

LE SCUOLE SUPERIORI DI RIMINI INCONTRANO FAMIGLIE E ALUNNI

delle scuole secondarie di I grado

MARTEDÌ 6 DICEMBRE 2022

Due possibili turni:

turno 1: dalle 16.30 alle 18.00

turno 2: dalle 18.30 alle 20.00

presso le sedi dell'ITTS 'Belluzzi-Da Vinci'

Via Ada Negri, 34 e Via Vittoria Colonna, 10 - Rimini

Istituto Alberghiero Malatesta

Orientamento alla scelta della scuola secondaria di 2^a grado

«Incontrare per orientarsi»

Incontro con le famiglie e gli studenti

6 dicembre 2022 16.30 -20.00

Presso Belluzzi – Da Vinci

Finito il primo ciclo, quale scelta?

Ai fini dell'assolvimento del diritto-dovere all'istruzione e alla formazione sino al conseguimento, entro il 18° anno di età, di almeno una qualifica professionale triennale, la studentessa e lo studente in possesso del titolo conclusivo del primo ciclo di istruzione può scegliere, all'atto dell'iscrizione ai percorsi del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione, tra:

- **percorsi di istruzione per il conseguimento di diplomi quinquennali/quadriennali sperimentali**, realizzati da scuole statali o da scuole paritarie
- **percorsi di istruzione e formazione professionale (leFP) per il conseguimento di qualifiche triennali e di diplomi professionali quadriennali**, realizzati dalle istituzioni formative accreditate dalle Regioni

L'Istruzione Professionale (IP) e la Formazione Professionale (IeFP)

- **Istruzione Professionale (IP):** dopo il superamento dell'esame di Stato conclusivo gli studenti possono proseguire gli studi in qualsiasi facoltà universitaria o in percorsi di alta formazione artistica, musicale e coreutica (AFAM) o in percorsi di istruzione tecnica superiore (ITS) o in percorsi di istruzione e formazione tecnica superiore (IFTS).
- **Percorsi di istruzione e formazione professionale (IeFP)** di competenza regionale, rivolti a giovani che hanno concluso il primo ciclo di istruzione. La qualifica professionale triennale o il diploma professionale quadriennale, ottenuti nei corsi di istruzione e formazione professionale di competenza regionale, permettono l'accesso a corsi di formazione professionale cosiddetti di 'secondo livello'.

Quali sono i traguardi da raggiungere?

Il Profilo educativo culturale e professionale (P.E.C.u.P.)

Il **Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera"** possiede **specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali** nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, **promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.**

I profili di uscita (Allegato 2-G al Regolamento), associati agli specifici risultati di apprendimento, declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze, integrano il PECuP dello studente dell'istruzione professionale, connotando il raccordo dei percorsi con il mondo del lavoro e delle professioni

Il Profilo educativo culturale e professionale (P.E.C.u.P.) dello studente dell'indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Le 11 competenze

1. **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
2. 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**
3. **applicare correttamente il sistema HACCP**, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
4. 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**
5. valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali **utilizzando tecniche tradizionali e innovative**
6. 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**

Il Profilo educativo culturale e professionale (P.E.C.u.P.) dello studente dell'indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera

... 11 competenze

7. 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*
8. realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web
9. 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
10. 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
11. 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

Parole chiave della nostra progettazione didattico-educativa:

- La didattica è in **Unità Didattiche di Apprendimento** e si basa sul raggruppamento delle **discipline per assi culturali**.
- Si privilegia il **metodo induttivo ed esperienziale in cui lo studente**, **fulcro della nostra attività educativa e formativa**, **apprende**, sia con l'attività di laboratorio professionale sia nell'attività scolastica formativa in tutte le **nostre aule con schermi Touch Screen** per una **didattica amplificata e inclusiva**
- La valutazione è una **valutazione per competenze**.

Parole chiave della nostra progettazione didattico-educativa:

Il percorso tradizionale prevede **5 anni** suddivisi in un **biennio comune** e un **triennio professionalizzante**

Il monte ore è di 32 ore settimanali di lezione distribuite dal lunedì al venerdì.

