

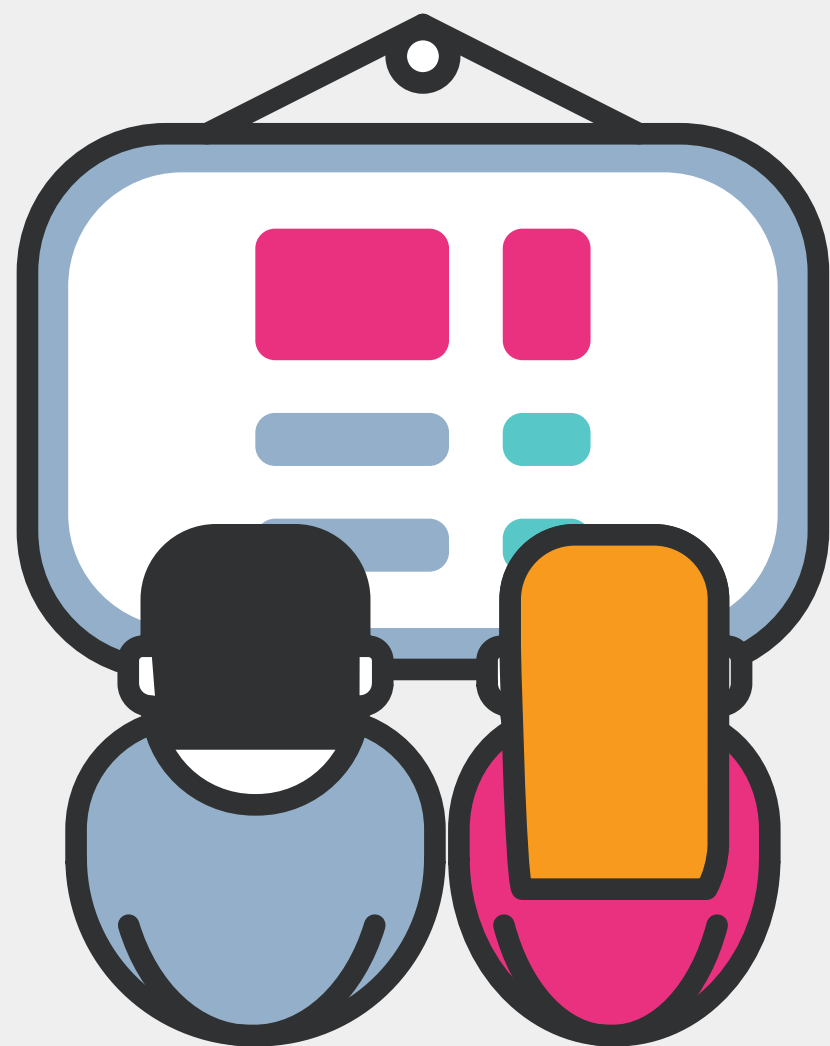
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE



CATANIA

**LA SCUOLA TECNICA  
E PROFESSIONALE:**

**UN VALIDO  
INVESTIMENTO PER IL  
FUTURO DEI NOSTRI  
FIGLI**



“

**Investire nella  
conoscenza rende  
i migliori interessi.**

**- BENJAMIN FRANKLIN**



# Benvenuti, studenti!

## MESSAGGIO DELLA DIRIGENTE SCOLASTICA

A voi ragazzi che vi apprestate a fare una scelta importante per la vostra vita dal punto di vista formativo e professionale, auguro di poter seguire le vostre passioni personali e realizzare ciò che sognate di essere, perché per realizzare i sogni bisogna crederci profondamente e camminare guardando avanti, puntando sempre in alto.

Prima di iniziare, fermatevi un attimo e rispondete a queste semplici domande:

Cosa voglio fare da grande? Quali sono i miei interessi, le mie abilità e le mie passioni? Come posso sviluppare competenze adeguate per diventare il professionista di successo che vorrei essere?

BENVENUTI NEL CAMPUS DELLE PROFESSIONI!

Prof.ssa M.G. Lo Bianco



89%

PERCENTUALE DI ALUNNI CHE  
LAVORANO STABILMENTE A  
UN ANNO DAL DIPLOMA





# COME ISCRIVERSI



- SCEGLI IL TUO INDIRIZZO DI STUDI
- REGISTRATI SUL SITO [WWW.ISTRUZIONE.IT/ISCRIZIONIONLINE/](http://WWW.ISTRUZIONE.IT/ISCRIZIONIONLINE/) E SEGUI LE ISTRUZIONI PER COMPILARE IL MODULO ON LINE
- INVIA LA DOMANDA A [CTIS03800X@ISTRUZIONE.IT](mailto:CTIS03800X@ISTRUZIONE.IT)



# SEGRETERIA ON LINE

UN PROCESSO DI ISCRIZIONE PIÙ  
PRATICO E VELOCE







# Un tour virtuale dell'Istituto

I nostri spazi all'aperto e i nostri laboratori





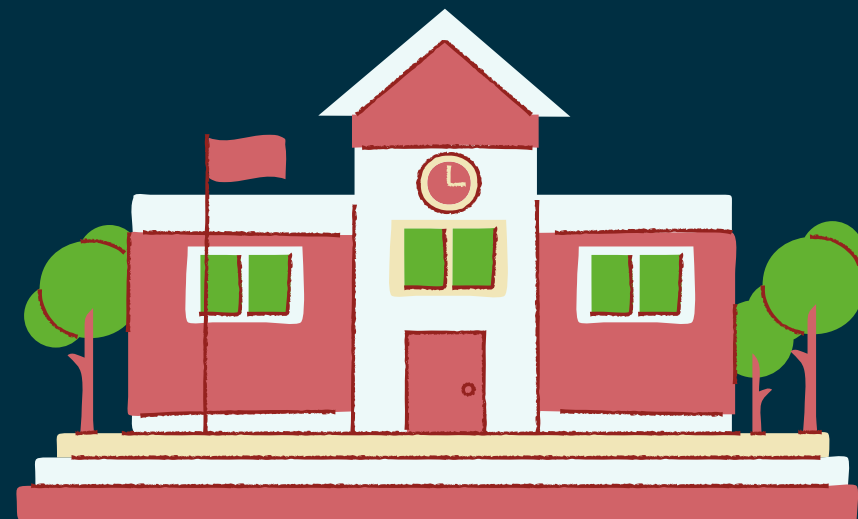
# La scuola delle professioni: Indirizzi



TECNICO  
AGRARIO



ALBERGHIERO



MANUTENZIONE ED  
ASSISTENZA TECNICA



ODONTOTECNICO



OTTICO





# ISTITUTO TECNICO AGRARIO-AGROALIMENTARE- AGROINDUSTRIA

Il Perito in Agraria, Agroalimentare e agroindustria ha competenze nel campo dell'organizzazione e gestione delle attività di produzione, trasformazione e valorizzazione del settore agrario e dedica particolare attenzione alla qualità dei prodotti e al rispetto dell'ambiente.

L'Istituto Tecnico Agrario di Catania è l'unica scuola della Sicilia Orientale specializzata in Viticoltura ed Enologia che prevede la frequenza del sesto anno post-diploma per conseguire la qualifica di ENOTECNICO. Ciò aggiunge alle possibilità di impiego del Perito Agrario, le attività degli Enotecnici ovvero la conduzione di cantine/ empori enologici e la gestione di aziende vitivinicole.

