

Che scuola scelgo?

Una guida per orientarmi...
nel pinerolese



CITTÀ di
PINEROLO



Cara ragazza, caro ragazzo,

Se questo libretto è finito tra le tue mani è perché molto probabilmente stai per fare una delle prime scelte che riguardano il tuo futuro. Siccome sappiamo che la decisione da prendere non è semplice abbiamo unito le forze per aiutarti. A questo proposito Orientatori e orientatrici del Progetto Obiettivo Orientamento Piemonte insieme alla rete delle scuole e delle agenzie formative del pinerolese, con il sostegno dell'Amministrazione Comunale di Pinerolo hanno preparato questo opuscolo per aiutarti a scoprire l'offerta delle scuole secondarie di secondo grado presenti sul territorio.

Ad integrazione di questa lettura potrai partecipare alle numerose iniziative che ci saranno sulle tematiche legate all'orientamento scolastico. La tua scuola saprà darti le informazioni logistiche necessarie. Non avere paura di fare domande sia agli orientatori sia ai tuoi insegnanti. Parti dalle tue attitudini e aspirazioni personali, indagandole e cercando di rispondere ai tuoi progetti. Coltiva i tuoi sogni.

*“Per realizzare grandi cose, non dobbiamo solo agire, ma anche sognare; non solo pianificare, ma anche credere.”
(Anatole France)*

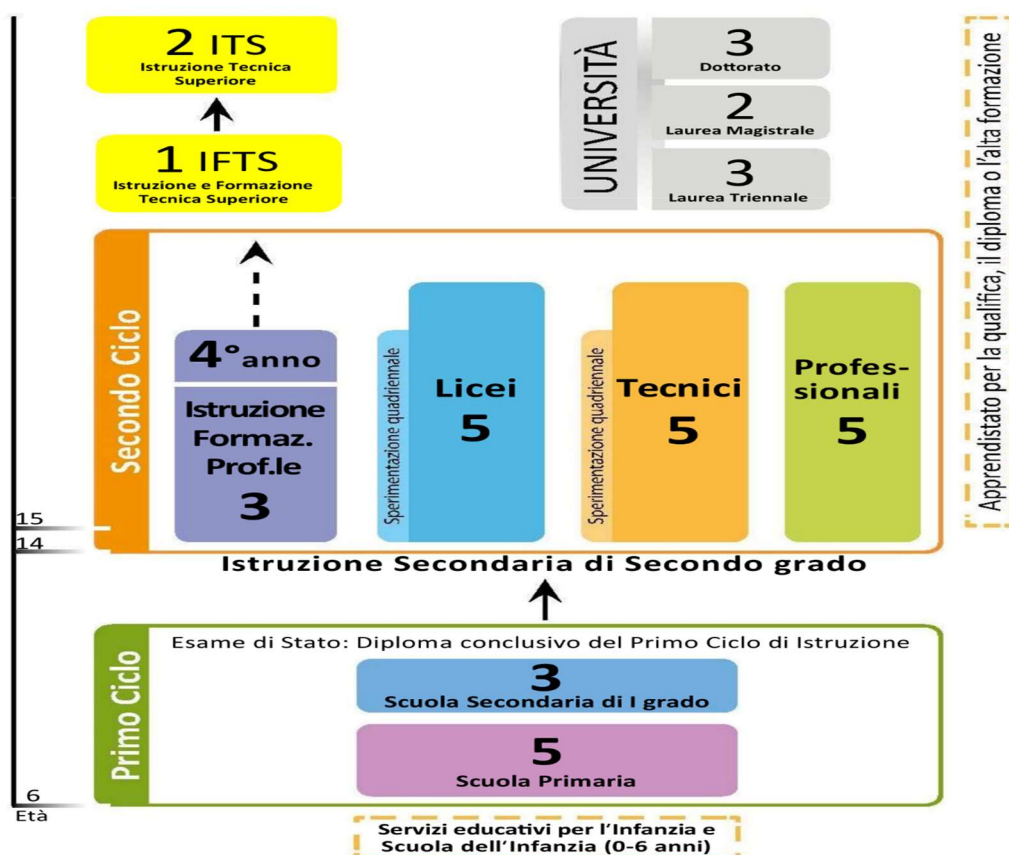
Buona lettura e buona scelta!!!!



Lia Bianco

Assessora Istruzione, Biblioteche,
Politiche giovanili, Pari Opportunità
Comune di Pinerolo

Sistema educativo di Istruzione e Formazione



In materia di istruzione e formazione la normativa italiana prevede: l'Obbligo di Istruzione per almeno 10 anni, cioè fino a 16 anni di età

- il Diritto-Dovere all'istruzione e alla formazione, cioè si è tenuti a proseguire gli studi per conseguire un Diploma o una Qualifica professionale entro il compimento dei 18 anni.

Per assolvere l'Obbligo di Istruzione puoi:

- iscriverti ad un'Agenzia Formativa che realizza percorsi di Istruzione e Formazione Professionale di durata triennale per conseguire una Qualifica Professionale riconosciuta a livello nazionale o quadriennale per il rilascio del Diploma Professionale
- iscriverti a una Scuola Secondaria di Secondo grado (Istituto Professionale, Istituto Tecnico, Liceo) di durata quinquennale e conseguire un Diploma di Scuola Secondaria di Secondo Grado. (attenzione: la maggior parte degli Istituti Professionali possono attivare anche percorsi triennali per il conseguimento della Qualifica regionale. Devi quindi verificare con ogni singolo Istituto il percorso attivato).
- a partire dall'età di 15 anni, lavorare con un contratto di apprendistato per la Qualifica e il Diploma professionalizzante (apprendistato di I livello, art.3 del T.U.), che prevede l'obbligo di frequenza di attività formative.

