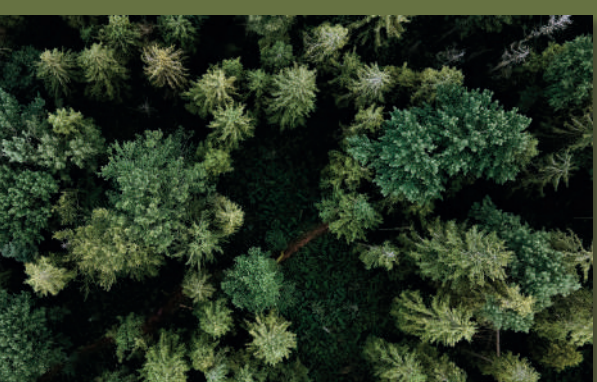
IOSFC

Istituto
Omnicomprensivo
Statale
Amintore Fanfani
Alberto M. Camaiti

Istituto Professionale Statale
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera M. Buonarroti

Istituto Tecnico
Agrario Statale
Gestione Ambiente e Territorio



Istituto Professionale
Forestale Statale
Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale

Costruiamo il futuro. Insieme.

IOSFC

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA M. BUONARROTI

ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE
GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO

ISTITUTO PROFESSIONALE FORESTALE STATALE
SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
Una scuola per l'ambiente

CONVITTO ISTITUTO OMNICOMPRENSIVO STATALE
AMINTORE FANFANI ALBERTO M.CAMAITI

Costruiamo il futuro. Insieme.

Presentazione

Questa scuola non ha più pareti

Giuseppe De Iasi
Dirigente Scolastico IOS A. Fanfani / A.M. Camaiti

L'offerta formativa dell'Istituto Omnicomprensivo "A. Fanfani–A.M. Camaiti" propone percorsi educativi e didattici che si sviluppano in una scuola intesa come luogo aperto e permanente di ricerca, di sperimentazione e d'innovazione, capace di costruire un' "architettura relazionale", uno spazio-ambiente di apprendimento, dove i muri non sono confini, ma interfacce per offrire ai discenti pari opportunità di successo, con l'utilizzo anche di una didattica "en plein air", letteralmente all'aria aperta, costituita da piccoli presidi didattici diffusi (aule verdi, laboratori, osservatori) dell'Istituto.
Anche gli spazi interni sono confortevoli per chi li abita e per chi ci lavora: a quelli attrezzati per importanti occasioni di esplorazione (manipolazione, laboratorio, collaborazione) si affiancano quelli per momenti informali (pausa, riflessione, lettura), dove anche gli ambienti-filtro, connettivi tra il dentro ed il fuori, giocano un ruolo ideale per dare continuità e fluidità alla vita scolastica.
In questa doppia valenza di istituzione fisica e immateriale con i suoi spazi, fisici e culturali, la nostra scuola si apre alla comunità locale, insegna-educa ed impara essa stessa, consentendo la massima flessibilità, diversificazione, efficienza ed efficacia del servizio offerto, in una prospettiva del miglior utilizzo delle risorse, delle strutture che la compongono e sempre attenta all'integrazione con il contesto circostante. In tal modo, ponendosi "scuola senza più pareti", contribuisce a far fiorire l'humanitas e la prosperità degli studenti, delle famiglie, degli operatori, con percorsi formativi che promuovono la cultura matematica, scientifica, delle competenze digitali e linguistiche come pure le attività tecnico-pratiche integrate e associate ai diversi profili professionali e tecnici, per consentire l'acquisizione di competenze lavorative e di cittadinanza attiva, legate allo sviluppo personale e all'autorealizzazione.
In particolare la Scuola secondaria di II grado, con gli indirizzi dell'Istituto tecnico agrario, dell'Istituto professionale forestale e dell'Istituto alberghiero interagisce con tutte le realtà ambientali e produttive del territorio. Costituisce un vivaio di nuove leve per il mondo dell'imprenditoria e della ricettività locale, si qualifica come "Comunità educante" e propone un approccio "ecosistemico" dell'apprendimento che, pertanto, non è immutabile, ma diventa "per tutta la vita", proteso al miglioramento ed alla ricerca di standard sempre più alti e qualificanti, finalizzato alla ricerca di soluzioni sempre più efficaci.
Rivolgendomi a voi, studentesse e studenti, vi invito, dunque, ad essere attenti alle innovazioni possibili, per anticipare i tempi e trovarvi pronti ai continui cambiamenti ambientali, scientifici e tecnologici; a fare tesoro delle esperienze accumulate per correggere errori e sviluppare risultati positivi.
Noi, siamo certi di poter offrire a voi tutti queste prospettive.
Con un pensiero del filosofo latino Lucio Anneo Seneca concludo rivolgendovi un ultimo invito per comprendere che "Non per la scuola, ma per la vita s'impara".