Dal 2016 è stato attivato il percorso di istruzione di secondo livello per adulti.





# INDIRIZZO TECNICO AGRARIO- AGROALIMENTARE-AGROINDUSTRIA

DOPO BIENNIO UNICO DUE  
ARTICOLAZIONI:



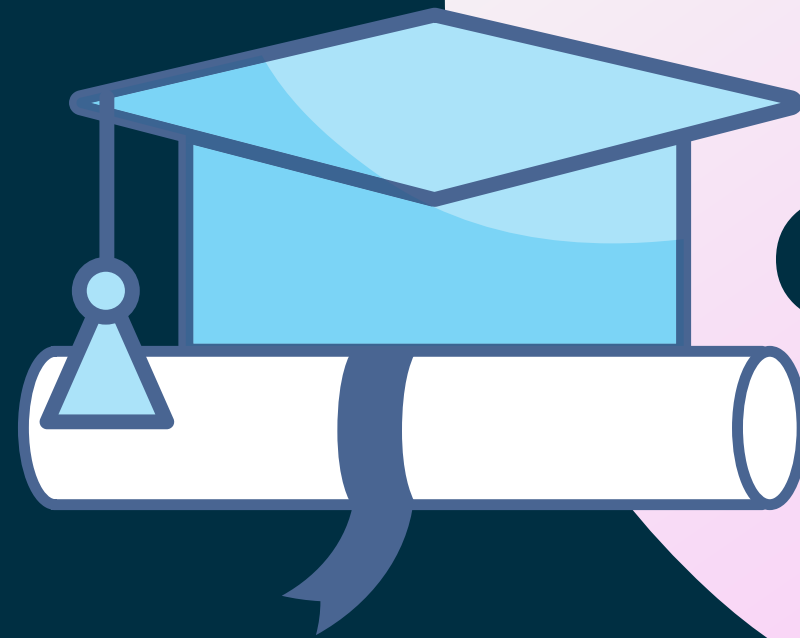
**PRODUZIONE E  
TRASFORMAZIONE**



**VITICOLTURA ED  
ENOLOGIA**



# PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE

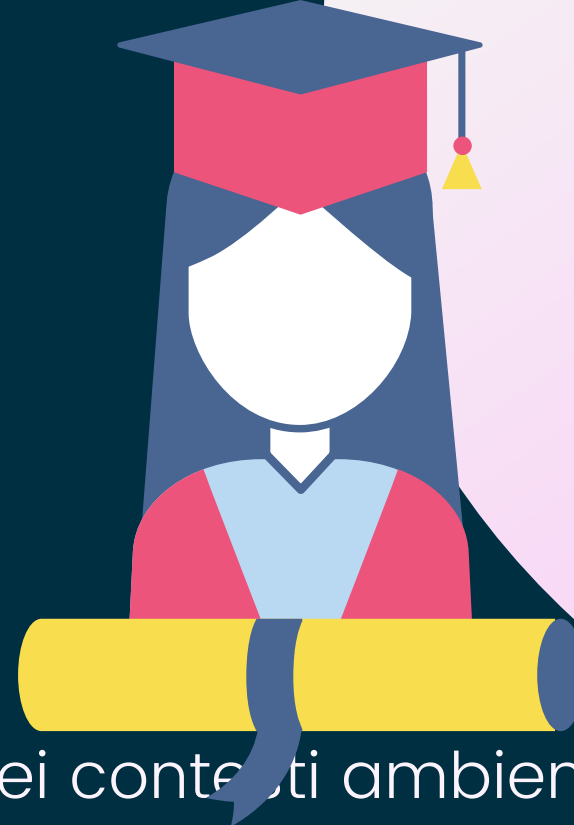


# COMPETENZE

- Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.
- Organizzare attività produttive ecocompatibili.
- Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.
- Rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza.
- Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale.
- Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.
- Intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali.
- Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.

Nell'articolazione "Produzioni e trasformazioni" vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

# VITICOLTURA ED ENOLOGIA



## COMPETENZE

- Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.
- Organizzare attività produttive ecocompatibili.
- Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.
- Gilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza.
- Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale.
- Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.
- Intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali.
- Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.

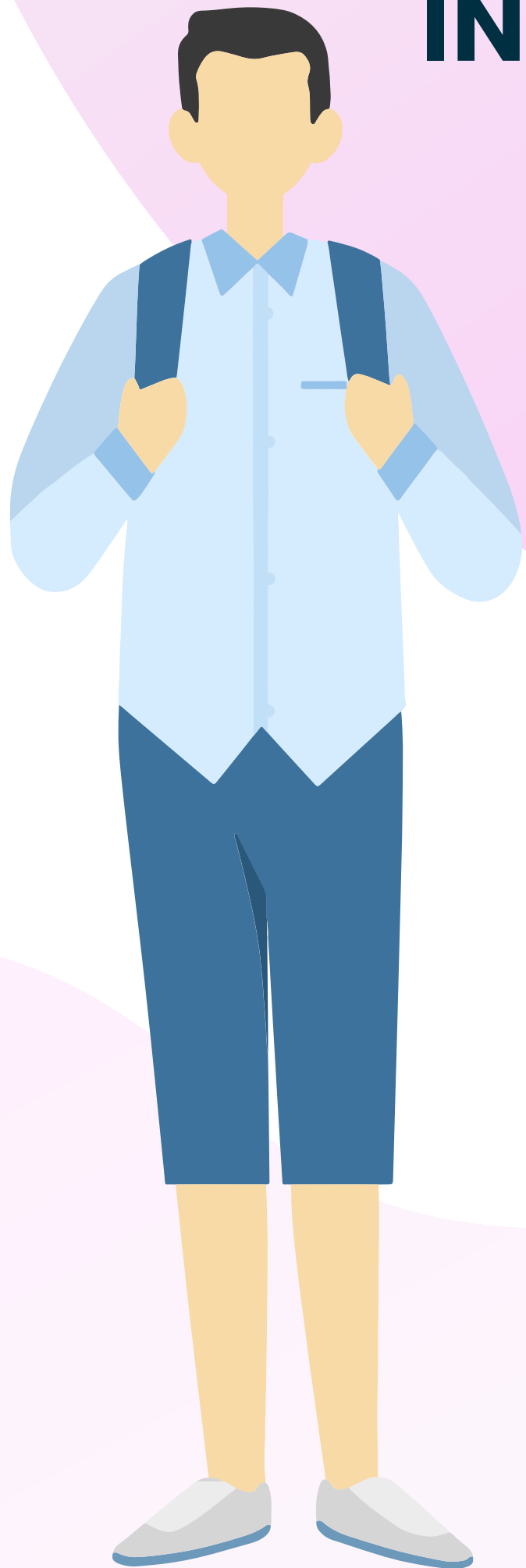
Nell'articolazione "Viticultura ed enologia" vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.