Assolto l'Obbligo di Istruzione puoi assolvere il Diritto-Dovere all'istruzione e alla formazione:

- continuando a frequentare un corso nell'ambito della direttiva Istruzione e Formazione Professionale regionale
 - continuando a frequentare una Scuola Secondaria di Secondo grado per il conseguimento di un Diploma.
- "Gli ordinamenti del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione sono fondati sul principio dell'equivalenza formativa di tutti i percorsi con il fine di valorizzare i diversi stili di apprendimento degli studenti"**





I LICEI

“I percorsi liceali forniscono allo studente gli strumenti culturali e metodologici per una comprensione approfondita della realtà, affinché egli si ponga, con atteggiamento razionale, creativo, progettuale e critico, di fronte alle situazioni, ai fenomeni e ai problemi, ed acquisisca conoscenze, abilità e competenze coerenti con le capacità e le scelte personali e adeguate al proseguimento degli studi di ordine superiore, all'inserimento nella vita sociale e nel mondo del lavoro”. (Allegato A DPR 89/2010)

- > Favoriscono lo sviluppo di una approfondita cultura di base, un solido metodo di studio e un atteggiamento critico, razionale e creativo;
- > Richiedono molto impegno e motivazione nello studio teorico e individuale e un buon livello di autonomia per organizzare un metodo di studio efficace;
- > La preparazione conseguita trova il suo sbocco ideale nel proseguimento degli studi a livello universitario;

Orario: 27 ore settimanali nel biennio e 30 ore settimanali nel triennio (31 ore settimanali nel triennio al classico)

Liceo artistico: 34 ore settimanali nel biennio e 35 ore settimanali nel triennio

Durata: 5 anni

Titolo conseguito: Diploma di stato

Formazione Scuola Lavoro (ex PCTO): 90 ore

I LICEI ATTIVATI NEL PINEROLESE

ARTISTICO

È ideale per chi ha interesse per l'arte nelle sue diverse forme e desidera acquisire una formazione liceale attraverso conoscenze, abilità e competenze adeguate a leggere ed interpretare la realtà con atteggiamento critico, creativo e progettuale. È indicato per chi vuole sperimentare, conoscere e saper usare il linguaggio grafico, pittorico, plastico, architettonico e multimediale.

Materie caratterizzanti: storia dell'arte, discipline grafiche e pittoriche, discipline geometriche, discipline plastiche e scultoree, laboratorio artistico e, nel triennio, specifici laboratori e discipline proprie dell'indirizzo scelto.

CLASSICO

E' adatto per chi ama lo studio approfondito, le materie umanistiche linguistiche e storiche. Ha attitudine al ragionamento rigoroso e critico, è metodico nel lavoro. Possibile potenziamento per le materie scientifiche (Liceo Potenziato in Matematica) e nell'ambito comunicativo/espressivo (Media Literacy)

Materie caratterizzanti: latino e greco

LINGUISTICO

Il percorso coniuga una formazione liceale approfondita e diversificata con il confronto culturale in una dimensione internazionale, attraverso lo studio di materie umanistiche, in particolare le lingue straniere, la cultura e la storia di altri paesi.

Materie caratterizzanti: 3 lingue straniere già dal primo anno (Inglese, Francese con possibilità di percorso Esabac, terza lingua a scelta tra Tedesco e Cinese) studiate ad un livello approfondito anche con la presenza di conversatori madrelingua.

SCIENTIFICO

E' adatto per chi ama la matematica ed ha un vivo interesse per le materie scientifiche, ha attitudine allo studio ed al ragionamento logico.

La cultura scientifica è approfondita attraverso lo studio della matematica, della fisica e delle scienze, dedicando parallelamente una considerevole attenzione allo studio delle materie umanistiche, che contribuiscono allo sviluppo del ragionamento e dello spirito critico.

Possibile potenziamento per le materie scientifiche (Liceo Potenziato in Matematica) e nell'ambito linguistico (Liceo potenziato in lingua inglese)

Materie caratterizzanti l'indirizzo scientifico di ordinamento: matematica e fisica (materie caratterizzanti anche per il maggior numero di ore rispetto agli altri licei) e latino.

Materie caratterizzanti l'indirizzo scienze applicate: matematica, fisica (presenti con le medesime caratteristiche sopra indicate), scienze ovvero chimica, biologia e scienze della terra (decisamente potenziate nel quadro orario rispetto al liceo di ordinamento) e informatica.

Materie caratterizzanti l'indirizzo sportivo: rispetto allo scientifico tradizionale non è previsto il latino, né la storia dell'arte, ed è prevista una riduzione delle ore di filosofia. Vengono invece potenziate le scienze motorie (3 ore a settimana) e le discipline sportive (3 ore a settimana); nel triennio viene introdotto diritto ed economia dello sport (3 ore a settimana).

