

## **PERCORSO SERALE IPSEOA DI ENOGASTRONOMIA**

L'Istituto Mantegna propone il percorso IPSEOA Serale da svolgersi in 3 anni con il rilascio di un diploma di maturità 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.

### **Cos'è un corso serale?**

Il corso serale rappresenta un'occasione per tutti coloro che desiderano riprendere gli studi o migliorare e accrescere le possibilità nel mondo del lavoro. grazie alla sua proposta oraria, si adatta a chi già lavora o è in cerca d'occupazione; si svolge dal lunedì al venerdì dalle 18.00 alle 23.00 circa. Tuttavia, in relazione all'utenza, il corso può essere svolto anche in fascia pomeridiana/serale.

### **A chi è rivolto?**

- adulti, anche stranieri, che sono in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione (licenza media);
- giovani che hanno compiuto i 16 anni di età e che, in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione (licenza media);
- diplomati o laureati che intendono comunque conseguire un altro diploma in ambito professionale, solo per cultura personale o per accedere ad altra tipologia di lavoro, in questo caso la frequenza potrà limitarsi alle sole discipline non svolte nel precedente corso di studi. Sono infatti riconosciute le conoscenze e le competenze già conseguite in ambito scolastico (crediti formali) e in quello lavorativo (crediti non formali).

Questo percorso è 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 serale?**

Con il diploma Statale è possibile:

- iscriversi a tutte le facoltà universitarie;
- iscriversi a corsi di perfezionamento post-diploma;
- aprire un'attività imprenditoriale propria;
- partecipare a concorsi pubblici con diploma di istruzione superiore;

Inoltre 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 serale?**

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.

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.

La frequenza è obbligatoria al 75% delle ore curricolari, la proporzione è commisurata alle materie che frequentanti.

La frequenza ai corsi prevede due tipi di versamenti: uno obbligatorio che certifica l'iscrizione (circa 20 euro) e l'altro che, su base volontaria (circa 230 euro), permette all'istituto di affrontare parte delle spese per l'acquisto delle materie prime impiegate nei laboratori e fornisce l'assicurazione sugli infortuni. È necessaria una divisa, requisito igienico sanitario obbligatorio per l'accesso alle esercitazioni; durante i primi giorni di scuola si illustrano i requisiti necessari e quali negozi hanno convenzioni per l'acquisto.

## **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.

## **Posso usufruire di crediti?**

I crediti riconosciuti esonerano gli studenti dalla frequenza delle lezioni, possono essere di tre tipologie:

**CREDITI FORMALI** Crediti attestati da istituzioni scolastiche italiane (attestazioni, pagelle, diplomi di scuola secondaria, esami universitari, diplomi universitari) o non italiane quando la normativa prevede l'equipollenza dei titoli.

**CREDITI NON FORMALI** Crediti attestati da altro organismo che persegua scopi educativi e formativi (corsi strutturati nei CPIA, centri di formazione professionale, istituzioni scolastiche non italiane alle quali non è riconosciuta l'equipollenza dei titoli, ecc.).

**CREDITI INFORMALI** Crediti risultato di apprendimenti acquisiti in ambito lavorativo e/o culturale in genere attinenti alle materie del corso di studio (periodi di lavoro all' estero con acquisizione di competenze linguistiche, occupazioni in attività attinenti del percorso di studi ecc.).

Per i crediti formali viene riconosciuta la valutazione avuta nella disciplina frequentata se lo studente presenta la pagella, se presenta il solo Diploma il voto è 6.

Se i crediti scolastici derivano titoli scolastici superiori (Università ecc.) l'Insegnante della disciplina interessata proporrà motivato voto da attribuire, il Consiglio provvederà poi a deliberare il voto definitivo.

Per i crediti non formali ed informali il voto è proposto dall' insegnante della disciplina e il Consiglio provvederà poi a deliberare il voto definitivo.

Per avere una valutazione superiore a quella riconoscibile con le presenti modalità, lo studente dovrà eventualmente sottoporsi a delle prove concordate con l'insegnante della materia interessata nel corso dell'anno.

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 22.00/23.00.

CURRICOLO FORMATIVO OFFERA IPSEOA

		I PERIODO			II PERIODO			III PERIODO
		AULA	FAD	ACC	AULA	FAD	ACC	AULA
<i>area generale</i>	<i>italiano</i>	<b>825 ORE ANNUALI COMPRESO 33 ore di IRC EROGATI DAL CPIA 1 BRESCIA</b>			4	1	4	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		
<i>area d'indirizzo</i>	<i>cucina</i>	4		2	7		4	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
		16	5	2	32	9	4	22