



ISTITUTO
D'ISTRUZIONE
SUPERIORE
DI STATO
GIUSEPPE GREGGIATI

LICEO ARTISTICO
sede di Ostiglia

Grafica
con curvatura fumetto

Arti Figurative
con curvatura fumetto

NEW! TECNICO
sede di Ostiglia

Amministrazione, Finanza e Marketing
Relazioni Internazionali per il Marketing
Sistemi Informativi Aziendali

PROFESSIONALE
sede di Ostiglia

Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale
con possibilità di qualifica O.S.S.

Manutenzione e Assistenza Tecnica

PROFESSIONALE
ENOGASTRONOMIA E
OSPITALITÀ ALBERGHIERA
sede di Poggio Rusco

Cucina
Sala Bar e Vendita
Accoglienza Turistica

ISTITUTO

GREGGIATI

LICEO ARTISTICO

GRAFICO

CON CURVATURA FUMETTO

FINALITÀ

Il Liceo Artistico Grafico con curvatura fumetto sviluppa competenze tecniche e creative per la comunicazione cartacea e digitale, con focus sulla narrazione visiva e l'illustrazione fumettistica. Gli studenti usano software per creare logotipi, depliant, manifesti, pagine web e fumetti. Attraverso un iter progettuale, realizzano tavole illustrate, personaggi e sceneggiature visive, acquisendo solide basi culturali e una conoscenza approfondita del linguaggio del fumetto e del patrimonio storico-artistico.

COMPETENZE

Il corso insegna a applicare i principi della percezione e comunicazione visiva per creare prodotti che integrano diversi linguaggi, con focus sulla narrazione per immagini del fumetto. Gli studenti utilizzano software di graphic design e fotoritocco per illustrazioni e tavole a fumetti. Progettano comunicazione visiva, brevi animazioni e storyboard, approfondendo anche il patrimonio artistico e l'evoluzione del fumetto come espressione artistica, dalle origini alle tendenze contemporanee.

DOPO DIPLOMA

Il corso offre accesso a tutte le facoltà universitarie, con focus su accademie di grafica, design, moda, fumetto, multimedia e DAMS. Gli studenti possono intraprendere carriere da libero professionista come fumettisti, illustratori o grafici, collaborando con agenzie e case editrici. Inoltre, hanno opportunità di lavorare in gallerie d'arte e nel settore dei beni culturali, promuovendo l'arte e la cultura attraverso fumetti e illustrazioni.