SCIENZE UMANE

Indicato per chi è interessato allo studio dei fenomeni sociali, delle organizzazioni, dei processi formativi, della dimensione psicologica. Prepara a saper confrontare teorie e strumenti necessari per comprendere la varietà della realtà sociale; riserva particolare attenzione ai fenomeni educativi e ai processi formativi, ai luoghi e alle pratiche dell'educazione, ai servizi alla persona.

Materie caratterizzanti: latino, filosofia, scienze umane (pedagogia, psicologia, sociologia, antropologia).

ECONOMICO SOCIALE

Indicato per chi è interessato allo studio dei fenomeni sociali, delle organizzazioni, con particolare riferimento agli aspetti giuridici ed economici e sociali. Molto aperto alla contemporaneità.

Materie caratterizzanti: seconda lingua straniera (Francese, con possibilità di percorso Esabac, o Cinese), diritto ed economia politica, scienze umane (sociologia, metodologia della ricerca, psicologia, antropologia).



ISTITUTI SECONDARI DI 2° GRADO STATALI:

LICEO G.F. PORPORATO

Via Brignone 2, 10064 Pinerolo(TO)
Telefono: 0121 795064 - 0121 70432
E-mail: orientamento@liceoporporato.edu.it
Sito: www.liceoporporato.edu.it

- Indirizzo Classico
- Indirizzo Linguistico
- Indirizzo Scienze Umane
- Indirizzo Economico Sociale

Note aggiuntive:

- Esabac (doppio diploma italiano e francese) per il Linguistico e l'Economico sociale
- Liceo potenziato in ambito comunicativo espressivo - Media Literacy per il Classico
- Liceo Potenziato in Matematica per il Classico e l'Economico-sociale
- Sezione con la lingua cinese per il Linguistico e l'Economico sociale

LICEO SCIENTIFICO "MARIA CURIE"

Via dei Rochis, 12 10064 Pinerolo (TO)
Telefono: 0121 393145 - 0121 393146
E-mail: tops070007@istruzione.it
Sito: www.curiepineroio.edu.it

- Liceo Scientifico ordinamentale
- Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate

Note aggiuntive:

- Liceo Potenziato in Matematica
- Liceo Potenziato in Lingua inglese
- Laboratori musicali (orchestra e coro)
- Laboratorio teatrale

LICEO ARTISTICO presso I.I.S. "M. BUNIVA" Pinerolo

Via dei Rochis, 25 Pinerolo (TO)
Telefono: 0121 374347
E-mail: orientamento@buniva.edu.it
Sito: www.buniva.edu.it

con tre indirizzi:

- Arti figurative
- Architettura e ambiente
- Audiovisivo e multimediale

ISTITUTI SECONDARI DI 2° GRADO PARITARI

LICEO MARIA IMMACOLATA

Viale della Rimembranza, 86 10064 Pinerolo (TO)

Telefono: 0121 70378

E-mail: info@istitutomariaimmacolata.eu

Sito: www.istitutomariaimmacolata.eu

- Liceo Scientifico potenziato informatica
- Liceo Scientifico sportivo
- Liceo Linguistico potenziato con 4 lingue comunitarie (inglese, francese, tedesco e spagnolo)
- Liceo Economico-sociale

Note aggiuntive: ore aggiuntive di informatica per tutto il quinquennio per il nuovo scientifico potenziato e per il primo biennio per lo scientifico sportivo, ore aggiuntive per il primo biennio di informatica ed inglese per il liceo economico-sociale (LES).

LICEO VALDESE

Via Beckwith 1, 10066 Torre Pellice (TO)

Telefono: 0121 91260

E-mail: segreteria@liceovaldese.it, preside@liceovaldese.it

Sito: www.liceovaldese.it

- Liceo Classico
- Liceo Linguistico
- Liceo Scientifico
- Liceo Scientifico sportivo

Note aggiuntive: Potenziamento in alcune discipline, Laboratori Trasversali di Indirizzo (sperimentazione che offre agli studenti sia l'opportunità di approfondire parte del piano di studi con corsi laboratoriali legati agli indirizzi di studio sia la possibilità di interagire e lavorare con studenti di altre classi).

Novità: due ore di esercitazioni/compiti/potenziamento a settimana, con gli insegnanti di materia, nelle ore curriculari del mercoledì.

Attività pomeridiane come, ad esempio, cinema e teatro, coro, certificazioni linguistiche, arricchiscono l'offerta formativa così come i numerosi viaggi di studio.

I libri in prestito d'uso, rette e costi dei viaggi proporzionali al reddito, trasporto in parte compreso nella retta.





ISTITUTI TECNICI

“I percorsi degli istituti tecnici sono connotati da una solida base culturale a carattere scientifico e tecnologico in linea con le indicazioni dell’Unione europea, costruita attraverso lo studio, l’approfondimento, l’applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, correlati a settori fondamentali per lo sviluppo economico e produttivo del Paese.

