

RISORSE

STRUTTURALI E STRUMENTALI

- * Aule didattiche (dotate di LIM)
- * Laboratorio di informatica
- * Laboratorio di elettronica
- * Laboratorio elettrico
- * Laboratorio moda
- * Laboratorio Servizi Socio Sanitari
- * Laboratorio di cucina e di sala bar
- * Laboratorio di accoglienza
- * Laboratorio di chimica
- * Laboratorio linguistico
- * Biblioteca
- * Sala congressi con LIM
- * Palestra coperta
- * Campetto pallavolo e pallacanestro
- * Campetto di calcetto
- * Punto di ristoro e bar didattico
- * Sala mensa self service per alunni impegnati in attività pomeridiane
- * Pullman per uscite didattiche



ORARI:

- Ricevimento Uffici di Segreteria:
tutti i giorni dalle ore 10.00 alle ore 12.00
- Ricevimento Dirigente Scolastico:
tutti i giorni dalle ore 10:00 alle ore 11:00
- Assistenza alle iscrizioni on-line:
tutti i giorni dalle ore 8:00 alle ore 13.00

PERCORSO DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO (PCTO)

Una innovativa modalità didattica che, attraverso l'esperienza pratica, aiuta a consolidare le conoscenze acquisite a scuola ed a testare sul campo le attitudini personali, ad arricchirne la formazione e ad orientare il percorso di studio.

SOLO CON NOI LAVORERAI SUBITO!

I NOSTRI PROGETTI

- PON 2014 - 2020 Stage in Italia e in Europa
- * Inclusion
- * Lingua inglese per certificazioni Cambridge
- * Lingua francese per certificazioni Delf
- * Lingua L2 per stranieri
- * Bar tender - mixology
- * Alimentazione e cambiamenti climatici
- * Teatro in lingua
- * Pasticceria per famiglia
- * Chef famiglia
- * Attività sportiva scolastica
- * Laboratorio di enogastronomia
- * Snack e aperitivi al bar
- * Sicurezza sul lavoro
- * Drone
- * Stampante 3D
- * Creazione accessori moda
- * Progetto Découpage

ATTIVITA' DI ACCOGLIENZA OPEN DAY

Accoglienza delle famiglie e presentazione degli indirizzi.

- Didattica nei laboratori di scienze, lingue, informatica, disegno
- Mostre e realizzazioni di eccellenza e alta tecnologia a cura degli allievi
- Laboratorio di moda: disegno su tessuto
- Laboratorio dei Servizi Sociali: tecniche d'inclusione - Découpage
- Laboratorio di elettronica: il DRONE
- Aperitivo di benvenuto
- Le famiglie visiteranno i locali scolastici
- Laboratorio di cucina: dal salato al dolce.
- Laboratorio di sala: il cocktail abbinato, la mise en place e l'arte di allestire la tavola.
- Laboratorio di accoglienza: redazione degli inviti

Istituto di Istruzione Superiore SAN BENEDETTO CASSINO

- ALBERGHIERO
- MANUTENZIONE
ED ASSISTENZA TECNICA
- SERVIZI SOCIO SANITARI
- MADE IN ITALY - MODA

**La scuola proiettata al futuro
che progetta il presente**

OPEN DAY

PORTE APERTE AD ALUNNI E FAMIGLIE

Dalle ore 10:00 alle 17:00

(SEDE DI VIA CASILINA NORD E VIA RAPIDO PER ALBERGHIERO,
SEDE DI VIA BERLINO (EX RIGHI) PER M.A.T., MADE IN ITALY E
SERVIZI SOCIO SANITARI)

SABATO 11 DICEMBRE 2021

SABATO 18 DICEMBRE 2021

SABATO 15 GENNAIO 2022

SABATO 22 GENNAIO 2022

SABATO 29 GENNAIO 2022

LAB DAY

Dalle ore 10:00 alle 15:00

(SEDE DI VIA CASILINA NORD E VIA RAPIDO PER ALBERGHIERO,
SEDE DI VIA BERLINO (EX RIGHI) PER M.A.T., MADE IN ITALY E
SERVIZI SOCIO SANITARI)

