

I. I. S.  
**ALMÉRICO**  
DA SCHIO

**VICENZA**

## SCUOLA E MONDO DEL LAVORO

- **Percorsi per le Competenze Trasversali all'Orientamento (PCTO)** a partire dalla classe terza, in collaborazione con Enti ed esperti, professionisti e imprese nazionali e internazionali.
- Tirocini formativi post-diploma come Ente accreditato alla formazione superiore.
- Realizzazione di eventi interni ed esterni con Enti e associazioni del territorio.
- Esperienze di formazione aziendale all'estero, tramite il progetto **"Erasmus Plus"**.
- **Borse di studio** con *stage* all'estero.
- La scuola è sede provinciale del Centro Territoriale di Supporto (CTS).

## PROSECUZIONE DEGLI STUDI

I diplomati del nostro Istituto possono accedere a qualsiasi facoltà universitaria o frequentare corsi di Istruzione Tecnica Superiore (ITS).

## CERTIFICAZIONI

- Linguistiche (a partire dal livello B1 del QCER) in inglese, francese, spagnolo, tedesco.
- **ECDL** Patente Europea del Computer: corsi di preparazione e sessioni d'esame.

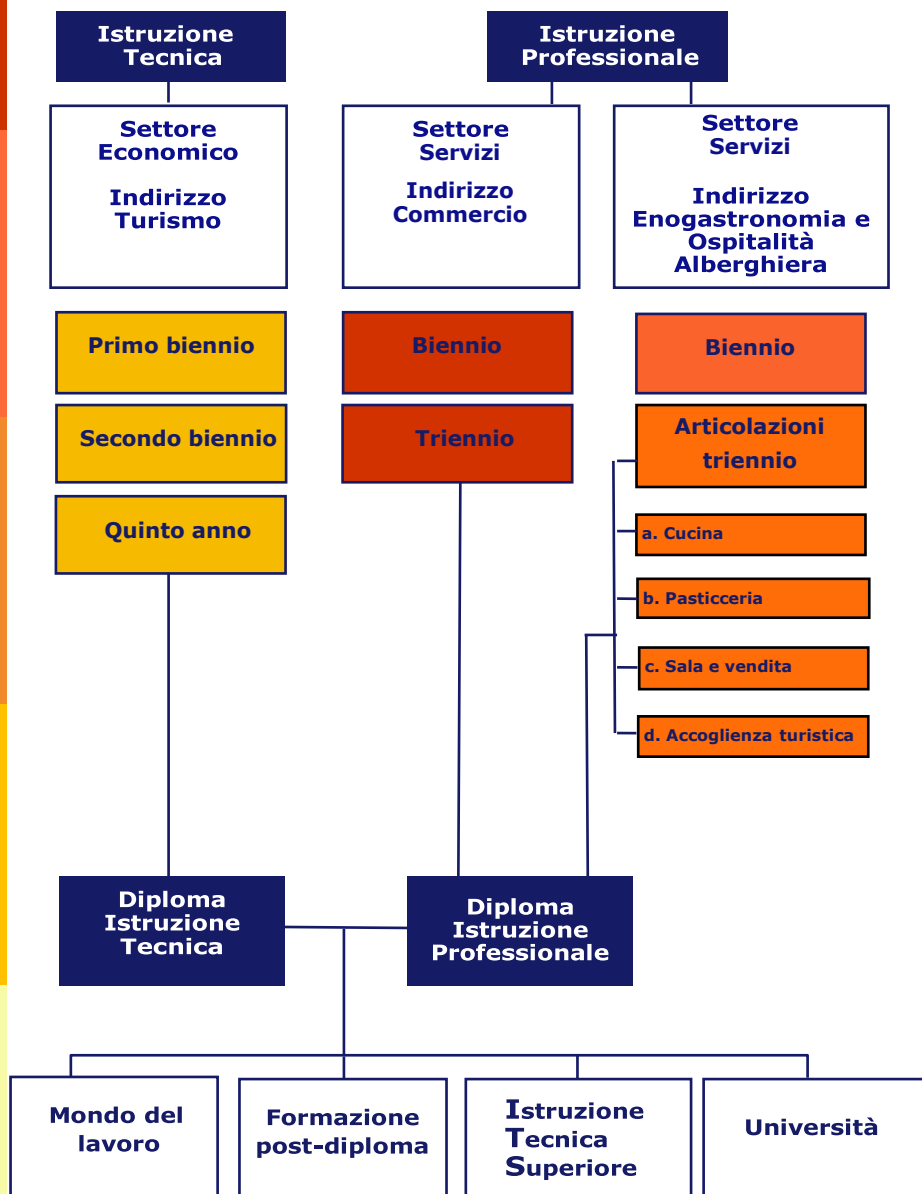
## DOTAZIONI E ATTREZZATURE

- Biblioteca in rete con tutte le biblioteche civiche e scolastiche di Vicenza e provincia.
- Laboratori con attrezzature digitali e aule multimediali.
- Aule LIM e aule video con proiettori.
- Laboratorio linguistico multimediale.
- Laboratori di cucina, pasticceria, sala bar e accoglienza turistica.

## ATTIVITA' EXTRACURRICOLARI

- Lettori madrelingua.
- Partecipazione a spettacoli teatrali in lingua.
- Visite guidate in lingua straniera con docenti madrelingua.
- Corsi di italiano L2 e attività extracurricolari per cittadini non italiani.
- Scambi culturali.
- Viaggi-studio.
- Educazione stradale e sicurezza.
- Sportello di ascolto e consulenza psicologica.
- Sportelli di riorientamento e motivazione allo studio.
- Sportelli di recupero disciplinare.

# L'offerta formativa



# Istruzione Tecnica

## Settore Economico

### Indirizzo Turismo

Materie di insegnamento	Ore settimanali				
	1° Biennio		2° Biennio		5° anno
	prima	seconda	terza	quarta	quinta
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia, cittadinanza e costituzione	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto	2	2			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Geografia	3	3			
Informatica	2	2			
Economia aziendale	2	2			
Seconda lingua straniera comunitaria	3	3	3	3	3
Terza lingua straniera comunitaria			3	3	3