Tale base ha l’obiettivo di far acquisire agli studenti sia conoscenze teoriche e applicative spendibili in vari contesti di vita, di studio e di lavoro sia abilità cognitive idonee per risolvere problemi, sapersi gestire autonomamente in ambiti caratterizzati da innovazioni continue, assumere progressivamente anche responsabilità per la valutazione e il miglioramento dei risultati ottenuti. Gli istituti tecnici danno, inoltre, ampio spazio alle metodologie finalizzate a sviluppare le competenze degli allievi attraverso la didattica di laboratorio e le esperienze in contesti applicativi, l’analisi e la soluzione di problemi ispirati a situazioni reali, il lavoro per progetti; prevedono, altresì, un collegamento organico con il mondo del lavoro e delle professioni, attraverso stage, tirocini, alternanza scuola-lavoro”. (Linee guida istituti tecnici Direttiva MIUR 57/2010)

- L’obiettivo di questi percorsi è formare professionalità adeguate ad inserirsi con ruoli tecnici di progetto nel mondo del lavoro o a proseguire gli studi superiori negli Istituti Tecnici Superiori, nelle Università o in altri percorsi formativi post diploma.
- I laboratori e la possibilità di fare esperienze di stage in azienda offrono agli studenti un’opportunità per prepararsi ad affrontare il mondo del lavoro;
- Tutti i percorsi sono articolati in un’area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi e in aree di indirizzo.
- Le materie di indirizzo sviluppano le competenze scientifiche e tecniche utili per rispondere adeguatamente alle richieste del mondo del lavoro.
- La solida preparazione di base integrata con le conoscenze nell’ambito scientifico e tecnico consente inoltre ai diplomati di proseguire negli studi di istruzione e formazione tecnica superiore e nei percorsi universitari nonché accedere ai percorsi di studio e di lavoro previsti per iscriversi agli albi delle professioni tecniche

Orario: 32 ore settimanali (33 ore nel primo anno)

Durata: 5 anni

Titolo conseguito: Diploma di stato

Formazione Scuola Lavoro (ex PCTO): 150 ore comprensive dei corsi di formazione sulla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, di attività di formazione in aula e di esperienze negli ambienti di lavoro coerenti con l’indirizzo



INDIRIZZI ATTIVATI NEL PINEROLESE:

> SETTORE ECONOMICO

AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING

Indicato per chi ha interesse per le materie economiche, giuridiche e il marketing. Questo indirizzo fornisce competenze nella gestione aziendale sotto il profilo economico, finanziario organizzativo e contabile.

Materie caratterizzanti: economia aziendale, diritto, economia politica, informatica, 2 lingue straniere. Prevede 2 articolazioni: Amministrazione, Finanza e Marketing e Relazioni Internazionali per il Marketing (3 lingue straniere dal triennio: inglese, francese e spagnolo).

TURISMO

Interesse per viaggi, relazioni pubbliche e interculturali, per la valorizzazione del patrimonio artistico e culturale del territorio, per lo studio delle lingue straniere. Questo indirizzo fornisce competenze utili per lavorare come guida turistica, guida museale, animatore di centri estivi e nella gestione economica e amministrativa dei servizi turistici o di altri contesti aziendali, attraverso la conoscenza delle tecniche professionali, del marketing e delle lingue straniere. Offre inoltre competenze per accedere a facoltà universitarie e all'Istituto Tecnico Superiore per il Turismo e le Attività Culturali

Materie caratterizzanti: legislazione turistica, geografia turistica, discipline turistiche e aziendali, informatica, arte e territorio – 3 lingue straniere (la terza lingua a partire dal triennio)

> SETTORE TECNOLOGICO

MECCANICA, MECCATRONICA ED ENERGIA

Ideale per chi ha interesse per i processi produttivi, per le nuove tecnologie, per la robotica, per la progettazione e la costruzione di sistemi meccanici ed elettromeccanici. Offre le competenze anche per la prosecuzione degli studi nelle facoltà universitarie, negli ITS o in altri percorsi formativi post diploma.

Materie caratterizzanti: automazione, disegno, progettazione e organizzazione industriale, meccanica, macchine ed energia, tecnologie meccaniche

INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI

Ideale per chi ha interesse per le tecnologie dell'informazione, i sistemi di telecomunicazione, le reti, le tecnologie web. Approfondimento dell'ambito scientifico/tecnologico

Materie caratterizzanti: sistemi e reti, informatica, tecnologie e progettazione di sistemi informatici e di telecomunicazioni, gestione progetto e organizzazione d'impresa, telecomunicazioni.

CHIMICA, MATERIALI E BIOTECNOLOGIE

Ideale per chi ama le materie scientifiche, (in particolare chimica, biochimica e biotecnologie), per chi è interessato al mondo della ricerca, dell'attività di laboratorio, del lavoro in aziende chimiche e farmaceutiche, nel settore della tutela dell'ambiente, per chi ha abilità manuale, destrezza nell'utilizzo di macchinari e strumentazioni. Offre le competenze anche per la prosecuzione degli studi nelle facoltà universitarie o negli ITS.

Materie caratterizzanti: chimica analitica e strumentale, chimica organica e biochimica, biologia, microbiologia, tecnologie chimiche

SISTEMA MODA

Indicato per chi nutre interesse per le materie tecnologiche applicate al settore della moda, abbigliamento e accessori; per chi desidera progettare e realizzare prodotti per l'industria tessile e per l'indotto dell'abbigliamento e degli accessori. ha attitudine alla creatività e al gusto estetico, ma anche predisposizione per la precisione e la progettazione industriale. Offre le competenze anche per la prosecuzione degli studi nelle facoltà universitarie o negli ITS.

