



Ministero dell'Istruzione

I.S. San Pellegrino con Convitto Annesso

Viale della Vittoria, 6 – 24016 San Pellegrino Terme (BG) - ☎ 0345 21096 - 📠 0345 23118
 ✉ info@issanpellegrino.edu.it - ✉ bgis041007@pec.istruzione.it - Cod. Mecc. BGIS041007

San Pellegrino Terme, 23/11/20

**Gentile Dirigente scolastico,
 Caro Referente Orientamento,**

consapevoli che un percorso di orientamento è indispensabile per una crescita equilibrata ma altrettanto consci che gli studenti di terza media hanno già vissuto due blocchi scolastici forzati nel loro percorso di crescita a causa della pandemia, l'Istituto Superiore "SAN PELLEGRINO" che vanta 60 anni di esperienza nel campo turistico-enogastronomico, cercando di interpretare le esigenze dei genitori e degli studenti di terza media, propone un incontro di sabato in Google-meet di circa 1 ora in data e nell'ora che voi indicherete nella mail, per aiutare le famiglie nella scelta. Gli incontri online sono previsti per un numero massimo di 15 studenti a volta.
 Tre opportunità di collegamento online;

- **sabato dalle 9 alle 10**
- **sabato dalle 10 alle 11**
- **sabato dalle 11 alle 12**

In ciascun incontro verrà proposta la stessa offerta formativa che riguarda l'istituto **TECNICO TURISTICO** con tutte le opportunità linguistiche anche opzionali che offriamo e il percorso Professionale di **ENOGASTRONOMIA** con materie comuni nel biennio per tutti gli studenti, con l'articolazione in terza di ARTE BIANCA-ACCOGLIENZA TURISTICA-CUCINA-SALA E VENDITE. In entrambi i corsi vengono posti in evidenza i percorsi per acquisire competenze trasversali per l'orientamento ex alternanza scuola lavoro attraverso il racconto di esperienze. L'Istituto offre anche la possibilità di esperienze di residenzialità, poichè gestisce due realtà convittuali.
 Trovate tutte le specifiche sul sito della scuola:

www.issanpellegrino.edu.it

Un percorso preferenziale viene proposto per gli studenti "fragili". Con la presentazione all'IS "San Pellegrino" della convenzione firmata dal Dirigente scolastico, offriamo opportunità esperienziali nei Laboratori, anche in questo periodo, per costruire percorsi di continuità, in modo che, in accordo con le famiglie e gli insegnanti di sostegno, possano vivere con minore ansia il passaggio fra i diversi ordini di scuola.

La Dirigente scolastica e il Team dell'orientamento, esprime tutto il proprio desiderio e augurio di poter accogliere gli studenti in presenza non appena la situazione sanitaria lo permetterà inviando semplicemente una mail a orientamento@issanpellegrino.edu.it a tal proposito l'Istituto Superiore di San Pellegrino si prepara ad accogliervi **nell'OPEN WEEK che va dal 14 dicembre al 19 dicembre** compreso, con visite guidate personalizzate effettuate anche da nostri studenti. Nella mail indicate Cognome e nome, giorno della visita, numero di telefono ora della visita sapendo che la scuola vi accoglie **dalle 8.30 alle 18.30 dal lunedì al sabato** compreso.

Cod. Univoco fatt. elettronica: UFU6XX – Codice Univoco protocollo B6M5US

🌐 <http://issanpellegrino.edu.it> - Cod. Fisc. 95239560162
 IBAN Banca: IT39 H031 1153 4500 0000 0001 074
 IBAN Posta: IT64 P076 0111 1000 0001 2661 245



Ci auguriamo che in tale data la situazione igienico sanitaria della Regione Lombardia sia migliorata.

In allegato trovate la Presentazione della scuola che vi può servire come primo approccio alla nostra conoscenza, ci trovate anche in tv da "Cotto e mangiato", su l'Eco di Bergamo con "Ricetta quasi perfetta" ecc...

Presentazione da allegare

Rimaniamo in attesa di incontrarvi nel mentre inviamo cordiali saluti.

Team Orientamento

Istituto Superiore "San Pellegrino"

Istituto Superiore San Pellegrino

SAN PELLEGRINO TERME

Un passaporto per il futuro



50 anni in breve...

