

# Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore di Finale Ligure



## **Sede:**

Via Manzoni, 12 - Finale Ligure tel. 019691245-019691372  
- fax 019695450 e-mail: svis00200e@istruzione.it  
web: www.iisfinale.it

## **Sezione Associata:**

Via Ghiglieri, 10 - Finale Ligure  
tel. 019690228 - fax 019690229  
e-mail: ipsiafinale@gmail.com  
www.iisfinale.it

## **Presentazione dell'Istituto:**

Istituto Professionale per i servizi Alberghieri  
e della Ristorazione "A. Migliorini"

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato  
"L. D Vinci"





## Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

### Articolazione **Enogastronomia**

#### **Titolo conseguito:**

Diploma di Tecnico dei servizi per l'enogastronomia

#### **Proseguimento degli studi:**

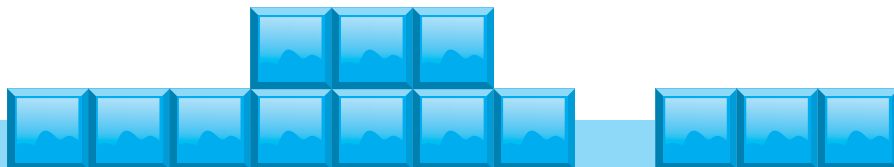
Università, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche - Pollenzo,  
Alma - Scuola Internazionale di Cucina Italiana - Colorno (Parma)  
ITS, IFTS

#### **Profilo professionale:**

Gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti.

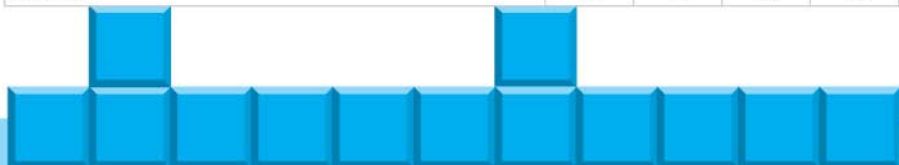
#### **Inserimento nel mondo del lavoro:**

Strutture ricettive nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.



## Quadro orario

	1°	2°	3°	4°	5°
Italiano	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Lab. enogastronomico - CUCINA	2	2			
Lab. enogastronomico - SALA	2	2			
Lab. di servizi e di acc. turistica	2	2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Scienze della terra e biologia	2	2			
Fisica	2				
Chimica		2			
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione o attività integrative	1	1	1	1	1
Geografia	1				
<b>Materie di indirizzo / specialistiche</b>	<b>1°</b>	<b>2°</b>	<b>3°</b>	<b>4°</b>	<b>5°</b>
Lab. enogastronomico - CUCINA			6	4	4
Lab. enogastronomico - Sala/vendita				2	2
Scienza dell'alimentazione			4	3	3
Diritto e tecn. amministrative			4	5	5
Totale ore	33	32	32	32	32





## Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

### Articolazione/opzione **Enogastronomia** **/ Prodotti Dolciari Artigianali** **e Industriali**

#### **Titolo conseguito:**

Diploma di Tecnico dei servizi per prodotti dolciari artigianali e industriali

#### **Proseguimento degli studi:**

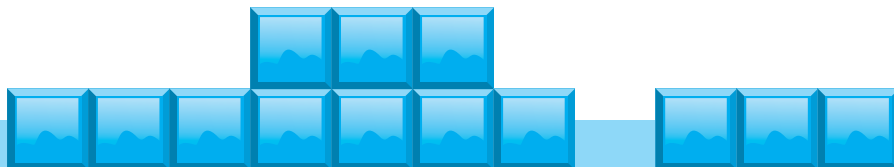
Università, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche - Pollenzo,  
Alma - Scuola Internazionale di Cucina Italiana - Colorno (Parma)  
ITS, IFTS

#### **Profilo professionale:**

Interviene nella produzione, trasformazione, conservazione prodotti dolciari e da forno; controlla la qualità del prodotto; ha competenze sugli impianti e processi industriali di produzione

#### **Inserimento nel mondo del lavoro:**

Strutture ricettive nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.



