



ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

1. PERCHÉ SCEGLIERE QUESTA SCUOLA

L'Istituto Professionale Alberghiero offre una formazione completa nel settore dell'ospitalità e della ristorazione, combinando competenze pratiche e teoriche. Gli studenti acquisiscono conoscenze in cucina, sala, enogastronomia, accoglienza turistica e gestione alberghiera, affiancate da una solida preparazione in discipline scientifiche, linguistiche e umanistiche. Il percorso sviluppa professionalità, organizzazione, creatività e capacità relazionali, preparando a un inserimento diretto nel mondo del lavoro o a proseguire gli studi universitari e di alta formazione in ambiti come Scienze Gastronomiche, Management dell'Ospitalità e Turismo, Agraria e Scienze dell'Alimentazione.

2. ORARIO SETTIMANALE

- 5 giorni a settimana, da lunedì a venerdì (sabato libero)
- Lezioni dalle 8.00 alle 13.50 oppure dalle 8:00 alle 16.10
- 2 rientri pomeridiani a settimana
- Lezioni teoriche integrate con laboratori pratici di cucina, sala-bar e accoglienza turistica.

Ipotesi di orario settimanale

ORARIO	LUN	MA	ME	GIO	VE
07:55-08:00	INGRESSO				
08:55-09:50					
08:55-09:50					
09:50-10:45					
10:45-11:05	INTERVALLO				
11:05-12:00					
12:00-12:55					
12:55-13:50					
13:50-13:55	USCITA				
13:55-14:15	PAUSA PRANZO LIBERA				
14:15- 14:20	INGRESSO				
14:20-15:15					
15:15:-16:10					
16:10-16:15	USCITA				



3. CURRICULUM

	PRIMA	SECONDA	TERZA	QUARTA
Lingua e letteratura italiana	5	5	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3
Matematica	3*	3*	3*	3*
Storia Geografia**	2	2	2	2
Scienze Motorie	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1
Seconda lingua straniera	1	2	3	3
Scienze Integrate	2			
Tecnologie dell'informazione e comunicazione (TIC)	2	1		
Scienze degli alimenti Scienze e cultura degli alimenti	4	4	4	4
Laboratori enogastronomia, sala e accoglienza	6	8	8	8
Diritto e tecniche amministrative	3	3	4	4
Totale	34	34	34	34

*alcune ore sono inglobate nelle ore di laboratorio attraverso progettazione per unità didattiche di apprendimento.

** geografia insegnata a moduli.

Il modello formativo comprende un monte ore complessivo quadriennale di 5.280 ore. Tale obiettivo viene raggiunto in 35 settimane di scuola. Del monte ore complessivo, fanno parte 4760 ore di didattica ordinaria, 520 ore di Formazione Scuola Lavoro indicativamente così suddivise

	PRIMA	SECONDA	TERZA	QUARTA
Attività presso il ristorante didattico		40	40	40
Eventi con cene a tema	16	24	32	40
Attività in azienda		120	120	
Corso sicurezza	8			
Corso HACCP	4			
Orientamento in uscita		6	10	20



4. PERCORSO FORMATIVO INDIVIDUALIZZATO (PFI)

ORIENTAMENTO

All'Istituto Professionale De Filippi consideriamo l'orientamento una parte fondamentale del percorso scolastico. Non è un'attività aggiuntiva, ma un filo conduttore che accompagna ogni studente negli anni, aiutandolo a conoscere se stesso, a scoprire le proprie potenzialità e a progettare con consapevolezza il proprio futuro. Il nostro obiettivo è formare persone capaci di affrontare un mondo in continuo cambiamento, fornendo loro strumenti solidi per scegliere, agire con autonomia e costruire la propria strada personale e professionale.

