



ALBERGHIERO (IPSEOA)

ENOGASTRONOMIA
OSPITALITÀ ALBERGHIERA
(diurno e serale)

IPSSAS

SERVIZI PER LA SANITÀ E
L'ASSISTENZA SOCIALE
(diurno e serale)

LICEO SCIENTIFICO

SCIENTIFICO TRADIZIONALE
SCIENZE APPLICATE

LICEO ARTISTICO

GRAFICA
DESIGN DEL GIOIELLO

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

INDIRIZZI DI STUDIO

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE

LICEO ARTISTICO

LICEO SCIENTIFICO

PROGETTI ED ECCELLENZE

PERCORSI DI ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO (ex Corsi serali)

DOVE SIAMO



PRESENTAZIONE dell'ISTITUTO

L'Istituto Superiore "Vincenzo Corrado" di Castel Volturno con i suoi quattro indirizzi (Alberghiero, Liceo Artistico, Liceo Scientifico e Servizi per la sanità e l'assistenza sociale) offre una grande ed unica occasione di istruzione, formazione e di crescita professionale ponendo le basi per affrontare le molteplici e variegate sfide future. Certificato con Sistema di Gestione per la Qualità secondo le norme vigenti, è scuola capofila della rete nazionale (RE. NA. IA.) ed è associato alla rete internazionale (AEHT) degli Istituti Alberghieri. Centro ECDL, eiPASS e di certificazione linguistica Trinity e DELF. Promuove scambi interculturali e soggiorni all'estero attraverso il programma ERASMUS PLUS e ogni attività o percorsi che valorizzino il singolo studente, le sue attitudini, le potenzialità e le eccellenze.

ISISVINCENZOCORRADO.GOV.IT





VINCENZO CORRADO

Vincenzo Corrado è stato un cuoco, filosofo e letterato italiano. Uomo di grande cultura, fu soprattutto grande gastronomo e uno dei maggiori cuochi che si distinsero tra il '700 e l'800 nelle corti nobiliari di Napoli, simbolo del suo tempo nella variegata realtà partenopea. Fu il primo cuoco che mise per iscritto la "cucina mediterranea", il primo, a valorizzare la grande cucina regionale italiana. Preparava elegantissimi banchetti e cene lussuose che gli diedero l'appellativo di *cuoco galante*.

La cosa straordinaria è che dietro gli scenari di un favoloso pranzo o cena vi era una preparazione, quasi orchestrale della quale il direttore era il Corrado.

Scrisse, nell'anno 1773, "*Il Cuoco Galante*" definito all'epoca un libro di alta cucina, testo richiesto in tutto il mondo dalle principali autorità dell'epoca, e ristampato per ordini del principe per ben sei volte.



LA NOSTRA MISSION

Creare una scuola quale luogo di "*ben-essere*" centrato sugli apprendimenti strumentali e sulle relazioni interpersonali, avente come scopo quello di ottenere un percorso formativo personalizzato.

Assicurare opportunità di successo e di sviluppo del potenziale individuale valorizzando le eccellenze.

Avviare lo studente a divenire membro attivo e critico della collettività e cittadino di una

dimensione europea.

Sollecitare una conoscenza profonda del territorio, delle tradizioni storiche e culturali che lo caratterizzano, apprezzandone i valori.

Promuovere la capacità di auto proporsi nella ricerca e nella creazione di lavoro.

Educare alla legalità e alla convivenza democratica, sviluppare una cultura di collaborazione, solidarietà, condivisione, rispetto e integrazione.

I NOSTRI LABORATORI

- Aule per la didattica ordinaria e aule LIM
- Laboratorio di servizi enogastronomici settore accoglienza turistica (reception)
- Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita (aula ristorante)
- Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina e pasticceria
- Laboratorio di informatica per la gestione dei servizi alberghieri
- Laboratorio di discipline plastiche e pittoriche
- Laboratori informatici/multimediali
- Laboratorio di grafica multimediale
- Laboratorio di oreficeria e metalli
- Laboratorio scientifico e fisica
- Laboratorio di Scienze Integrate
- Laboratorio linguistico
- Sportello d'ascolto
- Spazi ginnici
- Open Bar
- Biblioteca
- Aula magna per riunioni collegiali, convegni e seminari