IOSFC

Istituto Professionale Statale
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera M. Buonarroti

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA E L' OSPITALITÀ ALBERGHIERA M. BUONARROTI

L'Istituto Alberghiero di Caprese Michelangelo presenta un percorso di studi articolato in cinque anni. Nei primi due anni gli studenti sono inseriti nelle attività laboratoriali di enogastronomia, cucina, sala e vendita e accoglienza turistica, parte delle discipline di area comune. Dal terzo anno i ragazzi possono scegliere l'indirizzo di specializzazione tra enogastronomia, cucina, prodotti dolciari, sala e vendita o accoglienza turistica, caratterizzato da specifiche discipline professionalizzanti. Al termine del terzo anno è possibile ottenere una qualifica professionale regionale riconosciuta a livello nazionale ed europeo (IeFP). Negli ultimi tre anni, nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO) gli studenti partecipano a corsi professionalizzanti di approfondimento con esperti di settore, per esempio in pasticceria, arte bianca, bartending, latte art, sommellerie e hôtellerie e seguono stage in importanti e rinomate aziende del settore a cui si affiancano, attraverso il progetto europeo Erasmus Plus, anche stage formativi in aziende estere. Durante l'intero percorso gli studenti sono coinvolti in eventi, manifestazioni, concorsi enogastronomici, fiere e visite presso prestigiose strutture ricettive per mettere in pratica quanto appreso in aula e in laboratorio, secondo la tecnica della simulazione d'impresa e il principio "imparare facendo".
Numerosi e variegati sono gli sbocchi occupazionali nel settore alberghiero e ristorativo, nelle agenzie di viaggi e nell'organizzazione di eventi. Inoltre, come per tutti i percorsi di studi, il diploma quinquennale consente di poter accedere a qualsiasi facoltà universitaria e ai concorsi pubblici in cui costituisce requisito.
La scuola organizza i corsi di sicurezza sul lavoro e HACCP, propedeutici alle attività laboratoriali. Inoltre, a questi attestati affianca anche la possibilità di conseguire le certificazioni linguistiche DELF e Trinity College London.

IOSFC

Area comune agli indirizzi

Discipline	Ore Settimanali				
	I	II	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	3	4	4	4
Inglese	3	3	3	3	3
Storia	•	2	2	2	2
Geografia generale ed economica	2	•	•	•	•
Diritto ed Economia	2	2	•	•	•
Matematica	3	4	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Fisica	2	•	•	•	•
Scienze Naturali	•	2	•	•	•
Scienza degli alimenti	2	2	•	•	•
Lab. di servizi enogastronomici - settore cucina	3*	3*	•	•	•
Lab. di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	3*	3*	•	•	•
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	4[1]	3[1]	•	•	•
Seconda lingua straniera - Francese	2	2	3	3	3
Tecnologie per l'informatica e la comunicazione [TIC]	1[2]	2[2]	•	•	•
Laboratorio di TIC	2	2	•	•	•

* La classe viene suddivisa in squadre.

[1] di cui un'ora in compresenza con Diritto ed Economia e un'ora in compresenza con Laboratorio di TIC.

[2] di cui un'ora in compresenza con Laboratorio di TIC.

Sabato libero

Nuovo piano di Studio in linea con l'autonomia scolastica e con la Riforma degli Istituti Professionali

Istituto Omnicomprensivo Statale
Amintore Fanfani / Alberto M.Camaiti

Discipline Professionalizzanti

Discipline	Ore Settimanali				
	I	II	III	IV	V
Articolazione Enogastronomia - Cucina					
Scienza e cultura dell'alimentazione	•	•	4	3	4
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	•	•	4	4	4
Lab. di servizi enogastronomici - settore cucina	•	•	7*	6*	6^
Lab. di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	•	•	•	2	2
Articolazione Enogastronomia - Opzione Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali					
Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	•	•	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative	•	•	•	2	2
Laboratorio settore pasticceria	•	•	9	3	3
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	•	•	•	3	2
Tecniche organizzazione e gestione processi produttivi	•	•	2	3	4
Articolazione Servizi di Sala e di Vendita					
Scienza e cultura dell'alimentazione	•	•	4	3	4
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	•	•	4	4	4
Lab.di servizi enogastronomici - settore cucina	•	•	•	2	2
Lab. di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	•	•	7*	6*	6^
Articolazione Accoglienza Turistica					
Scienza e cultura dell'alimentazione	•	•	4	2	2
Diritto e tecniche amministrative struttura ricettiva	•	•	4	6	6
Tecniche di comunicazione	•	•	•	2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	•	•	6	4	4
Totale complessivo ore **AC** + **DP**	32	32	32	32	32

* di cui 1 in compresenza con Scienza e cultura dell'alimentazione.

