

Istituto Superiore San Pellegrino

SAN PELLEGRINO TERME

Un passaporto per il futuro



50 anni in breve...

- ▶ **1962** - IPAS di San Pellegrino Terme
- ▶ **1964** - Prime qualifiche
 - ▶ sette studenti
- ▶ **1982** - Biennio post qualifica
 - ▶ 10 diplomati alla maturità
- ▶ **1984** - Sede staccata di Nembro
- ▶ **2010** - Riforma Gelmini
 - ▶ Professionali diventano quinquennali
 - ▶ Enogastronomia, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica, Prodotti Dolciari e Industriali
 - ▶ **Avvio percorso leFP**
- ▶ **2019** - Avvio percorso Tecnico Economico ad indirizzo Turistico



... e oggi



- ▶ La scuola è cambiata
 - ▶ Avviati percorsi di Alternanza Scuola Lavoro (ora PCTO)
- ▶ Attenzione costante al **territorio**
- ▶ Incontri, manifestazioni di enti esterni in valle o in provincia, concorsi
- ▶ Contatti con il **mondo del lavoro**
 - ▶ **Ex allievi illustri:** Martino d'Antonio, Alberto Gianati, Luca Cinacchi, Mirko Ronzoni, Andrea Mainardi, ...

HELL'S KITCHEN™



Luca Cinacchi



Mirko Ronzoni



Andrea Mainardi

Il convitto

- ▶ Due sezioni
 - ▶ maschile e femminile
 - ▶ con gli educatori
 - ▶ attività educative
 - ▶ attività ludiche
 - ▶ gruppi studio assistiti
 - ▶ formula semiconvitto
 - ▶ progetti sul territorio
 - ▶ progetti con i genitori



GLI INDIRIZZI



TECNICO

Istituto Tecnico Turistico

PROFESSIONALE

Istituto Professionale **5 ANNI**

CUCINA

A

ARTE BIANCA E
PASTICCERIA

ACCOGLIENZA
TURISTICA

BAR SALA E
VENDITA

TECNICO TURISTICO

- ▶ Sbocchi professionali in imprese di comunicazione, strutture ricettive, enti pubblici e privati del settore turistico
 - ▶ Direttore tecnico di agenzia, organizzatore/accompagnatore turistico, organizzatore di eventi e convegni, guida turistica, ...
- ▶ Studi universitari
 - ▶ Lingue e letterature straniere, discipline economiche e giuridiche
- ▶ Tre lingue curriculari, opzionale corso certificazione quarta lingua
 - ▶ Inglese e spagnolo nel biennio e tedesco dal terzo anno
 - ▶ Progetto di certificazione lingua francese
 - ▶ Certificazioni linguistiche
- ▶ Stage linguistici all'estero
 - ▶ Erasmus+, PON ASL estero



ENOGASTRONOMIA: cucina

- ▶ Potrò lavorare in proprio o come dipendente
 - ▶ chef, cuochi, gestori di locali, ristorazione collettiva
 - ▶ gastronomie
 - ▶ consulente professionale
 - ▶ food and beverage manager
 - ▶ consulente HACCP

| Classe | Lab. Cucina | Altre materie di indirizzo |
|--------|-------------|----------------------------|
| Terza | 7 | 11 |
| Quarta | 7+1 | 10 |
| Quinta | 6+1 | 11 |



ARTE BIANCA E PASTICCERIA

- ▶ Potrò lavorare in proprio o come dipendente
 - ▶ chef, cuochi, pasticceri, gestori di locali, chef televisivo, chef per la ristorazione collettiva
 - ▶ consulente per ristoranti, alberghi e industrie alimentari
 - ▶ food and beverage manager

| Classe | Lab. Pasticc. | Altre materie di indirizzo |
|--------|---------------|----------------------------|
| Terza | 7 | 11 |
| Quarta | 5+2 | 11 |
| Quinta | 5+2 | 11 |