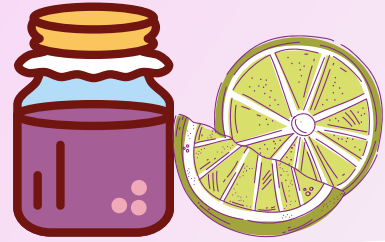
# INDIRIZZO TECNICO AGRARIO-AGROALIMENTARE- AGROINDUSTRIA

## MATERIE BIENNIO

- LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
- LINGUA INGLESE
- STORIA
- MATEMATICA
- DIRITTO ED ECONOMIA
- GEOGRAFIA
- SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
- RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITÀ ALTERNATIVE
- SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA)
- SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)
- SCIENZE INTEGRATE (FISICA)
- TECNOLOGIE E TECNICHE DI RAPPRESENTAZIONE GRAFICA
- TECNOLOGIE INFORMATICHE
- SCIENZE E TECNOLOGIE APPLICATE



# PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE



- LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
- LINGUA INGLESE
- STORIA
- MATEMATICA
- SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
- RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITÀ ALTERNATIVE
- COMPLEMENTI DI MATEMATICA
- PRODUZIONI ANIMALI
- PRODUZIONI VEGETALI
- TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI
- GENIO RURALE
- ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE
- GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO
- BIOTECNOLOGIE AGRARIE



## MATERIE TRIENNIO

# VITICOLTURA ED ENOLOGIA



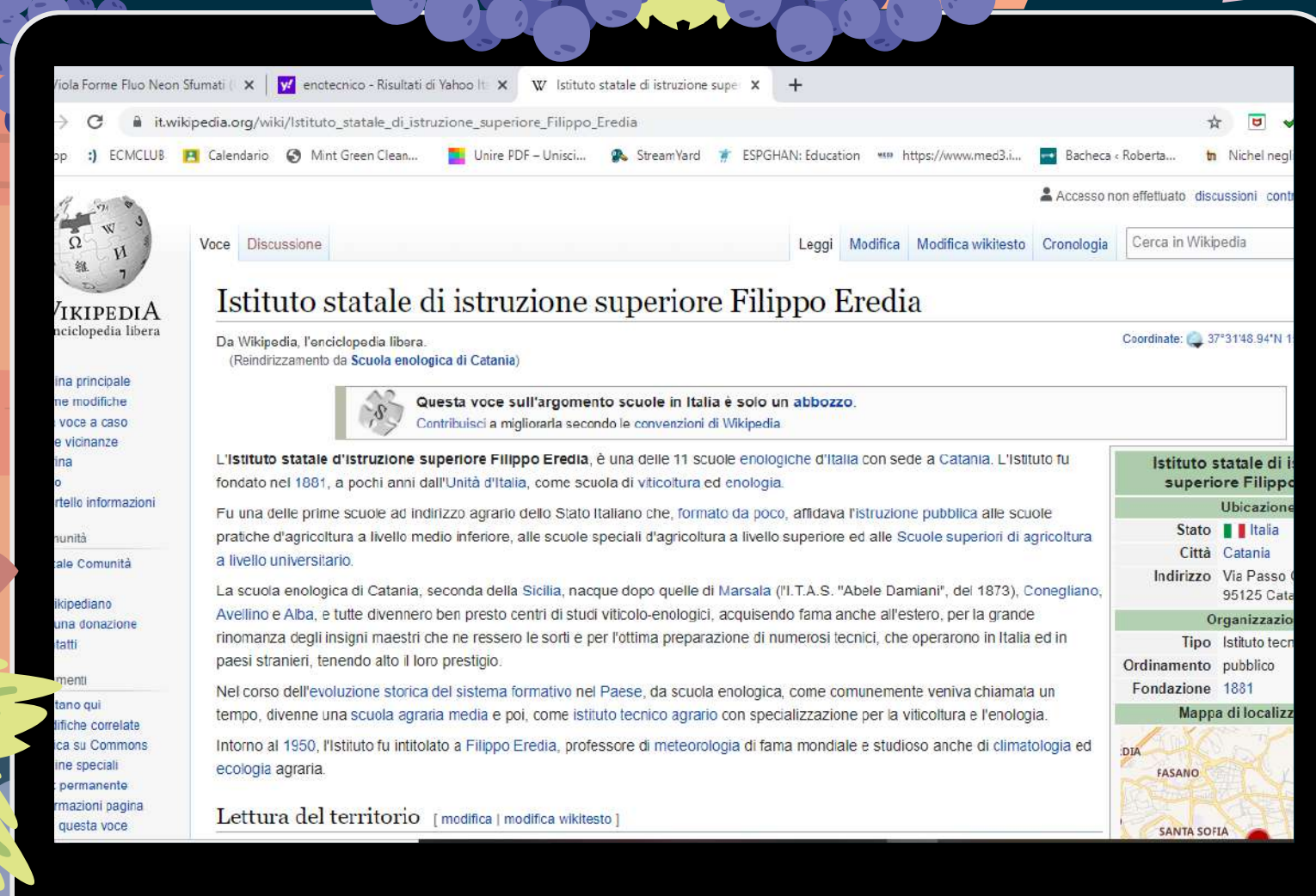
- LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
- LINGUA INGLESE
- STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE
- MATEMATICA
- SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
- RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITÀ ALTERNATIVE
- PRODUZIONI ANIMALI
- COMPLEMENTI DI MATEMATICA
- PRODUZIONI VEGETALI
- TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI
- GENIO RURALE
- ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE
- GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO
- BIOTECNOLOGIE AGRARIE
- VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE
- ENOLOGIA
- BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE



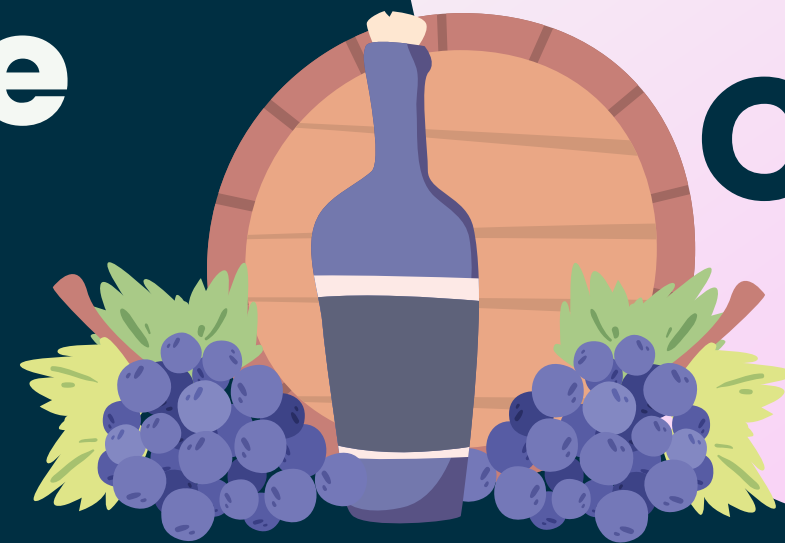
# VI anno: Professione ENOTECNICO!