^ di cui 2 in compresenza con Scienza e cultura dell'alimentazione.

IOSFC

Istituto Omnicomprensivo Statale
Amintore Fanfani / Alberto M.Camaiti

Istituto Tecnico Agrario Statale
Gestione Ambiente e Territorio

ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE
GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO

L'Istituto Tecnico Agrario di Pieve Santo Stefano presenta un percorso di studi articolato in cinque anni che si snoda tra discipline di area comune, di cui sono parte integrante fin dal primo anno le attività laboratoriali, e discipline professionalizzanti che caratterizzano gli ultimi tre anni. Alla creazione di solide competenze tecnico-scientifiche e pratiche si affianca una particolare attenzione all'innovazione nei processi produttivi e trasformativi vegetali e animali (olio, latte, vino) e nella gestione del territorio, oggi imprescindibili dal concetto di sostenibilità ambientale e biodiversità. Sono pertanto competenze specifiche dei profili dei nostri studenti: l'organizzazione e gestione di processi produttivi e trasformativi vegetali e animali con attenzione alla qualità e alla valorizzazione dei prodotti, ai processi teconologici e biotecnologici e al rispetto dell'ambiente; il controllo chimico-fisico, igienico e organolettico delle produzioni; la gestione e valorizzazione del territorio con riferimento all'equilibrio ambientale e idrogeologico e al paesaggio rurale; la capacità di esprimere giudizi di valore su beni, diritti e servizi, anche con riferimento al catasto, all'estimo e al genio rurale; l'ideazione e attuazione di strategie di conservazione e tutela del patrimonio ambientale sulla base della legislazione ambientale. Nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO) gli studenti partecipano a specifiche attività pratiche interne o esterne alla scuola e a stage in importanti aziende ed enti in Italia.
Stage formativi all'estero sono possibili grazie all'adesione al progetto europeo Erasmus Plus-Forest4Life.
Durante l'intero percorso di studi gli studenti sono coinvolti in eventi, manifestazioni di settore, collaborazioni, uscite sul territorio e visite presso varie strutture e aziende per fare esperienza sul campo di quanto appreso in aula, in laboratorio e nell'azienda agricola della scuola.
Numerosi e vari gli sbocchi occupazionali, per esempio in ambito aziendale (agrario, agroalimentare, agroindustriale), nella gestione, progettazione e cura del verde pubblico e privato, negli enti di assistenza agli imprenditori agricoli, nella libera professione come perito agrario e come agrotecnico, nelle aziende sanitarie e in altri enti locali, con attenzione anche alle nuove professioni "verdi" legate alla gestione sostenibile dei processi umani e produttivi. Inoltre, come per tutti i percorsi di studi, il diploma quinquennale consente di poter accedere a qualsiasi facoltà universitaria e ai concorsi pubblici in cui costituisce requisito.
Oltre agli attestati riguardanti la sicurezza, propedeutici allo svolgimento di alcune specifiche attività, nell'ambito del percorso scolastico gli studenti possono conseguire anche la certificazione HACCP, la certificazione per l'acquisto e l'utilizzo dei prodotti fitosanitari e la patente di guida del trattore. A questi si affianca anche la possibilità di conseguire le certificazioni linguistiche DELF e Trinity College London.

IOSFC

Area comune agli indirizzi

Discipline	Ore Settimanali				
	I	II	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	3	4	4	4	4
Inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Geografia generale ed economica	1	•	•	•	•
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2	•	•	•
Scienze integrate - Scienze della Terra e Biologia	2	2	•	•	•
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate - Fisica	3	3	•	•	•
Scienze integrate - Chimica	4	3	•	•	•
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3	•	•	•
Tecnologie informatiche	3	•	•	•	•
Scienze e tecnologie applicate	•	3	•	•	•

Sabato libero

A seguito dei processi di riforma in corso, il presente Piano di Studi potrebbe subire variazioni.

