







ISSS “G. MARCONI”

Via Abruzzi - VAIRANO PATENORA SCALO (CE)

Scuola finanziata con
PROGETTI - PON
F.S.E. e F.E.S.R.

Indirizzi

-  **IPSEOA** - Enogastronomia
Bar Sala e vendita
Accoglienza turistica.
-  **ITIS** - Informatica
-  **ITE** - Sistemi informativi Aziendali.
-  **IPIA**
 - Odontotecnico
 - Meccanica
 - Manutenzione mezzi di Trasporto.
 - Elettrica ed Elettronica.

Diploma di Qualifica Professionale
Istruzione e Formazione Professionale Regionale I e F P

**COSTRUISCI IL TUO FUTURO
INSIEME A NOI!**

I.S.I.S.S. “G. Marconi”

Centralino: 0823/988155

ceis006006@istruzione.it

Sito web: www.isissmarconi.edu.it

Facebook: [Isiss Marconi Vairano](#)

Instagram: [Isiss Marconi Vairano](#)

IPSEOA

ISTITUTO ALBERGHIERO

"DELLO STORICO INCONTRO"

Servizi per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera

- ▶ Enogastronomia - Cucina
- ▶ Bar Sala e vendita
- ▶ Accoglienza turistica



Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo **"Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"** ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità.
- Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi eno-gastronomici.
- Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.



L'indirizzo presenta le articolazioni: **"Enogastronomia"**, **"Bar Sala e vendita"** e **"Accoglienza turistica"**, nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'indirizzo **"Enogastronomia"**, il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'indirizzo **"Bar Sala e vendita"**, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

Nell'indirizzo **"Accoglienza turistica"**, il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

IPSEOA

ISTITUTO ALBERGHIERO

QUALIFICA TRIENNALE

- ▶ **Enogastronomia - Cucina**
- ▶ **Bar Sala e vendita**
- ▶ **Accoglienza turistica**



**Diploma di Qualifica Professionale
Istruzione e Formazione Professionale Regionale I e F P
in accordo con la Regione Campania**

Come previsto dal Dlgs n. 61 del 2017 all'iscrizione potrà essere richiesta l'attivazione del percorso di Istruzione e Formazione Professionale per il conseguimento di una qualifica triennale e l'aumento delle esercitazioni pratiche di indirizzo fino ad un massimo del 40%.

Il **Cuoco** opera prevalentemente nel settore della ristorazione, si occupa della produzione dei pasti all'interno di imprese ristorative, di qualsiasi tipologia ed a qualsiasi livello. Elabora il menù in base alla clientela, allo stile dell'azienda, ai parametri di costo prefissati. E' il responsabile di un'area di competenza (primi piatti, secondi, pasticceria) e avvalendosi della collaborazione di un aiuto cuoco e di un commis di cucina provvede alle preparazioni culinarie: organizza le fasi di preparazione del cibo, mettendo in atto tecniche e regole di produzione culinaria, gestisce gli acquisti, garantisce la qualità delle preparazioni, forma e coordina il personale che collabora in cucina, sovrintende la pulizia di ambienti e attrezzature.

L'Addetto qualificato al servizio in sala ed ai piani opera nel settore della ristorazione, si occupa di garantire la conduzione della sala da pranzo, occupandosi della gestione del locale e delle attrezzature. Accoglie il cliente, lo consiglia nella scelta dei piatti e dei vini, riceve le ordinazioni e lo serve.

ADDETTO QUALIFICATO AL FRONT OFFICE

L'addetto qualificato al front office opera nel settore dei servizi ricettivi, dove si occupa di eseguire e coordinare le attività connesse alla gestione delle prenotazioni, degli arrivi/partenze e dell'accoglienza e della cura del cliente durante la permanenza presso la struttura. L'addetto qualificato al front office si occupa, inoltre, di svolgere funzioni amministrativo-contabili, di vigilanza e controllo e, se la struttura dispone di sale per convegni e congressi, si occupa anche del servizio prenotazioni di questi spazi.

ARRICCHIMENTO OFFERTA FORMATIVA

- **L'ARTE DEL PIZZAIOLO PATRIMONIO IMMATERIALE DELL'UMANITÀ - *Approccio.***
- **I COCKTAIL**
- **BAR CHEF**
- **MARCONI *In-Forma***
- **INCONTRI D'AUTORE**
- **PIZZABILE**
- **MARCONI *FisicaLab***

ITIS

Informatica



Informatica

Il diplomato di questo indirizzo di studio è in possesso di conoscenze, competenze e strumenti necessari per affrontare tutti i problemi che la società fondata on Information and Communication Technology (ICT) pone.

