività complessiva si conclude con la certificazione di una competenza Professionalizzante valutata e riconosciuta sia dal Consiglio di Classe che dal mondo produttivo.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

Discipline	Terza COMMERCIALE ore	Quarta COMMERCIALE ore	Quinta COMMERCIALE ore
Italiano	4	3	3
Inglese	2	2	2
Storia	1	2	2
Matematica	3	3	3
Tecniche Professionali	6*	6*	6**
Francese	2	2	2
Diritto ed economia	3	3	3
Tecniche di comunicazione e relazione	2	2	2
Totale ore settimanali	23	23	23

* di cui 1 ora in compresenza con Informatica e laboratorio

** di cui 2 ore in compresenza con Informatica e laboratorio

Certificazione:

Diploma di Istituto Professionale settore Servizi indirizzo “Servizi Commerciali”.

Profilo Culturale-Professionale:

Il Tecnico dei “Servizi commerciali” ha competenze professionali di tipo aziendale, giuridico, economico, linguistico, informatico e relazionale che gli consentono di supportare operativamente le aziende sia nella gestione dei processi amministrativi e commerciali sia nell’attività di promozione delle vendite. Il Diplomato nell’indirizzo “Servizi commerciali” può operare sia nel proprio territorio che in contesti nazionali ed internazionali grazie alla conoscenza di due lingue straniere.

Prerequisiti richiesti in entrata:

Particolare predisposizione per le attività pratiche: utilizzo di strumenti informatici e programmi applicativi e disponibilità a svolgere esperienze di formazione presso aziende e studi professionali del territorio.

Sbocchi professionali:

Il Diplomato di istruzione professionale nell’indirizzo “Servizi commerciali” trova impiego in:

- Aziende
- Enti pubblici
- Assicurazioni
- Agenzie di viaggio
- Banche
- Studi professionali

Accesso a qualsiasi corso di laurea ed in particolare Economia Aziendale, Giurisprudenza e Lingue Straniere



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
“G.A. REMONDINI”

CORSI SERALI

ISTRUZIONE PROFESSIONALE:

- **Settore servizi:**
indirizzo “Servizi socio-sanitari”
- **Settore servizi:**
indirizzo “Servizi commerciali”
- **Settore servizi:**
indirizzo “Enogastronomia”

CORSI DIURNI

ISTRUZIONE TECNICA:

- **Settore economico:**
indirizzo "Turismo"
- **Settore tecnologico:**
indirizzo "Biotecnologie sanitarie"
- **Settore tecnologico:**
indirizzo "Logistica"

ISTRUZIONE PROFESSIONALE:

- **Settore servizi:**
indirizzo "Servizi socio-sanitari"
- **Settore servizi:**
indirizzo "Servizi commerciali"

*Tutti i percorsi si concludono
con l'esame di stato
al termine del quinto anno
e consentono l'accesso a
qualsiasi corso di laurea*

**All'interno dei vari percorsi troviamo lo studio
delle seguenti lingue:
Inglese – Tedesco – Francese – Spagnolo**



Istituto di Istruzione Superiore “G.A. REMONDINI”

Via Travettore, 33 (località S. Croce)

Tel. 0424-523592-228672 – Fax 0424-220037

E-mail: istituto@remondini.net - www.remondini.net

Segreteria: 0424-523592 / 228672 (Sig.ra Serena Tomini)

e-mail: serena.tomini@remondini.net

Coordinatrice: 347-4875049  (Prof. Maria Rebecchi)

e-mail: maria.rebecchi@remondini.net