Discipline turistiche e aziendali			4	4	4
Geografia turistica			2	2	2
Diritto e legislazione turistica			3	3	3
Arte e territorio			2	2	2
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

## A chi si rivolge?

A chi ha una propensione personale alle pubbliche relazioni e alla comunicazione, a chi è appassionato di storia dell'arte e di geografia, a chi possiede una conoscenza di una seconda lingua almeno al livello A2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento, ma soprattutto a chi ama lo studio delle lingue ed è intenzionato ad apprendere una terza lingua straniera.

## Quali sbocchi lavorativi offre?

La preparazione culturale storico-umanistica, geografica e linguistica facilita l'acquisizione di competenze di *marketing* e progettazione, tali da aprire a diverse opportunità nel mondo del lavoro come:

- direttore presso enti turistici o alberghi;
- esperto in *marketing* turistico;
- addetto alle pubbliche relazioni e alla comunicazione;
- addetto alla vendita di *package tour*;
- promotore o programmatore turistico;
- organizzatore di eventi/fiere, sia per enti pubblici che privati;
- curatore di siti *web* turistici e non;
- impiegato presso enti pubblici e privati per il turismo;
- impiegato in compagnie aeree, marittime e di trasporto, agenzie di *import-export*;
- accompagnatore e/o guida turistica;
- *hostess* di volo e di terra.

## Indirizzo Commercio

Materie di insegnamento	Ore settimanali				
	Biennio		Triennio		
	prima	seconda	terza	quarta	quinta
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese/ Inglese tecnico	3	3	2 + 1	2 + 1	2 + 1
Storia	1	1	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto	2	2			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Fisica)	2	2			
<i>di cui in compresenza</i>	1*	1*			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Trattamento testi informatici	3	3			
<i>di cui in compresenza</i>	3**	3**			
Geografia generale ed economica	1	1			
Tecniche professionali dei servizi commerciali	6	6	8	8	8
<i>di cui in compresenza</i>	2**	2**	2**	2**	3**
Seconda lingua straniera comunitaria	3	3	3	3	3
Diritto			4	4	4
Tecniche di comunicazione			2	2	3
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\* Attività di laboratorio che prevedono la compresenza con l'insegnante di Laboratori di Scienze e Tecnologie Chimiche e Microbiologiche (1° anno) e Fische (2° anno).