Il diplomato di Informatica ha conoscenze e capacità di analisi, progettazione, programmazione, installazione e gestione di sistemi informatici, basi di reti, reti di sistemi di elaborazione, sistemi multimediali e apparati di trasmissione dei segnali.

Il diplomato di Informatica può progettare, realizzare e gestire sistemi informatici, sviluppare e realizzare siti web statici e dinamici, analizzare e sviluppare sistemi di elaborazione dati e svolgere servizio di assistenza Software e Hardware.

Le figure cercate dal mondo del lavoro sono sistemista, analista funzionale e programmatore.

Con le attività di stage di Alternanza Scuola Lavoro si incrementano le abilità utili a lavorare in gruppo.

Il prosieguo degli studi è garantito in tutti i percorsi universitari con particolare riguardo a quelli di ingegneria elettronica e informatica.



S.I.A. Sistemi Informativi Aziendali

Il diplomato in “**Sistemi Informativi Aziendali**” ha competenze nel campo del Marketing, è un competente nell'utilizzo del Pacchetto Office e degli strumenti di programmazione (Visual Basic-HTML-PHP) e produce siti WEB.

SBOCCHI PROFESSIONALI:

- Accesso a tutte le facoltà universitarie;
- Iscrizione, previo praticantato, agli Albi Professionali per l'esercizio della Libera Professione quale Consulente del Lavoro, Promotore Finanziario e Assistente di Marketing;
- Lavoro dipendente

Imprese Private: Banche, assicurazioni, Studi Professionali nel settore Finanziario, Commerciale ed amministrativo;

Pubblica Amministrazione: Stato, Regioni, Comuni ed A.S.L.

Odontotecnico

IPIA



Il Diplomato di istruzione professionale dell'indirizzo “Servizi socio-sanitari”, nell'articolazione “**Arti ausiliarie delle professioni sanitarie, Odontotecnico**”, possiede le competenze necessarie per predisporre, nel laboratorio odontotecnico, nel rispetto della normativa vigente, apparecchi di protesi dentaria, su modelli forniti da professionisti sanitari abilitati.

L'Odontotecnico è in grado di:

- Effettuare la fusione e la modellazione di metalli (oro, argento, palladio, ecc);
- Acquisire le nozioni fondamentali per l'esecuzione di tutte le protesi dentarie ed ortodontiche;
- Documentare il proprio lavoro e redigere relazioni tecniche.

Al Termine del corso di studi l'Odontotecnico può:

- Inserirsi nel mondo del lavoro, presso strutture sanitarie o in laboratori privati;
- Esercitare in proprio la professione di odontotecnico;
- Proseguire gli studi in tutte le facoltà Universitarie;

IPIA **Manutenzione e Assistenza Tecnica Meccanica**



Il Tecnico Meccanico possiede le competenze per saper leggere un disegno tecnico e trarne le informazioni necessarie per poter eseguire lavorazioni su macchine tradizionali nonché semplici lavorazioni su CNC. Avrà le competenze per:

- **Lavorare i differenti materiali;**
- **Far funzionare le macchine utensili e gli attrezzi in relazione alle differenti agenzie di produzione;**

Il Tecnico delle Industrie Meccaniche svolge un ruolo di organizzazione e coordinamento nel settore produttivo.

Egli sarà in grado di gestire sistemi di automazione e sovrintendere al lavoro diretto sulle macchine (CNC, CAD CAM).

Manutenzione mezzi di Trasporto

Il diplomato in "Manutenzione e Assistenza Tecnica", "*Manutenzione del mezzo di trasporto*" acquisisce conoscenze e competenze in uscita coerentemente con la filiera produttiva di riferimento e con le esigenze del territorio, con competenze rispondenti ai fabbisogni delle aziende impegnate nella manutenzione di apparati e impianti inerenti i mezzi di trasporto di interesse, terrestri, aerei o navali, e relativi servizi tecnici.

Il diploma conferisce le competenze per gestire ed effettuare interventi di diagnostica, installazione, riparazione e collaudo di mezzi di trasporto terrestri ed i relativi servizi tecnici.

Il percorso prevede sia attività teoriche che di laboratorio.

Alla fine del percorso quinquennale, il diplomato in "*Manutenzione e Assistenza Tecnica*", "*Mezzi di trasporto*", avrà accesso a tutti i percorsi universitari, potrà proseguire gli studi nei corsi IFTS, ITS e nei corsi di Formazione Professionale post diploma.

Gli sbocchi professionali sono: impiego nelle imprese di commercializzazione, manutenzione e assistenza tecnica di dispositivi meccanici ed automatici, di impianti di produzione di energia alternativa; attività autonoma per la realizzazione, la messa in opera di sistemi di mezzi di trasporto e relativo collaudo; impiego nel campo della manutenzione, installazione e commercializzazione di dispositivi meccanici, elettrici, elettronici; inserimento in aziende del settore produttivo e industriale; certificazione revisione auto.