 ISISVINCENZOCORRADO.GOV.IT





INDIRIZZI di STUDIO



IPSEOA (ALBERGHIERO)

- ENOGASTRONOMIA
- OSPITALITÀ ALBERGHIERA

IPSSAS (SOCIO SANITARIO)

- SERVIZI PER LA SANITÀ
E L'ASSISTENZA SOCIALE

LICEO SCIENTIFICO

- SCIENTIFICO TRADIZIONALE
- SCIENZE APPLICATE

CORSI SERALI PERCORSI DI ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO

- ENOGASTRONOMIA
- OSPITALITÀ ALBERGHIERA
- SERVIZI PER LA SANITÀ E
L'ASSISTENZA SOCIALE

LICEO ARTISTICO

- GRAFICA
- DESIGN DEL GIOIELLO

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

L'Istituto professionale, di durata quinquennale si articola in un BIENNIO e un TRIENNIO, al termine del quale gli studenti sostengono l'esame di Stato.

PER CHI ...

- Attraverso l'enogastronomia e l'ospitalità vuole comunicare la varietà e la ricchezza dei prodotti e delle tradizioni esaltando l'agro alimentare;
- Vuole essere "ambasciatore" della cucina italiana nel mondo.

Acquisirai competenze in:

- Tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti potrai intervenire in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi;
- Che valorizzino il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti locali.

IL LAVORO? Sbocchi occupazionali:

Tra le figure professionali più richieste per l'intero settore cui accedere anche con livelli di istruzione post-diploma:

- Maître
- Chef, Cuoco
- Barman-Cameriere
- Responsabile servizi alloggio,
- Responsabile servizi ricevimento
- Responsabile servizi ristorazione

 ISISVINCENZOCORRADO.GOV.IT

- Direttore d'albergo.

SE...

- Ti piace operare nel settore della ricezione e dell'ospitalità valorizzando gli aspetti tipici del territorio italiano, meta di milioni di turisti;
- Vuoi valorizzare i prodotti tipici del Made in Italy.

E imparerai a ...

- Operare nella gestione dei servizi enogastronomici, dell'accoglienza, della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera;
- Attivare sinergie tra servizi di ospitalità accoglienza e servizi enogastronomici anche con l'individuazione di nuove tendenze;
- Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

PER CONTINUARE A STUDIARE

Potrai continuare gli studi presso:

L'Università più idonea alle tue caratteristiche oppure seguire il corso di laurea in:

- *HOSPITALITY MANAGEMENT* (Napoli) oppure:
- Gli Istituti Tecnici Superiori dell'Ambito "Fruizione e valorizzazione del patrimonio culturale" attualmente presenti a: NAPOLI, Roma, Jesolo (VE), Caltagirone (CT), Siracusa e Cesena.





ENOGASTRONOMIA OSPITALITÀ ALBERGHIERA AREA DI INDIRIZZO

BIENNIO			
ASSI CULTURALI - AREA DI INDIRIZZO	ORE	I	II
Asse scientifico tecnologico e professionali* asse dei linguaggi (scienze integrate/TIC/discipline di indirizzo e la lingua straniera di cui:	924	462	462
Scienze integrate (cl. c. A20, A34,A50)	99/132	49/66	90/66
TIC	99/132	49/66	90/66
Seconda lingua straniera	99/132	49/66	50/66
Scienza degli alimenti	132	66	66
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	132/165	66/82	66/83
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	132/165	66/82	66/83
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	132/165	66/82	66/83
Totale ore Area di INDIRIZZO	924	462	462
Totale BIENNIO	2.112		
di cui in compresenza	396		
di cui PERSONALIZZAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI		396	

* per quanto concerne i laboratori nel biennio, resta in vigore quanto previsto dal D.l. n. 32 del 29/04/2011