Per ogni **alunno** viene costruito **un Progetto Formativo Individuale (PFI)** a cura del consiglio di classe e di un **tutor** dedicato che **segue il percorso di ogni studente dall'ingresso fino al completamento del piano di studi**. Con questo strumento inoltre si evidenziano le competenze e i saperi acquisiti dagli studenti anche in ambito informale e non formale.

Nel **biennio** è stato implementato il sistema **delle compresenze** di materie teoriche con materie laboratoriali professionalizzanti.

Parole chiave della nostra progettazione didattico-educativa:

Per raggiungere gli obiettivi previsti per l'Istituto Professionale con Indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera si prevedono 4 percorsi:

- Enogastronomia settore Bar-Sala e vendita
- Enogastronomia settore Cucina
- Enogastronomia settore Pasticceria filiera artigianato
- Accoglienza turistica

4 percorsi flessibili per un unico profilo e un unico titolo di studio

ENOGASTRONOMIA SETTORE BAR-SALA E VENDITA

Nel percorso **Bar - sala e di vendita** gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere **attività operative e gestionali** in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la **produzione e la vendita** in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; **di valorizzare i prodotti tipici locali**, interagendo con il cliente per trasformare il **momento della ristorazione e della degustazione** in un **evento culturale**.

ENOGASTRONOMIA SETTORE BAR-SALA E VENDITA

Attività professionali e/o tipologie di lavoro cui il diplomato può accedere

Addetto Food and Beverage nelle strutture turistico ricettive

Cameriere di ristorante, albergo e bar

Sommelier

Barman, aiuto barman

Addetto al banco nei servizi di ristorazione

Cameriere di bordo in treni o navi

Addetto alla vendita nei fast food

Maitre d'hotel

Promoter vini e liquoristica e addetto alla vendita

Agente di vendita del settore enogastronomico

Esercente di bar, caffetterie, pasticcerie e gelaterie

Esercente esercizi vendita bevande e prodotti alimentari

ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA e PASTICCERIA

Nel percorso **Enogastronomia settore cucina e pasticceria** gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

In particolare, il percorso dedicato alla produzione di gelateria e pasticceria approfondisce gli aspetti relativi alla **produzione, conservazione, presentazione, somministrazione e vendita dei prodotti dolciari** e alla **promozione di tipicità locali, nazionali ed internazionali di gelateria e pasticceria**, curando anche gli aspetti della **comunicazione** e dei rapporti con il cliente **in due lingue straniere**.

ENOGASTRONOMIA SETTORI CUCINA e PASTICCERIA

Attività professionali e/o tipologie di lavoro cui il diplomato può accedere

Cuoco in alberghi, ristoranti ed attività ricettive

Cuoco nella ristorazione ferroviaria, area, marittima, autostradale

Cuoco pizzaiolo

Executive chef, chef de cuisine

Sous chef, chef de partie

Commis de cuisine

Pasticciere e cioccolataio

Addetto alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi preparati o pronti

Addetto alla preparazione di pasti

Addetti al banco nei servizi di ristorazione

Commesso di banco

Inserviente di cucina

Addetto alla produzione pasti per specifiche necessità dietologiche ed intolleranze alimentari

Esercente di pasticceria, cioccolateria e gelateria

Esercente di bar e rivendite di prodotti enogastronomici

ACCOGLIENZA TURISTICA

Nel percorso Accoglienza turistica vengono acquisite le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento delle strutture turistico - alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

ACCOGLIENZA TURISTICA

Attività professionali e/o tipologie di lavoro cui il diplomato può accedere

Hostess e steward di terra e di aria (previo corso di formazione specifico)

Promoter di prodotti del territorio nella grande distribuzione, nelle cantine, nelle enoteche esercente nelle attività ricettive