Materie caratterizzanti: chimica applicata, tecnologie dei materiali, ideazione, storia della moda, progettazione e industrializzazione dei prodotti moda, economia e marketing delle aziende della moda

AGRARIA-ALIMENTAZIONE-AGROINDUSTRIA

Ideale per chi desidera lavorare all'aria aperta, ha interesse per la natura, l'ambiente, l'ecologia, le scienze biologiche per chi desidera lavorare nel settore agrario, agro-alimentare e agro-industriale.

Materie caratterizzanti: produzioni animali e vegetali, trasformazione dei prodotti, genio rurale, biotecnologie agrarie, economia, estimo, marketing e legislazione, gestione ambiente e territorio

COSTRUZIONI, AMBIENTE E TERRITORIO

Indicato per chi ha interesse per il settore delle costruzioni, per la progettazione e le tematiche ambientali, ha attitudine alla matematica e una buona manualità nel disegno.

E' presente un approfondimento sui temi del risparmio energetico, bioedilizia e ristrutturazioni nelle costruzioni.

Materie caratterizzanti: progettazione, costruzione e impianti, topografia, geopedologia, economia ed estimo, gestione del cantiere e sicurezza dell'ambiente di lavoro.



ISTITUTI SECONDARI DI 2° GRADO STATALI:

I.I.S. "M. BUNIVA"

Via dei Rochis, 25 Pinerolo (TO)

Telefono: 0121 374347

E-mail: orientamento@buniva.edu.it

Sito: www.buniva.edu.it

- indirizzo Costruzioni, Ambiente e Territorio con approfondimenti dei sistemi energetici
- Indirizzi Amministrazione, Finanza e Marketing - Relazioni Internazionali per il Marketing
- Indirizzo Informatica e Telecomunicazioni

I.I.S. I. PORRO

Viale Kennedy, 30 - 10064 Pinerolo (TO)

Telefono: 0121 391311

E-mail: tois01400d@istruzione.it

E-mail Referente orientamento GALLIANO MATTEO galliano.matteo@porropinerolo.edu.it

Sito: www.porropinerolo.edu.it/

Settore Tecnologico

- Indirizzo Chimica, Materiali e Biotecnologie; articolazione Chimica e Materiali
- Indirizzo Meccanica, Meccatronica ed Energia; articolazione Meccanica, Meccatronica
- Indirizzo Sistema Moda; articolazione Tessile, Abbigliamento e Moda
- Settore Economico
- Indirizzo Turismo

Per il settore Tecnologico il primo anno è comune ai tre indirizzi; dal secondo anno gli indirizzi si differenziano sulle materie specifiche di ciascuna articolazione;

Per il Settore Economico (Turismo) non vi è alcuna articolazione

I.I.S. "A. PREVER" – Indirizzo Tecnico Agrario

Viale Europa 26 - 10060 **Osasco** (TO)

Telefono: 0121 541010

E-mail: prever@prever.edu.it

Sito: www.prever.edu.it

Dopo un biennio comune a tutti gli istituti tecnici, a partire dal terzo anno sono previste due articolazioni:

- articolazione "**Gestione dell'ambiente e del territorio**": permette di acquisire competenze nell'ambito della conservazione e tutela del patrimonio ambientale, delle tematiche collegate alle operazioni di estimo e al genio rurale;
- articolazione "**Produzioni e trasformazioni**": permette di acquisire competenze nell'ambito delle produzioni animali e vegetali, delle trasformazioni e della commercializzazione dei relativi prodotti, dell'utilizzo delle biotecnologie.

Alla fine della classe quinta si sostiene l'Esame di Stato e si consegue il "**diploma di Perito Agrario**"



ISTITUTI PROFESSIONALI



“Le istituzioni scolastiche che offrono percorsi di istruzione professionale sono scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione ed innovazione didattica. 3. Il modello didattico e' improntato al principio della personalizzazione educativa volta a consentire ad ogni studentessa e ad ogni studente di rafforzare e innalzare le proprie competenze per l'apprendimento permanente a partire dalle competenze chiave di cittadinanza, nonché di orientare il progetto di vita e di lavoro della studentessa e dello studente, anche per migliori prospettive di occupabilità.

Il sistema dell'istruzione professionale ha la finalità di formare la studentessa e lo studente ad arti, mestieri e professioni strategici per l'economia del Paese per un saper fare di qualità, nonché di garantire che le competenze acquisite nei percorsi di istruzione professionale consentano una facile transizione nel mondo del lavoro e delle professioni”. (Dlgs. 61/2017)

- > L'obiettivo di questi percorsi è sviluppare competenze utili a ricoprire ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e dei servizi in accordo con le esigenze del territorio e del mondo del lavoro. Il conseguimento del diploma quinquennale consente inoltre anche il proseguimento degli studi presso facoltà universitarie, ITS, altri percorsi formativi post diploma.
- > A partire dall'anno scolastico 2018-2019 è entrato in vigore il nuovo ordinamento degli istituti professionali, con 11 indirizzi di studio.