\*\* Attività di laboratorio che prevedono la compresenza con l'insegnante di Laboratori di Scienze e Tecnologie Informatiche.

## A chi si rivolge?

A chi ha predisposizione per materie giuridico-economiche e nell'ambito della comunicazione, a chi ha interesse nel settore amministrativo, contabile e inclinazione per l'informatica.

La formazione offerta da questo indirizzo consente una flessibilità di impiego, che va dai settori più propriamente aziendalistici a quelli dei servizi, sia nell'area commerciale che in quella turistica, oltre a sviluppare la capacità di fare impresa.

Concluso il primo biennio è prevista la specializzazione nel settore Logistica e *import-export*.

## Quali sbocchi lavorativi offre?

- assistente amministrativo-contabile;
- addetto alla gestione ordini;
- addetto alla gestione magazzino;
- addetto alla logistica ed *import-export*;
- addetto ufficio paghe e contributi;
- addetto all'*e-commerce*;
- addetto alla promozione commerciale e turistica;
- addetto alla gestione post-vendita e reclami;
- addetto alle vendite al dettaglio/ingrosso;
- addetto alla gestione della qualità aziendale.

Inoltre è possibile svolgere attività professionale autonoma, secondo quanto previsto dalle norme vigenti, come:

- agente di commercio;
- mediatore immobiliare.

## Istruzione Professionale Settore Servizi

### Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Materie di insegnamento	Ore settimanali				
	Biennio		Triennio		
	prima	seconda	terza	quarta	quinta
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della terra)	1				
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze e Tecnologie Informatiche	2	1			
<i>di cui in compresenza</i>	1*	1*			
Scienze integrate (Chimica)	2				
Scienza degli alimenti	2	2			
<i>di cui in compresenza</i>	1**				
Lab. di servizi enogastronomici - settore cucina	2	3			
Lab. di servizi enogastronomici- settore sala e vendita	2	3			
Lab. di servizi di accoglienza turistica	2	3			
Seconda lingua straniera comunitaria	1	2	3	3	3
Geografia generale ed economica	1	1			
Dal terzo anno scelta di una delle seguenti articolazioni:					
"CUCINA"					
"PASTICCERIA"			15	15	15
"SALA E VENDITA"					
"ACCOGLIENZA TURISTICA"					
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\* Attività di laboratorio che prevedono la compresenza con l'insegnante di Laboratori di Scienze e Tecnologie Informatiche.

\*\* Attività di compresenza con l'insegnante di Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina.



# Istruzione Professionale

## Settore Servizi

### Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Dal terzo anno scelta di una delle seguenti articolazioni:	Ore settimanali		
	Triennio		
	terza	quarta	quinta
<b>Articolazione “CUCINA”</b>			
Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	5
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	4	4
Lab. di servizi enogastronomici - settore cucina	7	7	6
<b>Articolazione “PASTICCERIA”</b>			
Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	5
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	4	3
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		2	2
Lab. di servizi enogastronomici - settore pasticceria	7	5	5
<b>Articolazione “SALA E VENDITA”</b>			
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	4	4
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	3	4
Tecniche di comunicazione		1	1
Lab. di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	7	6	5
Inglese tecnico—microlingua	1	1	1
<b>Articolazione “ACCOGLIENZA TURISTICA”</b>			
Scienza e cultura dell'alimentazione	2	1	1
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	3	4
Arte e territorio		2	2
Tecniche di comunicazione	2	2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	7	6	5
Inglese tecnico—microlingua	1	1	1