BAR SALA E VENDITA

- ▶ Potrò lavorare in proprio o come dipendente
 - ▶ maître, sommelier, camerieri, barman, responsabili di sala, gestori di locali e di mense scolastiche o aziendali
 - ▶ consulente per ristoranti, alberghi e industrie alimentari
 - ▶ food and beverage manager

| Classe | Lab. Sala | Altre materie di indirizzo |
|--------|-----------|----------------------------|
| Terza | 7+1 | 10 |
| Quarta | 6+1 | 11 |
| Quinta | 6+2 | 10 |



ACCOGLIENZA TURISTICA

- ▶ Potrò lavorare in proprio o come dipendente
 - ▶ receptionist per hotel, centri wellness, aziende in genere per servizi di accoglienza e accreditamento
 - ▶ organizzatore di eventi
 - ▶ assistente di volo, assistente di terra
 - ▶ operatore turistico
 - ▶ animatore turistico
 - ▶ e-reputation manager

| Classe | Lab. Acc. Tur. | Altre materie di indirizzo |
|--------|----------------------|-------------------------------|
| Terza | 7 | 11 |
| Quarta | 6+1 | 11 |
| Quinta | 5+3 | 10 |



food-shopper
pasticcere
food-innovator
food-explorer
personal-chef
food-influencer
catering-manager
food-writer
personal-trainer-dell'orto
guida-turistica-enogastronomica
food&beverage-manager
banqueting-manager
mastro-birraio
executive-chef
sommelier-2.0
food-stylist
pastry-chef
food-forager
food-blogger

marketing

ESERCITAZIONI al servizio degli studenti

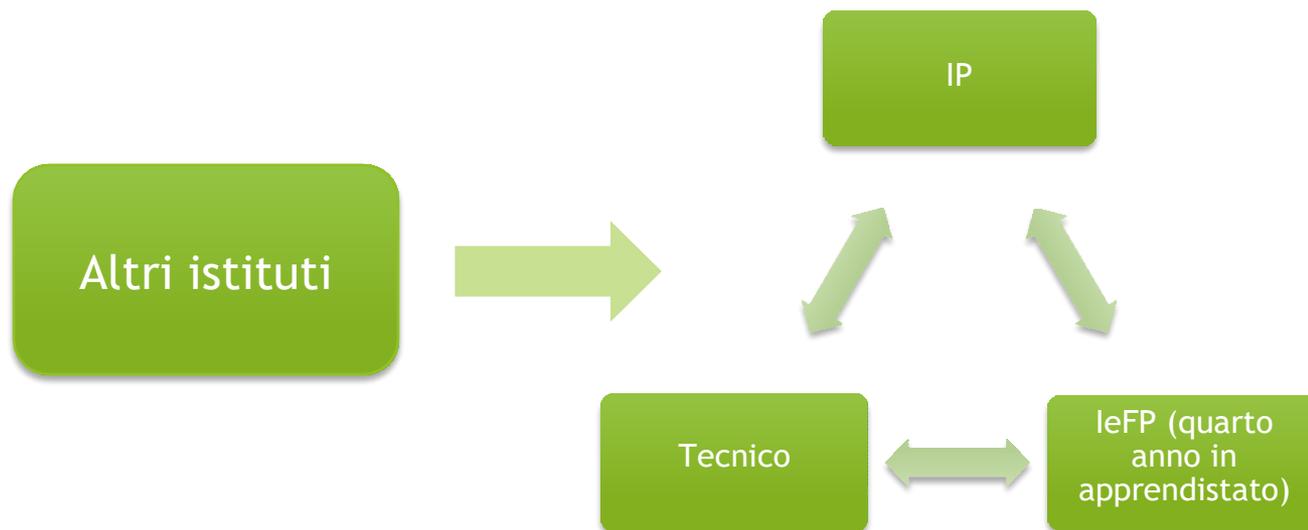
- ▶ Bureau
- ▶ Bar
- ▶ Guest relation
- ▶ Laboratorio arte bianca
 - ▶ Produzione ad uso interno di pizze, focacce e grandi lievitati
 - ▶ Laboratori dedicati agli studenti con bisogni educativi speciali



