

QUELLI DEL SAN BENEDETTO

RIVISTA SCOLASTICA



Istituto professionale: perché sceglierlo?

Il mondo lavorativo è in affanno per la mancanza di figure professionali che vadano a ricoprire quei ruoli essenziali che completano i complessi ingranaggi dei vari settori industriale e turistico. Per soddisfare l'esigenza impellente di tanti giovani che, al termine degli studi secondari superiori, vogliono entrare subito nel mondo del lavoro, il tanto bistrattato istituto professionale può essere una carta vincente. E allora come mai, soprattutto al centro sud, questa tipologia di scuola è vista come istituzione superiore di ripiego? Per quale motivo dalle nostre parti, iscrivere il proprio figlio al polo professionale è una decisione della quale i genitori non si sentono fieri, quasi da doversene giustificare?

Perché chi giudica ed emette sentenze negative o affrettate non ha mai visitato questo genere di istituzione scolastica o, se vi ha messo piede, non l'ha fatto con la giusta predisposizione d'animo.

Da docenti ci sentiamo di affermare che l'istituto professionale non è una scuola come le altre.

È molto di più. È innanzitutto amore incondizionato per la propria professione perché ogni secondo trascorso in classe è una rimodulazione del proprio saper essere, saper fare, sapersi inventare e riscoprire a beneficio di ragazze e ragazzi che aspettano di essere aiutati, con non poche difficoltà, a scoprire le loro inclinazioni. È inoltre un luogo di inclusione dove l'attenzione alla condizione psico-sociale della studentessa e dello studente è preponderante. Quando i docenti entrano in questo mood – ci vuole tempo, pazienza e forza d'animo – allora hanno capito il meccanismo, riuscendo ad entrare in sintonia con gli studenti che hanno di fronte, e non lo lasciano più, e a testa alta affermano che insegnare in un istituto professionale ha una valenza impagabile ed umanamente soddisfacente. Dopo tanti anni di servizio in questa scuola, possiamo affermare con certezza che la stragrande maggioranza dei docenti del Polo Professionale San Benedetto l'ha perfettamente capito!

Le materie in ambito generale sono le stesse degli altri istituti superiori ma in più c'è un carico di lavoro nei laboratori pratici, interconnessi dalla regola di base fondamentale: lo studio. Le alunne e gli alunni comprendono di trovarsi in un ambiente amichevole, a volte familiare, ricco di stimoli alla loro portata, in grado di tirar fuori le loro eccellenze ma anche la volontà di non lasciare indietro nessuno, di premiare i meritevoli e di guidare sulla giusta via i male intenzionati. Alla fine del percorso quadriennale o quinquennale ognuno di loro avrà raggiunto, secondo le proprie attitudini e capacità, una competenza professionale idonea all'ingresso nel mondo del lavoro. Ai genitori consigliamo di venire a trovarci senza pregiudizi, incontrare la nostra Dirigente, dott.ssa Maria Venuti, sempre disponibilissima al dialogo ed al confronto, parlare con il team per l'Orientamento, con noi, con tutti i docenti.

Cari genitori, portate i vostri figli, assecondate le loro inclinazioni. Ci potrete trovare in tre i plessi differenti: via Berlino la sede centrale, via Rapido e via Casilina. Sarete i benvenuti!

La Redazione: Proff. Gabriella Latempa, Rossana Chirico, Annalisa Valente, Mariapia Raimondi, Sara Guglielmo, Salvatore Iodice, Serena Miele.

ENOGASTRONOMIA



e orientamento presso strutture alberghiere e ristorative. Nei laboratori imparano, attraverso esercitazioni pratiche, a programmare e gestire le diverse attività specifiche del settore enogastronomico, a riconoscere e applicare le regole fondamentali di comportamento professionale, a identificare attrezzature e utensili di uso comune, a utilizzare le principali tecniche di base nella produzione gastronomica di cucina e a presentare i piatti nel rispetto delle regole tecniche.

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, una positiva formazione professionale, facilmente spendibile sul mercato del lavoro nelle filiere dell'enogastronomia, senza escludere l'opportunità di proseguire il percorso formativo per costruire un profilo culturale e professionale più elevato. Dopo il conseguimento del diploma professionale quinquennale, infatti, è possibile iscriversi all'università scegliendo indirizzi più legati al benessere e al cibo come Dietistica, ma in generale a qualsiasi tipo di facoltà: infatti la formazione nelle discipline tradizionali è allo stesso livello di qualsiasi altro istituto di formazione superiore secondaria.