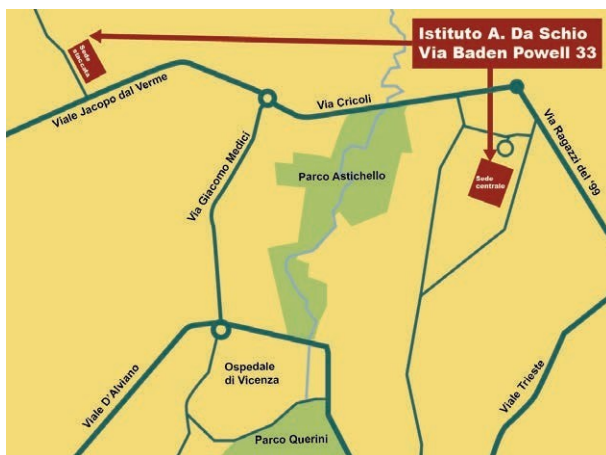
## A chi si rivolge?

A chi intende acquisire specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. La formazione offerta da questo indirizzo consente di operare curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando l'enogastronomia secondo gli aspetti culturali e artistici e del *Made in Italy* in relazione al territorio.

## Quali sono gli sbocchi lavorativi delle quattro articolazioni?

Cucina	Pasticceria
<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Commis</i> di cucina, addetto di cucina, cuoco, addetto alle mense;</li><li>• Cuoco capo partita, cuoco unico, sottocapo cuoco;</li><li>• Capo cuoco, executive chef;</li><li>• Responsabile dei servizi di ristorazione (<i>food &amp; beverage manager, banqueting manager</i>);</li><li>• Responsabile servizi di gastronomia nella grande distribuzione e nel <i>catering</i>;</li><li>• Gestore di aziende ristorative e di aziende di produzione alimentare.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Commis</i> di pasticceria, addetto di pasticceria, addetto alle produzioni dolciarie artigianali;</li><li>• Addetto alla panificazione;</li><li>• Pasticciere capo partita;</li><li>• Responsabile dei servizi di ristorazione (<i>food &amp; beverage manager, banqueting manager</i>);</li><li>• Responsabile servizi di pasticceria nella grande distribuzione e nel <i>catering</i>;</li><li>• Gestore di aziende ristorative e di aziende di produzione dolciaria industriale e artigianale.</li></ul>
Sala e vendita	Accoglienza turistica
<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Commis</i> di sala e bar;</li><li>• Addetto al banco nei servizi di ristorazione;</li><li>• Barista, cameriere di ristorante, albergo e bar, <i>chef de rang</i>, dispensiere;</li><li>• <i>Sommelier, barman</i>, aiuto <i>barman, maître</i>;</li><li>• Responsabile dei servizi di ristorazione (<i>food &amp; beverage manager, banqueting manager, direttore di sala</i>);</li><li>• Gestore di locali tematici: <i>american bar, disco-bar, lounge bar, disco dinner, wine bar</i>;</li><li>• Proprietario di aziende del settore.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Impiegato di ricevimento d'albergo, di portineria, di segreteria;</li><li>• Addetto al <i>booking</i> e alle prenotazioni;</li><li>• Capo ricevimento, responsabile servizio ai piani, capo economo, responsabile servizi amministrativi;</li><li>• Responsabile dei servizi di alloggio, albergatore, responsabile <i>marketing</i>;</li><li>• Vicedirettore, direttore d'albergo, <i>general manager</i> di catene alberghiere;</li><li>• Accompagnatore turistico, guida turistica, impiegato o proprietario di agenzia di viaggio, direttore tecnico di agenzia di viaggio, <i>Tour Operator</i>;</li><li>• <i>Hostess</i> e assistente congressuale, interprete, responsabile congressi, <i>hostess/steward</i> di terra o di volo;</li><li>• Animatore turistico.</li></ul>





### **Sede centrale**

Via Baden Powell, 33 - 36100 VICENZA



tel. 0444 294320



viis01600r@istruzione.it



[www.adaschio.edu.it](http://www.adaschio.edu.it)

### **Orari segreteria**

Dal lunedì al venerdì: 7.30 - 8.30 e 12.00 - 14.00  
giovedì: 15.30 - 16.30

---

### **Sede staccata**

Strada Sant'Antonino, 32 - 36100 VICENZA



tel. 0444 929207