



# PERCORSO IPSEOA DI ENOGASTRONOMIA PER ADULTI

## Cos'è un corso per adulti?

Il corso per adulti, grazie alla sua proposta oraria, si adatta a chi già lavora o è in cerca d'occupazione. Il corso si svolge dal lunedì al venerdì dalle 18.00 alle 23.00. Tuttavia, in relazione all'utenza, il corso può essere svolto anche in fascia mattutina e pomeridiana.

## A chi è rivolto?

Il corso è aperto ai residenti in Italia in possesso della licenza di terza media. E' stato pensato per chi non può seguire i corsi diurni, per motivi di età, lavoro o famiglia ma vuole terminare il percorso di studi e conseguire il diploma.

## Perché frequentare un percorso per adulti?

Il settore dell'enogastronomia offre numerose opportunità di lavoro e richiede figure professionalmente competenti e specializzate. Una peculiarità del corso è quella di formare figure professionali con competenze di sala e cucina.

## Come funziona un percorso per adulti?

Il corso è articolato in lezioni teoriche e pratiche. Sono previsti incontri con esperti del settore, visite aziendali e attività sul territorio nel quadro di un percorso formativo che, tenendo conto dell'età dei destinatari, punta all'inserimento nella realtà lavorativa attraverso un'integrazione di competenze professionali e culturali che valorizzano sia la persona che la figura professionale.

L'istruzione degli adulti è promossa dai CPIA (Centri provinciali per l'istruzione degli adulti) che costituiscono una tipologia di istituzione scolastica autonoma dotata di un proprio organico e di uno specifico assetto didattico e organizzativo. Le lezioni per adulti si tengono nelle scuole statali convenzionate con i CPIA.

Questo tipo di corso ha il vantaggio di offrire un'alta possibilità di personalizzazione ai suoi studenti: ad ogni iscritto viene richiesta una sorta di bilancio delle competenze che aiuterà a redigere il percorso formativo individuale adatto allo studente e, di conseguenza, ad inserirlo in un gruppo di pari livello.

Il corso prevede lezioni laboratoriali; la classe è divisa in due gruppi che svolgono alternandosi esercitazioni pratiche laboratoriali di cucina e sala. Durante le esercitazioni pratiche di laboratorio viene servito e consumato il menu proposto simulando un servizio di cucina e di sala.

## Gli stage?

Lo stage è un periodo di formazione per lo svolgimento della professione che avviene attraverso l'inserimento in aziende del settore per la durata di circa 13 settimane a partire dalla seconda annualità. Lo stage è normato da un regolamento che tutela sia lo studente che l'azienda.

L'Istituto "Andrea Mantegna" propone due percorsi di formazione: **leFP e IPSEOA**. Entrambi durano 3 annualità ma con caratteristiche diverse:

- Percorso **leFP** (Istruzione e formazione professionale) ha un taglio decisamente professionalizzante; le materie teoriche sono in numero minore rispetto a IPSEOA; il profilo in uscita è regolamentato dalla Regione Lombardia -**Qualifica regionale EQF III**.
- Percorso **IPSEOA** (Istituto Professionale di Stato per L'Enogastronomia e L'Ospitalità Alberghiera) è un percorso statale di enogastronomia che consente il raggiungimento del **Diploma di istruzione superiore**. L'Istituto Mantegna propone il percorso IPSEO Serale da svolgersi in 3 anni con il rilascio di un diploma che consente l'accesso a studi universitari. Il percorso è diviso in "periodi": il primo periodo corrisponde al primo e secondo anno, il secondo periodo comprende il terzo e quarto anno, il terzo periodo è orientato alla preparazione per l'esame di maturità.

## Quale percorso scegliere?

La scelta del percorso dipende dalle attitudini e dalle aspettative del singolo: il percorso leFP fornisce una preparazione propriamente professionalizzante che permette il conseguimento di una qualifica. Il percorso IPSEOA offre, oltre a competenze professionali, contenuti e conoscenze teoriche che concorrono a formare una figura professionale di alta formazione.

