



ISTITUTO
D'ISTRUZIONE
SUPERIORE
DI STATO
GIUSEPPE GREGGIATI

I.I.S.S. GIUSEPPE
GREGGIATI

PROFESSIONALE

- MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA
- SERVIZI COMMERCIALI
- SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE
- ENOGASTRONOMIA CUCINA
- ENOGASTRONOMIA SALA BAR E VENDITA
- ACCOGLIENZA TURISTICA

DISCIPLINE	classe I	classe II	classe III	classe IV	classe V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia		2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto	2	2			
Geografia	2				
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione/materia alternativa	1	1	1	1	1
Scienze integrate - Scienze della terra	4				
Scienze integrate - Fisica		4			
Tecnol. e tecniche di rappresentazione grafica	2	2			
T.I.C.	2	2			
Lab. tecnologici ed esercitazioni	6	6	4	4	5
Tecnol. meccaniche ed applicazioni			5	5	3
Tecnol. elettrico - elettroniche e applicazioni			5	4	4
Tecnol. e tecniche di installazione e manutenzione e di diagnostica			4	5	6
ore complessive	32	32	32	32	32
di cui in presenza	6	6	9	9	9

FINALITÀ

Il diplomato di Manutenzione e Assistenza Tecnica è una figura polivalente in grado di effettuare operazioni di installazione, di manutenzione/riparazione, nonché di collaudo di piccoli sistemi, macchine, impianti e apparati tecnologici nei settori elettrici e meccanici

COMPETENZE

- Operare in sicurezza nel rispetto delle norme della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, per la salvaguardia dell'ambiente
- Analizzare e interpretare schemi di apparati, impianti e dispositivi predisponendo le attività
- Installare apparati e impianti, anche programmabili, secondo le specifiche tecniche e nel rispetto della normativa di settore
- Eseguire le attività di assistenza tecnica e di manutenzione, degli apparati, degli impianti, anche programmabili
- Individuare le cause del guasto e intervenire in modo adeguato

DOPO DIPLOMA

- Inserimento diretto nel mondo del lavoro
- Prosecuzione degli studi con accesso diretto a tutte le facoltà universitarie
- Corsi di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore e Istituti Tecnici Superiori



MANU TENZIONE

E ASSISTENZA TECNICA

FINALITÀ

Il diplomato dei Servizi Commerciali è un tecnico in grado di svolgere le mansioni amministrative/commerciali di un'azienda privata e pubblica, di uno studio fiscale, di un'agenzia di assicurazioni e di una banca

COMPETENZE

- Utilizzare il computer e i principali software (Microsoft Office)
- Comunicare, condividere e collaborare in rete: il Cloud Computing e l'Home Banking per la gestione dei rapporti bancari on-line
- Redigere documenti commerciali e fiscali (fatture, dichiarazioni iva, bilanci e business plan) con programmi specifici di contabilità (NORMA - Buffetti)
- Navigare sul web e gestire la posta elettronica con clienti italiani ed esteri (import/export) applicando due lingue straniere (inglese e francese) al contesto lavorativo
- Applicare le leve del marketing (promozione e pubblicità dell'azienda) e del web marketing (social network e blog)

DOPO IL DIPLOMA

- Inserimento diretto nel mondo del lavoro
- Prosecuzione degli studi con accesso diretto a tutte le facoltà universitarie in particolare in ambito economico-giuridico
- Corsi di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore e Istituti Tecnici Superiori

SERVIZI

COMMERCIALI

DISCIPLINE	classe I	classe II	classe III	classe IV	classe V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia		2	2	2	2
Geografia	2				
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto	2	2	4	4	4
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione/attività alternative	1	1	1	1	1
Seconda lingua straniera	3	3	3	3	3
Scienze integrate	2	2			
T.I.C.	3	3			
Informatica			2	2	3
Tecniche professionali dei servizi commerciali (economia aziendale)	6	6	8	8	8
Tecniche di comunicazione			3	3	3
ore complessive	32	32	32	32	32
di cui in compresenza	6	6	2	2	3

FINALITÀ

Il diplomato dei Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale è in grado di attuare interventi di supporto sociale, educativo ed assistenziale in strutture pubbliche, private e a domicilio