Orario: 32 ore settimanali

Durata: 5 anni

- > Alcuni istituti professionali al termine del terzo anno possono rilasciare anche la Qualifica Professionale Regionale che ha validità su tutto il territorio nazionale. Occorre scegliere fin dalla prima annualità la sezione nella quale è attivata tale opportunità. La scelta non è revocabile, nel senso che frequentando il corso di qualifica si è tenuti a sostenerne l'esame al termine del terzo anno

Titolo conseguito: Diploma di stato

Formazione Scuola Lavoro (ex PCTO): 210 ore

INDIRIZZI ATTIVATI NEL PINEROLESE:

MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

L'indirizzo è indicato per chi ha interesse a lavorare su dispositivi meccanici ed elettrici, per le nuove tecnologie, ha buona manualità, è preciso, è affascinato dal funzionamento delle “macchine” Questo indirizzo prepara a operare nell'installazione, manutenzione, rilevazione dei danni e riparazione di impianti (es. montaggio e smontaggio di dispositivi elettrici e meccanici). **Prevista la qualifica triennale**

AGRICOLTURA E SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE

L'indirizzo è indicato per chi ha interesse per gli ambienti rurali, la natura e gli animali, ama lavorare spesso all'aria aperta, ha una buona manualità. Questo indirizzo prepara a lavorare nell'ambito della produzione e della vendita dei prodotti agrari e agro-industriali, nella promozione del territorio e dei prodotti tipici, nella salvaguardia dell'ambiente e delle aree protette. **Prevista la qualifica triennale**

SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE

L'indirizzo è indicato per chi ha interesse alla salute bio-psico-sociale delle persone e delle comunità, ama essere in contatto con le persone, è disponibile al confronto, all'ascolto e alla cura dell'altro. Questo indirizzo prepara a progettare e realizzare attività per favorire il benessere e la salute delle persone e delle comunità, a fornire indicazioni ai cittadini, con particolare riguardo alle fasce deboli, utili per la fruizione dei servizi in ambito socio-sanitario. Sviluppa competenze utili per lavorare presso laboratori, studi medici, comunità e cooperative sociali, servizi per l'infanzia o per accedere alle facoltà universitarie coerenti con l'indirizzo. **Il corso NON prevede qualifica triennale.**

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

L'indirizzo è indicato per chi ha capacità relazionali e di comunicazione, è interessato anche alle lingue straniere e al mondo dell'ospitalità alberghiera e della ristorazione, è disponibile a orari di lavoro flessibili. Questo indirizzo trasmette competenze tecniche, economiche e normative per inserirsi nelle strutture ricettive, nei servizi di sala e bar o nella filiera enogastronomica (cucina, prodotti dolciari). **Prevista la qualifica triennale**

Dall'anno scolastico **2026-2027** attivazione dell'articolazione **Professionista dello sport, dell'alimentazione e della promozione del territorio**, un percorso di studi nuovo, rivolto a chi ha interesse per lo sport e per la cultura del benessere

Materie caratterizzanti: scienze motorie e discipline sportive scienze degli alimenti, laboratori di accoglienza turistica e di promozione del territorio, laboratori di sala bar e tecniche di promozione enogastronomica, seconda lingua straniera, diritto e tecniche amministrative.

SERVIZI CULTURALI E DELLO SPETTACOLO

E' indicato per chi ha interesse per la comunicazione multimediale e le tecnologie specifiche utili per l'elaborazione dei suoni e delle immagini utilizzate nel mondo della fotografia, del cinema e della televisione. Questo indirizzo offre la preparazione ottimale per lavorare nell'ambito delle produzioni audio-visive, fotografiche, multimediali, cinematografiche. **Prevista la qualifica triennale.**

Materie caratterizzanti: Tecnologie della fotografia e degli audiovisivi, Progettazione e realizzazione del prodotto fotografico e audiovisivo, storia delle arti visive.

ISTITUTI SECONDARI DI 2° GRADO STATALI:

I.I.S. I. PORRO

Viale Kennedy, 30 - 10064 Pinerolo (TO)

Telefono: 0121 391311

E-mail: tois01400d@istruzione.it

E-mail Referente orientamento GALLIANO MATTO galliano.matteo@porropinerolo.edu.it

Sito: www.porropinerolo.edu.it/

- Indirizzo Manutenzione e Assistenza Tecnica
- Indirizzo Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale

Entrambi i percorsi hanno durata quinquennale. Per l'indirizzo Manutenzione e Assistenza Tecnica è previsto il rilascio della qualifica (settore meccanico o elettrico).

I.I.S “ A. PREVER” - Indirizzi - Servizi per l'enogastronomia e ospitalità alberghiera - Servizi culturali e dello spettacolo

Via Carlo Merlo, 2 – 10064 Pinerolo (TO)

Telefono: 0121 72402

E-mail: prever@prever.edu.it

Sito: www.prever.edu.it

Il percorso alberghiero ha la durata di 5 anni. Si articola in un biennio comune e un triennio. Dopo il biennio è possibile scegliere uno dei seguenti indirizzi:

- Enogastronomia – cucina
- Pasticceria e arte bianca.
- Bar, sala e vendita
- Accoglienza turistica

L'Istituto, a partire dall'a.s. 2026-2027, attiverà l'articolazione **Professionista dello sport, dell'alimentazione e della promozione territoriale**. Un percorso di studi per diventare un professionista completo nel mondo dello sport con particolare attenzione al management, all'allenamento, al nutrizionismo, al turismo sportivo ai servizi del tempo libero, al benessere e alla promozione del territorio.