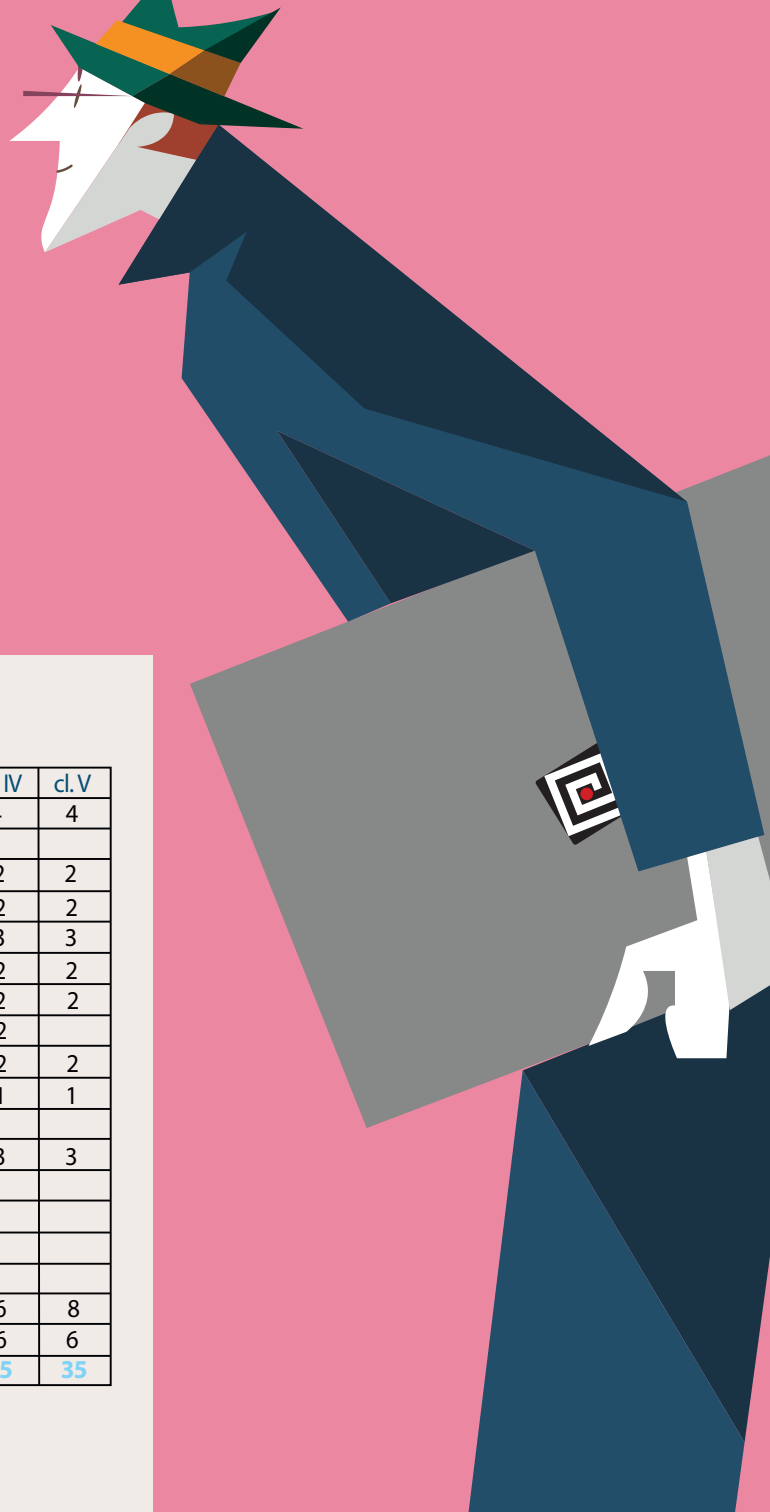


GRAFICO	cl. I	cl. II	cl. III	cl. IV	cl. V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia e geografia	3	3			
Storia			2	2	2
Filosofia			2	2	2
Lingua e cultura straniera	3	3	3	3	3
Matematica e informatica	3	3	2	2	2
Fisica			2	2	2
Scienze naturali	2	2	2	2	
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione/attività alternativa	1	1	1	1	1
Storia dell'arte	3	3	3	3	3
Discipline grafiche pittoriche	4	4			
Discipline geometriche	3	3			
Discipline plastiche e scultoree	3	3			
Laboratorio artistico	3	3			
Laboratorio di grafica			6	6	8
Discipline grafiche			6	6	6
ore complessive	34	34	35	35	35

ARTI FIGURATIVE	cl. I	cl. II	cl. III	cl. IV	cl. V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia e geografia	3	3			
Storia			2	2	2
Filosofia			2	2	2
Lingua e cultura straniera	3	3	3	3	3
Matematica e informatica	3	3	2	2	2
Fisica			2	2	2
Scienze naturali	2	2	2	2	
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione/attività alternativa	1	1	1	1	1
Storia dell'arte	3	3	3	3	3
Discipline grafiche pittoriche	4	4			
Discipline geometriche	3	3			
Discipline plastiche e scultoree	3	3			
Laboratorio artistico	3	3			
Laboratorio della figurazione			6	6	8
Discipline pittoriche e o plastiche scultoree			6	6	6
ore complessive	34	34	35	35	35

LICEO ARTISTICO

ARTI FIGURATIVE

CON CURVATURA FUMETTO

FINALITÀ

Il Liceo Artistico Arti Figurative con curvatura fumetto forma studenti sensibili alla narrazione visiva, attraverso un percorso progettuale. Gli studenti realizzano opere personali tecniche pittoriche, plastiche, grafiche, acquisendo solide basi culturali e una profonda comprensione del patrimonio storico-artistico e delle dinamiche del linguaggio fumettistico.