Addetto al ricevimento, front -desk receptionist

Portiere d'albergo

Cassiere

Animatore turistico

Operatore nei centri congressi e nelle fiere

Operatore nelle navi da crociera

Accompagnatore su bus turistici

Addetto all'ufficio prenotazioni in agenzia di viaggi

Dalla nostra Offerta Formativa alcuni progetti:

Hotel didattico per gli studenti delle classi seconde

Bar didattico per gli studenti delle classi seconde

Malatesta snack per gli studenti delle prime, seconde, terze, quarte e quinte

Ristorante didattico per gli studenti delle classi terze, quarte e quinte

Peer education per promuovere stili di vita sani tra i giovanissimi

Corsi di Italiano L2 e mediazione linguistico culturale per studenti stranieri del biennio

Progetto «terza lingua» corsi di russo, tedesco e cinese per gli studenti dal terzo anno

Corso per certificazione della sicurezza negli ambienti di lavoro per gli studenti dal primo anno

Corso sicurezza prevenzione incendi per studenti delle classi quinte

Corso BLS per utilizzare il defibrillatore automatico per studenti delle classi quarte e quinte

PERCORSO SPERIMENTALE QUADRIENNALE

Dall' a.s. 2023-2024 verrà attivato un corso sperimentale quadriennale in **Enogastronomia e scienze dell'alimentazione** che porterà all'Esame di Stato in soli 4 anni.

In questo percorso che manterrà l'impianto delle materie dell'Istituto Professionale Alberghiero verranno potenziate le materie scientifiche (Scienze, TIC, Scienza degli alimenti e Scienza e cultura dell'alimentazione) in accordo con gli obiettivi dell'Agenda 2030.

PERCORSO SPERIMENTALE QUADRIENNALE

Al fine di realizzare la quadriennalizzazione del percorso mantenendo il raggiungimento delle competenze in uscita, si prevede la seguente organizzazione:

Unità oraria	60 minuti
Orario di funzionamento	5 giorni da lunedì a venerdì
Classe prima	<ul style="list-style-type: none">• 35 ore settimanali di cui:<ul style="list-style-type: none">○ 3 on line• 1155 ore annuali• orario: 4 giorni 8-14; un giorno 8-16
Classe seconda	<ul style="list-style-type: none">• 37 ore settimanali di cui:<ul style="list-style-type: none">○ 3 on line○ 2 di personalizzazione• 1221 ore annuali• orario: 3 giorni 8-14; 2 giorni 8-16
Classe terza	<ul style="list-style-type: none">• 37 ore settimanali di cui:<ul style="list-style-type: none">○ 3 on line○ 2 di personalizzazione• 1221 ore annuali• orario: 3 giorni 8-14; 2 giorni 8-16
Classe quarta	<ul style="list-style-type: none">• 37 ore settimanali di cui:<ul style="list-style-type: none">○ 3 on line○ 2 di personalizzazione• 1221 ore annuali• orario: 3 giorni 8-14; 2 giorni 8-16
PCTO	300 ore complessive in orario extrascolastico a partire dalla classe seconda Istituto Alberghiero Malatesta

L'utilizzo delle piattaforme GOOGLE WORKSPACE con l'APPLICAZIONE MEET consentiranno lo svolgimento di attività in modalità online sia sincrona che asincrona complementari a quelle in presenza per circa 99 ore all'anno, 3 ore settimanali.

PERCORSO SPERIMENTALE QUADRIENNALE

QUADRO ORARIO

Insegnamento	1^ anno	2^anno	3^anno	4^anno
Italiano	4	4	4	4
Inglese	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3
Storia	2	2	2	2
Geografia	0	1	0	0
Diritto	2	2	0	0
Scienze Motorie	2	2	2	2
IRC/alternativa	1	1	1	1
Seconda lingua straniera	2	2	3*	3*
Scienze integrate	3*	3*	0	0
TIC	2	3*	1	1
Scienza degli alimenti	3*	4*	0	0
Scienza e cultura dell'alimentazione	0	0	4*	5*
Laboratorio di cucina	2**	2**	6	6
Laboratorio di sala	2**	2**	2	1
Laboratorio di accoglienza	3*	0	0	0
Diritto e tecniche amministrative	0	0	4*	4*
Potenziamento curricolare in area: matematico-scientifica, linguistica, giuridico-economica, professionale	0	2	2	2
Totale ore	35	37	37	37
(*) di cui 1 ora in modalità online				
(**) attività svolta con classe suddivisa in squadre				