DA MERCOLEDI 1 DICEMBRE 2021 A

SABATO 29 GENNAIO 2022

PRENOTA IL TUO LABORATORIO

Tel. 0776-300026

Via Berlino per indirizzi: MAT-MODA-SERVIZI PER LA SANITA'
E L'ASSISTENZA SOCIALE

Via Casilina Nord e Via Rapido per indirizzo: ALBERGHIERO

Per info visita il nostro sito : www.iisanbenedetto.edu.it
facebook: IIS SAN BENEDETTO CASSINO NEWS e instagram: IISSANBENEDETTO



**INDIRIZZO
ENO-GASTRONOMIA
PASTICCERIA
PERCORSO
QUINQUENNALE**



**INDIRIZZO
ACCOGLIENZA TURISTICA
PERCORSO
QUINQUENNALE**



**INDIRIZZO SERVIZI DI
SALA E DI VENDITA
PERCORSO
QUINQUENNALE**

COMPETENZE

Nell'articolazione "Enogastronomia 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.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Inserimenti nel mondo del lavoro come:

- CHEF DI CUCINA ED ENOGASTRONOMO
- F&B MANAGER e FOOD BLOGGER
- ESPERTO DELLA COMUNICAZIONE ENOGASTRONOMICA
- CHEF PASTICCIERE
- GELATIERE
- GESTORE DI PASTICCERIA ARTIGIANALE
- RESPONSABILE DI SERVIZI DI PASTICCERIA NELLA GRANDE
- DISTRIBUZIONE DI AZIENDE DI PRODUZIONE
- GESTORE DI AZIENDE DI PRODUZIONE

COMPETENZE

Nell'articolazione "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.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Inserimenti nel mondo del lavoro come:

- ADDETTO AL RICEVIMENTO
- PORTIERE D'ALBERGO e DIRETTORE D'ALBERGO
- CAPO RICEVIMENTO
- GESTIONE DEL PERSONALE
- ASSISTENTE DI FIERE/CONGRESSUALE
- ADDETTO DI AGENZIE DI VIAGGIO
- ADDETTO NEL SETTORE NAVALE

OLTRE ALLE DISCIPLINE COMUNI DOVRAI STUDIARE:

Seconda lingua straniera, Scienze e cultura dell'alimentazione, Diritto e tecniche amm. della struttura ricettiva, Tecniche di comunicazione, Laboratorio dei servizi di accoglienza, Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina o pasticceria, Lab. dei serv. sala e vendita

COMPETENZE

Nell'articolazione "Servizi di 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.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Inserimenti nel mondo del lavoro come:

- DIRETTORE DI SALA
- BANQUETING MANAGER
- BARMAN
- SOMMELIER
- ENOLOGO
- BARTENDER

Al termine del terzo anno sono previsti esami di qualifica regionale spendibile nel mondo del lavoro in tutta Europa. Inoltre, potrai diventare Insegnante di Istituti Alberghieri E Centri Professionali, Accedere A Tutti I Corsi Universitari: Corsi Di Formazione Professionale Post Diploma- Corsi Accademici E Afam, Post-Diploma



**INDIRIZZO
MANUTENZIONE E
ASSISTENZA TECNICA
PERCORSO
QUINQUENNALE**



**INDIRIZZO
MADE IN ITALY MODA
PRODUZIONE I.
PERCORSO
QUINQUENNALE**



**INDIRIZZO
SERVIZI PER LA SANITÀ E
L'ASSISTENZA SOCIALE
PERCORSO
QUINQUENNALE**

ELETTROTECNICO, ELETTRONICO, MECCANICO CON LE NUOVE TECNOLOGIE: PLC, DOMOTICA, ROBOTICA, 3D-PRINTING, INFORMATICA E TELEMATICA, INDUSTRIA AUTOMATIZZATA.

COMPETENZE

Nell'articolazione "Manutenzione ed Assistenza Tecnica" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di gestire, organizzare ed effettuare interventi di installazione e manutenzione, di diagnostica, di riparazione e collaudo di sistemi, impianti ed apparati, di operare nella gestione dei servizi valutando anche costi ed economicità degli interventi, di controllare e ripristinare la conformità del funzionamento degli apparati e degli impianti utilizzando le nuove tecnologie software ed hardware.

