

GRAZIELLA FUMAGALLI

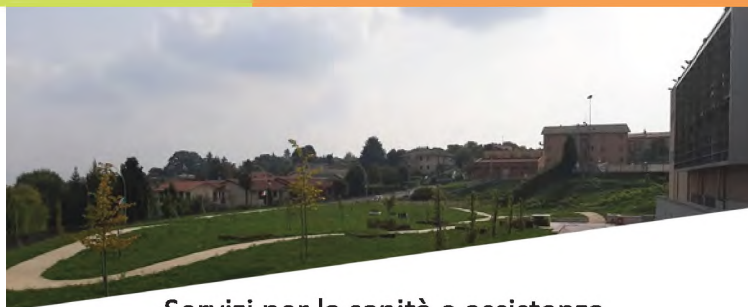
L'Istituto Professionale " G. Fumagalli", che vanta una presenza più che quarantennale nel territorio di Casatenovo, si propone di garantire il successo formativo degli alunni attraverso l'attuazione dei seguenti principi-guida:

- valorizzare la personalità di ogni studente, nel rispetto delle identità personali, sociali, culturali e professionali dei singoli;
- fornire strumenti culturali e capacità critiche che permettano loro di interpretare la realtà e di orientarsi nelle scelte future;
- offrire, oltre alle conoscenze e competenze necessarie per l'oggi, la capacità di autoaggiornarsi per poter affrontare l'innovazione tecnologica e l'evoluzione sociale;
- consentire un ingresso nel mondo del lavoro attraverso attività di raccordo tra la scuola e le varie realtà lavorative.

Il professionale prevede un percorso quinquennale che offre allo studente una solida base di istruzione generale ed una preparazione tecnico - professionale per acquisire la cultura del settore economico di riferimento.

L'offerta formativa dell'Istituto prevede tre indirizzi avente in comune un'area di formazione di base.

"Al termine del quinquennio, il diplomato potrà inserirsi nel mondo del lavoro, trovando occupazione in organizzazioni private o pubbliche o in alternativa proseguire gli studi nell'ambito universitario o in quello della specializzazione tecnica superiore.



Servizi per la sanità e assistenza

SOCIALE

Enogastronomia e Ospitalità

ALBERGHIERA

Servizi

COMMERCIALI



CONTATTI

via della Misericordia, 4,

Casatenovo - LECCO

tel. 039 920 53 85

lcrc02000l@istruzione.it

orientamento@istitutograziellafumagalli.edu.it

Servizi per la sanità e l'assistenza

SOCIALE

Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità

ALBERGHIERA

Servizi

COMMERCIALI



ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI

**GRAZIELLA
FUMAGALLI**
CASATENOVO

www.istitutograziellafumagalli.edu.it

Servizi per la sanità e l'assistenza **SOCIALE**

Il diplomato " possiede le competenze necessarie per organizzare ed attuare interventi adeguati alle esigenze sociosanitarie di persone e comunità, per la promozione del benessere bio - psico - sociale.



Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità **ALBERGHIERA**

Il diplomato ha competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere enogastronomiche e dell'ospitalità alberghiera, interviene nel ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Dopo il primo biennio l'alunno avrà la possibilità di scegliere tra le seguenti articolazioni:

Enogastronomia - Prodotti Dolciari - Sala e Vendita - Accoglienza Turistica



Servizi **COMMERCIALI**

Il diplomato ha competenze nell'area dell'amministrazione delle imprese, del marketing e della comunicazione.

E' in grado di rilevare i fenomeni della gestione con tecniche contabili ed extra-contabili, di attuare la gestione commerciale, di effettuare adempimenti di natura civilistica e fiscale anche con l'utilizzo di strumenti informatici.



Articolazione quadri orari

Biennio

14 ore di area generale
14 ore area d'indirizzo
con 6 ore di presenza per attività
di laboratorio

Triennio

14 ore di area generale
18 ore area d'indirizzo

Il dettaglio è consultabile tramite il sito internet, www.istitutograziellafumagalli.edu.it, nella sezione orientamento