Crediamo che ogni studente abbia un talento unico, che la scuola debba contribuire a far sì che i ragazzi possano rispondere alla domanda "Io cosa ho di buono e bello da mettere a servizio del mondo?". Per questo il nostro progetto di orientamento mira a:

- **Accompagnare la crescita personale** e lo sviluppo dell'identità di ciascuno.
- **Sostenere il cammino scolastico** con azioni concrete e personalizzate.
- **Favorire il dialogo con il territorio**, con aziende e realtà professionali del settore turistico-alberghiero.
- **Promuovere scelte consapevoli**, basate su interessi, attitudini e reali opportunità.
- **Contrastare la dispersione scolastica**, rafforzando motivazione, fiducia e senso di appartenenza.

In un mondo in cui le conoscenze si rinnovano rapidamente e le professioni cambiano velocemente, è fondamentale sviluppare **competenze trasversali e capacità adattive**.

L'orientamento si fonda sulle **competenze chiave di cittadinanza** e sulle **life skills**, strumenti indispensabili per affrontare la vita adulta e il lavoro con consapevolezza:

- **Imparare a imparare**: sviluppare autonomia nello studio, saper organizzare il proprio percorso di apprendimento, individuare strategie efficaci e migliorarsi costantemente.
- **Comunicare**: saper esprimersi in modo chiaro e adeguato in contesti diversi, anche attraverso strumenti digitali e linguaggi specifici.
- **Collaborare e partecipare**: imparare a lavorare in gruppo, condividere obiettivi, rispettare ruoli e contribuire attivamente alla comunità scolastica e professionale.
- **Progettare e risolvere problemi**: affrontare sfide nuove, cercare soluzioni, pianificare azioni e valutare risultati.
- **Orientarsi**: prendere decisioni responsabili e consapevoli sul proprio percorso di studio, formazione e lavoro.

Nei primi due anni di scuola accompagniamo gli studenti in un **percorso di conoscenza personale**. Attraverso attività mirate, laboratori e progetti interdisciplinari, imparano:

- Riconoscere i propri punti di forza, interessi e motivazioni;
- Acquisire un metodo di studio efficace;
- Sviluppare capacità comunicative e relazionali;
- Collaborare in gruppo e gestire in modo responsabile le proprie scelte.



Il biennio diventa così un momento fondamentale per **gettare le basi di un'identità personale e scolastica solida**, su cui costruire il percorso futuro.

Nel secondo biennio, l'attenzione si sposta verso l'esterno. Gli studenti imparano a **progettare il proprio futuro**, a conoscere le opportunità offerte dal territorio e dal settore turistico-alberghiero, e a confrontarsi con contesti professionali reali.

Le attività si focalizzano su:

- definizione di obiettivi personali e professionali;
- sviluppo delle soft skills richieste nel mondo del lavoro (problem solving, leadership, gestione dello stress, capacità relazionali);
- rafforzamento dell'autonomia decisionale e della capacità di scelta;
- avvicinamento al mondo dell'impresa attraverso formazione scuola lavoro, visite e seminari tematici.

Il percorso orientativo presso il Campus de Filippi si concretizza in iniziative ed esperienze formative che integrano discipline generali e professionali:

- **Laboratori esperienziali e compiti autentici interdisciplinari** per potenziare competenze e autonomia.
- **Percorsi formazione scuola lavoro** strutturati e coerenti con i profili professionali.
- **Visite aziendali** e momenti di contatto diretto con il mondo del lavoro.
- **Seminari tematici** e incontri con professionisti del settore.
- **Simulazioni di colloqui** e laboratori di stesura del CV.
- **Attività di team working, debate e problem solving**, per sviluppare capacità comunicative e relazionali.
- **Percorsi di tutoring** e autovalutazione per accompagnare lo studente nelle scelte.

Il PFI è costruito insieme a **famiglie, territorio e realtà professionali**.

Grazie alle risorse interne della scuola e alle collaborazioni con aziende del settore, accompagniamo ogni studente nella definizione di un **percorso personalizzato, realistico e motivante**, che valorizzi i suoi talenti e lo prepari ad affrontare con fiducia le sfide future.

Il **nostro obiettivo** è formare persone consapevoli, responsabili e capaci di inserirsi con competenza e autonomia nel mondo del lavoro e nella società.



FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (FSL)

Le scuole de Filippi considerano l'esperienza scuola-lavoro una parte integrante del percorso formativo, uno strumento concreto per mettere in relazione conoscenze, competenze e futuro professionale. Attraverso collaborazioni strutturate con il territorio, accompagniamo gli studenti in un cammino che li rende protagonisti del proprio progetto di vita e di carriera.

Fasi del Progetto FSL:

1. Mappare attitudini, costruire percorsi
2. Rete territoriale e esperienze in Azienda
3. Monitoraggio e feedback continui
4. Tutor scolastico e coaching motivazionale
5. Apprendistato di primo livello: un'opportunità in più

La formazione scuola-lavoro e l'apprendistato rappresentano per ogni ragazzo un'opportunità concreta per imparare facendo. Non solo un periodo di tirocinio, ma un percorso strutturato di crescita personale, professionale e orientativa, che mette ogni studente al centro, protagonista consapevole delle proprie scelte.

INTERNAZIONALIZZAZIONE

Si offre agli studenti opportunità di scambi culturali di gruppo con scuole e istituti professionali in tutta Europa, per sperimentare la lingua inglese in contesti reali e vivere nuove esperienze culturali.

Chi desidera partecipare a iniziative individuali può accedere a periodi di studio all'estero o progetti tematici, grazie a collaborazioni con partner internazionali selezionati e associazioni culturali nel settore turistico-alberghiero.

Queste esperienze aiutano gli studenti a:

1. consolidare le lingue straniere;
2. sviluppare competenze interculturali;
3. rafforzare autonomia, responsabilità e adattabilità;

5. SBOCCHI POST DIPLOMA

Il percorso di studi, conduce al conseguimento del diploma di istruzione secondaria superiore e si colloca a pieno titolo nel sistema nazionale di istruzione e formazione. L'area di istruzione generale garantisce a tutti gli studenti una preparazione di base solida, sviluppata attorno agli assi culturali fondamentali: linguaggi, matematica, scienze e tecnologia, storia e scienze sociali.

L'indirizzo consente una duplice prospettiva: un rapido inserimento nel mondo del lavoro e, allo stesso tempo, la possibilità di proseguire gli studi all'Università o nei percorsi di istruzione e formazione tecnica superiore (ITS) o master.



6. PERCHÉ SCEGLIERE IL DE FILIPPI

Docenti qualificati e motivati: professionisti con spiccata attitudine pedagogica e solida competenza tecnica, che appassionano ogni studente facendogli scoprire quali sono le loro competenze.

Tutoring individuale: tre incontri anno con gli studenti e due incontri anno con le famiglie, per accompagnare ogni percorso di crescita.

Collegialità e collaborazione tra docenti: lavoro costruttivo e leale per favorire l'orientamento e il successo formativo di ciascun alunno.

Ambienti di apprendimento dedicati: laboratori professionali per cucina, sala & bar, accoglienza turistica, spazi attrezzati per le lingue straniere e per le scienze degli alimenti, oltre a strumenti digitali come LIM e schermi interattivi in classe, laboratori di Informatica, Scienze.

Focus sulle lingue straniere: potenziamento linguistico, periodi di studio all'estero e progetti internazionali estivi in collaborazione con Ermesia.

Protagonismo degli studenti: attività professionali (partecipazioni a catering, eventi al ristorante interno, matrimoni...) pensate per coinvolgere attivamente i ragazzi nella costruzione della loro identità e del loro percorso professionale.

Collegamento con il mondo universitario e professionale: attraverso il progetto FSL e una rete consolidata di partner accademici e aziendali, gli studenti sperimentano contesti reali di lavoro e formazione.

Preparazione curriculare ai percorsi:

ITS nell'area del turismo e dell'ospitalità

IFTS nell'area dell'enogastronomia

7. CONTATTI INFO & UTILI

Via Brambilla 15, Varese

INFO E PRENOTAZIONI INCONTRI CON PRESIDE:

Segreteria: **0332 286367**

Prenota un colloquio con Preside tramite il QR code:



DETTAGLI SULLE RETTE e SULLE AGEVOLAZIONI:

rivolgersi all'amministrazione:

amministrazione@istitutodefilippi.it