

Il **Corso serale** dell'Istituto Alberghiero "Pellegrino Artusi" di Chianciano Terme rilascia il diploma di **Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera** nei seguenti settori:

Enogastronomia

Accoglienza turistica

Il titolo di studio, che si può conseguire in un periodo massimo di tre anni, dà diritto a:

- Inserirsi nel mondo del lavoro nel settore enogastronomico e turistico;
- Gestire in proprio un'attività di tipo ristorativo e turistico (pizzerie, pub, ristoranti, pasticcerie, alberghi, ostelli ecc.) in quanto il titolo è abilitante (ex iscrizione al R.E.C.);
- Conseguire la certificazione HACCP;
- Iscrivere all'università per il proseguimento degli studi.

A CHI SI RIVOLGE IL CORSO

- A tutti coloro che abbiano interrotto gli studi e vogliano completare la propria formazione, che siano in possesso del diploma di terza media o titolo equipollente e abbiano compiuto il 18° anno di età;
- Ai maggiori di 16 anni che hanno compiuto il percorso dell'obbligo scolastico (licenza media), ma non hanno ancora compiuto il 18° anno di età, che hanno iniziato un'attività lavorativa o di apprendistato (Necessita dichiarazione del datore di lavoro). La domanda d'iscrizione deve essere firmata dal genitore o persona autorizzata e avente titolo.
- Ai giovani che hanno interrotto gli studi e che vorrebbero tuttavia rimettersi in gioco e conseguire un diploma (le precedenti esperienze scolastiche verranno riconosciute e costituiranno credito);
- A persone maggiorenni che vivono situazioni familiari che non gli permettono la frequenza diurna delle lezioni;
- A persone maggiorenni iscritte al Centro per l'impiego che vogliano acquisire una formazione professionale idonea a inserirsi nel mondo del lavoro seguendo le richieste del territorio;

- **A persone maggiorenni inserite nel mondo del lavoro con contratti a tempo determinato che intendano integrare il proprio ruolo lavorativo con una formazione professionale idonea a facilitare la futura ricerca di attività lavorative;**
- **A stranieri adulti che vogliono allargare le proprie conoscenze culturali e le proprie competenze professionali;**
- **A coloro che desiderano rimettersi in gioco e arricchire il proprio bagaglio culturale e professionale;**
- **A tutti coloro che per qualsiasi motivo in passato non hanno potuto studiare e desiderano finalmente colmare questo svantaggio;**
- **Non ci sono limiti di età.**

RICONOSCIMENTO CREDITI

Le competenze acquisite attraverso precedenti esperienze scolastiche, anche parziali, verranno valutate e riconosciute, così come le esperienze professionali svolte in ambiti coerenti con il nostro indirizzo di studi.

Saranno valutati anche i crediti acquisiti attraverso la frequenza di corsi relativi ad attività riconosciute di formazione professionale (cuoco, aiuto-cuoco, barman etc.) organizzati dalla nostra scuola, da agenzie formative o da altri istituti alberghieri.

Le materie già studiate in altre scuole o in questa stessa scuola, per le quali sia stato conseguito un risultato sufficiente, possono essere riconosciute come credito con la possibilità di abbreviare il percorso.

STUDENTI LAVORATORI

La legge riconosce agli studenti lavoratori il diritto di ottenere permessi retribuiti (150 ore) per motivi di studio, così come sono possibili agevolazioni nei turni di lavoro.



INSEGNAMENTO FLESSIBILE E MODULARE

Per tutti i motivi appena descritti l'insegnamento si svolgerà in forma flessibile e modulare, offrendo così, anche attraverso opportuni esami di idoneità, abbreviazioni del percorso che consentiranno di conseguire il diploma anche in un numero di anni inferiore ai tre previsti.

Il 20% del monte orario di ciascuna disciplina si svolge a distanza, ad esclusione dei laboratori che invece sono in presenza; per la validità dell'anno scolastico **sono possibili assenze fino al 25% del monte orario personalizzato**.

Il percorso di ogni studente è personalizzato. Nella fase di accoglienza all'inizio dell'anno scolastico, attraverso colloqui su appuntamento, verrà definita la storia scolastica e professionale di ogni studente al fine di definire per ogni singolo iscritto il monte ore delle discipline da seguire e il Patto Formativo Individuale.

QUANDO ISCRIVERSI

L'iscrizione dovrebbe essere fatta entro il 31 maggio. Tuttavia fino al 31 ottobre è possibile accogliere nuovi iscritti.

DOVE CI SI ISCRIVE

Per iscriversi occorre mettersi in contatto con la Segreteria dell'I.I.S. "Artusi" di Chianciano Terme (SIRH030008@istruzione.it – tel. 0578/63674 e chiedendo della professoressa Flavia Rossi o della vicepresidente Patrizia Ciolfi), chiamare direttamente la prof.ssa Flavia Rossi al n. 3385625141 o venire personalmente dalle ore 10.00 alle ore 13.00 – Via del Morellone, 1 – Chianciano Terme – Siena).

ORARIO DELLE LEZIONI

Le lezioni si svolgono dal lunedì al venerdì dalle ore 18.00 alle ore 22.20. La durata dell'anno scolastico è dal 15 settembre al 10 giugno. Tuttavia nella prima fase dell'anno alcuni giorni vengono dedicati all'accoglienza e alla definizione dei Patti Formativi.





I.I.S. PELLEGRINO ARTUSI - CHIANCIANO TERME
Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

COSTI e MODULO ISCRIZIONE

Il modulo di preiscrizione può essere scaricato anche dal sito www.alberghierochianciano.edu.it
→ Servizi → Famiglie e studenti → Modulistica famiglie e studenti → Documenti → Domanda di iscrizione al corso serale. Una volta compilato può essere scannerizzato e inviato a sirh030008@istruzione.it.

Il **costo annuale** comprende una tassa statale di € 21,17 e un contributo scolastico che al primo anno è di € 80.00, al secondo e al terzo anno è di € 100.00.

Non è previsto l'acquisto di libri di testo, i materiali verranno caricati sulla piattaforma digitale in uso nella scuola o forniti in fotocopia, anche se al quinto anno è consigliabile procurarsi alcuni manuali per la preparazione all'Esame di Stato.