PERCORSO SPERIMENTALE QUADRIENNALE

Vengono potenziate le materie STEM:

Disciplina	Monte ore quinquennale	Monte ore quadriennale
Scienze integrate	132	198
TIC	99	231
Scienza degli alimenti/ Scienza e cultura dell'alimentazione	495	528

Obiettivo formativo specifico del percorso è il raggiungimento di una conoscenza adeguata delle materie scientifiche di base con particolare attenzione alla loro applicazione al settore alimentare, compenetrando gli aspetti teorico pratici relativi a:

- composizione degli alimenti e relative modifiche conseguenti ai processi di trasformazione
- importanza delle produzioni alimentari per la salute ed il benessere dell'uomo
- importanza dei risvolti psicologici e sociologici delle scelte alimentari.

PERCORSO SPERIMENTALE QUADRIENNALE

PERCORSI PER LE COMPETENZE E PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO 300 ore a partire dal secondo anno.

le attività saranno effettuate prevalentemente in orario extrascolastico e durante i periodi di sospensione delle lezioni.

Oltre a periodi di esperienza presso imprese e enti di formazione, saranno effettuati anche incontri con esperti, partecipazioni a fiere, eventi e seminari, nonché soggiorni in Italia e in Europa.

PERCORSO SPERIMENTALE QUADRIENNALE

Metodologie didattiche efficaci

CLIL

- **Studio integrato** di alcuni contenuti di discipline non linguistiche utilizzando una lingua veicolare diversa dalla lingua madre (inglese).

DIDATTICA LABORATORIALE

- Le attività laboratoriali rappresentano la normale prassi nella realizzazione delle UdA. Questa modalità sarà potenziata grazie alla disponibilità delle ore di compresenza.

TEAM WORKING

- **“Lavoro di squadra”**: un gruppo di studenti collabora, coordinandosi, alla realizzazione di un prodotto su input assegnati dai docenti. Si sviluppa in particolare nei laboratori di enogastronomia, in cui gli alunni operano divisi in brigate (squadre) con funzioni diverse, concorrendo al perseguimento dell’obiettivo e ricevendo stimoli dalla **“peer education”**.

PROJECT WORK

- Rappresenta una sperimentazione attiva dei contenuti appresi durante il percorso didattico formativo che permette di realizzare una programmazione per competenze. I progetti da realizzare possono essere più di uno, in modo da articolare vari gruppi all’interno della classe e permettere a ciascuno studente di seguire il progetto più consono alle proprie inclinazioni.

FLIPPED CLASSROOM

- La metodologia didattica della Flipped Classroom **“rovescia”** i tempi delle lezioni. A partire da un documento e da un’attività-stimolo preparati e forniti dal docente (filmato, animazione, documento scritto ecc.), i ragazzi studiano a casa in autonomia. Il tempo-scuola è dedicato ad esercitazioni, ricerca, problematizzazione: attività che i ragazzi svolgeranno prevalentemente in team, sviluppando la **“didattica collaborativa”** e con il docente in funzione di guida.

Una cura particolare all’ambiente di apprendimento e al SETTING D’AULA E ALLE COMPETENZE DIGITALI

- Ambiente didattico dotato di **schermi/lavagna interattiva** e isole che promuovono il **team working** e un apprendimento **attivo e partecipativo**;
- Utilizzo di **dispositivi mobili** per abituarci ad una logica di **condivisione** del lavoro e dei materiali.