SBOCCHI PROFESSIONALI

LAVORARE COME TECNICO SPECIALIZZATO IN AZIENDE CHE SI OCCUPANO DI PROGETTAZIONE, REALIZZAZIONE, INSTALLAZIONE, COLLAUDO, DIAGNOSTICA E MANUTENZIONE DI SISTEMI, APPARATI E IMPIANTI TECNOLOGICI AUTOMATIZZATI. CON IL SUPERAMENTO DELL'ESAME DI ABILITAZIONE DIVENTARE LIBERO PROFESSIONISTA. INSEGNARE NELLE SCUOLE PROFESSIONALI STATALI E DI FORMAZIONE REGIONALI. DIVENTARE IMPRENDITORE AVVIANDO UNA PROPRIA ATTIVITÀ. PARTECIPARE A QUALSIASI CONCORSO PUBBLICO. ACCEDERE ALLE CARRIERE DI CONCETTO CON POSSIBILITÀ DI AMBIRE ANCHE A POSTI DIRIGENZIALI. PARTECIPARE A QUALSIASI CONCORSO PUBBLICO. ACCEDERE A TUTTE LE FACOLTÀ UNIVERSITARIE.

PER CHI: è attratto dall'affascinante mondo della moda e del Made in Italy e desidera farvi parte da protagonista, disegnando e realizzando abiti originali ed unici, con la possibilità di avviare una propria attività imprenditoriale.

COMPETENZE

Nell'articolazione "Produzioni Industriali – Moda - Made in Italy" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nei processi di grafica, progettazione, lavorazione, assemblaggio e commercializzazione dei prodotti delle filiere del settore dell'abbigliamento e moda con particolare attenzione al Made in Italy, di applicare le procedure nel rispetto delle normative sulla sicurezza dei luoghi di lavoro, di utilizzare adeguatamente i moderni strumenti informatici e i software dedicati al Cad-Cam e agli aspetti produttivi-gestionali.

SBOCCHI PROFESSIONALI

PROSEGUIRE GLI STUDI PRESSO ACCADEMIE DELLA MODA, ACCADEMIE DELLE BELLE ARTI, QUALSIASI FACOLTÀ UNIVERSITARIA. INSERIRSI NEL MONDO DEL LAVORO NEL CAMPO DELLA MODA CON POSSIBILITÀ DI AMBIRE A POSTI DIRIGENZIALI. AVVIARE UNA PROPRIA ATTIVITÀ COMMERCIALE O IMPRENDITORIALE DI PRODUZIONE DI TESSUTI E DI ABBIGLIAMENTO NEL CAMPO DELLA MODA. INSEGNARE NELLE SCUOLE PROFESSIONALI STATALI E DI FORMAZIONE REGIONALI. PARTECIPARE A QUALSIASI CONCORSO PUBBLICO

PER CHI: è interessato alla salute e al benessere bio-psico-sociale di persone e comunità. Vuole favorire l'integrazione delle persone e dei bambini nel contesto sociale ed economico in cui studiano, vivono e lavorano. Desidera un'occupazione a contatto con gli altri.

COMPETENZE

Nell'articolazione "Servizi Socio Sanitari" gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di rilevare i bisogni socio-sanitari di persone e comunità, bambini e più deboli, di cooperare per la realizzazione di azioni a sostegno e tutela delle persone, si svolgere un lavoro coinvolgente, in collaborazione con le figure professionali specialistiche, finalizzato al benessere bio-psico-sociale.

SBOCCHI PROFESSIONALI

- OPERATORE SOCIO SANITARIO IN AMBITO OSPEDALIERO, RESIDENZIALE, DOMICILIARE
- EDUCATORE ASILO NIDO E LUDOTECA
- OPERATORE DI SUPPORTO E MEDIAZIONE CULTURALE
- ANIMATORE VILLAGGI E CENTRI TURISTICI, PARCO GIOCHI
- DOCENTE DI METODOLOGIA OPERATIVA IN ISTITUTI PROFESSIONALI
- EDUCATORE DI COMUNITA'