Discipline Professionalizzanti

Discipline	Ore Settimanali				
	I	II	III	IV	V
Articolazione Produzioni e Trasformazioni					
Complementi di matematica	•	•	1	1	•
Produzioni animali	•	•	3	3	2
Produzioni vegetali	•	•	5	4	4
Trasformazione dei prodotti	•	•	2	3	3
Economia, estimo, marketing e legislazione	•	•	3	2	3
Genio rurale	•	•	3	2	•
Biotecnologie agrarie	•	•	•	2	3
Gestione dell'ambiente e del territorio	•	•	•	•	2
Articolazione Gestione dell'Ambiente e del Territorio					
Complementi di matematica	•	•	1	1	•
Produzioni animali	•	•	3	3	2
Produzioni vegetali	•	•	5	4	4
Trasformazione dei prodotti	•	•	2	2	2
Genio rurale	•	•	2	2	2
Economia, estimo, marketing e legislazione	•	•	2	3	3
Gestione dell'ambiente e del territorio	•	•	•	•	4
Biotecnologie agrarie	•	•	2	2	•
Totale complessivo ore **AC** + **DP**	33	32	32	32	32

IOSFC

Istituto Omnicomprensivo Statale
Amintore Fanfani / Alberto M.Camaiti

Istituto Professionale Forestale Statale
Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale

ISTITUTO PROFESSIONALE FORESTALE STATALE
SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
Una scuola per l'ambiente

L'Istituto Professionale Forestale di Pieve S. Stefano propone un corso di studi articolato su cinque anni organizzato per sviluppare competenze sulla gestione forestale sostenibile e le attività agro-silvo-pastorali volte alla produzione, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli, agroindustriali e forestali, con riferimento all'agricoltura montana, alla gestione dei sistemi di allevamento e dei processi produttivi delle filiere selvicolturali e alla gestione del verde urbano. Le attività pratico-laboratoriali sono fondamentali in un percorso formativo che, attraverso discipline di area comune e professionalizzanti, ha come fondamento tematiche quali la multifunzionalità del bosco, lo sviluppo sostenibile, la gestione di parchi e aree protette, la legislazione ambientale, la tutela e la valorizzazione della biodiversità, del paesaggio e dell'ambiente secondo le più innovative strategie di gestione sostenibile delle attività umane e produttive e delle aziende agro-forestali. In un'ottica contemporanea si fa riferimento anche alle numerose attività connesse al bosco come, per esempio, la produzione, trasformazione, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli e forestali accanto all'escursionismo, anche per studio e ricerca, le attività ricreative e sportive, il turismo naturalistico.

Al termine del terzo anno gli studenti hanno la possibilità di ottenere la qualifica professionale regionale di "addetto alle operazioni di selvicoltura e salvaguardia dell'ambiente" riconosciuta a livello nazionale ed europeo (IeFP).

Nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO) gli studenti partecipano a specifiche attività pratiche interne o esterne alla scuola e a stage in importanti aziende ed enti in Italia. Gli Stage formativi all'estero sono possibili grazie all'adesione al progetto europeo Erasmus Plus-Forest4Life.

Durante l'intero percorso di studi gli studenti sono coinvolti in eventi, manifestazioni di settore, collaborazioni, uscite sul territorio e visite presso varie strutture e aziende per fare esperienza sul campo di quanto appreso in aula, in laboratorio e nell'azienda agricola della scuola.

Numerosi e vari gli sbocchi occupazionali per i diplomati, per esempio in ambito aziendale (agrario, forestale), nella gestione, progettazione e cura del verde pubblico e privato, nei vivai forestali, nelle aree protette e nei parchi, negli enti di assistenza agli imprenditori agricoli, nella libera professione come agrotecnico, nelle aziende sanitarie e in altri enti locali o negli uffici territoriali che si occupano di sviluppo rurale, con attenzione anche alle nuove professioni "verdi" legate alla gestione sostenibile dei processi umani e produttivi. Inoltre, come per tutti i percorsi di studi, il diploma quinquennale consente di poter accedere a qualsiasi facoltà universitaria e ai concorsi pubblici in cui costituisce requisito.

Oltre agli attestati riguardanti la sicurezza, propedeutici allo svolgimento di alcune specifiche attività, nell'ambito del percorso scolastico gli studenti possono conseguire anche la certificazione HACCP, la certificazione per l'acquisto e l'utilizzo dei prodotti fitosanitari e la patente di guida del trattore. A questi si affianca anche la possibilità di conseguire le certificazioni linguistiche DELF e Trinity College London.