In questa articolazione, 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 e di individuare le nuove tendenze enogastronomiche. Il rapporto con il territorio è uno dei principali obiettivi del nostro istituto, impegnato costantemente nella costituzione di reti territoriali ed extraterritoriali con la fattiva collaborazione di enti locali ed istituzionali. La scuola mantiene un rapporto costante con il mondo del lavoro e su base annuale, gli studenti del triennio partecipano a percorsi di PCTO per il raggiungimento delle competenze trasversali



SALA E VENDITA

L'articolazione "Servizi di sala e di vendita" punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza. 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. Attraverso esercitazioni pratiche, gli studenti imparano a programmare e gestire le diverse attività specifiche del settore di sala e vendita, a riconoscere e applicare le regole fondamentali di comportamento professionale, a identificare attrezzature e utensili di uso comune, a rispettare le "buone pratiche" inerenti l'igiene personale, la preparazione, la conservazione dei prodotti e la pulizia del laboratorio, a utilizzare le forme di comunicazione per accogliere il cliente, interagire e presentare i prodotti e i servizi offerti. Attraverso i vari percorsi di PCTO lo studente ha l'opportunità di mettere in campo le proprie conoscenze e a testare sul campo le proprie attitudini personali e arricchire la propria formazione. Alla fine del percorso quinquennale, lo studente diplomato in "Addetto ai servizi di Sala e Vendita" potrà lavorare come:

- 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
- Maître 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 alimentare.

IN QUATTRO ANNI SI PUO'!

L'idea di rimodulare e ripresentare il percorso quadriennale alberghiero, indirizzo di enogastronomia, nasce dalla costante richiesta dei genitori e degli studenti di ottenere il Diploma di Stato in tempi più celeri rispetto al quinquennio. Tutto ciò in considerazione di due fattori importanti: il primo è il tasso di abbandono e/o dispersione che spesso riscontriamo dopo il biennio, mentre il secondo è la richiesta da parte delle aziende ristorative alberghiere che hanno la necessità di introdurre giovani nelle loro brigate di lavoro.

Per adeguarsi agli standard europei il progetto prevede:

- il conseguimento del diploma in 4 anni;
- insegnamento basato sull'interdisciplinarietà, in cui si affronta in classe ogni singola tematica osservandola dal punto di vista di discipline diverse;
- l'Esame di Stato finale al termine del quarto anno che renderà possibile l'accesso all'Università, agli Istituti Tecnici Superiori, al mondo del lavoro.

Le lezioni sono divise in 35 ore settimanali, inserendo ore aggiuntive di codocenza e coprogettazione soprattutto con le materie tecnico-pratiche; scelta maturata proprio sulla scorta di una osservazione dedicata alle esigenze formative degli studenti i quali necessitano di una didattica immersiva e non strutturata meramente per discipline. Al termine del quadriennio lo studente sarà orientato all'inserimento nel mondo universitario, nei percorsi degli I.T.S. Academy, ma anche direttamente nel mondo lavorativo.

TEAM ORIENTAMENTO ALBERGHIERO

ACCOGLIENZA TURISTICA



Questo indirizzo vuole formare personale esperto per il settore inerente il ricevimento, in grado di gestire ed organizzare i servizi in relazione alla domanda turistica 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; offre una buona preparazione di tipo tecnico-pratico, grazie all'uso costante dei laboratori e ai preziosi suggerimenti del personale docente anche attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

L'operatore ai Servizi di Ricevimento è capace di accogliere i clienti e di assisterli durante il soggiorno, in modo responsabile e con discreta autonomia, secondo le istruzioni ricevute e nel rispetto delle norme vigenti. Inoltre, ha una buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente. Si esprime con correttezza e proprietà di linguaggio ed è in grado di stabilire rapporti comunicativi adeguati all'interlocutore e alle situazioni. Ha una valida preparazione in due lingue straniere con conoscenza della microlingua di settore. Sa dare informazioni sulle risorse culturali e turistiche del territorio ed è in grado di consigliare spettacoli e itinerari ai clienti. Ha una buona conoscenza degli impianti delle strutture ricettive e dei diversi reparti con i quali è in grado di stabilire rapporti di collaborazione e integrazione. Sa espletare le mansioni relative ai servizi di ricevimento, portineria e sa usare le attrezzature di settore offerte dalla moderna tecnologia ed i sistemi informatizzati per la gestione delle strutture ricettive.