QUADRI ORARI BIENNIO

AREA GENERALE

AREA GENERALE – BIENNIO COMUNE			
ASSI CULTURALI	Insegnamenti	1 ANNO Ore settimanali	2 ANNO Ore settimanali
Asse dei linguaggi	Italiano	4	4
	Inglese	3	3
Asse matematico	Matematica	4	4
Asse storico sociale	Storia	2	1
	Geografia	/	1
	Diritto e economia	2	2
	Scienze motorie	2	2
	RC o attività alternative	1	1
Totale ore Area Generale		18 h	18 h

QUADRI ORARI BIENNIO

AREA di INDIRIZZO

AREA DI INDIRIZZO			
		1 ANNO Ore settimanali	2 ANNO Ore settimanali
ASSI CULTURALI	Insegnamenti		
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	2	2
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Scienze integrate (1)	2	2
	TIC (1)	2	1
	Scienze degli alimenti (1)	2	2
	Laboratorio dei servizi enogastronomici - Cucina	2*	2*
	Laboratorio dei servizi enogastronomici-Bar -Sala e vendita (1)	2*	2*
	Laboratorio dei servizi di Accoglienza Turistica (1)	2	3
Di cui in presenza con ITP per gli insegnamenti contraddistinti con la nota (1)	Compresenze affidate al docente tecnico pratico Lab. cucina	6	6
Totale ore Area di indirizzo		14 h	14 h

* Le ore di laboratorio di servizi enogastronomici sono raddoppiate per la suddivisione di ciascuna classe in due squadre che contemporaneamente e alternativamente saranno impegnate nel "settore cucina" e nel "settore sala e vendita"

QUADRI ORARI TRIENNIO

AREA GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI

AREA GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI				
ASSI CULTURALI	Insegnamenti	3 ANNO Ore settimanali	4 ANNO Ore settimanali	5 ANNO Ore settimanali
Asse dei linguaggi	Lingua italiana	4	4	4
	Lingua Inglese	3	2	2
Asse storico sociale	Storia	2	2	2
Asse matematico	Matematica	2	3	3
	Scienze motorie	2	2	2
	IRC o attività alternative	1	1	1
	Totale ore Area Generale	14	14	14

QUADRI ORARI TRIENNIO

AREE DI INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA SETTORE BAR-SALA E VENDITA

Percorso enogastronomia settore Bar-Sala e vendita				
ASSI CULTURALI	Insegnamenti	3 ANNO Ore settimanali	4 ANNO Ore settimanali	5 ANNO Ore settimanali
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	3	3	3
	Inglese tecnico		1	1
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Scienza e cultura dell'alimentazione	3	4	4
	Laboratorio enogastronomia cucina	2	0	1
	Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita	7	6	5
	Diritto e tecniche amministrative	3	4	4
	Totale area di indirizzo	18	18	18
	di cui in compresenza	132		

QUADRI ORARI TRIENNIO

AREE DI INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

Percorso enogastronomia settore Cucina				
ASSI CULTURALI	Insegnamenti	3 ANNO Ore settimanali	4 ANNO Ore settimanali	5 ANNO Ore settimanali
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	3	3	3
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Scienza e cultura dell'alimentazione	3	4	4
	Laboratorio enogastronomia cucina	7	6	6
	Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita	2	1	1
	Diritto e tecniche amministrative	3	4	4
	Totale area di indirizzo	18	18	18
	di cui in presenza	132		

QUADRI ORARI TRIENNIO

AREE DI INDIRIZZO: ACCOGLIENZA TURISTICA

Percorso Accoglienza turistica (con curvatura gestione SPA alberghiere)				
ASSI CULTURALI	Insegnamenti	3 ANNO Ore settimanali	4 ANNO Ore settimanali	5 ANNO Ore settimanali
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	3	3	3
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Inglese tecnico		1	1
	Scienza e cultura dell'alimentazione	2	0	0
	Laboratorio di Accoglienza turistica	7	6	5
	Diritto e tecniche amministrative	4	4	5
	Tecniche di comunicazione	0	2	2
	Arte e Territorio	2	2	2
	Totale area di indirizzo	18	18	18
	di cui in presenza	132		