IOSFC

Area comune agli indirizzi

Discipline	Ore Settimanali				
	I	II	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	3	4	4	4
Inglese	3	3	3	3	3
Storia	•	2	2	2	2
Geografia generale ed economica	2	•	•	•	•
Matematica	3	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2	•	•	•
Scienze integrate - Scienze della Terra e Biologia	2	2	•	•	•
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate - Fisica	2	•	•	•	•
Scienze integrate - Chimica	•	2	•	•	•
Tecnologie per l'informatica e la comunicazione [TIC]	2	2	•	•	•
Ecologia e Pedologia	3	4	•	•	•
Laboratori di scienze e tecnologie agrarie	6	5	•	•	•

Sabato libero

Discipline Professionalizzanti

Discipline	Ore Settimanali				
	I	II	III	IV	V
Opzione **Gestione Risorse Forestali e Montane**					
Laboratorio di Biologia applicata ai processi di trasformazione	•	•	2	2	•
Tecniche di produzioni vegetali e zootecniche	•	•	2	2	2
Agronomia del territorio agrario e forestale	•	•	2	2	2
Economia agraria e legislazione di settore agrario e forestale	•	•	3	3	4
Gestione e valorizzazione delle attività produttive e sviluppo del territorio e sociologia rurale	•	•	3	3	3
Silvicoltura, dendrometria e utilizzazioni forestali	•	•	4	4	5
Assestamento forestale, gestione parchi, aree protette e fauna selvatica	•	•	2	2	2
Totale complessivo ore **AC** + **DP**	32	32	32	32	32

IOSFC

Il Convitto

CONVITTO ISTITUTO OMNICOMPRENSIVO STATALE
AMINTORE FANFANI ALBERTO M.CAMAITI

La scuola dispone di un convitto maschile e femminile a Pieve S. Stefano. Studenti e studentesse sono seguiti da educatori ed educatrici nello studio pomeridiano e nella gestione della giornata, con la cura e la professionalità adeguate ad assicurare una serena vita scolastica e relazionale. La mensa, l'assistenza sanitaria e il servizio di trasporti dedicati, affiancati da varie iniziative ricreative e sportive programmate, arricchiscono e completano questo importante servizio che ha permesso e continua a permettere a studenti provenienti da tutta Italia di frequentare i nostri Istituti di Pieve S. Stefano e Caprese Michelangelo.

Istituto Omnicomprensivo Statale
Amintore Fanfani / Alberto M.Camaiti

IOSFC

Certificazioni

CERTIFICAZIONE HACCP

Attestato HACCP

TRINITY COLLEGE LONDON

Attestato Trinity College

FRANCE EDUCATION INTERNATIONAL | DELF DALF

Attestato DELF

PATENTINO AGROFARMACI

Patente Agrofarmaci

PATENTE TRATTORI ESCAVATORI

Patente per trattori ed escavatori

IeFP Istruzione e Formazione Professionale

Qualifica
Operatore agricolo
Gestione delle aree boscate e forestali

Qualifica
Operatore della ristorazione
Allestimento sala e somministrazione di piatti e bevande

Qualifica
Operatore della ristorazione
Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

Qualifica
Operatore ai servizi di promozione ed accoglienza

Istituto Omnicomprensivo Statale
Amintore Fanfani / Alberto M.Camaiti

NEVE

VELA

ERASMUS +

IOSFC

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA M. BUONARROTI

ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE
GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO

ISTITUTO PROFESSIONALE FORESTALE STATALE
SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
Una scuola per l'ambiente

CONVITTO ISTITUTO OMNICOMPRENSIVO STATALE
AMINTORE FANFANI ALBERTO M.CAMAITI

Costruiamo il futuro. Insieme.

Istituto Omnicomprensivo Statale
Amintore Fanfani / Alberto M. Camaiti

Via San Lorenzo, 18
52036 Pieve Santo Stefano (AR)
t/ **0575.799057**

www.fanfanicamaiti.edu.it
aris01800a@istruzione.it
aris01800a@pec.istruzione.it

Agrario / Forestale
Via San Lorenzo, 18
52036 Pieve Santo Stefano (AR)
t/ **0575.799552**

Alberghiero
Località Zenzano
52033 Caprese Michelangelo (AR)
t/ **0575.793554** - **0575.793592**