ENOGASTRONOMIA OSPITALITÀ ALBERGHIERA AREA DI INDIRIZZO

TRIENNIO				
ASSI CULTURALI	AREE DISCIPLINARI	ORE		
		3 anno	4 anno	5 anno
asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	99	99	99
	Scienza e cultura dell'alimentazione	0/165	0/165	0/165
Asse scientifico tecnologico	Laboratorio enogastronomia - cucina	0/231	0/231	0/198
	Laboratorio enogastronomia Bar - Sala e Vendita	0/231	0/198	0/165
	Laboratorio di accoglienza turistica	0/231	0/198	0/165
	Laboratorio di arte bianca e pasticceria	0/231	0/165	0/165
professionale	Diritto e tecniche amministrative	99/132	99/132	99/132
	Tecniche di comunicazione	0/66	0/66	0/66
	Arte e territorio	0/99	0/99	0/99
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		0/66	0/66
Totale ore Area di INDIRIZZO		594	594	594
di cui in compresenza			132	

SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE

Il corso in *Servizi per la Sanità e l'Assistenza sociale*, orienta gli apprendimenti per rispondere all'incremento della domanda dei servizi alla persona di tipo socio-educativo, socio-assistenziale e socio-sanitario.

Il Diplomato in Servizi per la Sanità e l'Assistenza sociale possiede specifiche competenze utili a:

- co-progettare, organizzare ed attuare, con diversi livelli di autonomia e responsabilità, interventi per rispondere alle esigenze sociali e sanitarie di singoli, gruppi e comunità, finalizzati alla socializzazione, all'integrazione, alla promozione del benessere bio-psico-sociale, negli ambiti dell'assistenza e della salute in cui essi si attuino e/o siano richiesti.
- Realizzare attività di supporto sociale e assistenziale per rispondere ai bisogni delle persone in ogni fase della vita, accompagnandole e coadiuvandole nell'attuazione del progetto personalizzato, coinvolgendo sia l'utente che le reti informali e territoriali. Per raggiungere tali obiettivi di apprendimento saranno sviluppate competenze generali e specifiche di indirizzo.

Le ore di insegnamento dell'area di indirizzo vengono calibrate dal Collegio Docenti in funzione delle attività progettuali organizzate.

BIENNIO:Area generale comune a tutti gli indirizzi			
ASSI CULTURALI	Monte ore Biennio	Insegnamenti	Monte ore di riferimento
Asse dei linguaggi	462	Italiano Inglese	264 198
Asse matematico	264	Matematica	264
Asse storico sociale	264	Storia, Geografia, Diritto e economia	132 132
Scienze motorie	132	Scienze motorie	132
RC o attività alternative	66	RC o attività alternative	66
Totale ore Area generale	1.188		1188
Area di indirizzo			
Asse dei linguaggi	924	Seconda lingua straniera	132/165
Asse scientifico, tecnologico e professionale		TIC	132/165
		Scienze integrate	132/165
		Metodologie operative	198/297
Scienze umane e sociali	165/231		
<i>di cui in codocenza /compresenza</i>	396		
Totale Area di Indirizzo	924		924
TOTALE BIENNIO	2.112		
<i>Di cui: Personalizzazione degli apprendimenti</i>	264		

TRIENNIO (TERZO, QUARTO E QUINTO ANNO) (462 ore annuali, corrispondenti a 14 ore settimanali)

Area generale comune a tutti gli indirizzi				
Assi culturali	Insegnamenti	Monte ore 3 anno	Monte ore 4 anno	Monte ore 5 anno
Asse dei linguaggi	Lingua italiana	132	132	132
	Lingua inglese	66	66	66
Asse storico sociale	Storia	66	66	66
Asse matematico	Matematica	99	99	99
	Scienze motorie	66	66	66
	IRC o attività alternative	33	33	33
Totale ore Area generale		462	462	462

AREA DI INDIRIZZO 594 ore annuali (corrispondenti a 18 ore settimanali)

Area di indirizzo				
Assi culturali	Insegnamenti	3 anno	4 anno	5 anno
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	66/99	66/99	66/99
Asse scientifico tecnologico e professionale	Metodologie operative	99/132	66/99	66/99
	Igiene e cultura medico sanitaria	132/165	132/165	132/165
	Psicologia generale e applicata	99/165	99/165	99/165
	Diritto, economia e tecnica amministrativa del settore socio sanitario	99/132	132/165	132/165
Totale area di indirizzo		594	594	594