# MATERIE

- LINGUA INGLESE
- APPLICAZIONI INFORMATICHE
- ECONOMIA MARKETING E LEGISLAZIONE
- VITICOLTURA
- ENOLOGIA
- MICROBIOLOGIA ENOLOGICA
- MECCANICA E COSTRUZIONI ENOLOGICHE
- STORIA DELLA VITIVINOCOLTURA E DEI PAESAGGI VITICOLI



# VI anno: Professione ENOTECNICO!



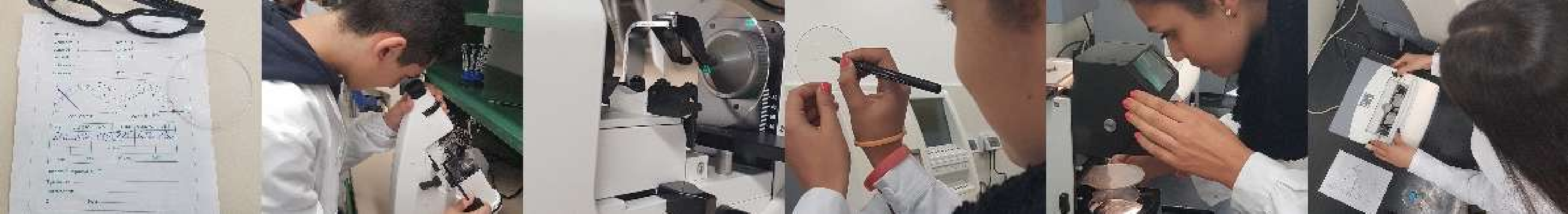
## COMPETENZE

Il diplomato in Agraria con specializzazione in Enotecnico (come stabilito dall'art.8 del D.P.R. n. 88 del 15 marzo 2010) possiede specifiche competenze nel settore viti-vinicolo.

Al termine del percorso didattico infatti gli specialisti avranno acquisito le seguenti competenze:

- Organizzare attività produttive vitivinicole ecocompatibili;
- Gestire attività produttive e di trasformazione, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza;
- Interpretare e soddisfare le esigenze del settore vitivinicolo con particolare riferimento alle esigenze del territorio;
- Conoscere la legislazione vitivinicola nazionale e comunitaria anche in materia di sicurezza alimentare;
- Utilizzare strumenti e tecnologie appropriate per effettuare verifiche e controlli sul prodotto;
- Monitorare e gestire il processo di vinificazione in tutte le sue fasi con particolare riguardo all'introduzione di tecnologie innovative;
- Elaborare valutazioni economiche dei processi di produzione e trasformazione;
- Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti della filiera vitivinicola collegati alle caratteristiche del territorio.





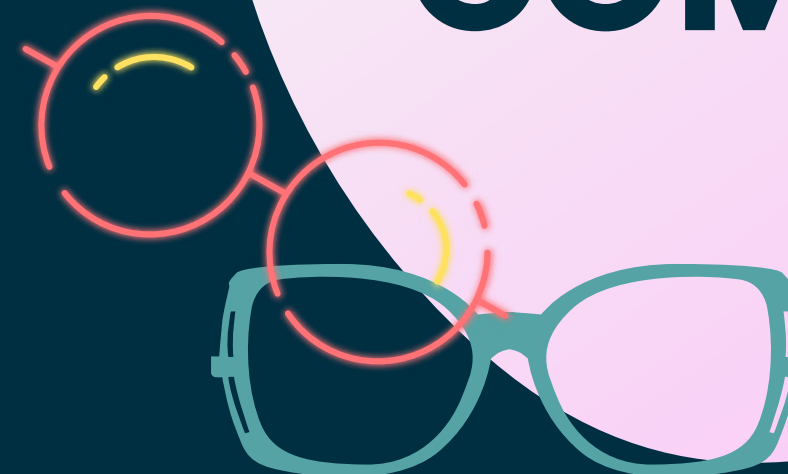
# Professioni sanitarie: OTTICO

Il nuovo indirizzo OTTICO è l'unico statale nella Sicilia orientale. Il diploma di Ottico consente l'accesso a tutte le facoltà Universitarie e l'iscrizione all'albo professionale degli OTTICI, previo superamento dell'esame abilitante.



# Indirizzo OTTICO

# COMPETENZE



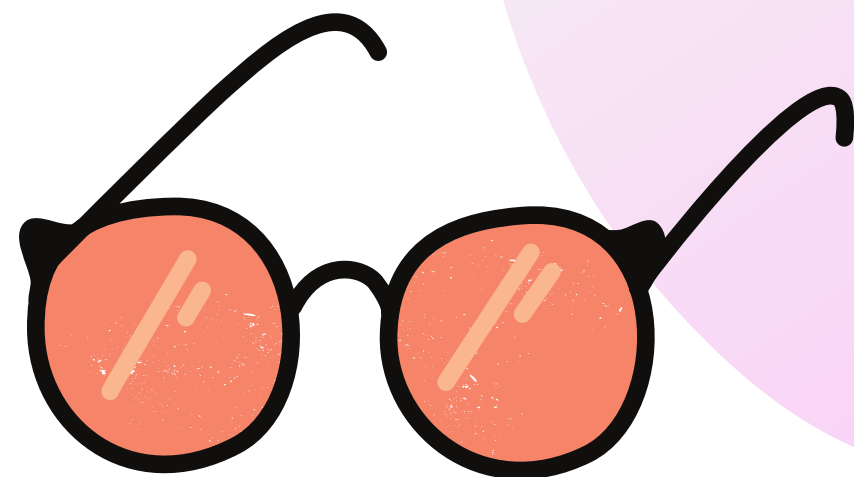
- Realizzare e curare la manutenzione di ausili e/o dispositivi ottici con funzione correttiva, sostitutiva, integrativa ed estetica per il benessere visivo della persona su prescrizione medica o con proprie misurazioni, utilizzando materiali, strumentazioni e tecniche di lavorazioni adeguate.
- Assistere tecnicamente il cliente nella selezione della montatura e delle lenti oftalmiche sulla base dell'ausilio ottico, del problema visivo, delle caratteristiche fisiche della persona, delle specifiche necessità d'uso e di sicurezza, dell'ergonomia e delle abitudini e informarlo sull'uso e sulla corretta manutenzione degli ausili ottici forniti.
- Effettuare, con adeguate tecnologie e nei casi consentiti dalla normativa vigente, l'esame delle abilità visive e della capacità visiva binoculare in relazione alla progettazione e all'assemblaggio degli ausili ottici necessari, segnalando all'attenzione medica eventuali condizioni del cliente che indichino anomalie degli occhi e della salute.
- Collaborare alla gestione, dal punto di vista aziendale, del reparto/settore/punto vendita, coadiuvando le attività amministrative e di promozione e commercializzazione dei prodotti.
- Gestire l'applicazione di lenti a contatto per la compensazione di tutti i difetti visivi seguendo una prescrizione, curando l'attività post-vendita di controllo
- Curare l'organizzazione dello studio di optometria e di contattologia con particolare attenzione alla sicurezza del luogo di lavoro, all'igiene e alla salvaguardia ambientale.