- ▶ **1962** - IPAS di San Pellegrino Terme
- ▶ **1964** - Prime qualifiche
 - ▶ sette studenti
- ▶ **1982** - Biennio post qualifica
 - ▶ 10 diplomati alla maturità
- ▶ **1984** - Sede staccata di Nembro
- ▶ **2010** - Riforma Gelmini
 - ▶ Professionali diventano quinquennali
 - ▶ Enogastronomia, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica, Prodotti Dolciari e Industriali
 - ▶ **Avvio percorso leFP**
- ▶ **2019** - Avvio percorso Tecnico Economico ad indirizzo Turistico



... e oggi



- ▶ La scuola è cambiata
 - ▶ Avviati percorsi di Alternanza Scuola Lavoro (ora PCTO)
- ▶ Attenzione costante al **territorio**
- ▶ Incontri, manifestazioni di enti esterni in valle o in provincia, concorsi
- ▶ Contatti con il **mondo del lavoro**
 - ▶ **Ex allievi illustri:** Martino d'Antonio, Alberto Gianati, Luca Cinacchi, Mirko Ronzoni, Andrea Mainardi, ...

HELL'S KITCHEN™



Luca Cinacchi



Mirko Ronzoni



Andrea Mainardi

Il convitto

- ▶ Due sezioni
 - ▶ maschile e femminile
 - ▶ con gli educatori
 - ▶ attività educative
 - ▶ attività ludiche
 - ▶ gruppi studio assistiti
 - ▶ formula semiconvitto
 - ▶ progetti sul territorio
 - ▶ progetti con i genitori



GLI INDIRIZZI



TECNICO

Istituto Tecnico Turistico

PROFESSIONALE

Istituto Professionale **5 ANNI**

CUCINA

A

ARTE BIANCA E
PASTICCERIA

ACCOGLIENZA
TURISTICA

BAR SALA E
VENDITA

TECNICO TURISTICO

- ▶ Sbocchi professionali in imprese di comunicazione, strutture ricettive, enti pubblici e privati del settore turistico
 - ▶ Direttore tecnico di agenzia, organizzatore/accompagnatore turistico, organizzatore di eventi e convegni, guida turistica, ...
- ▶ Studi universitari
 - ▶ Lingue e letterature straniere, discipline economiche e giuridiche
- ▶ Tre lingue curriculari, opzionale corso certificazione quarta lingua
 - ▶ Inglese e spagnolo nel biennio e tedesco dal terzo anno
 - ▶ Progetto di certificazione lingua francese
 - ▶ Certificazioni linguistiche
- ▶ Stage linguistici all'estero
 - ▶ Erasmus+, PON ASL estero



ENOGASTRONOMIA: cucina

- ▶ Potrò lavorare in proprio o come dipendente
 - ▶ chef, cuochi, gestori di locali, ristorazione collettiva
 - ▶ gastronomie
 - ▶ consulente professionale
 - ▶ food and beverage manager
 - ▶ consulente HACCP

Classe	Lab. Cucina	Altre materie di indirizzo
Terza	7	11
Quarta	7+1	10
Quinta	6+1	11



ARTE BIANCA E PASTICCERIA

- ▶ Potrò lavorare in proprio o come dipendente
 - ▶ chef, cuochi, pasticceri, gestori di locali, chef televisivo, chef per la ristorazione collettiva
 - ▶ consulente per ristoranti, alberghi e industrie alimentari
 - ▶ food and beverage manager

Classe	Lab. Pasticc.	Altre materie di indirizzo
Terza	7	11
Quarta	5+2	11
Quinta	5+2	11



BAR SALA E VENDITA

- ▶ Potrò lavorare in proprio o come dipendente
 - ▶ maître, sommelier, camerieri, barman, responsabili di sala, gestori di locali e di mense scolastiche o aziendali
 - ▶ consulente per ristoranti, alberghi e industrie alimentari
 - ▶ food and beverage manager

Classe	Lab. Sala	Altre materie di indirizzo
Terza	7+1	10
Quarta	6+1	11
Quinta	6+2	10



ACCOGLIENZA TURISTICA

- ▶ Potrò lavorare in proprio o come dipendente
 - ▶ receptionist per hotel, centri wellness, aziende in genere per servizi di accoglienza e accreditamento
 - ▶ organizzatore di eventi
 - ▶ assistente di volo, assistente di terra
 - ▶ operatore turistico
 - ▶ animatore turistico
 - ▶ e-reputation manager

Classe	Lab. Acc. Tur.	Altre materie di indirizzo
Terza	7	11
Quarta	6+1	11
Quinta	5+3	10



food-shopper
pasticcere
food-innovator
food-explorer
personal-chef
food-influencer
catering-manager
food-writer
personal-trainer-dell'orto
guida-turistica-enogastronomica
food&beverage-manager
banqueting-manager
mastro-birraio
executive-chef
sommelier-2.0
food-stylist
pastry-chef
food-forager
food-blogger

