

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

I nostri Progetti...

- PON 2014 - 2020 Stage in Italia e in Europa
- * Inclusione
- * 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 piegare i tovaglioli.
- Laboratorio di accoglienza: redazione degli inviti

Istituto di Istruzione Superiore SAN BENEDETTO CASSINO

- ALBERGHIERO
- MANUTENZIONE
ED ASSISTENZA TECNICA
- SERVIZI SOCIO SANITARI
- PRODUZIONI TESSILI - MODA
- COLTIVAZIONE E LAVORAZIONE
DEI MATERIALI LAPIDEI - MARMI

*La scuola proiettata al futuro
che progetta il presente*

VIRTUAL OPEN DAY

Porte aperte ad Alunni e Famiglie

Venerdì 11 dicembre 2020 Venerdì 15 gennaio 2021
Dalle ore 17:00 alle 19:30 Dalle ore 17:00 alle 19:30

Sabato 12 dicembre 2020 Sabato 16 gennaio 2021
Dalle ore 10:00 alle 12:30 Dalle ore 10:00 alle 12:30

Sabato 23 gennaio 2021
Dalle ore 10:00 alle 12:30

Incontri per l'inclusione

Sabato 16 gennaio 2021
Dalle ore 10:00 alle ore 12:30

Venerdì 22 gennaio 2021
Dalle ore 17:00 alle 19:30

Previo appuntamento scrivendo una mail a www.iisanbenedetto.org

Per informazioni e prenotazioni agli incontri per l'inclusione degli alunni con certificazione inviare un'email a :
labinclusione@iisanbenedetto.org - tel.0776/300026

Si informano gli studenti ed i genitori delle classi terminali degli Istituti Secondari di Primo Grado che possono partecipare alle attività di "Orientamento online" che si svolgeranno in modalità a distanza tramite MEET

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

(sede via Casilina Nord per ALBERGHIERO E MATERIALI LAPIDEI;
sede di via Berlino 2 (EX RIGHI) per MANUTENZIONE,
MADE IN ITALY E SERVIZI SOCIO SANITARI)



**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 PASTICCERE
- 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 valorizzano 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:

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

OLTRE ALLE DISCIPLINE COMUNI DOVRAI STUDIARE:

Seconda lingua straniera, Scienze e cultura dell'alimentazione, Diritti e norme am. della struttura ricettiva, Tecniche di comunicazione, Laboratorio dei servizi di accoglienza, Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina e pasticceria, Lab. dei serv. sala e vendite

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 Atam, Post-Diploma



**INDIRIZZO
MANUTENZIONE E
ASSISTENZA TECNICA
PERCORSO
QUINQUENNALE**



**INDIRIZZO
PRODUZIONI TESSILI - MODA
PERCORSO
QUINQUENNALE**



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

ELETTROTECNICO, ELETTRONICO, MECCANICO CON LE NUOVE TECNOLOGIE: PLC, DOMOTICA, RODOTICA, 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 dei 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 nei 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 e 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, di 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, PAUCC GIOCHI
- DOCENTE DI METODOLOGIA OPERATIVA IN ISTITUTI PROFESSIONALI
- EDUCATORE DI COMUNITÀ