QUADRI ORARI TRIENNIO

AREE DI INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA SETTORE PASTICCERIA FILIERA ARTIGIANATO

Percorso enogastronomia settore Pasticceria filiera artigianato				
ASSI CULTURALI	Insegnamenti	3 ANNO Ore settimanali	4 ANNO Ore settimanali	5 ANNO Ore settimanali
Asse dei linguaggi	Seconda lingua straniera	3	3	3
	Scienza e cultura dell'alimentazione	3	4	4
Asse scientifico tecnologico e professionale	Laboratorio di Arte bianca e pasticceria	5	5	5
	Laboratorio enogastronomia cucina	2	2	2
	Laboratorio enogastronomia Bar-Sala e vendita	2	0	0
	Diritto e tecniche amministrative	3	4	4
	Totale area di indirizzo		18	18
	di cui in presenza	132		

IL MALATESTA E' UNA SCUOLA EFFICACE

La missione principale degli Istituti Professionali, è quella di fornire competenze adeguate e immediatamente spendibili in termini lavorativi, curando in particolare la delicata fase di avvicinamento e ingresso al mondo del lavoro [transizione scuola-lavoro]. L'Istituto Malatesta offre le migliori opportunità di inserimento lavorativo è questo il dato che risulta dall'indagine svolta da Eduscopio 2022-2023 da poco pubblicata, in cui l'Istituto si trova al primo posto nella provincia di Rimini per indice di occupazione dei diplomati. Dati pubblicati il 29 novembre 2022 – fonte www.eduscopio.it

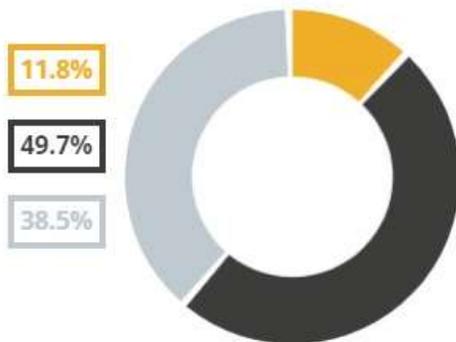
Denominazione	Ente	Prov.	Comune	 (i)	 (i)	% Diplomati in regola
SIGISMONDO PANDOLFO MALATESTA		RIMINI	RIMINI	72.26	53.18	33.3
SEVERO SAVIOLI		RIMINI	RICCIONE	69.08	51.45	46.8
GOBETTI - DE GASPERI		RIMINI	MORCIANO DI ROMAGNA	59.45	27.69	40.9
LEON BATTISTA ALBERTI		RIMINI	RIMINI	58	3.33	38.2
EINAUDI - MOLARI		RIMINI	RIMINI	49.67	50.55	37.6

Il grafico riporta l'indice di occupazione per i diplomati 72.26 e la coerenza tra il percorso seguito e la tipologia del lavoro 53,18 – fonte *Eduscopio*

Cosa fanno i diplomati? — fonte Eduscopio

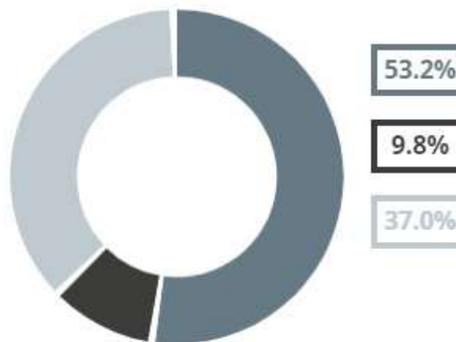
CONTRATTO DEI DIPLOMATI DOPO 2 ANNI

- Permanente - Tempo indeterminato
- Permanente - Apprendistato
- Temporaneo



COERENZA TRA DIPLOMA E LAVORO DOPO 2 ANNI

- Lavoro coerente col titolo di studio
- Professioni trasversali
- Lavoro non coerente col titolo di studio



SIGISMONDO PANDOLFO MALATESTA

PROFESSIONALE - SERVIZI

VLE REGINA MARGHERITA 4, RIMINI(RIMINI)