COMPETENZE

- Partecipare alla rilevazione dei bisogni del territorio, delle persone delle comunità e gestire l'impresa socio-sanitaria
- Orientare gli utenti verso strutture che rispondono ai loro bisogni
- Organizzare interventi e attività di animazione per l'inclusione sociale e di comunità, per soggetti diversamente abili e per le altre fasce deboli
- Collaborare all'interno di équipe multi-professionali
- Progettare e predisporre interventi per soddisfare i bisogni socio-assistenziali e sanitari in ottica di formazione e promozione della salute

DOPO IL DIPLOMA

- Inserimento nel mondo del lavoro (comunità infantili, residenze e centri diurni per anziani e diversamente abili, comunità rivolte a persone in particolare stato di fragilità)
- prosecuzione degli studi con accesso a tutte le facoltà universitarie in particolare in ambito psicopedagogico ed infermieristico
- Corsi di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore e Istituti Tecnici Superiori

SERVIZI PER LA

SANITÀ

E L'ASSISTENZA SOCIALE

con possibilità di integrare la qualifica professionale di O.S.S.



DISCIPLINE	classe I	classe II	classe III	classe IV	classe V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia		2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto	2	2			
Geografia	2				
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione/materia alternativa	1	1	1	1	1
Scienze della terra	2	2			
T.I.C.	2	2			
Francese	2	2	2	2	2
Metodologie operative	5	4	3	3	3
Scienze umane e sociali	3	4			
Igiene e cultura medico sanitaria			5	5	5
Psicologia			5	4	4
Diritto, economia e tecnica amministrativa			3	4	4
ore complessive	32	32	32	32	32
di cui in presenza	6	6			



PROGETTI E ATTIVITÀ DELL'ISTITUTO

Certificazioni linguistiche

- Peer Education
- Progetti Erasmus
- Viaggi studio all'estero
- CLIL - Potenziamento linguistico

- Attività PCTO
- Attività formative ed inclusive
- Attività di recupero e potenziamento
- Corsi di alfabetizzazione – Attività di intercultura
- Didattica innovativa ed inclusiva
- Progetti e collaborazioni con aziende ed enti del territorio
- Music and Theatre
- Cittadinanza e Costituzione - Protezione Civile
- Educazione alla salute - Sportello d'ascolto - Prevenzione alle dipendenze e al bullismo
- Progetto Unicef
- La mia vita in te (Avis, Aido, Abeo)
- Pet-Therapy
- Orto Piante Aromatiche
- Visite guidate e viaggi d'istruzione
- Visite presso aziende e strutture
- Incontri con esperti di settore
- Corsi di ampliamento dell'area di indirizzo
- Progetti Sportivi

P.C.T.O. EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA collaborazioni vincenti

- vetreria VERALLIA – Villa Poma (MN)
- azienda Martini & Martini – Magnacavallo (MN)
- azienda UNICAL – Carbonara di Po (MN)
- BALL B.P. – Nogara (VR)
- azienda EUROTUBI – Borgofranco sul Po (MN)

SERVIZI COMMERCIALI collaborazioni vincenti

- azienda SKF Industrie S.P.A. – Poggio Rusco (MN)
- azienda HAEMOTRONIC S.P.A. – Carbonara di Po (MN)
- studio commercialista LOSI & Associati – Ostiglia (MN)
- BAROZZI Commercialisti Associati – Revere (MN)
- CATTOLICA Assicurazioni – Poggio Rusco (MN)

SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE

- collaborazioni vincenti**
- asili nido del territorio (pubblici e privati) - Segretariato sociale
- strutture per disabili del territorio
- case di riposo del territorio
- comunità di San Patrignano (RN)
- A.S.S.T. Carlo Poma – Pieve di Coriano (MN)

P.C.T.O. EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

ACCOGLIENZA TURISTICA

Gli stages più prestigiosi:

“Chia Laguna Resort”**** – Domus de Maria (CA)

“Hotel Baglioni” – Bologna

“Persico'S Hotel”***** – San Giovanni i/P (BO)

“Grand Hotel Majestic Baglioni”***** – Bologna

Alcuni dei talenti usciti

Mattia e Sara: Laureati Operatori del Turismo Culturale Università degli Studi di Ferrara

Gaia: Laureata in Progettazione e Gestione dei Sistemi Turistici Mediterranei Università degli Studi di Pisa