## Quadro orario

	1°	2°	3°	4°	5°
Italiano	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Lab. enogastronomico - CUCINA	2	2			
Lab. enogastronomico - SALA	2	2			
Lab. di servizi e di acc. turistica	2	2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Scienze della terra e biologia	2	2			
Fisica	2				
Chimica		2			
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione o attività integrative	1	1	1	1	1
Geografia	1				
<b>Materie di indirizzo / specialistiche</b>	<b>1°</b>	<b>2°</b>	<b>3°</b>	<b>4°</b>	<b>5°</b>
Lab. enogastronomico - Pasticceria			9	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione			3	3	3
Diritto e tecn. amministrative				2	2
Analisi e controlli chimici				3	2
Tecn. org. gestione processi produttivi			2	3	4
Totale ore	33	32	32	32	32





## Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

### Articolazione Servizi di Sala e di Vendita

#### **Titolo conseguito:**

Diploma di Tecnico dei servizi di Sala e di Vendita

#### **Proseguimento degli studi:**

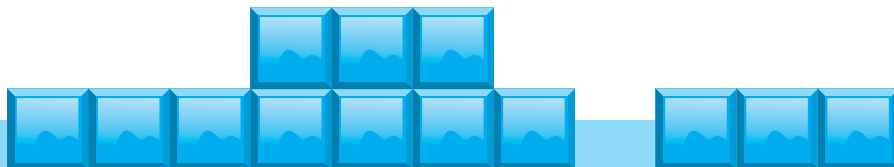
Università, Università degli Studi di Scienze Gastronomiche - Pollenzo,  
Alma - Scuola Internazionale di Cucina Italiana - Colorno (Parma)  
ITS, IFTS

#### **Profilo professionale:**

Gli studenti acquisiscono competenze per svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici

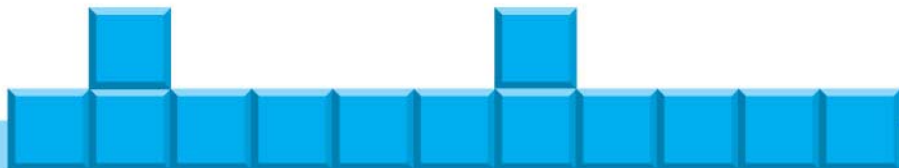
#### **Inserimento nel mondo del lavoro:**

Strutture ricettive nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.



## Quadro orario

	1°	2°	3°	4°	5°
Italiano	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Lab. enogastronomico - CUCINA	2	2			
Lab. enogastronomico - SALA	2	2			
Lab. di servizi e di acc. turistica	2	2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Scienze della terra e biologia	2	2			
Fisica	2				
Chimica		2			
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione o attività integrative	1	1	1	1	1
Geografia	1				
<b>Materie di indirizzo / specialistiche</b>	<b>1°</b>	<b>2°</b>	<b>3°</b>	<b>4°</b>	<b>5°</b>
Lab. enogastronomico - Cucina				2	2
Lab. enogastronomico - Sala/vendita			6	4	4
Scienza dell'alimentazione			4	3	3
Diritto e tecn. amministrative			4	5	5
Totale ore	33	32	32	32	32





## Istituto Professionale per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

### Articolazione **Accoglienza Turistica**

#### **Titolo conseguito:**

Diploma di Tecnico dei servizi per l'Accoglienza Turistica

#### **Proseguimento degli studi:**

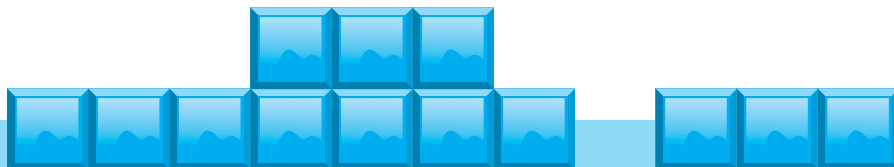
Università, ITS, IFTS

#### **Profilo professionale:**

Vengono acquisite le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere.

#### **Inserimento nel mondo del lavoro:**

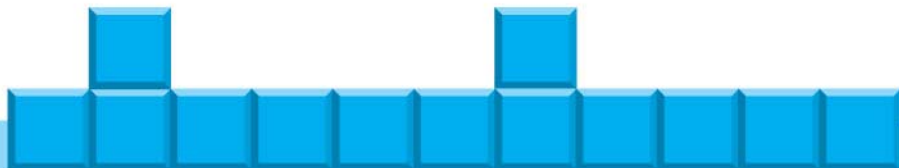
Strutture ricettive





## Quadro orario

	1°	2°	3°	4°	5°
Italiano	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Lab. enogastronomico - Cucina	2	2			
Lab. enogastronomico - Sala	2	2			
Lab. di servizi e di acc. turistica	2	2			
Scienza degli alimenti	2	2			
Scienze della terra e biologia	2	2			
Fisica	2				
Chimica		2			
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione o attività integrative	1	1	1	1	1
Geografia	1				
<b>Materie di indirizzo / specialistiche</b>	<b>1°</b>	<b>2°</b>	<b>3°</b>	<b>4°</b>	<b>5°</b>
Lab. di servizi e di acc. turistica			6	4	4
Diritto e tecn. amministrative			4	6	6
Scienza dell'alimentazione			4	2	2
Tecn. di comunicazioni				2	2
Totale ore	33	32	32	32	32