Manutenzione e Assistenza Tecnica

Elettrica ed Elettronica



Il Diplomato Elettrico è in grado di progettare, installare e riparare impianti elettrici, civili ed industriali, nonché tutte quelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, idonee a realizzare automatismi e protezioni. Conosce le macchine elettriche ed il loro impiego.

Il Tecnico delle Industrie Elettriche può svolgere un ruolo attivo e responsabile, sia in un contesto di lavoro autonomo che in un contesto produttivo industriale, di progettazione ed esecuzione, di coordinamento del personale, di organizzazione di risorse e gestione di unità produttive nei campi della distribuzione e dell'utilizzazione dell'energia elettrica.

Può lavorare nelle industrie elettriche ed elettroniche e nelle centrali elettriche, gestire in proprio un'azienda artigiana, insegnare nei laboratori degli **IPIA** o iscriversi all'università.

Il Tecnico delle industrie Elettroniche dovrà essere in grado di gestire l'esercizio, il collaudo e la manutenzione dei processi e dei sistemi produttivi, di organizzare e coordinare le risorse umane tecniche ed economiche per l'installazione di impianti ed apparati utilizzatori.

Trova il suo impiego nella conduzione da titolare o da responsabile tecnico di imprese produttrici, installatrici e commerciali di dispositivi elettronici e di sistemi di telecomunicazioni, come docente non laureato negli **IPIA** o iscriversi all'università.



Classi digitali



Quadri orari

IPSEO ENOGASTRONOMIA / SERVIZI DI SALA E VENDITA / ACCOGLIENZA TURISTICA												
DISCIPLINA	BIENNIO			TRIENNIO								
	AREA COMUNE			SETTORE ENOGASTRONOMO			SETTORE SALA E VENDITA			SETTORE ACC. TUR.		
	1 ^A IeFF	1 ^A	2 ^A	3 ^A	4 ^A	5 ^A	3 ^A	4 ^A	5 ^A	3 ^A	4 ^A	5 ^A
Italiano	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Storia	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Matematica	3	3	3	2	3	3	2	3	3	2	3	3
Inglese	3	3	3	2	3	3	2	3	3	2	3	3
Francese	2	2	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3
TIC	2	2	2									
Lab. Inf.	1	1	1									
Sc. terra	1	2	2									
DTA	2	2	2	4	5	5	4	5	5	4	6	6
Sc. Al. ^m				3	2	3	3	2	3	3	1	2
Acc. Tur.	3	3	3							9	5	4
Lab. Cuc.						4			2			
Lab. Sala						2			4			
Lab. Cuc												
Lab. Sal.	7	6	7									
Sc. Al. ^m												
Lab. di Cuc.												
Sc. Al. ^m				9	5			2				
Lab. Sala												
Sc. Al. ^m					2		9	5				
Religione	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Ed. Fisica	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Geografia	1	1	1									
Tecn. di C.											2	2
Totale ore	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32

ITIS INFORMATICA

DISCIPLINA	BIENNIO		TRIENNIO		
	AREA COM.		INDIRIZZO INFORMATICA		
	1^	2^	3^	4^	5^
Italiano	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Compl. Mat.			1	1	
Inglese	3	3	3	3	3
Geografia	1	1			
Sc. Int.	2	2			
Chimica	3	3			
Informatica	3	3	6	6	6
Electronica					
Fisica	3	3			
Diritto	2	2			
TTRG	3	3			
Sist. e reti			4	4	4
Tec. Prog. Sist. Inf.			3	3	4
Gest. Prog.					3
Telec.			3	3	
Str., costr. Mez.					
Sist. Prop.					
Logistica					
Sc. Mot.	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
TOTALE	33	33	32	32	32

ITE SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI

DISCIPLINA	1^	2^	3^	4^	5^
Italiano	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Inglese	3	3	3	3	3
Informatica	2	2	4	5	5
Diritto	2	2	6	5	5
Francese	3	3	3		
Ec. Az.	2	2	4	7	7
Econ. Pol.					
Geog.	3	3			
Sc. Int.	2	2			
Fisica	2				
Chimica		2			
Sc. Mot.	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
TOTALE	32	32	32	32	32