Numero medio di diplomati per anno: **89**



72 %

INDICE DI OCCUPAZIONE DEI DIPLOMATI ⁽ⁱ⁾



128 gg

ATTESA PER IL 1° CONTRATTO SIGNIFICATIVO ⁽ⁱ⁾

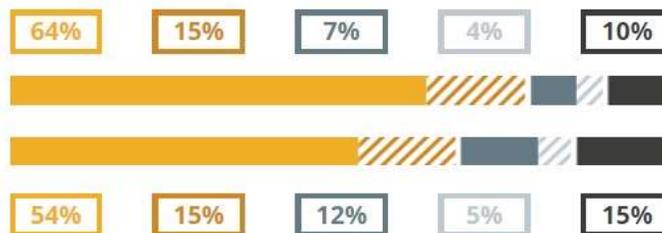


1 Km

DISTANZA DA CASA DEL LAVORO ⁽ⁱ⁾

COSA FANNO I DIPLOMATI?

- Occupati (HANNO LAVORATO PIÙ DI 6 MESI IN DUE ANNI)
- ▨ Sottoccupati (HANNO LAVORATO MENO DI 6 MESI IN DUE ANNI)
- Lavorano e studiano all'università
- ▨ Studiano all'università
- Disoccupati / NEET / Estero / Altra formazione

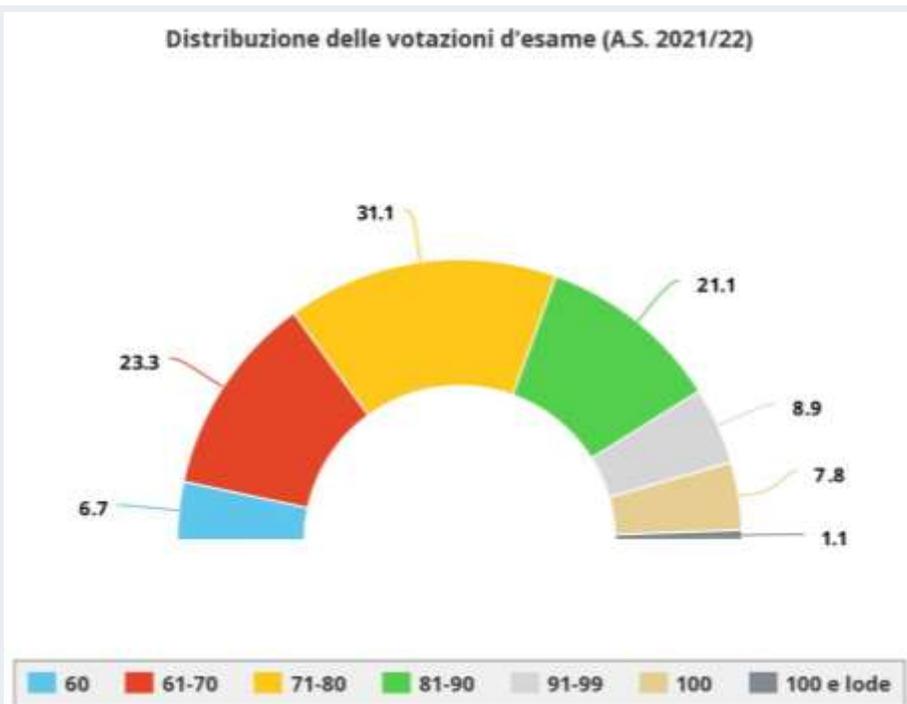


SIGISMONDO PANDOLFO MALATESTA

MEDIA SCUOLE DELLO STESSO TIPO NELLA PROVINCIA

Verso strade future per conoscere, proseguire all'università

Fonte: *Scuola in Chiaro*



Valutazioni negli ultimi Esami di Stato 2022

I più curiosi e motivati proseguono all'Università (10% circa)

- Laurea in Tecnologie Alimentari
- Laurea in Enologia e Viticoltura
- Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari
- Laurea in Economia del Turismo
- Laurea in Scienze Gastronomiche
- Laurea Magistrale Tourism Economics and Management
- Laurea Magistrale in Storia
-

Alcune testimonianze di ex studenti che hanno continuato gli studi all'università



Samuele Zanchini – Laurea Magistrale in Storia
110 e lode!
UNIVERSITA' DI BOLOGNA



Michelangelo Mazzoccoli – Laurea in scienze e cultura
della gastronomia e della ristorazione.