PASSAGGI

in ingresso / interni

- ▶  Guida sul sito
- ▶  tiziana.greco@issanpellegrino.edu.it



PCTO

Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (ex Alternanza Scuola Lavoro)

- ▶ l'importanza di misurarsi con la realtà del lavoro
- ▶ placement nazionali e internazionali
- ▶ Percorsi individualizzati per studenti con bisogni educativi speciali

| | Tecnico | Professionale |
|------------------------------|-----------------------------|---------------|
| | dalla terza | dalla seconda |
| Stage in azienda del settore | Almeno 150 ore nel triennio | 3 sett. |
| Formazione sulla sicurezza | 8 ore | 8 ore |

... in strutture di eccellenza

▶ STAGE

- ▶ **Accoglienza:** Relais San Lorenzo, NH Hotel Bergamo e Orio
- ▶ **Cucina:** da Vittorio, da Frosio, la Brughiera
- ▶ **Pasticceria:** da Vittorio, la Marianna, pasticceria Acquario
- ▶ **Sala:** Villa d'Este, QC Terme, Castello di Clanezzo, Casual in Città Alta
- ▶ ...

▶ INFRA-ANNUALI, ESTIVI, ECCELLENZA

- ▶ **Atalanta B.C.**
- ▶ **Sardegna:** Le Dune, CPH Pevero, Palmasera
- ▶ **Toscana:** Marinetta Marina di Bibbiona, Resort il Ciocco
- ▶ **Liguria:** Grand Hotel Excelsior Rapallo
- ▶ **Puglia:** Caroli hotel Gallipoli
- ▶ **Romagna:** Milano Marittima
Grand Hotel Gallia
- ▶ **Milano:** Identità Golose,
Langosteria, Park Hyatt



Ma anche

- ▶ ARMR
- ▶ Atalanta B.C.
- ▶ Rotary Città Alta
- ▶ Bergamo Scienza
- ▶ Summer School
- ▶ Fiera di San Matteo
- ▶ G7 Astino
- ▶ Emozioni dal mondo
- ▶ Cotto e mangiato
- ▶ Concorso Mattias Peri
- ▶ GourmArte
- ▶ ...