## BIENNIO

- ITALIANO
- INGLESE
- STORIA
- MATEMATICA
- DIRITTO ED ECONOMIA
- GEOGRAFIA
- SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
- RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITÀ ALTERNATIVE
- SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA)
- SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)
- SCIENZE INTEGRATE (FISICA)
- OTTICA, OTTICA APPLICATA
- DISCIPLINE SANITARIE
- TIC
- ESERCITAZIONI DI LENTI OFTALMICHE



# Indirizzo OTTICO MATERIE

## TRIENNIO

- LINGUA ITALIANA
- LINGUA INGLESE
- STORIA
- MATEMATICA
- SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
- RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITÀ ALTERNATIVE
- DIRITTO E LEGISLAZIONE SOCIO SANITARIA
- OTTICA, OTTICA APPLICATA
- DISCIPLINE SANITARIE
- ESERCITAZIONI DI LENTI OFTALMICHE
- ESERCITAZIONI DI OPTOMETRIA
- ESERCITAZIONI DI CONTATTOLOGIA



# Professioni sanitarie: ODONTOTECNICO

Il nostro istituto dal 1960 con il settore odontotecnico, realtà di rilievo della Sicilia Nord-orientale, ha formato e continua a formare gran parte degli odontotecnici della nostra provincia e non solo. Il diploma di ODONTOTECNICO consente l'accesso a tutte le Facoltà universitarie e inoltre, previo esame di abilitazione, gli studenti conseguono l'abilitazione all'esercizio dell'arte sanitaria ausiliaria di odontotecnico.

E' stato autorizzato anche il percorso serale di istruzione di secondo livello per adulti.





# Indirizzo ODONTOTECNICO



## COMPETENZE

- Selezionare e gestire i processi di produzione dei dispositivi medici in campo odontoiatrico in rapporto ai materiali e alle tecnologie specifiche al fine di rendere il lavoro funzionale, apprezzabile esteticamente e duraturo nel tempo.
- Individuare gli aspetti fisiologici correlati all'anatomia dell'apparato stomatognatico ed applicare le conoscenze di anatomia dell'apparato buccale, di biomeccanica, di fisica e di chimica per la realizzazione di manufatti protesici.
- Padroneggiare le tecniche di lavorazione necessarie a costruire tipi di protesi provvisoria, fissa e mobile e utilizzare adeguati strumenti di precisione per costruire, levigare e rifinire protesi.
- Rappresentare graficamente le varie componenti del settore dentale, correlandole con lo spazio reale e convertire la rappresentazione grafica bidimensionale nel modello a tre dimensioni facendo uso, anche, delle capacità di modellazione odontotecnica.
- Interagire con lo specialista odontoiatra ed interpretare le prescrizioni mediche collaborando nel proporre soluzioni adeguate nella scelta dei materiali e nella progettazione delle protesi.
- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente.

## BIENNIO

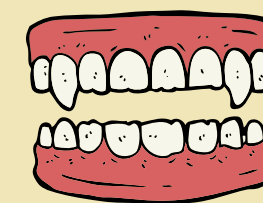
- ITALIANO
- INGLESE
- STORIA
- MATEMATICA
- DIRITTO ED ECONOMIA
- GEOGRAFIA
- SCIENZE MOTORIE SPORTIVE
- RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITÀ ALTERNATIVE
- SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA)
- SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)
- SCIENZE INTEGRATE (FISICA)
- ANATOMIA, FISILOGIA ED IGIENE
- TIC
- RAPPRESENTAZIONE E MODELLAZIONE ODONTOTECNICA
- ESERCITAZIONE DI LABORATORIO ODONTOTECNICO



## TRIENNIO

- LINGUA ITALIANA
- LINGUA INGLESE
- STORIA
- MATEMATICA
- SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
- RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITÀ ALTERNATIVE
- DIRITTO E LEGISLAZIONE SOCIO SANITARIA
- ANATOMIA FISILOGIA E IGIENE
- GNATOLOGIA
- RAPPRESENTAZIONE E MODELLAZIONE ODONTOTECNICA
- ESERCITAZIONE DI LABORATORIO ODONTOTECNICO
- SCIENZE DEI MATERIALI DENTALI

# Indirizzo ODONTOTECNICO MATERIE







# INDIRIZZO MANUTENZIONE ED ASSISTENZA TECNICA

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Manutenzione e assistenza tecnica" possiede le competenze per gestire, organizzare ed effettuare interventi di installazione e manutenzione ordinaria, di diagnostica, riparazione e collaudo relativamente a piccoli sistemi, impianti e apparati tecnici, anche marittimi.





# MANUTENZIONE ED ASSISTENZA TECNICA

# COMPETENZE

- Analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi predisponendo le attività.
- Installare apparati e impianti, anche programmabili, secondo le specifiche tecniche e nel rispetto della normativa di settore.
- Eseguire, le attività di assistenza tecnica nonché di manutenzione ordinaria e straordinaria, degli apparati, degli impianti, anche programmabili e di veicoli a motore ed assimilati, individuando eventuali guasti o anomalie, ripristinandone la funzionalità e la conformità alle specifiche tecniche, alla normativa sulla sicurezza degli utenti.
- Collaborare alle attività di verifica.
- Regolazione e collaudo, provvedendo al rilascio della certificazione secondo la normativa in vigore.
- Gestire le scorte di magazzino, curando il processo di approvvigionamento.
- Operare in sicurezza nel rispetto delle norme della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e per la salvaguardia dell'ambiente.



# **MANUTENZIONE ED ASSISTENZA TECNICA**

**DOPO BIENNIO UNICO DUE OPZIONI:**



**Apparati, impianti  
e servizi tecnici  
industriali e civili**



**Manutenzione  
mezzi di  
trasporto**

# BIENNIO

- ITALIANO
- INGLESE
- STORIA
- MATEMATICA
- DIRITTO ED ECONOMIA
- GEOGRAFIA
- SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
- RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITÀ ALTERNATIVE
- SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)
- SCIENZE INTEGRATE (FISICA)
- TIC
- LABORATORI TECNOLOGICI ED ESERCITAZIONI
- TECNOLOGIA E TECNICHE DI RAPPRESENTAZIONI GRAFICHE



# MANUTENZIONE ED ASSISTENZA TECNICA MATERIE BIENNIO





# Apparati, impianti e servizi tecnici industriali e civili



- LINGUA ITALIANA
- LINGUA INGLESE
- STORIA
- MATEMATICA
- SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
- RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITÀ ALTERNATIVE
- TECNOLOGIE MECCANICHE ED APPLICAZIONI
- TECNOLOGIE ELETTRICHE ELETTRONICHE ED APPLICAZIONI
- TECNOLOGIE E TECNICHE DI INSTALLAZIONE E DI MANUTENZIONE E DI DIAGNOSTICA DEI MEZZI DI TRASPORTO
- TECNOLOGIE E TECNICHE DI INSTALLAZIONE E DI MANUTENZIONE DI APPARATI ED IMPIANTI CIVILI ED INDUSTRIALI



## MATERIE TRIENNIO+

# Manutenzione mezzi di trasporto



- LINGUA ITALIANA \*
- LINGUA INGLESE
- STORIA
- MATEMATICA
- SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
- RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITÀ ALTERNATIVE
- TECNOLOGIE MECCANICHE ED APPLICAZIONI
- TECNOLOGIE ELETTRICHE ELETTRONICHE ED APPLICAZIONI
- TECNOLOGIE E TECNICHE DI INSTALLAZIONE E DI MANUTENZIONE E DI DIAGNOSTICA DEI MEZZI DI TRASPORTO
- TECNOLOGIE E TECNICHE DI INSTALLAZIONE E DI MANUTENZIONE E DI DIAGNOSTICA DEI MEZZI DI TRASPORTO





# SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

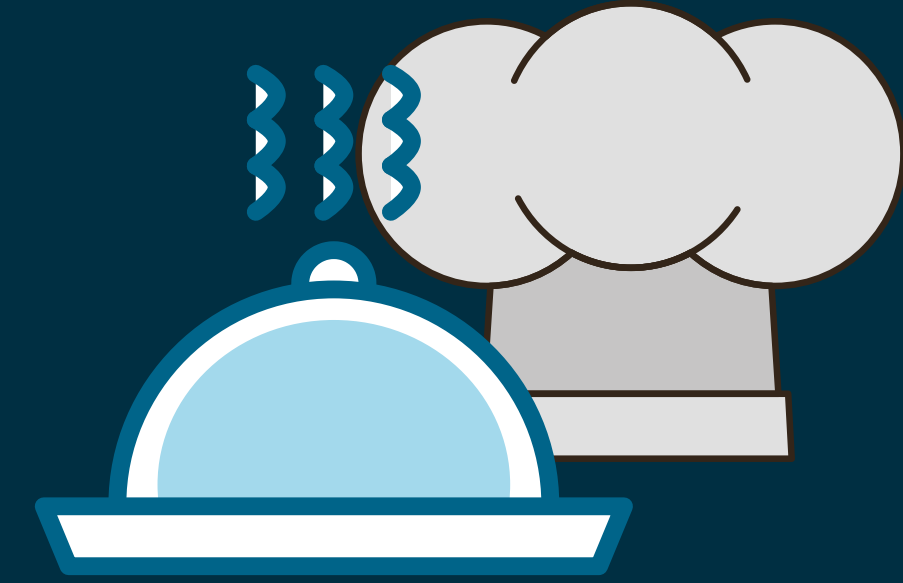
L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.







# COMPETENZE



- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro.

# SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

TRE OPZIONI POSSIBILI:



**Enogastronomia**

**Servizi di sala e vendita**



**Accoglienza turistica**



# INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

## MATERIE BIENNIO

- ITALIANO
- INGLESE
- II LINGUA STRANIERA (FRANCESE O TEDESCO)
- STORIA
- MATEMATICA
- DIRITTO ED ECONOMIA
- GEOGRAFIA
- SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
- RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITÀ ALTERNATIVE
- SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA)
- SCIENZE DEGLI ALIMENTI
- SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)
- TIC
- LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-CUCINA
- LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- BAR- SALA E VENDITA
- LABORATORIO DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA





# ENOGASTRONOMIA

## MATERIE TRIENNIO

- LINGUA ITALIANA
- LINGUA INGLESE
- II LINGUA STRANIERA (FRANCESE O TEDESCO)
- STORIA
- MATEMATICA
- SCIENZE MOTORIE SPORTIVE
- RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITÀ ALTERNATIVE
- SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
- DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
- 1° LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI (CUCINA)
- 2° LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI (BAR SALA E VENDITA)

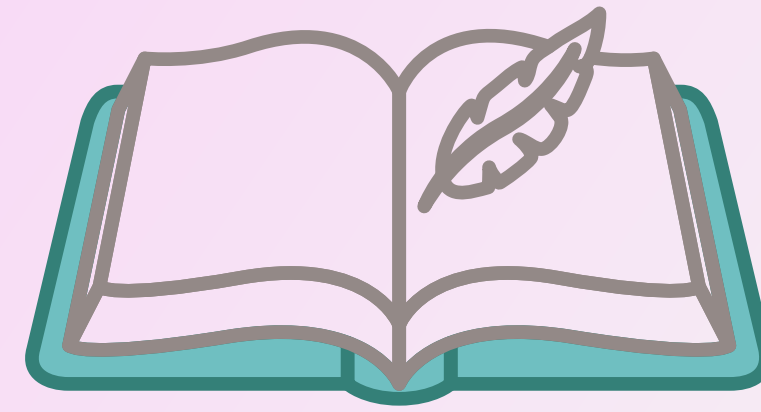




# SALA E VENDITA



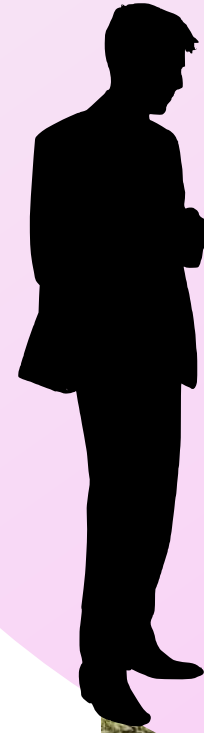
# MATERIE TRIENNIO



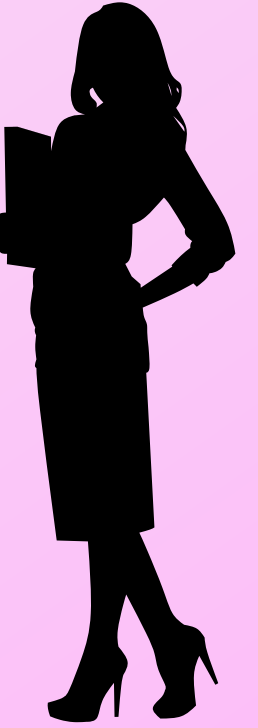
- LINGUA ITALIANA
- LINGUA INGLESE
- II LINGUA STRANIERA (FRANCESE O TEDESCO)
- STORIA
- MATEMATICA
- SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
- RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITÀ ALTERNATIVE
- SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
- DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
- 1° LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI (BAR SALA E VENDITA)
- 2° LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI (CUCINA)



# MATERIE TRIENNIO



## ACCOGLIENZA TURISTICA



- LINGUA ITALIANA
- LINGUA INGLESE
- II LINGUA STRANIERA (FRANCESE O TEDESCO)
- STORIA
- MATEMATICA
- DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
- SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
- SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
- RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITÀ ALTERNATIVE
- LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA
- TECNICHE DI COMUNICAZIONE







# I nostri progetti di PCTO ex Alternanza Scuola Lavoro

QUANDO SI METTONO IN  
PRATICA LE PROFESSIONI  
DEL FUTURO...