L'Indirizzo dei Servizi culturali e dello spettacolo, della durata di 5 anni, si articola in un biennio comune e in un triennio in cui vengono approfondite le materie d'indirizzo e in cui gli allievi possono esprimere e seguire i loro interessi tra

- Audiovisivo-multimedia-fotografia

Al termine del terzo anno, per entrambi gli indirizzi, è possibile accedere all'Esame per ottenere la qualifica professionale che certifica un livello di conoscenze, abilità e competenze corrispondenti al terzo livello del Quadro Europeo delle Qualifiche (EQF):

Alberghiero: Operatore della ristorazione e preparazione piatti, operatore allestimento sala e somministrazione, operatore ai servizi di promozione e accoglienza.

Servizi culturali e dello spettacolo: Operatore grafico

I.I.S“ A. PREVER” - Indirizzo Istituto Professionale Agrario

Viale Europa 26 - 10060 Osasco (TO)

Telefono: 0121 541010

E-mail: prever@prever.edu.it

Sito: www.prever.edu.it

Il corso, della durata di 5 anni, si articola in un biennio e un triennio.

Dopo il biennio è possibile scegliere uno dei seguenti percorsi:

- indirizzo “**Valorizzazione dei prodotti agricoli del territorio**”;
- indirizzo “**Gestione risorse forestali e montane**”.

Alla fine del terzo anno si può conseguire, previo esame, la qualifica professionale regionale di “**Operatore delle produzioni alimentari - lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali**” o di “**Operatore agricolo - coltivazione e produzione di piante in pieno campo, in serra, in vivaio e manutenzione aree verdi**” (il conseguimento della qualifica è facoltativo e va richiesto all'atto dell'iscrizione alla classe prima). Alla fine della classe quinta si sostiene l'Esame di Stato e si consegue il “**diploma di Agrotecnico**”.

FORMAZIONE PROFESSIONALE



*“L’offerta formativa regionale di leFP pone al centro dell’azione pedagogica la persona attraverso la valorizzazione e lo sviluppo di tutte le sue potenzialità e il rispetto dei diversi ritmi di apprendimento. Essa assume la centralità della **dimensione del lavoro**, nella sua valenza formativa e quale riferimento per la definizione dei Profili e la valutazione degli apprendimenti in esito ai percorsi. L’offerta formativa regionale di leFP è parte costitutiva dell’offerta di secondo ciclo del sistema nazionale di Istruzione e Formazione.*

La Formazione Professionale consente l’assolvimento dell’obbligo di istruzione e il conseguimento del diritto-dovere all’istruzione e formazione previsto dalla normativa vigente”.

(Linee guida per la realizzazione dei percorsi di Istruzione e formazione professionale 27 marzo 2020).

I percorsi nella Formazione professionale promuovono l’apprendimento delle competenze trasversali, di base e professionali in base all’indirizzo scelto. Sono previste attività formative d’aula, laboratori professionalizzanti, laboratori di recupero e sviluppo, visite guidate presso imprese ed eventi di settore e, per la modalità duale, impresa formativa simulata, alternanza “rafforzata” e/o apprendistato di I livello.

➤ Sono corsi di durata triennale o quadriennale che sviluppano soprattutto competenze professionali e sono attivati presso Agenzie formative accreditate alla Regione Piemonte.

➤ I corsi per la qualifica hanno una durata complessiva di 2.970 ore, comprensive di stage ripartite in 3 anni. I corsi per il Diploma Professionale hanno una durata complessiva di 3960 ore, comprensive di stage ripartite in 4 anni. Entrambi i titoli sono validi per l’assolvimento dell’obbligo di istruzione e del diritto-dovere all’istruzione e alla formazione.

Durata: 3 anni o 4 anni

Titolo conseguito: Qualifica professionale e Diploma Professionale

Se vuoi continuare a studiare, al termine del percorso triennale puoi iscriverti al Quarto anno di Formazione Professionale per conseguire il **Diploma professionale**. Con la qualifica o il diploma professionale puoi frequentare sia **corsi post-qualifica** per conseguire l’**Attestato di Specializzazione** sia percorsi **IFTS** (Istruzione Formazione Tecnica Superiore - in tal caso è necessario un accertamento delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivi all’assolvimento dell’obbligo di istruzione) per conseguire il **Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore**.

Infine, è possibile effettuare il passaggio ad una **Scuola Secondaria di Secondo grado**, il più possibile coerente con l’iter formativo già svolto, per conseguire un **Diploma di maturità**

INDIRIZZI ATTUALMENTE IN EROGAZIONE:

OPERATORE AI SERVIZI DI VENDITA

L’Operatore ai servizi di vendita si occupa della relazione con i clienti, presentando i prodotti e dando loro consigli. Interviene, a livello esecutivo, nelle varie fasi del processo della distribuzione commerciale, dall’ingresso e deposito in magazzino fino alla vendita.

OPERATORE ALLA RIPARAZIONE DEI VEICOLI A MOTORE

Manutenzione e riparazione di parti e sistemi meccanici ed elettromeccanici e di pneumatici

L’Operatore alla riparazione dei veicoli a motore – manutenzione e riparazione di parti e sistemi meccanici ed elettromeccanici e di pneumatici si occupa della revisione e messa a punto dei veicoli, della diagnosi dei guasti dei dispositivi dell’autoveicolo (il telaio, il motore, la trasmissione del moto e l’impianto elettrico) e della sostituzione di componenti logorate e danneggiate.