Paola: capo receptionist presso Hilton Double Tree

P.C.T.O. EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

ENOGASTRONOMIA SALA BAR E VENDITA

Gli stages più prestigiosi

“Villa Orso Grigio”***** – Ronzone (TN) / Le 4 ciacole – Roverchiara (VR)

Ristorante “Dal Pescatore”***Michelin – Runate di Canneto sull'Oglio (MN)

“Chia Laguna Resort”**** – Domus de Maria (CA)

Ristorante “Aquila Nigra”*Michelin – MN / Ristorante Diana – (BO)

Alcuni talenti usciti

Giulio: Bar-Manager al “Du Lac et Du Parc Grand Resort”***** – Riva del Garda (TN)

Veronica ed Eleonora: imprenditrici “Butterfly - Bar” – Roncadelle (VR)

Manuele: Sommelier al ristorante stellato “Lido 84” – Gardone Riviera (BS)

Pier Francesco: Assistant F&B presso ALMA – Colorno (PR)

Massimiliano: chef de rang “Ambasciata”*Michelin – Quistello (MN)

ENOGASTRONOMIA CUCINA

Gli stages più prestigiosi

“Aqualux Hotel”**** Spa & Suite – Bardolino / Pasticceria Antoniazzi – (MN)

“Forte Village Resort”***** – Santa Margherita di Pula (CA)

Pasticceria “Dora” – San Giovanni i/P (BO) / Pasticceria Busuoli – Mirandola (MO)

Ristorante “Ambasciata”*Michelin – Quistello (MN)

Alcuni dei talenti usciti dall'IPSAR "G.Greggiati"

Yuri: Docente in Cast Alimenti (BS) e maître chocolatier di Callebaut

Denise e Claudio: ristoratori “Trattoria dal Mantoan” Roncadelle (VR)

Luca: Chef di cucina a “Il Tesoro Living Resort”**** – Rivalta sul Mincio (MN)

Emanuele: Chef di Partita a “La Capinera” *Michelin – Taormina (ME)

Denny: Chef di partita al Dopolavoro Dining Room – Marriott Resort (VE)

Elena: Laureata in Scienze Gastronomiche all'Università di Parma

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA

CUCINA

FINALITÀ

Il diplomato nel settore è un tecnico specializzato in enogastronomia formatosi attraverso un percorso di studi che gli permette di svolgere diverse mansioni di lavorazione e trasformazione degli alimenti. Valorizza e promuove il "Made in Italy". Svolge attività inerenti al Food and Beverage Management

COMPETENZE

- Operare nel settore enogastronomico intervenendo nella valorizzazione, trasformazione e conservazione degli alimenti
- Controllare e presentare i prodotti enogastronomici applicando le conoscenze nutrizionali e gastronomiche
- Promuovere e valorizzare il "Made in Italy"

DOPO IL DIPLOMA

- Ristorazione commerciale, industriale o collettiva
- Servizi di catering/banqueting nel settore alberghiero, extralberghiero, turistico e dei trasporti
- Percorsi post-diploma in scuole prestigiose di alta cucina come: Alma (PR), Cast Alimenti (BS), Cordon Bleu (FI), Gasma (Spagna)
- Specializzazioni in facoltà universitarie di Scienze Gastronomiche di Slow Food (CN) e Scienze e Tecnologie Alimentari (PR)

DISCIPLINE	classe I	classe II	classe III	classe IV	classe V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia		2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto	2	2			
Geografia	2				
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione/materia alternativa	1	1	1	1	1
T.I.C.	2	2			
Francese / Tedesco	2	2	3	3	3
Scienze della terra	2	2			
Scienza degli alimenti	2	2	4	4	4
Cucina	2	2	7	5	4
Sala e vendita	2	2		2	2
Accoglienza turistica	2	2			
Diritto e tecniche amministrative			4	4	3
Tecniche di comunicazione					2
ore complessive	32	32	32	32	32
di cui in compresenza	6	6	1	1	2



SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA

SALA BAR

E VENDITA

DISCIPLINE	classe I	classe II	classe III	classe IV	classe V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia		2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto	2	2			
Geografia	2				
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione/materia alternativa	1	1	1	1	1
T.I.C.	2	2			
Francese / Tedesco	2	2	3	3	3
Scienze della terra	2	2			
Scienza degli alimenti	2	2	4	4	4
Cucina	2	2		2	2
Sala e vendita	2	2	7	5	4
Accoglienza turistica	2	2			
Diritto e tecniche amministrative			4	4	3
Tecniche di comunicazione					2
ore complessive	32	32	32	32	32
di cui in presenza	6	6	1	1	2



FINALITÀ

Il diplomato nel settore è un tecnico che opera nella gestione dei servizi commerciali per la lavorazione e somministrazione di alimenti, la miscelazione di bevande e cocktail, servizio dei vini. Valorizza e promuove il "Made in Italy". Svolge attività inerenti al Food and Beverage Management

COMPETENZE

- Svolgere attività operative e di gestione di un esercizio commerciale in un'ottica di qualità
- Diversificare il prodotto/servizio, padroneggiando la conoscenza dei prodotti enogastronomici
- Progettare ed organizzare eventi con le competenze comunicative per rapportarsi con il cliente in modo professionale
- Promuovere e valorizzare il "Made in Italy"

DOPO IL DIPLOMA

- Ristorazione commerciale o collettiva - Wedding-planning e Hospitality management
- Servizi di catering/banqueting - Settore alberghiero, extralberghiero, turistico e dei trasporti
- Percorsi post-diploma in scuole prestigiose come: Alma (PR), l'ateneo di Bartending presso Planet One di (PD) o (MI), SCA ITALY Speciality Coffe Association sedi (MI) e (VR)
- Specializzazioni in facoltà universitarie di Scienze Gastronomiche di Slow Food (CN) e Scienze e Tecnologie Alimentari ed Enologiche

SERVIZI DI

ACCOGLIENZA TURISTICA

FINALITÀ

Il diplomato nel settore è un tecnico di Accoglienza Turistica che svolge mansioni quali la gestione, l'organizzazione e la promozione all'interno di strutture alberghiere e turistiche

COMPETENZE

- Curare ogni fase tecnica del ciclo clienti applicando un corretto registro comunicativo anche attraverso le nuove tecnologie digitali per Fidelizzare la clientela
- Elaborare iniziative di Marketing e di Web Marketing Turistico, anche Integrato, realizzando offerte turistiche aziendali e itinerari che valorizzino il patrimonio storico-artistico-culturale della località anche in linea con le regole del turismo ecosostenibile, migliorando l'immagine aziendale on e off line

DOPO IL DIPLOMA

- Addetto al front-office alberghiero e aziendale, banconista in AdV
 - Direttore d'Albergo, Direttore Tecnico di un'Agenzia di Viaggio
 - Hostess/Steward da terra e di volo, animatore turistico, organizzatore congressuale,....
- Accesso a tutte le facoltà universitarie come: Hospitality and Tourism Management presso lo IULM (MI), Progettazione e Gestione dei Sistemi Turistici (BG), Economia del Turismo (Rimini), Turismo Culturale presso l'Università degli Studi di Ferrara



DISCIPLINE	classe I	classe II	classe III	classe IV	classe V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia		2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto	2	2			
Geografia	2				
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione/materia alternativa	1	1	1	1	1
T.I.C.	2	2			
Francese / Tedesco	2	2	3	3	3
Scienze della terra	2	2			
Scienza degli alimenti	2	2	2	2	2
Cucina	2	2			
Sala e vendita	2	2			
Accoglienza turistica	2	2	5	5	5
Diritto e tecniche amministrative			4	4	4
Arte e territorio			2	2	2
Tecniche di comunicazione			2	2	2
ore complessive	32	32	32	32	32
di cui in presenza	6	6	1	1	2



SFOGLIA ONLINE LA NOSTRA GUIDA DELLO STUDENTE

 Via Roma,1 Ostiglia MN
Via Tasso, Ostiglia MN
Largo Kennedy,1 Poggio Rusco

 0386.802360-802301 Ostiglia MN
0386.31411 Ostiglia MN
0386.734258 Poggio Rusco MN

 mnis006003@istruzione.it

 www.istitutogreggiati.edu.it

 Istituto Superiore di Stato Giuseppe Greggiati

 [istitutogreggiati](https://www.instagram.com/istitutogreggiati)