Il corso garantisce:

- Competenze correlate alle scienze umane e sociali, alla cultura medico-sanitaria per le problematiche relative alle diverse tipologie di utenza con bisogni socio-sanitari;
- Competenze necessarie per organizzare ed attuare interventi adeguati alle esigenze socio-sanitarie di persone e comunità;
- Capacità di utilizzare le principali tecniche di animazione sociale, ludica e culturale;
- Moderna formazione culturale;
- Conoscenza di due lingue straniere.
- Tirocini

Il corso offre:

- Tirocini e stage in strutture ricreative, sociali e sanitarie;
- Realizzazione di specifici progetti formativi realizzati con il contributo di operatori socio-sanitari degli Enti locali, delle Istituzioni culturali e delle Associazioni operanti

Il diploma di istruzione professionale indirizzo "Servizi per la sanità e l'assistenza sociale" rende possibile:

- l'accesso a qualsiasi facoltà universitaria con particolare riferimento ai corsi triennali dell'Area Sanitaria (infermiere, tecnico di radiologia, fisioterapista ecc);
- la partecipazione a concorsi pubblici;
- l'inserimento in Cooperative Sociali.



LICEO ARTISTICO

Il percorso liceale ha la durata di 5 anni ed è suddiviso in due bienni e un quinto anno.

A partire dal secondo biennio, gli studenti potranno scegliere tra:

- **design del gioiello**
- **grafica pubblicitaria**

Il diploma del Liceo Artistico dà accesso a tutte le facoltà universitarie.

Tra le più attinenti vi sono:

- il corso di laurea in architettura,
- in beni culturali, rilievo e catalogazione dei beni culturali,
- accademia del design e delle belle arti.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Web Designer, Fotografo, Progettista di elementi decorativi, Designer dei materiali preziosi e oreficeria, Collaboratore tecnico per la scenografia, il cinema, la televisione.





QUADRO ORARIO SETTIMANALE ARTISTICO

MATERIE D'INSEGNAMENTO

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	3	3	3	3	3
INGLESE	3	3	3	3	3
STORIA E GEOGRAFIA	2	2			
MATEMATICA	2	2	2	2	2
FISICA			1	1	1
BIOLOGIA			2	2	
SCIENZE DELLA TERRA	2	2			
CHIMICA DEI MATERIALI			2	2	
STORIA DELL'ARTE	3	3	3	3	3
DISCIPLINE GRAFICHE E PITTORICHE	6	6	3	2	
DISCIPLINE GEOMETRICHE	4	4	0	0	2
LABORATORIO ARTISTICO	6	6			
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
PROGETTAZIONE GRAFICA DESIGN DELL'OREFICERIA			6	6	6
LABORATORIO GRAFICO DESIGN DELL'OREFICERIA			5	6	8
Totale ore settimanali	34	34	35	35	35

LICEO SCIENTIFICO

Il percorso liceale ha durata di 5 anni ed è suddiviso in due bienni e un quinto anno.

Durante il percorso l'alunno acquisisce una formazione equilibrata nei due versanti, *umanistico e scientifico*, al fine di comprendere i nodi fondamentali dello sviluppo del pensiero.

Comprende le strutture portanti dei procedimenti argomentativi e dimostrativi della matematica, usarle in particolare nell'individuare e risolvere problemi di varia natura.

IL LICEO DELLE SCIENZE APPLICATE

Offre un percorso formativo dove gli studi scientifici-tecnologici rappresentano l'elemento caratterizzante così da poter comprendere al meglio gli sviluppi del progresso e affrontare le sfide tecnologiche del presente e del futuro.

Come nel liceo scientifico "tradizionale", non traslascia lo studio di quelle discipline che permettono di acquisire conoscenze e competenze in tutti i campi del sapere.



SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il liceo permette di avere diverse competenze in uno svariato numero di ambiti, ciò rappresenta un vantaggio perché si possono frequentare l'indirizzo universitario che si preferisce, da quelli prettamente scientifici a quelli umanistici o economici:

- tutti gli sbocchi professionali;
- tutti gli sbocchi universitari: matematica e fisica, informatica, ingegneria, architettura, medicina e chirurgia, scienza e tecnologia (chimica, biologia, agraria, farmacia, professioni sanitarie).