COMPETENZE

Il corso offre conoscenze sugli strumenti e materiali delle tecniche artistiche, incluse pittura, scultura, grafica e fumetto. Gli studenti applicano principi di percezione e comunicazione visiva per creare opere figurative e tavole a fumetti, sviluppando uno stile narrativo e un senso estetico. Inoltre, esplorano tecniche bidimensionali e tridimensionali, utilizzando anche nuove tecnologie digitali, e approfondiscono la storia dell'arte, con un focus sull'evoluzione del fumetto come forma d'arte visiva e comunicativa.

DOPO DIPLOMA

Il corso consente l'accesso a tutte le facoltà universitarie, con un focus su accademie di pittura, conservazione dei beni culturali, restauro, scenografia, design e fumetto. Gli studenti possono intraprendere carriere come fumettisti, illustratori o grafici, operando in studi artistici, gallerie e nel settore editoriale. Inoltre, possono lavorare nei musei e nel settore dei beni culturali, utilizzando il fumetto per promuovere e raccontare il patrimonio culturale e artistico del territorio.



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

ALUNNI CONCORSI VINTI

- “Dagli orrori della Shoah al valore dell'unità”
premiati dal Presidente Ciampi
- “Logo asilo nido” Ostiglia – MN
- “Malattie sessualmente trasmissibili” MIUR
- “Calendario” centro studi grafici ASCG – MI
- “La giornata della pace” MIUR
- “Logo” associazione talidomidici italiani – PD
- “Sicurezza nella scuola” INAIL
- “I giovani e l'Europa” – Bruxelles
- “Il tuo mondo” LIONS – MN
- “La Costituzione vista dai giovani”
premiati dal Presidente Napolitano
- “Nuovi imprenditori” Unioncamere – Roma
- “Pasta come bene culturale” Museo della pasta – Roma
- “Progetto Adobe” ADAA Awards – Toronto

CONCO

“Un mondo a colori” MIUR
“No alle pellicce” Design Against Fur – Bruxelles
“Beautiful ideas” Cersaie – BO
“Agri filmfestival” – PD - video -
“AAA Art Gallery Park...” Comunità mantovana - video
“I valori senza tempo ieri oggi domani” Arma dei Carabinieri
“Umanizzazione della medicina” premio Terzani – CN
“Educazione ferroviaria” Ferrovie dello Stato - video -
“Aldo Manuzio” AIMSC – MI
“Donare molto di più di un semplice dare” Ist. della donazione – MI
“Francesco Griffo” AIMSC – MI
“Tutto per te” – Fondazione Cariplo Lombardia
“A World’s Faces” Biennale dei Licei – Roma
“I confini” SNATTLAB – RE
“Concorso d’arte” trendynet – Internet
“Concorso della piccola scultura” Associazioni Artisti Bresciani – BS
“Autostyle design Competition” Bermam – MN
“Sicurezza e legalità nei cantieri edili” MIUR
“Diamono un logo all’isola Boschina” – Regione Lombardia
“No Alcool No Fumo” – Prefettura di Mantova
“Piano delle Arti” MIUR
“JACK DRIPPING” Biennale dei Licei – Roma
“Cultura digitale 4.0” MIUR Silicon Valley – USA

RSI VINTI

FINALITÀ

Il diplomato è una figura tecnica altamente competente nella gestione aziendale, amministrativa, finanziaria e di marketing. Possiede solide conoscenze in ambito economico-giuridico e contabile, che gli permettono di operare con professionalità nei processi di amministrazione, finanza e controllo di gestione. È in grado di analizzare la situazione economico-finanziaria dell'impresa, redigere documenti contabili e fiscali, gestire rapporti con enti pubblici e privati e utilizzare strumenti informatici e digitali per l'elaborazione dei dati. Inoltre, il diplomato contribuisce attivamente all'innovazione organizzativa e tecnologica dell'impresa, proponendo soluzioni efficienti e sostenibili per migliorare la competitività aziendale. Ha competenze di marketing e comunicazione che gli consentono di partecipare alla definizione delle strategie commerciali, all'analisi dei mercati e alla promozione dei prodotti o servizi.