UNIVERSITA' DI PADOVA

Istituto Alberghiero Malatesta



Giacomo Fattori – Laurea Magistrale in
Alimentazione e nutrizione umana 110 e lode!
UNIVERSITA' STATALE DI MILANO

IL PERCORSO PER L'ORIENTAMENTO A.S. 2022-2023

Istituto Alberghiero S.P. Malatesta
Sede di Rimini
3 dicembre 2022
17 dicembre 2022
21 gennaio 2023
ore 10.00 - 12.00

Sede di Bellaria Igea Marina
1 dicembre 2022
19 gennaio 2023
ore 10.00 - 12.00

Novità
PERCORSO QUADRIENNALE PER L'ESAME DI STATO!

Per appuntamenti:
🌐 <https://itc.ly/malatesta-orienta> ☎ 0541.201412
✉ rrrh030001@istruzione.it
✉ orientamento@alberghieromalatestarimini.it

Istituto Alberghiero Malatesta Rimini
Vieni a conoscere le nostre materie e i nostri prof. con le lezioni online!

5/12/2022 14.30 - 15.15
Inglese: A Christmas Carol, food on display
Spagnolo: Sabores de España: vamos a preparar juntos tortilla y sangría
Francese: Le français que tu ne t'attends pas! [Prenota](#)

6/12/2022 14.30 - 15.15
Matematica: La matematica in cucina
TIC: Comuniciamo con le tecnologie
Scienze degli alimenti: Alimentarsi o nutrirsi, le etichette rivelano la qualità del cibo [Prenota](#)

19/12/2022 14.30 - 15.15
Inglese: Harry Potter and the Yule Ball Menu
Spagnolo: Sabores de España: vamos a preparar juntos tortilla y sangría
Francese: Le français que tu ne t'attends pas! [Prenota](#)

20/12/2022 14.30 - 15.15
Matematica: La matematica in cucina
TIC: Comuniciamo con le tecnologie
Scienze degli alimenti: Alimentarsi o nutrirsi: le etichette rivelano la qualità del cibo [Prenota](#)

Malatesta Orienta 2022-2023
<https://www.alberghieromalatestarimini.edu.it>

LA SCUOLA HA ADERITO AL PROGETTO «ALUNNO PER UN GIORNO»
IN ACCORDO CON L'UST E LE SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO

www.alberghieromalatestarimini.edu.it/
rrrh030001@istruzione.it
orientamento@alberghieromalatestarimini.it

IL NOSTRO PERCORSO PER L'ORIENTAMENTO A.S. 2022-2023

**3
DICEMBRE**

Marebello - Rimini



**17
DICEMBRE**

Marebello - Rimini

**SETTORE
PASTICCERIA**



**SETTORE
CUCINA**



Open Day

Istituto Alberghiero Malatesta

**21
GENNAIO**

Marebello - Rimini



**PERCORSO
QUADRIENNALE
A.S.2023-2024**

Istituto Alberghiero Malatesta



**1
DICEMBRE**

Bellaria Igea Marina



**19
GENNAIO**

Bellaria Igea Marina

**SETTORE
SALA VENDITA**



**SETTORE
ACCOGLIENZA
TURISTICA**

Alberghiero Malatesta Galleria immagini





Istituto Alberghiero Malatesta









*A voi
buona scelta!*

Tortino di patate e polpa
con tempura di gamberone
e brunoise di verdure all'agrodolce

Tortellone al ripieno di ricotta e zucchine
con ragù bianco di pesce

Rotolo di branzino con mousse al salmone
su giardinetto di verdure
e spiedo di calamaro del Mediterraneo