ORARIO SETTIMANALE DELLE LEZIONI	biennio		triennio		
	I	II	III	IV	V
MATERIE D'INSEGNAMENTO					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia e Geografia	3	3			
Storia			2	2	2
Lingua e cultura inglese	3	3	3	3	3
Fisica	2	2	3	3	3
Disegno e storia dell'arte	2	2	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica/Attività alternative	1	1	1	1	1
LICEO SCIENTIFICO TRADIZIONALE					
Lingua e cultura latina	3	3	3	3	3
Filosofia			3	3	3
Matematica*	5	5	4	4	4
Biologia, Chimica, Scienze della Terra	2	2	3	3	3
LICEO SCIENTIFICO con opzione SCIENZE APPLICATE					
Filosofia			2	2	2
Matematica	5	4	4	4	4
Informatica	2	2	2	2	2
Biologia, Chimica, Scienze della Terra	3	4	5	5	5
totale ore settimanali	27	27	30	30	30

* con informatica al 1° biennio.

PERCORSI DI ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO (ex Corsi serali)

- **SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**
- **SERVIZI PER LA SANITÀ
E L'ASSISTENZA SOCIALE**

Il corso serale, secondo la nuova normativa, è denominato *Percorso di Istruzione di Secondo Livello*.

A questo percorso possono iscriversi gli adulti che sono in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione e anche coloro che hanno compiuto il sedicesimo anno di età e che, già in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione, dimostrano di non poter frequentare il corso diurno. Lo scopo è quello di incentivare il rientro nel sistema di istruzione dei drop out e per consentire allo studente lavoratore di completare gli studi superiori.

I corsi si svolgono in sede scolastica dal lunedì al venerdì, iniziano alle 16:30 e terminano alle ore 21:00 per un monte orario settimanale di 22-23 ore di lezione. Nel nostro istituto è già attivo il corso *Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera* al quale si è aggiunto, a partire dall'a.s. 2020/21,

un nuovo corso del settore professionale: *Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale*.

I percorsi sono articolati in tre *periodi didattici*, così strutturati:

a) il *primo periodo didattico* è finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo biennio dei percorsi degli istituti tecnici o professionali, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente.

b) il *secondo periodo didattico* è finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno dei percorsi degli istituti tecnici o professionali, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente.

c) il *terzo periodo didattico* è finalizzato all'acquisizione del diploma di istruzione tecnica o professionale, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente.

Il *periodo* si riferisce alle conoscenze, abilità e competenze previste dai corrispondenti ordinamenti degli istituti tecnici o professionali con riferimento alle singole aree di indirizzo: *primo periodo=primo biennio; secondo periodo=secondo biennio; terzo periodo=ultimo anno*.

La scelta dei nuovi indirizzi è stata dettata dalla analisi dei bisogni del territorio e dalle attuali opportunità di lavoro nel territorio.

Il termine per le iscrizioni è fissato al 15 ottobre dell'anno da frequentare.





ENOGASTRONOMIA OSPITALITÀ ALBERGHIERA AREA DI INDIRIZZO Quadro orario – Attività e insegnamenti							
DISCIPLINE	Ore						Terzo periodo didattico 5 ^a
	Primo periodo didattico		Secondo periodo didattico				
	1 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a			
Lingua e letteratura italiana	3	3	198	3	3	198	3
Lingua inglese	2	2	132	2	2	132	2
Seconda lingua straniera	■	3	99	3	3	165	2
Storia	■	3	99	2	2	132	2
Diritto ed Economia	2		66	■	■	■	■
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	■	■	■	3	3	198	3
Matematica	3		198	3	3	198	3
Scienze integrate (Fisica, Chimica e Biologia)	3		99	■	■	■	■
Religione Cattolica o attività alternative	1		33	1		33	1
Scienza degli alimenti		3	99	■	■	■	■
Scienza e cultura dell'alimentazione	■	■	■	2	3	165	2
* di cui in compresenza				1		33	
Laboratorio di servizi enogastronomici (settore cucina):							
- cucina	2	2	132	4	3	231	3
- sala e vendita	2	2	132	2		66	2
(settore sala e vendita)							
- cucina	2	2	132	2		66	2
- sala e vendita	2	2	132	3	4	231	3

SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE ORARIO SETTIMANALE					
DISCIPLINE	ORE				
	1° periodo didattico		2° periodo didattico		3° periodo didattico
	1 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	5 ^a
Italiano	3	3	3	3	3
Inglese	2	2	2	2	2
Seconda lingua straniera	2	2	2	2	2
Storia e geografia	2	2	■	■	■
Storia	■	■	2	2	2
Diritto ed Economia	2	2	■	■	■
Matematica	3	3	3	3	3
Scienze Integrate (Fisica, Chimica e Biologia)	2	2	■	■	■
TIC	2	2	■	■	■
Scienze umane e sociali	2	3	■	■	■
Metodologie operative	3	2	3	2	2
Igiene e cultura medico-sanitaria	■	■	3	3	4
Psicologia generale ed applicata	■	■	3	3	3
Diritto e legislazione socio-sanitaria ed economia sociale	■	■	2	3	2

PROGETTI ED ECCELLENZE

La storia dell'Istituto Corrado è ricca di successi, prestigiosa per aver formato, nel giro di vent'anni, numerose personalità nel mondo enogastronomico e alberghiero.

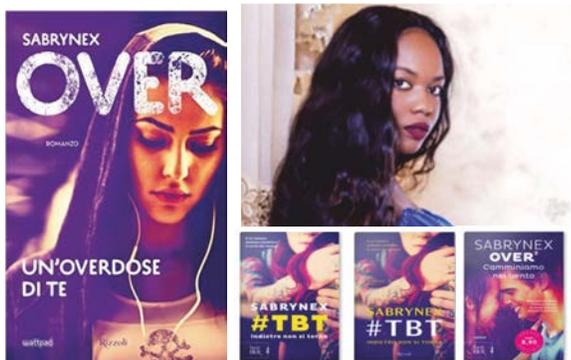
Una scuola inclusiva, fucina di talenti, luogo di confronto culturale ed interculturale, destinato a lasciare un segno nella storia degli alberghieri campani.

Tra gli studenti eccellenti:

SABRINA EFIONAY, ex studentessa del liceo artistico affermata scrittrice di romanzi.

Ha iniziato a scrivere *Over*, il suo primo romanzo, sul web, diventando presto una star di Wattpad e uno dei casi editoriali del 2016.

Over è stato il primo di una trilogia pubblicata dalla Rizzoli. Scrive su Smemoranda.it.



ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE *L'offerta del sistema leFP*

Il sistema di Istruzione e Formazione Professionale (**I.e.F.P.**) si articola in percorsi di durata triennale e quadriennale, finalizzati al conseguimento di qualifiche (EQF3) e diplomi (EQF4) professionali, è attivo il seguente corso:

- *Operatore della Ristorazione e Preparazione Pasti.*

In attivazione:

- *Servizi per la Sanità e l'Assistenza sociale.*

Essi sono di competenza regionale ma riconosciuti e spendibili a livello nazionale e comunitario. Il nostro Istituto è uno dei pochi Istituti accreditati presso la Regione Campania come ente per i servizi di Istruzione e Formazione e Servizi per il Lavoro.

PCTO *(ex Alternanza Scuola Lavoro)*

Per le CLASSI 3°, 4°, 5° i **PCTO** (*Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento*) intendono fornire, oltre alle conoscenze di base, quelle competenze necessarie ad inserirsi nel mercato del lavoro alternando le ore di studio a ore di formazione in aula e ore trascorse all'interno delle aziende, per garantire loro esperienza "sul campo" e superare il gap "formativo" tra mondo del lavoro e mondo accademico.