**IPIA
ODONTOTECNICO**

DISCIPLINA	1^	2^	3^	4^	5^
Italiano	4	4	4	4	4
Storia	1	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Inglese	3	3	3	3	3
Fisica	1	2			
Sc. Mat.			4	4	4
TIC	2	2			
Lab. Inf.					
Fisica	2				
Diritto	2	2			2
Lab. Od.	4	4	7	7	8
Mod. Od.	3	3	4	4	
Anatomia	2	2	2	2	3
Sc. Mot.	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
Geografia	1	1			
Totale ore	32	32	32	32	32

**“Manutenzione e Assistenza Tecnica”
Opzione “MANUTENZIONE DEI MEZZI DI TRASPORTO”**

		1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno	
Area Istruzione Generale							
ASSI CULTURALI	DISCIPLINE	Ore settimanali					
ASSE DEI LINGUAGGI	Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4	
	Lingua inglese	3	3	2	2	2	
ASSE STORICO SOCIALE	Geografia	1	1				
	Storia	1	1	2	2	2	
	Diritto ed economia	2	2				
ASSE MATEMATICO	Matematica	4	4	3	3	3	
SCIENZE MOTORIE	Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2	
RC O ATTIVITA' ALTERNATIVE	Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1	
Area d'Indirizzo							
ASSE SCIENTIFICO, TECNOLOGICO	Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	2*(1)	3*(2)				
	TIC	2*(2)	2*(2)				
	Scienze Integrate (Chimica)	1*(1)	2*(1)				
	Scienze Integrate (Scienze della Terra)	1					
	Scienze Integrate (Fisica)	2*(2)	1*(1)				
	Tecnologie meccaniche e applicazioni				5*(3)	5*(3)	4*(3)
	Tecnologie elettriche, elettroniche e dell'automazione				5*(3)	4*(3)	3*(3)
Tecnologie e tecniche di diagnostica e manutenzione dei mezzi di trasporto				4*(3)	5*(3)	6*(3)	
LABORATORIO PROFESSIONALE DI INDIRIZZO	Laboratori tecnologici	6**	6**	4**	4**	5**	
*attività di laboratorio in collaborazione con insegnanti tecnico-pratici)							
** insegnamento affidato a docente tecnico-professionista							
Totale ore settimanali		32	32	32	32	32	

IPIA MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA										
BIENNIO			TRIENNIO							
AREA COMUNE			SETTORE ELETTRICO			SETTORE MECCANICO				
DISCIPLINA	1^ MAT	2^ MAT	3^ ELET	4^ ELET	5^ ELET	3^ MEC	4^ MEC	5^ MEC		
Italiano	4	4	4	4	4	4	4	4		
Storia	2	2	2	2	2	2	2	2		
Matematica	4	4	2	3	3	2	3	3		
Inglese	3	3	3	3	3	3	3	3		
Scienze Int.	3	3								
TIC	2	2								
Diritto	2	2								
TTRG	3	3								
TMA			5	5	3	5	5	3		
TEEA			5	5	3	5	5	3		
TTIM			3	4	8	3	4	8		
Lab. Mecc.	2	3				5	3	3		
Lab. Elett.	3	2	5	3	3					
Sc. Mot.	2	2	2	2	2	2	2	2		
Religione	1	1	1	1	1	1	1	1		
Geografia	1	1								
Totale ore	32	32	32	32	32	32	32	32		

Laboratori

- INFORMATICO

- FISICA

- ECONOMICO

- ENOGASTRONOMICO

- SALA - BAR

- ACCOGLIENZA TURISTICA

- SCIENZA DEGLI ALIMENTI

- ODONTOTECNICO

- CHIMICA

- LABORATORIO OFFICINA MACCHINE A CONTROLLO NUMERICO

- LABORATORIO MISURE ELETTRICHE

CORSI SERALI

IPSEOA

Istituto Alberghiero

Servizi per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera

- ▶ Enogastronomia - Cucina
- ▶ Bar Sala e vendita
- ▶ Accoglienza turistica

IPIA

Manutenzione e Assistenza Tecnica

- ▶ Manutenzione mezzi di Trasporto
- ▶ Elettrica ed Elettronica

Dunque, davvero un ventaglio ricco e interessante quello che riusciamo a offrire ai nostri studenti che sosteniamo, guidiamo e stimoliamo al successo e all'affermazione personale sia nell'inserimento diretto nel mondo del lavoro autonomo d'impresa o di collaborazione e alle dipendenze di aziende ed enti pubblici e privati, sia nel proseguimento degli studi universitari.

CORSI POMERIDIANI

- SCRITTURA
- LINGUE STRANIERE (Inglese, Cinese ecc.)
- INFORMATICA
- ARTE BIANCA E PIZZA
- BARMAN E BARTENDER
- ROBOTICA
- AUTOMAZIONE
- SALDATURA
- ORTODONZIA - FOTOGRAFIA DIGITALE DENTALE