## La scuola si apre al territorio!



- DECONSTRUIRE PER ESSERE LIBERI DI COMUNICARE
- PALACATANIA - FORZAMETA
- ANDIAMO ALLO STADIO



- INTERAGIRE PER APPRENDERE: SAPERE, SAPER FARE, SAPER ESSERE. GUIDA ENOGASTRONOMICA NEL MERCATO
- INTERAGIRE PER APPRENDERE: SAPERE, SAPER FARE, SAPER ESSERE. DALLA CAMBUSA ALPIATTO - MANUALE DI SICUREZZA A BORDO

- CON L'INCLUSIONE PER VINCERE LA SMA
- GET UP - GIOVANI ESPERIENZE
- TRASFORMATIVE DI UTILITÀ SOCIALE E PARTECIPAZIONE
- EXPO VITA SALUS



- VILLAGGI TURISTICI BLUSERENA
- HOTEL BEAU RIVAGE\*\*\*\*JESOLO
- HOTEL KING\*\*\*\*S JESOLO
- HOTEL VILLA BOSCO\*\*\*\*CATANIA

CONVEGNO PALAZZO DELLA CULTURA  
(13/12/2018)  
ERASMUS VET



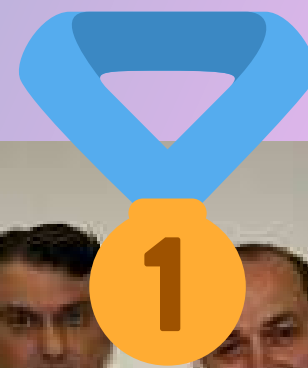
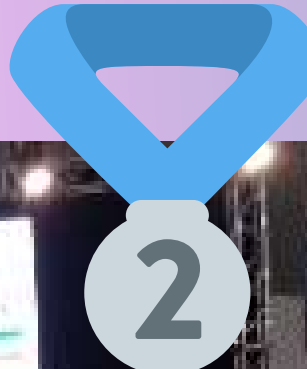
- INTERAGIRE PER APPRENDERE: SAPERE, SAPER FARE, SAPER ESSERE. VISITA GUIDATA NELL'PERCORSO E RICERCA DI VINIFICAZIONE
- OTTICO: LA PROFESSIONE DEL BENESSERE VISIVO
- INTERAGIRE PER APPRENDERE: SAPERE, SAPER FARE, SAPER ESSERE. VISITA GUIDATA NELLA CATANIA GRECO-ROMANA.
- IMPARIAMO LAVORANDO CON M.M.
- IMPARIAMO LAVORANDO 2 NELLE CASERME MILITARI
- CITTADINANZA ATTIVA ADOTTIAMO IL PARCO GIOENI E PIAZZA VICERÈ

- ORIENTAMENTO IN ENTRATA - OPEN DAY
- ANDIAMO A TEATRO
- DALL'AZIENDA AL TERRITORIO

- CONVEGNO ORDINE DEGLI INGEGNERI
- EXPO SPOSAMI
- AROMI SOLIDALI

# 1° e 2° Posto Rassegna Internazionale Ristoworld Italy

## LE NOSTRE PARTECIPAZIONI A GARE E CONCORSI





# PERCORSI DI APPRENDISTATO



**IL NOSTRO ISTITUTO  
TRA I 25 MODELLI DI  
SUCCESSO IN ITALIA  
DELLA FORMAZIONE  
DUALE**

Programma di durata biennale rivolto agli alunni del IV e V anno.

L'apprendistato di primo livello consente agli studenti di inserirsi in un vero contesto aziendale, alternando la frequenza delle lezioni in classe alla presenza in azienda per la formazione tecnico professionale. Gli allievi vengono assunti con contratto di apprendistato di I livello ai sensi dell'art. 43 del D.lgs. 81/2015.

L'apprendimento sul lavoro integra teoria e pratica, conoscenza ed esperienza, stimola il pensiero creativo, favorisce l'apprendimento significativo e facilita l'inserimento sul posto di lavoro. Gli studenti acquisiscono on the job non solo competenze tecnico professionali, ma anche le soft skills necessarie per avere successo nel mondo lavorativo e diventano più consapevoli delle loro abilità e competenze, migliorando la loro autostima e consapevolezza.

Il sistema duale quindi:

- Favorisce l'innovazione dell'offerta formativa della scuola
- Facilita la transizione scuola-lavoro
- Diminuisce il mismatch tra scuola e mondo del lavoro
- Agevola l'orientamento degli studenti
- Consente la crescita delle aziende in responsabilità sociale

Questo consente all'istituto di essere competitivo, innovativo e attrattivo e di assolvere con successo alla sua MISSION!



# AZIENDE CON PERCORSI ATTIVI DI APPRENDISTATO

**MAREDAMARE  
SRL**

**CO.ME.C DI Todaro  
Antonino**

**OFTCAR  
AUTONOLEGGI SRL**

**CHICCO  
EXPERIENCE SRLS**

**Lab odontotecnico GIACONIA FRANCESCO**

**CARROZZERIA  
RICCIOLI SOCIETA' COOPERATIVA A R.L.**

**PRIVITERA  
GIUSEPPE**

**DI GIOVANNI  
GIOVANNI lab odontotecnico**

**HOTEL  
MANAGEMENT 1983 SRL  
(FourPointsBySheraton)**

**DELTA  
TECHNOLOGY SRL**

**N.P. DENTAL  
LABORATORIO ODONTOTECNICO DI  
PRIVITERA NICOLA & C. S.A.S.**

**MATEC SRL  
(Arancio Clima)**

**MAZZA  
SNC DI MAZZA BIAGIO**

**PAPPALARDO  
MATTEO (officina)**

**CENTRO  
DIAGNOSI ELETTRONICA MECCANICA  
CATANESE S.A.S. DI MUSUMECI ROSARIA**



# AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA... SE VUOI CONOSCERE DI PIÙ

IL RINNOVAMENTO DEGLI  
AGRUMI

FOTOGRAFI DI CLASSE.  
GEOGRAFIA TURISTICA

EDUCAZIONE ALL'IMPRENDITORIALITÀ

SOCIAL VIRAL SPOT AWARD

PROGETTO ERASMUS KA1  
VET  
PROGETTO ERASMUS+  
KA1 VET

LE DOLCI DELIZIE: PERCORSO TRA  
TRADIZIONE E MODERNITÀ  
PROGETTO KA229 "RENEWABLE  
ENERGY SOURCES – OUR CHANCE  
FOR CLEAN AIR IN  
EUROPE"

PROGETTO KA229 "KEEP CALM  
AND BE GREEN"

DALLA NATURA GENEROSA ALLA  
TRASFORMAZIONE LABORIOSA

LE COLTURE IDROPONICHE

VERDE ECO E SOLIDALE

L'ARTE DELL'ACCOGLIENZA

ORIENTAMENTO IN USCITA

PROGETTO "EDUCHANGE"  
(ASSOCIAZIONE AIESEC)

# AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA... SE VUOI CONOSCERE DI PIÙ

HCCP - CORSO PER ALIMENTARISTI

POTENZIAMENTO CAD

IL GIARDINO FITOALIMURGICO

ECDL BASE E ADVANCED  
PER STUDENTI

VISITA GUIDATA:  
ININERARIO STORICO  
GRECO-ROMANO

SALVIAMO IL PIANETA

C'ENTRO - ANCH'IO A SCUOLA

ALBERGO DIFFUSO

POTATURA DI RIFORMA, MANTENIMENTO E  
RISANAMENTO DELL'OLIVO

CITTADINANZA ATTIVA - SENSIBILIZZARE  
PER ESSERE CITTADINI MIGLIORI

PARTECIPIAMO A  
MANIFESTAZIONI FIERE E  
CONFERENZE

APICOLTURA E PET THERAPY

CERTIFICAZIONE DI LINGUA FRANCESE DELF  
B1 (DIPLOME D'ETUDES EN LANGUE  
FRANÇAISE)

"MOTIVATE YOUR ENGLISH" - TRINITY  
CERTIFICATION

TEATRO - CINEMA - MOSTRE -  
PASSEGGIATE CULTURALI

FAI LA DIFFERENZA... USA IL CELLULARE  
CON INTELLIGENZA!