## Studi pregressi

Gli anni di studio svolti in altri percorsi, debitamente certificati, e la provenienza da nazionalità diversa da quella italiana, offrono la possibilità da parte dell'Istituto di valutarli in crediti scolastici che esonerano dalla frequenza di alcune discipline.

## Assenze

La frequenza è obbligatoria per entrambe i percorsi al 75% delle ore curricolari, la proporzione è commisurata alle materie che frequentati.

## Costi

La frequenza ai corsi prevede due tipi di versamenti: uno obbligatorio che certifica l'iscrizione e l'altro che, su base volontaria, permette all'istituto di affrontare parte delle spese per l'acquisto delle materie prime impiegate nei laboratori e fornisce l'assicurazione sugli infortuni.

In sostanza il costo per annualità si aggira attorno a 250 euro complessivi. Sono esclusi i libri di testo, materiale didattico e la divisa (obbligatoria in cucina). La divisa è requisito igienico sanitario obbligatorio per l'accesso alle esercitazioni; l'insegnante fornisce le caratteristiche della stessa previste dall'Istituto. Durante i primi giorni di scuola si illustrano tali requisiti e quali negozi hanno convenzioni per l'acquisto.

Di seguito una bozza degli orari e delle lezioni che si svolgono dal lunedì al venerdì. Gli orari di inizio, indicativamente tra le 17.00 e le 18.00, sono modulati in base alle esigenze dell'utenza. L'orario di fine delle lezioni è fissato alle ore 23.00. ogni unità oraria è da 60'.

## Percorso IPSEOA

		I PERIODO			II PERIODO			III PERIODO
		AULA	FAD	ACC	AULA	FAD	ACC	AULA
<b>area generale</b>	<i>italiano</i>	<b>825 ORE ANNUALI COMPRESO 33 ore di IRC EROGATI DAL CPIA 1 BRESCIA</b>			4	1	<b>4</b>	3
	<i>storia</i>				3	1		2
	<i>inglese</i>				4			2
	<i>scienze integrate</i>							
	<i>matematica</i>				4	2		3
	<i>religione</i>				1			1
	<i>diritto</i>				1	1		
<b>area d'indirizzo</b>	<i>cucina</i>	4		<b>2</b>	7		<b>4</b>	5
	<i>sala</i>	4			2			
	<i>accoglienza</i>	2	1					
	<i>alimentazione</i>	2	1		3*	1		2*
	<i>economia</i>				3	2		3
	<i>TIC</i>	1	2					
	<i>francese</i>	2			2	2		2
	<b>16</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>32</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>22</b>	

\* di cui un'ora in presenza con cucina

# Percorso leFP

<u><i>lunedì</i></u>	<u><i>martedì</i></u>	<u><i>mercoledì</i></u>	<u><i>giovedì</i></u>	<u><i>venerdì</i></u>
<u><i>Alimentazione</i></u>	<u><i>Cucina</i></u>	<u><i>cuc/sala</i></u>	<u><i>Italiano</i></u>	<u><i>Alimentazione</i></u>
<u><i>Cucina</i></u>	<u><i>Cucina</i></u>	<u><i>cuc/sala</i></u>	<u><i>Italiano</i></u>	<u><i>Inglese</i></u>
<u><i>Cucina</i></u>	<u><i>Cucina</i></u>	<u><i>cuc/sala</i></u>	<u><i>Italiano</i></u>	<u><i>Inglese</i></u>
<u><i>Cucina</i></u>	<u><i>Cucina</i></u>	<u><i>cuc/sala</i></u>	<u><i>Matematica</i></u>	<u><i>Italiano</i></u>
	<u><i>Cucina</i></u>	<u><i>cuc/sala</i></u>	<u><i>Matematica</i></u>	<u><i>Italiano</i></u>