

SONO APERTE LE ISCRIZIONI PER L'A.S. 2017/2018

Scegli il TUO futuro

OPEN DAY FINALE DOMENICA 22 GENNAIO 2017

9.30/ 10.30 presentazione degli indirizzi di studio, 10.30/13.00 visita guidata aule e laboratori

ISTRUZIONE TECNICA

L.tà P.co Verde-Caivano (NA)

SETTORE TECNOLOGICO con 12 laboratori allestiti con tecnologie avanzate

L'offerta formativa prevede un biennio propedeutico ed un triennio di specializzazione. Le specializzazioni attive sono:

1. "Informatica e telecomunicazioni"

articolato in Informatica Telecomunicazioni

Sbocchi professionali: il Perito in Informatica e Telecomunicazioni trova la sua collocazione in aziende tecniche (software house, società di telecomunicazioni, società di consulenza) dove può occuparsi di sviluppo software, realizzazione siti web, progettazione e realizzazione reti, e in aziende non informatiche dove si colloca come specialista hardware, software e di networking.



LABORATORI di INDIRIZZO:
Informatica,
Informatica Sistemi Tecnologie

2. "Elettronica e Elettrotecnica"

articolato in Elettrotecnica Elettronica

Sbocchi Professionali: il Perito in Elettronica ed Elettrotecnica può trovare la propria collocazione in aziende che forniscono soluzioni per l'automazione, la robotica industriale e per i controlli automatici, può inserirsi in realtà produttive di assemblaggio e collaudo di schede e componenti elettronici.



LABORATORI di INDIRIZZO:
Sistemi elettronici - Elettronica-
Tecnologia Disegno - Progettazione -
Sistemi - Misure elettriche - Elettronica

3. "Meccanica, Meccatronica ed Energia"

articolato in Meccanica, Meccatronica ed Energia

Sbocchi professionali: il Perito in Meccanica, Meccatronica ed Energia, avendo competenze sia nel campo della produzione e delle gestione degli impianti che in quello della progettazione, trova impiego in aziende di ogni dimensione e di ogni settore. La flessibilità della formazione acquisita lo rende adatto a specializzarsi nei settori più disparati applicando le basi formative tecniche e culturali - acquisite nell'Istituto - alla realtà aziendale e ai mutamenti del mercato.



LABORATORI di INDIRIZZO:
Sistemi meccanici -
Disegno Progettazione
Organizzazione Macchine -
Macchine utensili

4. "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria"

articolato in Produzioni e Trasformazioni

Sbocchi professionali: un primo approccio lavorativo gli allievi lo avranno a partire dal terzo anno, infatti raggiunti i 16 anni di età, gli studenti potranno svolgere esperienze pratiche presso aziende agricole, e cooperative; per il Perito Agrario le possibilità di lavoro sono le più disparate e coinvolgono il settore agroalimentare, la tutela del territorio e dell'ambiente, la gestione del verde, le energie alternative, l'agriturismo. E' proprio la grande diversificazione degli sbocchi occupazionali ad assicurare lavoro ai diplomati del settore agrario. **Le possibilità di impiego riguardano le aziende che producono e commercializzano mezzi di produzione agricola, oppure che offrono assistenza tecnica agli agricoltori, che progettano giardini e curano la collocazione sul mercato di determinati prodotti.**



LABORATORI di INDIRIZZO:
Chimica



Istituto Superiore

"Francesco Morano"

L.tà P.co Verde-Caivano (NA)

Scegli il TUO futuro

ISTRUZIONE PROFESSIONALE

SETTORE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA,
con 5 laboratori di settore. Le specializzazioni attive sono:

1. "Enogastronomia"

Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. **Sbocchi lavorativi:** Chef, Aiuto Cuoco, Addetto al catering.



LABORATORIO
di CUCINA

2. "Servizi di Sala e Vendita"

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", il Diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici. **Sbocchi lavorativi:** Cameriere /Maitre e Barman.



N. 2 SALE
RISTORANTE

3. "Accoglienza Turistica"

Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il Diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale 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. **Sbocchi lavorativi:** Addetto al ricevimento, Portiere d'albergo, Capo ricevimento, Gestione del personale, Assistente di fiere, Assistente congressuale, Addetto di agenzie di viaggio, Direttore d'albergo.



N.1 SALA BAR
N. 1 LABORATORIO
MULTIMEDIALE

Con l'Istruzione Tecnica e Professionale tocchi con mano quello che studi.

La teoria e la pratica ti rendono completo e pronto per il mondo del lavoro e, se vuoi, puoi proseguire gli studi presso le Università di settore o specializzarti con Corsi di Formazione.

✓ Su richiesta, la scuola organizza servizio navetta per i residenti in altri comuni

SERVIZIO ASSISTENZA ISCRIZIONI: LUN/ MERC/ SAB dalle ore 9.00 alle ore 13.00, GIOV dalle ore 14.30 alle ore 16.30.

PER CONTATTI: Tel. 0818343113 - Sito web: www.ismorano.gov.it

Dirigente Scolastico
Prof.ssa Eugenia Carfora