All'interno dei laboratori imparano a gestire tutte le attività di ricevimento delle strutture turistico-alberghiere (lezioni di accoglienza turistica, simulazioni al front office, costruzione di itinerari e percorsi turistici) e tutto ciò che c'è da sapere sull'accoglienza, su come dare il benvenuto all'ospite e come farlo sentire a proprio agio, organizzare grandi eventi imparando da veri maestri del settore. Alla fine del quinto anno l'alunno diplomato in "addetto ai servizi di accoglienza turistica" potrà lavorare come: addetto al ricevimento, portiere d'albergo e direttore d'albergo, capo ricevimento gestione del personale, assistente di fiere/congressi, addetto di agenzie di



viaggio, accompagnatore turistico, addetto nel settore trasporti (personale crociere, hostess e steward, professional congress organizer). Gli alunni partecipano a percorsi per il raggiungimento delle competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO): una innovativa modalità didattica svolta direttamente presso le aziende, affiancati da un tutor, che 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.

Prof.ssa Carla Paolisso



SERVIZI PER LA SANITA' E L'ASSISTENZA SOCIALE



L'indirizzo Servizi per la Sanità e l'assistenza Sociale

è un percorso basato sulla creatività, strumento usato per migliorare lo stato di salute proprio e dei propri utenti. Assolutamente al passo con i tempi, risponde in pieno alle richieste provenienti dal mondo del lavoro grazie alle materie professionalizzanti dell'indirizzo, quali Cultura medico-sanitaria, Psicologia, Scienze Umane, Laboratorio di Metodologie operative (in cui gli studenti sperimentano le tecniche educative e riabilitative alternative quali l'arte-terapia, la teatro-terapia, la musico-terapia, la terapia del sorriso e l'animazione sociale).

Già dal primo anno gli studenti sono coinvolti in incontri con educatrici ed operatori dell'infanzia, OSS ed effettuano visite presso nidi e scuole dell'infanzia pubblici e privati, residenze diurne e strutture sociali e sanitarie del territorio, presso le quali gli studenti sono non solo visitatori ma soprattutto portatori di gentilezza mettendo in pratica l'ascolto attivo che si basa sull'empatia e l'accettazione.

L'accompagnamento al lavoro (PCTO o Alternanza Scuola Lavoro), è una delle misure attivate all'interno del percorso personalizzato dell'alunno, che dal terzo anno coinvolge gli studenti dell'IIS San Benedetto in una serie di esperienze sul campo che permettono loro di mettere in pratica le conoscenze acquisite e per "mettersi in gioco", presso strutture sociali quali asili nido, scuole dell'infanzia, centri sociali e sanitari, reparti di Pediatria dei principali Ospedali della Regione, Centri riabilitativi, RSA. Lo stage formativo si svolge in Italia e/o all'estero, presso aziende sanitarie specifiche sia nel settore sociale che sanitario.

Al quinto anno si consegue il titolo finito, completo,

di Tecnico dei Servizi Socio Sanitario, figura professionale fortemente richiesta nel mondo del lavoro. Il ruolo dell'Operatore Socio Sanitario è fondamentale, perché affianca con compiti articolati e precisi l'infermiere, il medico, l'assistente sociale e l'educatore, agendo da raccordo tra l'equipe medica e gli assistiti. I principali settori di impiego dei nostri diplomati sono: centri ricreativi, comunità turistiche, centri termali, Strutture assistenziali, di accoglienza e ospitalità pubbliche e private (case di riposo, comunità di recupero, case famiglia, centri per l'affido, colonie, comunità per anziani, comunità di accoglienza per immigrati, comunità terapeutiche, asili nido), Strutture sanitarie pubbliche e private (ospedali, cliniche, centri per disabili).

La scuola costruisce il futuro dei giovani, infatti alla fine del percorso di studi quinquennali, solo i diplomati dell'IIS San Benedetto – Servizi per la Sanità e l'Assistenza sociale, possono conseguire qualifiche professionalizzanti riconosciute a livello europeo come quella di OSS, di Operatore dell'Infanzia e di Assistente di studio Odontoiatrico, attraverso percorsi abbreviati convenzionati.

I nostri diplomati, dopo il conseguimento del diploma professionale quinquennale, possono iscriversi all'università scegliendo indirizzi legati al benessere e all'assistenza sanitaria, ma in generale a qualsiasi tipo di facoltà: infatti la formazione nelle discipline tradizionali è lo stesso degli altri istituti di formazione superiore secondaria.

Team orientamento SSS

MANUTENZIONE ED ASSISTENZA TECNICA

Secondo un'analisi del portale Indeed, a partire dalle offerte postate dalle aziende, tra le professioni con più opportunità di occupazione, al secondo posto ci sono i manutentori elettromeccanici e meccanici, ossia i responsabili della manutenzione e della riparazione di vari tipi di macchinari o meccanismi elettrici.