COMPETENZE

- Analizzare fenomeni economici, finanziari e aziendali.
- Gestire documenti contabili, fiscali e contratti d'impresa.
- Utilizzare software gestionali e strumenti informatici.
- Applicare principi di programmazione, controllo e marketing aziendale.
- Operare nei settori finanziario e assicurativo, contribuendo alla rendicontazione sociale e


DOPO IL DIPLOMA:

Il percorso consente di inserirsi nel mondo del lavoro in ambito amministrativo, contabile, finanziario, bancario o assicurativo. Offre inoltre solide basi per proseguire gli studi universitari nelle aree economico-giuridica e gestionale, nonché per accedere ai percorsi IFTS e ITS nei settori amministrativo, commerciale e digitale.

AMMINISTRAZIONE, FINANZA &

MARKETING

NEW !



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	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Seconda lingua comunitaria	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (scienze della terra e biologia)	2	2			
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Geografia	3	3			
Informatica	2	2	2	2	/
Economia aziendale	2	2	6	7	8
Diritto			3	3	3
Economia Politica			3	2	3
ore complessive	32	32	32	32	32

NEW !

AMMINISTRAZIONE, FINANZA &

MARKETING

ARTICOLAZIONE “RELAZIONI INTERNAZIONALI PER IL MARKETING”

FINALITÀ

Il diplomato RIM è una figura tecnica esperta nella comunicazione d'impresa e nella gestione dei rapporti economici e commerciali con l'estero. Integra competenze economiche, linguistiche, giuridiche e digitali, operando efficacemente in contesti nazionali e internazionali. È in grado di analizzare i mercati esteri, gestire relazioni commerciali con partner internazionali, curare operazioni di import-export e utilizzare strumenti digitali per promozione e comunicazione aziendale. Padroneggia più lingue straniere e conosce le normative del commercio internazionale, con buone capacità organizzative e relazionali, adatte al lavoro in team multiculturali.

COMPETENZE

- Gestire relazioni commerciali in più lingue
- Analizzare mercati esteri e strategie di internazionalizzazione
- Curare comunicazione aziendale e marketing digitale
- Interpretare dati economici e finanziari

DOPO IL DIPLOMA

Inserimento in aziende nazionali e internazionali, agenzie import-export, logistica, consulenza, enti pubblici, ONG, uffici estero, marketing e PR. Ruoli: addetto relazioni internazionali, marketing, import-export, amministrazione e comunicazione. Possibilità di proseguire gli studi in Economia, Lingue, Comunicazione, Relazioni Internazionali, Giurisprudenza, Scienze Politiche o ITS.

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	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Seconda lingua comunitaria	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (scienze della terra e biologia)	2	2			
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Geografia	3	3			
Informatica	2	2			
Economia aziendale	2	2			
Terza lingua straniera			3	3	3
Economia Aziendale e geo-politica			5	5	6
Diritto			2	2	2
Relazioni internazionali			2	2	3
Tecnologie della comunicazione			2	2	
ore complessive	32	32	32	32	32



NEW !**AMMINISTRAZIONE, FINANZA &**

MARKETING

ARTICOLAZIONE “SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI”

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	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Seconda lingua comunitaria	3	3	3		
Matematica	4	4	3	3	3
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (scienze della terra e biologia)	2	2			
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Geografia	3	3			
Informatica	2	2	4	5	5
Economia aziendale	2	2	4	7	7
Diritto			3	3	2
Economia Politica			3	2	3
ore complessive	32	32	32	32	32

FINALITÀ

Il diplomato in Sistemi Informativi Aziendali è una figura tecnica che unisce competenze economiche, gestionali e informatiche per analizzare, progettare e gestire sistemi informativi aziendali. Conosce i processi aziendali e padroneggia tecnologie digitali, contribuendo all'innovazione e all'efficienza dell'impresa. Sa sviluppare, implementare e mantenere applicazioni informatiche a supporto di attività amministrative, contabili e gestionali. Utilizza linguaggi di programmazione, database e software gestionali, con competenze in cybersecurity, gestione dei dati e cloud computing. Collabora con le diverse aree aziendali, lavora in team o in autonomia e comunica efficacemente anche in lingua straniera.