ATTIVITÀ INTEGRATIVE



L'Istituto organizza anche progetti educativi extra curricolari finalizzati alla promozione di competenze culturali e professionali:

- Viaggi di istruzione e uscite didattiche
- Corsi per il conseguimento della patente europea eiPASS
- Olimpiadi e giochi studenteschi
- Il quotidiano in classe
- Settimana dello studente
- Web TV
- PNSD (Piano Nazionale Scuola Digitale)
- Stage all'estero

AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA

L'Istituto organizza e promuove attività extra-curricolari in aggiunta a quelle curricolari finalizzate alla crescita complessiva dei suoi studenti e della sua presenza sul territorio, quali:

- Orientamento in entrata e in uscita ed in itinere
- Open Day con attività di mini stage per studenti in visita
- Integrazione delle disabilità con percorsi individualizzati
- Visite guidate e viaggi di istruzione sul territorio nazionale ed estero
- Attuazione di progetti PON/POR
- Adesione progetti: Area Forte, Processi Immigratori, Aria a rischio
- Manifestazioni e concorsi enogastronomici sul territorio locale e nazionale
- Organizzazione di eventi e seminari Nazionali ed Internazionali
- Promozione di scuole in rete
- Stage linguistici e di studio all'estero e sul territorio nazionale
- Pubblicizzazione di attività e iniziative del PTOF
- Partecipazione a concorsi e gara di Latino - Certamen
- Formazione/aggiornamento docenti e personale ATA
- Olimpiade della matematica
- Corsi per acquisizione certificati eiPas, Core, Lim
- Certificazioni linguistiche Trinity College London e DELF
- Sostegno linguistico ad alunni di cittadinanza non italiana
- Stage professionali con soggiorni di studio all'estero
- Programmi ERASMUS PLUS
- Promozioni di iniziative culturali della comunità
- Attività di recupero, sostegno e potenziamento
- Giornale di Istituto ON LINE
- Gruppo Sportivo
- Interventi promossi per l'accoglienza, integrazione e il recupero di lacune di basse e/o carenze nell'apprendimento
- Settimana dello studente con laboratori creativi e artistici
- Pause didattiche con percorsi di potenziamento
- Sportello d'ascolto



Sede Centrale

via G. Mazzini 25 Castel Volturno (Ce)
0823 763675

Succursale

viale delle Acacie Pinetamare (Ce)
081 5094650

info: ceis014005@istruzione.it
ceis14005@pec.istruzione.it



ISISVINCENCOCORRADO.GOV.IT

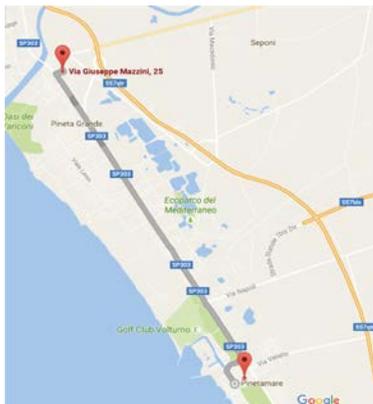


**“UN POSTO, è PER ME,
UN VISO,
UN SORRISO,
UN'ACCOGLIENZA,
UN NOME,
MOLTO PIÙ CHE delle CITTÀ,
delle MONTAGNE,
delle FORESTE
o delle RIVE.”**

PIERRE FILLIT

DOVE SIAMO

DOVE SIAMO



COME RAGGIUNGERCI



PARTENZA DA	CHILOMETRI	MEZZO DI TRASPORTO
Cancello ed Arnone	12 km centro	ACMS e/o linee private
Mondragone	12,5 km centro	ACMS e/o linee private
Villa Literno	15,5 km centro	ACMS e/o linee private
Grazzanise	16 km centro	ACMS e/o linee private
Casal di Principe	21,7 km centro	ACMS e/o linee private
Qualiano	25 km centro	CTP e/o linee private
Capua	26,1 km centro	ACMS e/o linee private
Villaricca	28 km centro	CTP e/o linee private
Calvizzano	29,3 km centro	CTP e/o linee private
Giugliano	29,7 km centro	CTP e/o linee private
Marano	30 km centro	CTP e/o linee private
Monteruscello	32,3 km centro	CTP e/o linee private



DOVE SIAMO



*Grazie e.....
Arrivederci!*

L'opuscolo è stato realizzato con la partecipazione della classe V A
della sezione grafica dell'Istituto nell'ambito dell'Alternanza Scuola-Lavoro