Noi della Manutenzione ed Assistenza Tecnica siamo la risposta a questa richiesta. Forniamo una preparazione incentrata sui processi di lavorazione e finalizzata allo sviluppo di abilità pratiche per l'ideazione, la progettazione e la realizzazione di prodotti industriali e artigianali, senza mai trascurare una buona conoscenza delle norme di sicurezza. Siamo una scuola costruita intorno ai giovani e ai loro bisogni, per aiutarli a crescere e ad avere coraggio per mettersi in gioco per un futuro che si nutra di passione e voglia di fare.

La Manutenzione ed Assistenza Tecnica dell'IIS San Benedetto di Cassino rappresenta un'eccellenza sul territorio con un'offerta formativa di qualità che permette di sviluppare competenze e abilità fondamentali per affrontare con adeguata preparazione le professioni richieste dalle nuove frontiere del mondo del lavoro. A tal fine si sono realizzati investimenti nell'acquisto di strumentazione tecnologica che ha potenziato i laboratori consentendo ai ragazzi di vivere un percorso di apprendimento innovativo e dinamico, al passo con i tempi. Affiancati da docenti competenti e appassionati che credono in una scuola diversa, i ragazzi creano, lavorano, studiano e si emozionano in un ambiente sereno e stimolante.

Prof. Massimo Ceccacci



MODA MADE IN ITALY



L'indirizzo del percorso moda è ideale per gli studenti che desiderano applicare la propria creatività ed abilità all'ideazione, al disegno e alla realizzazione di un prodotto moda (accessorio, abito, collezione) e per coloro interessati alle professioni della moda, alla conoscenza dei tessuti e delle loro caratteristiche, alla realizzazione di prodotti di diversa tipologia. Mira, inoltre, a far conoscere le tecniche di lavorazione, gli strumenti gestionali necessari alla diffusione e alla commercializzazione dei prodotti moda. Le competenze acquisite al termine del percorso formativo quinquennale sono: ideazione, progettazione, realizzazione e commercializzazione di capi di abbigliamento e oggettistica di design, anche su commissione; impiego di strumenti informatici e di software dedicati al settore tessile sartoriale; culturali e professionali per proseguire gli studi o per inserirsi in modo qualificato nel mondo del lavoro, come appunto disegnatore CAD, modellista, costumista, addetto allo show-room, fashion designer. Tra le prospettive post diploma troviamo sbocchi occupazionali presso aziende del settore tessile, della moda, aziende

di servizi per l'intrattenimento e l'offerta culturale (teatro, televisione, cinema, eventi); esercizio di professioni di tipo artigianale in modo autonomo; fashion designer, fashion stylist, illustratore di moda; accesso a tutte le facoltà universitarie, alle Accademie di Belle Arti e di Moda.
Prof.sse P. Saltarelli e M. Di Fruscia



LA NOSTRA OFFERTA SI ARRICCHISCE CON I PERCORSI PER ADULTI



Sempre più persone, indipendentemente dall'età, manifestano la volontà o la necessità di professionalizzarsi, anche dopo aver raggiunto la maggiore età. Un diploma di scuola secondaria può rappresentare una via di redenzione da molte situazioni, e la società moderna non può permettersi di rimanere impreparata di fronte a queste nuove esigenze. La nostra scuola arricchisce la sua offerta formativa con la promozione dei Percorsi per Adulti di secondo e terzo livello (ex serali). Questi corsi rientrano in un ampio progetto di istruzione e assistenza per un pubblico ormai diversificato, in cerca di titoli di studio professionalizzanti e si posiziona come un istituto formativo in grado di facilitare il passaggio tra il mondo del lavoro e quello della scuola in qualsiasi fase della vita. Ciò include il recupero delle esperienze educative extracurricolari già acquisite. Accompagna gli studenti, con storie diverse, nel loro percorso di diploma,

garantendo un'esperienza di apprendimento continua per tutta la vita. Alcuni di loro potrebbero aver interrotto gli studi da giovani e ora desiderano raggiungere i propri obiettivi formativi nonostante gli impegni quotidiani, mentre altri seguono la loro passione per l'enogastronomia, affrontando nuove sfide personali.

In particolare, il percorso dedicato ai Servizi per l'Enogastronomia consente ai partecipanti di acquisire e sviluppare le più innovative competenze nella gestione dei servizi enogastronomici. Le competenze acquisite durante il corso consentiranno ai partecipanti di lavorare in strutture di ogni livello e, inoltre, di avviare e gestire con successo imprese ristorative di qualità. Saranno in grado di contribuire in modo attivo sia alla valorizzazione della tradizione culinaria locale che alle nuove tendenze enogastronomiche a livello internazionale.

Prof.ssa Serena Caputo