COMPETENZE

- Analizzare e gestire dati contabili e finanziari con strumenti digitali
- Utilizzare linguaggi di programmazione e database
- Sviluppare software gestionali e piattaforme web
- Supportare la sicurezza e l'organizzazione informatica aziendale

DOPO IL DIPLOMA

Può lavorare in aziende, studi professionali, società di consulenza, banche, assicurazioni, PA o nel settore ICT. Ruoli: addetto alla gestione amministrativa con competenze informatiche, programmatore, data analyst, tecnico reti e sicurezza e consulente digitale.



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 compresenza	6	6	9	9	9

MANU TENZIONE

E ASSISTENZA TECNICA

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



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, Ageo)
- 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 presenza	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

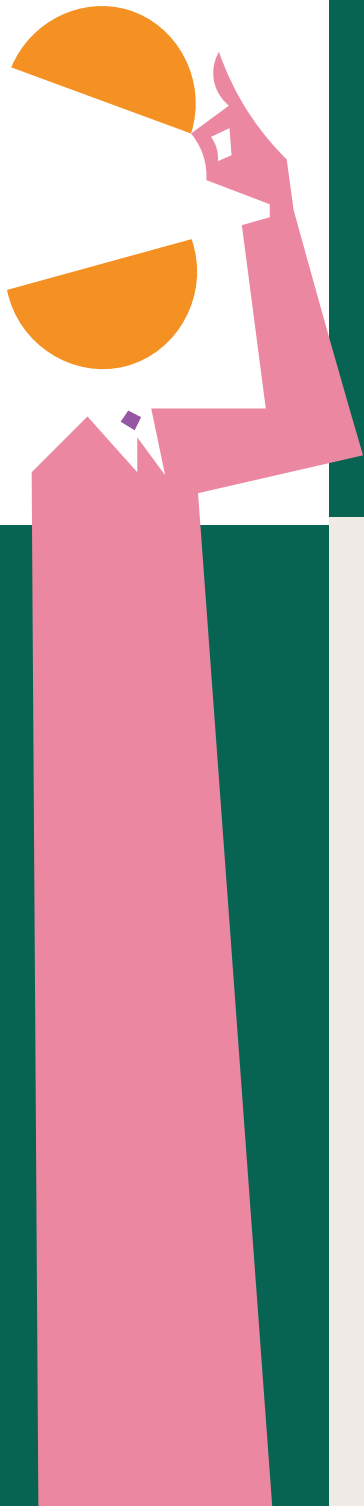
COMPETENZE

- 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



ISTITUTO
D'ISTRUZIONE
SUPERIORE
DI STATO
GIUSEPPE GREGGIATI

OSTIGLIA via Roma

LICEO ARTISTICO
AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING
MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

OSTIGLIA via Tasso

SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE

POGGIO RUSCO Largo Kennedy

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SCUOLA IN DIRETTA
frequenta le nostre lezioni e
i nostri laboratori
Compila il modulo online
www.istitutogreggiati.edu.it

LICEO ARTISTICO

sede di Ostiglia

Grafica

con curvatura fumetto

Arti Figurative

con curvatura fumetto

TECNICO

sede di Ostiglia

NEW!

Amministrazione, Finanza e Marketing
Relazioni Internazionali per il Marketing
Sistemi Informativi Aziendali

PROFESSIONALE

sede di Ostiglia

Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale
con possibilità di qualifica O.S.S.

Manutenzione e Assistenza Tecnica

PROFESSIONALE
ENOGASTRONOMIA E
OSPITALITÀ ALBERGHIERA

sede di Poggio Rusco

Cucina

Sala Bar e Vendita

Accoglienza Turistica