# Istituto di Istruzione Secondaria Superiore di Finale Ligure



## Istituto Professionale per i Servizi commerciali

### **Titolo conseguito:**

Diploma di Tecnico dei servizi commerciali

### **Proseguimento degli studi:**

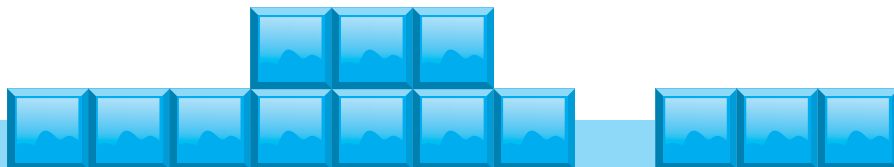
Università, ITS, IFTS

### **Profilo professionale:**

Sviluppare una professionalità di base nell'area economico aziendale su richiesta delle aziende del territorio.

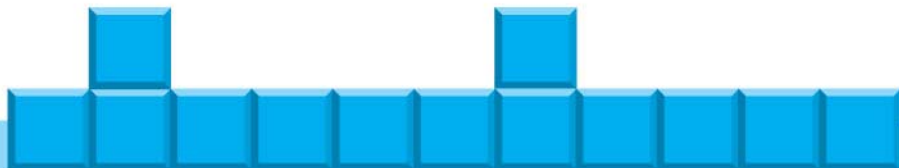
### **Inserimento nel mondo del lavoro:**

Libero professionista, collaboratore in aziende commerciali



## Quadro orario

	1°	2°	3°	4°	5°
Italiano	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Seconda lingua straniera	3	3	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Informatica e laboratorio	2	2			
Scienze della terra e biologia	2	2			
Fisica	2				
Chimica		2			
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione o attività integrative	1	1	1	1	1
Geografia	1				
<b>Materie di indirizzo / specialistiche</b>	<b>1°</b>	<b>2°</b>	<b>3°</b>	<b>4°</b>	<b>5°</b>
Tecniche professionali	5	5	8	8	8
Diritto e economia			4	4	4
Tecniche di comunicazione			2	2	2
<b>Totale ore</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>





## Istituto Professionale per i Servizi commerciali

### Opzione **Promozione Commerciale e Pubblicitaria**

#### **Titolo conseguito:**

Diploma di Tecnico dei servizi commerciali - opzione Promozione Commerciale e Pubblicitaria

#### **Proseguimento degli studi:**

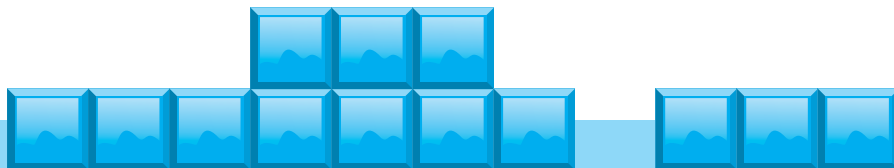
Università, ITS, IFTS

#### **Profilo professionale:**

sviluppa competenze nel settore della promozione commerciale e delle attività di comunicazione pubblicitaria

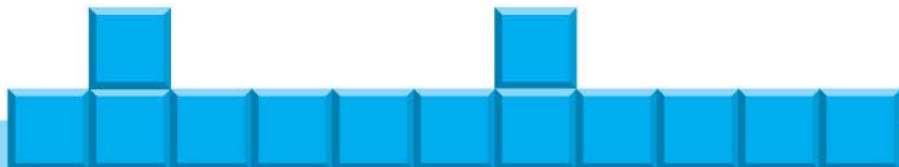
#### **Inserimento nel mondo del lavoro:**

Libero professionista, collaboratore in aziende commerciali pubblicitarie



## Quadro orario

	1°	2°	3°	4°	5°
Italiano	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Seconda lingua straniera	3	3	2	2	2
Diritto ed economia	2	2			
Informatica e laboratorio	2	2			
Scienze della terra e biologia	2	2			
Fisica	2				
Chimica		2			
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione o attività integrative	1	1	1	1	1
Geografia	1				
<b>Materie di indirizzo / specialistiche</b>	<b>1°</b>	<b>2°</b>	<b>3°</b>	<b>4°</b>	<b>5°</b>
Tecniche professionali	5	5	8	8	8
Tecniche di comunicazione			2	2	2
Economia aziendale			3	3	3
Storia dell'arte ed espress. art.			2	2	2
Totale ore	33	32	32	32	32





## Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato Indirizzo "Manutenzione e assistenza tecnica"

### **Titolo conseguito:**

Diploma di Tecnico di manutenzione e assistenza tecnica

### **Proseguimento degli studi:**

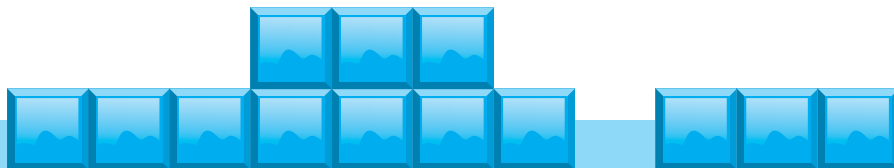
Università, ITS, IFTS

### **Profilo professionale:**

Il Diplomato gestisce, organizza ed effettua interventi di installazione e manutenzione ordinaria di diagnostica, riparazione e collaudo di piccoli impianti e apparati tecnici anche marittimi.

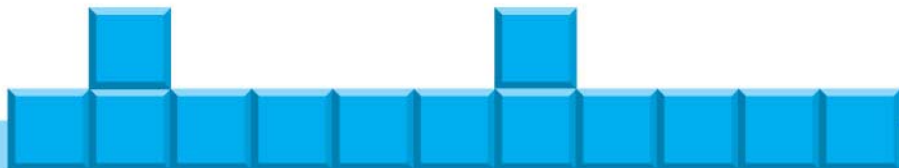
### **Inserimento nel mondo del lavoro:**

Operaio presso industrie e/o artigiani; attività in proprio; manutentore, che agisce su sistemi e apparati complessi



## Quadro orario

	1°	2°	3°	4°	5°
Italiano	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Tecn. tecn. rappresentazione grafica	3	3			
Diritto ed economia	2	2			
Tecn. informazione e comunicazione	2	2			
Scienze della terra e biologia	2	2			
Fisica	2	2			
Chimica	2	2			
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione o attività integrative	1	1	1	1	1
Geografia	1				
<b>Materie di indirizzo / specialistiche</b>	<b>1°</b>	<b>2°</b>	<b>3°</b>	<b>4°</b>	<b>5°</b>
Lab. tecnologico ed esercitazioni	3	3			
Tecn. meccaniche e applicazioni			5	5	3
Tecn. elettrico-elettroniche e applic.			5	4	3
Tecn. e tecniche install. e manutenzione			3	5	8
<b>Totale ore</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>





## Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato Indirizzo "Manutenzione e assistenza tecnica"

### Opzione **Manutenzione mezzi di trasporto**

#### **Titolo conseguito:**

Diploma di Tecnico della manutenzione di mezzi di trasporto

#### **Proseguimento degli studi:**

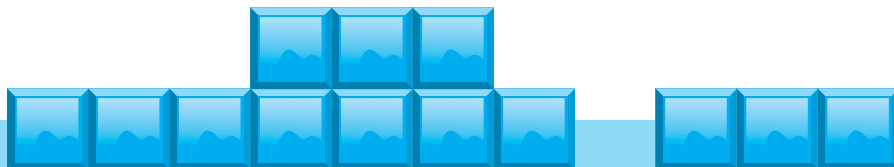
Università, ITS, IFTS

#### **Profilo professionale:**

Formazione affidata a metodologie attive riferite a processi reali o simulati nel laboratorio (diagnostica, analisi del guasto e delle sue cause, modalità di manifestazione).

#### **Inserimento nel mondo del lavoro:**

Operaio presso industrie e/o artigiani; attività in proprio; manutentore, che agisce su mezzi di trasporto





## Quadro orario

	1°	2°	3°	4°	5°
Italiano	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Tecn. tecn. r presentazione grafica	3	3			
Diritto ed economia	2	2			
Tecn. informazione e comunicazione	2	2			
Scienze della terra e biologia	2	2			
Fisica	2	2			
Chimica	2	2			
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione o attività integrative	1	1	1	1	1
Geografia	1				
<b>Materie di indirizzo / specialistiche</b>	<b>1°</b>	<b>2°</b>	<b>3°</b>	<b>4°</b>	<b>5°</b>
Laboratori tecnologici ed eser.	3	3	4	3	3
Tecnologie meccaniche e applicaz.			5	5	4
Tecnologie elettr. elettron. e appl.			5	4	3
Tecnologie tecn. diagnostica ecc.			3	5	7
Totale ore	33	32	32	32	32