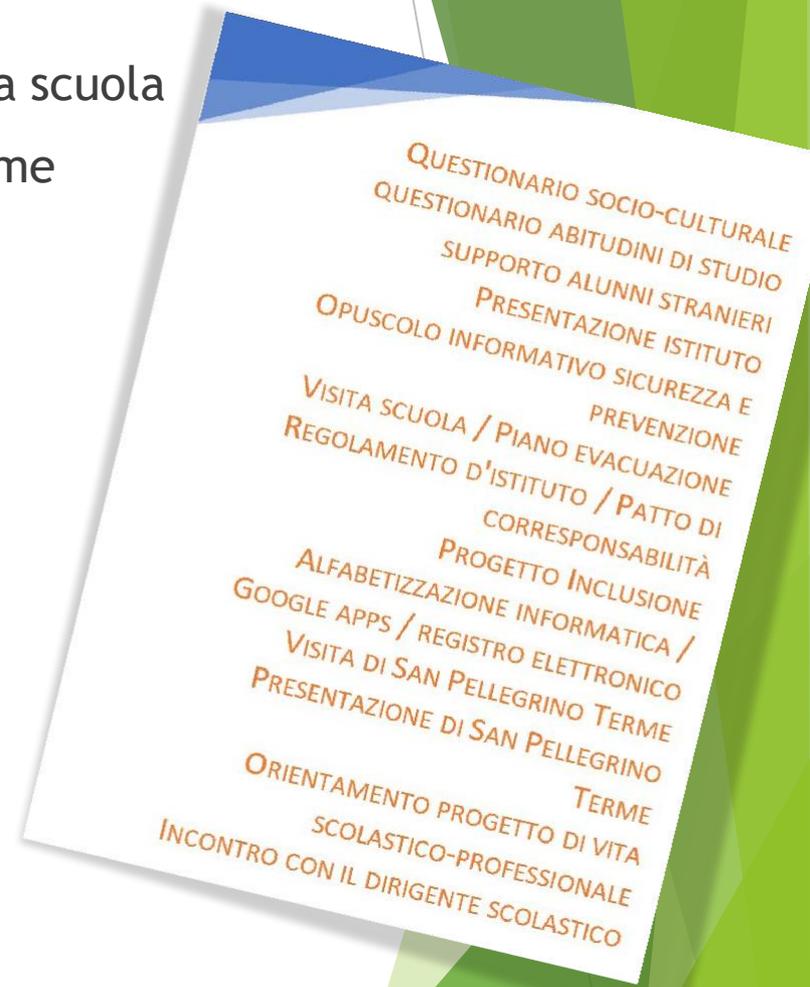


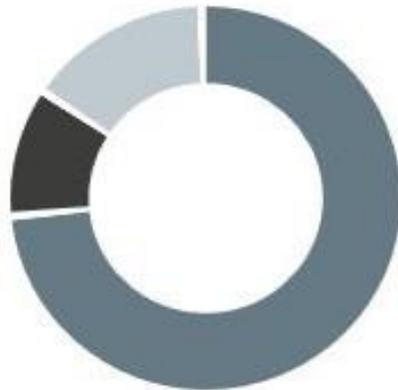
Accoglienza classi prime

- ▶ Sezione Speciale classi prime sul sito della scuola
- ▶ Settimana di accoglienza alunni classi prime

Inclusività

- ▶ Commissione benessere dello studente
- ▶ Scuola inclusiva
- ▶ Sportello psicologico



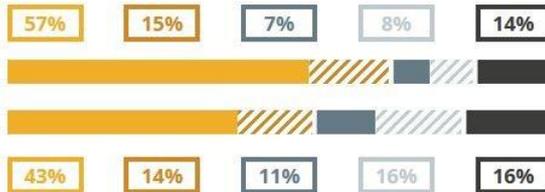


COERENZA TRA DIPLOMA E LAVORO DOPO 2 ANNI

- Lavoro coerente col titolo di studio
- Professioni trasversali
- Lavoro non coerente col titolo di studio

COSA FANNO I DIPLOMATI?

- Occupati (HANNO LAVORATO PIÙ DI 6 MESI IN DUE ANNI)
- Sottoccupati (HANNO LAVORATO MENO DI 6 MESI IN DUE ANNI)
- Lavorano e studiano all'università
- Studiano all'università
- Disoccupati / NEET / Estero / Altra formazione



IPSSAR SAN PELLEGRINO TERME
MEDIA SCUOLE DELLO STESSO TIPO NELLA PROVINCIA

CONTRATTO DEI DIPLOMATI DOPO 2 ANNI

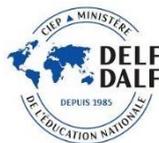
- Permanente - Tempo indeterminato
- Permanente - Apprendistato
- Temporaneo



Statistiche lavoro in uscita (Eduscopio)

Altri progetti

- ▶ Erasmus+
- ▶ PON FSE FESR
- ▶ Eipass, ECDL
- ▶ Preparazione certificazioni linguistiche
 - ▶ Inglese: **PET**, **First** (fino a C1)
 - ▶ Francese: **Delf** (B1)
 - ▶ Spagnolo: **Dele** (fino a B2)
 - ▶ Tedesco: **Fit2** (A2)
- ▶ Laboratorio stampante 3D



CONTATTI

Web: issanpellegrino.edu.it

Istituto Superiore "San Pellegrino"

Viale della Vittoria, 6
24016, San Pellegrino Terme

tel. 0345 21096 - fax 0345 23118

info@issanpellegrino.edu.it

ds@issanpellegrino.edu.it

orientamento@issanpellegrino.edu.it

Convitto

tel. 0345 20045

convittomaschile@issanpellegrino.edu.it

convittofemminile@issanpellegrino.edu.it