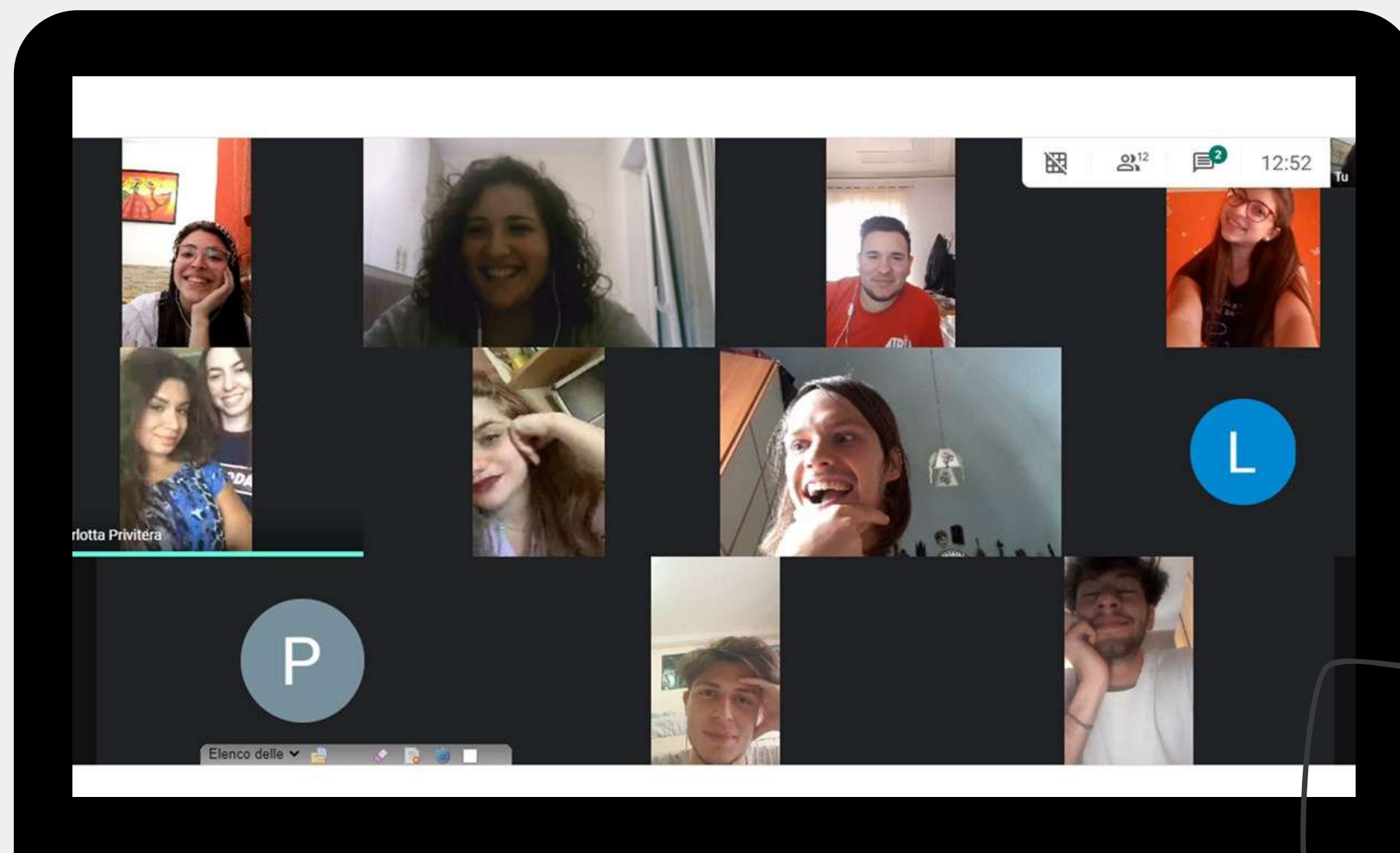


# I NOSTRI BEI MOMENTI NEI VIAGGI D'ISTRUZIONE





# LA SCUOLA NELL'ERA DIGITALE

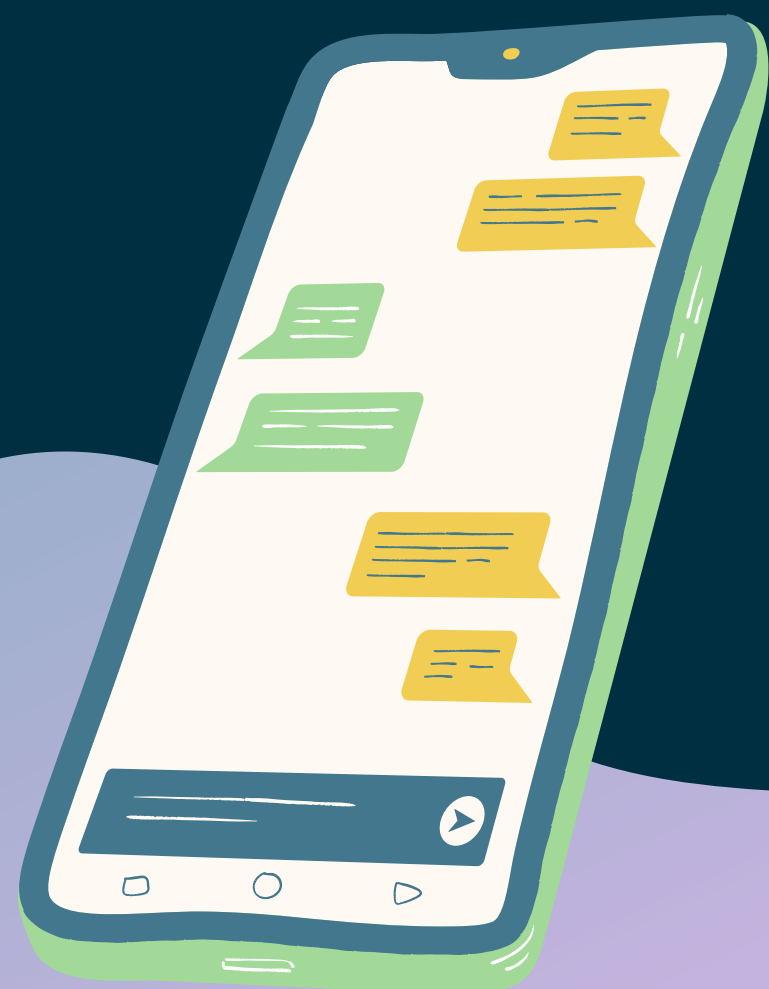








**Contattaci  
oggi stesso**



# SEDI

FERMI (SEDE AMMINISTRATIVA)

Via Passo Gravina, 197

95125 Catania

Tel.: +39 095 6136400

EREDIA-DEODATO

Via Del Bosco, 43

95125 Catania

Tel.: +39 095 6136210



**fermieredia\_catania**



**Fermi Eredia Professionisti del domani**



**[www.fermieredia.edu.it](http://www.fermieredia.edu.it)**



**[CTIS03800X@istruzione.it](mailto:CTIS03800X@istruzione.it)**