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – CUCINA

Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

L'Operatore della ristorazione - preparazione pasti si occupa delle diverse fasi della preparazione dei pasti per alberghi, ristoranti, mense aziendali e ospedali, partendo dalla scelta degli ingredienti fino all'esecuzione finale del piatto. Lavora in collaborazione con altri cuochi e aiuto-cuochi e si occupa anche della pulizia dei locali e delle attrezzature.

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - SALA E BAR

Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

L'Operatore della ristorazione - servizi di sala e bar si occupa di preparare caffè, cappuccini, bevande e spuntini caldi e freddi e di servire, al banco o ai tavoli, i clienti di ristoranti, bar, enoteche, pub e discoteche.

OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

Valorizzazione dei prodotti territoriali e prodotti da forno

L'operatore delle produzioni alimentari si occupa della trasformazione, lavorazione e produzione di pasta, di prodotti da forno (pane, grissini, salatini, focaccia,..), di gastronomia, di pasticceria (torte, paste artigianali, biscotti,..) e di pizzeria, e della loro vendita e promozione, rispettando i criteri di qualità e sicurezza igienico sanitaria.

OPERATORE ELETTRICO

Installazione di impianti civili, del terziario e di automazione industriale

L'Operatore elettrico realizza, a partire dal progetto, impianti elettrici per case private, uffici, aziende artigianali e industriali, rispettando le norme tecniche e di sicurezza. Esegue interventi di manutenzione e assistenza elettrica e meccatronica per assicurare il corretto funzionamento degli impianti e dei macchinari elettrici e adeguamento alla normativa vigente. Inoltre, installa impianti di automazione industriale utilizzando tecnologie elettriche e meccaniche innovative.

OPERATORE MECCANICO

Lavorazioni meccaniche e installazione di sistemi meccatronici

L'Operatore meccanico - Lavorazioni meccaniche e installazione di sistemi meccatronici, partendo da un disegno tecnico, costruisce particolari meccanici utilizzando le macchine utensili tradizionali e a controllo numerico (FRESATRICI, TORNII) usate nei reparti produttivi di industrie e/o officine meccaniche.

TECNICO DEL BENESSERE - Erogazione di trattamenti di acconciatura

PERCORSO QUADRIENNALE per il conseguimento del Diploma professionale e Abilitazione Tecnica

La figura svolge attività legate al benessere psico-fisico del cliente, che non implicano prestazioni di carattere medico, curativo o sanitario, ma che favoriscono il mantenimento, il miglioramento e la protezione dell'aspetto dell'individuo. Si occupa di tutte le funzioni inerenti la cura estetica del capello (lavaggio, taglio, colorazione, permanente, messa in piega, ecc.).



AGENZIE FORMATIVE PRESENTI SUL TERRITORIO:

ENGIM Piemonte ETS S.L MURIALDO

Via Regis 34 - 10064 Pinerolo (TO)

Telefono: 0121 76675

E-mail: info.pinerolo@engim.it

Sito: www.pinerolo.engim.it

- Operatore elettrico - Installazione di impianti civili, del terziario e di automazione industriale
- Operatore meccanico - Lavorazioni meccaniche e installazione di sistemi meccatronici
- Operatore ai servizi di vendita
- Operatore alla riparazione dei veicoli a motore - Manutenzione e riparazione di parti e sistemi meccanici ed elettromeccanici e di pneumatici
- Tecnico dell'acconciatura - Erogazione di trattamenti di acconciatura (percorso quadriennale per il conseguimento del Diploma professionale e Abilitazione Tecnica)

CFIQ - Consorzio per la Formazione l'Innovazione e la Qualità

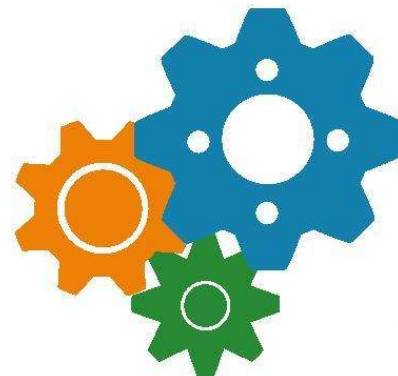
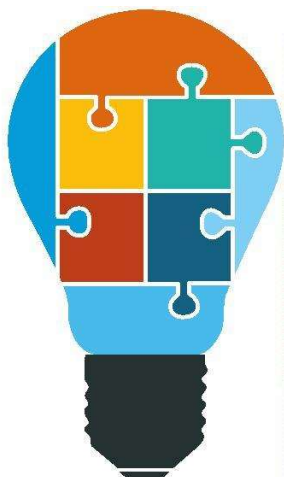
Indirizzo: Via Principe Amedeo 42 - 10060 Frossasco (TO)

Telefono: 0121 482341

E-mail: orientamento@consorziofiq.it - info@consorziofiq.it

Sito: www.consorziofiq.it

- Operatore della ristorazione - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti (cucina)
 - Operatore della ristorazione - Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande (sala e bar)
- Percorso modulare:**
- Operatore della ristorazione - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti (cucina)
 - Operatore delle produzioni alimentari – Valorizzazione dei prodotti territoriali e prodotti da forno



Riferimenti utili



<https://guideorientamento.regione.piemonte.it/postmedie/>



<https://www.regione.piemonte.it/web/temi/istruzione-formazione-lavoro/orientamento/open-days-saloni-orientamento>



<https://excelsiorienta.unioncamere.it/>



[Siti delle scuole e delle agenzie formative](#)