ESERCITAZIONI al servizio degli studenti

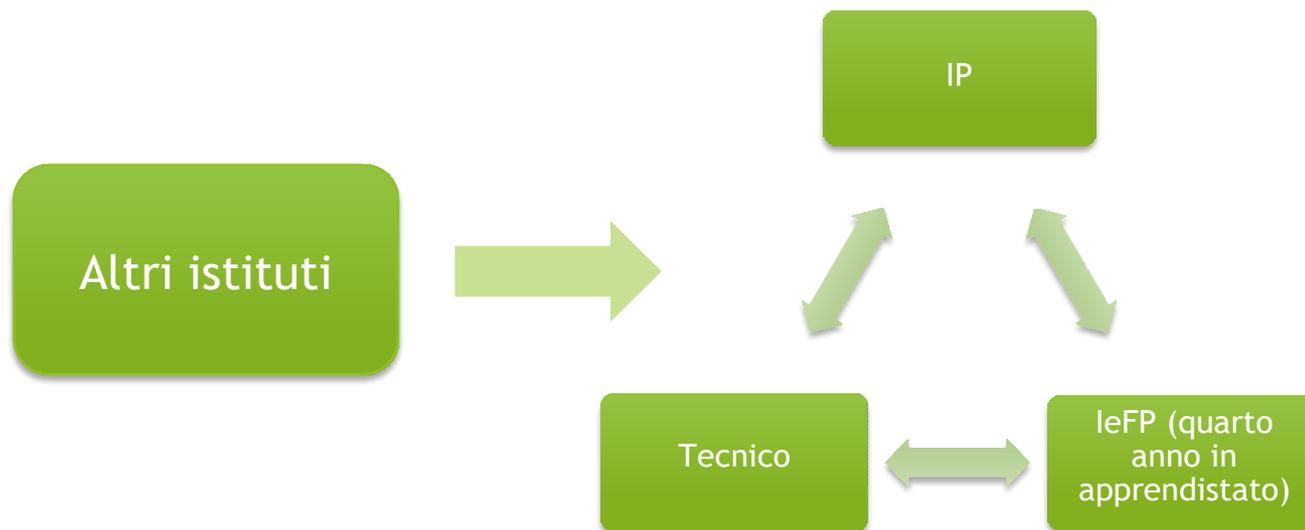
- ▶ Bureau
- ▶ Bar
- ▶ Guest relation
- ▶ Laboratorio arte bianca
 - ▶ Produzione ad uso interno di pizze, focacce e grandi lievitati
 - ▶ Laboratori dedicati agli studenti con bisogni educativi speciali



PASSAGGI

in ingresso / interni

- ▶  Guida sul sito
- ▶  tiziana.greco@issanpellegrino.edu.it



PCTO

Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (ex Alternanza Scuola Lavoro)

- ▶ l'importanza di misurarsi con la realtà del lavoro
- ▶ placement nazionali e internazionali
- ▶ Percorsi individualizzati per studenti con bisogni educativi speciali

	Tecnico	Professionale
	dalla terza	dalla seconda
Stage in azienda del settore	Almeno 150 ore nel triennio	3 sett.
Formazione sulla sicurezza	8 ore	8 ore

... in strutture di eccellenza

▶ STAGE

- ▶ **Accoglienza:** Relais San Lorenzo, NH Hotel Bergamo e Orio
- ▶ **Cucina:** da Vittorio, da Frosio, la Brughiera
- ▶ **Pasticceria:** da Vittorio, la Marianna, pasticceria Acquario
- ▶ **Sala:** Villa d'Este, QC Terme, Castello di Clanezzo, Casual in Città Alta
- ▶ ...

▶ INFRA-ANNUALI, ESTIVI, ECCELLENZA

- ▶ **Atalanta B.C.**
- ▶ **Sardegna:** Le Dune, CPH Pevero, Palmasera
- ▶ **Toscana:** Marinetta Marina di Bibbiana, Resort il Ciocco
- ▶ **Liguria:** Grand Hotel Excelsior Rapallo
- ▶ **Puglia:** Caroli hotel Gallipoli
- ▶ **Romagna:** Milano Marittima
Grand Hotel Gallia
- ▶ **Milano:** Identità Golose,
Langosteria, Park Hyatt



Ma anche

- ▶ ARMR
- ▶ Atalanta B.C.
- ▶ Rotary Città Alta
- ▶ Bergamo Scienza
- ▶ Summer School
- ▶ Fiera di San Matteo
- ▶ G7 Astino
- ▶ Emozioni dal mondo
- ▶ Cotto e mangiato
- ▶ Concorso Mattias Peri
- ▶ GourmArte
- ▶ ...

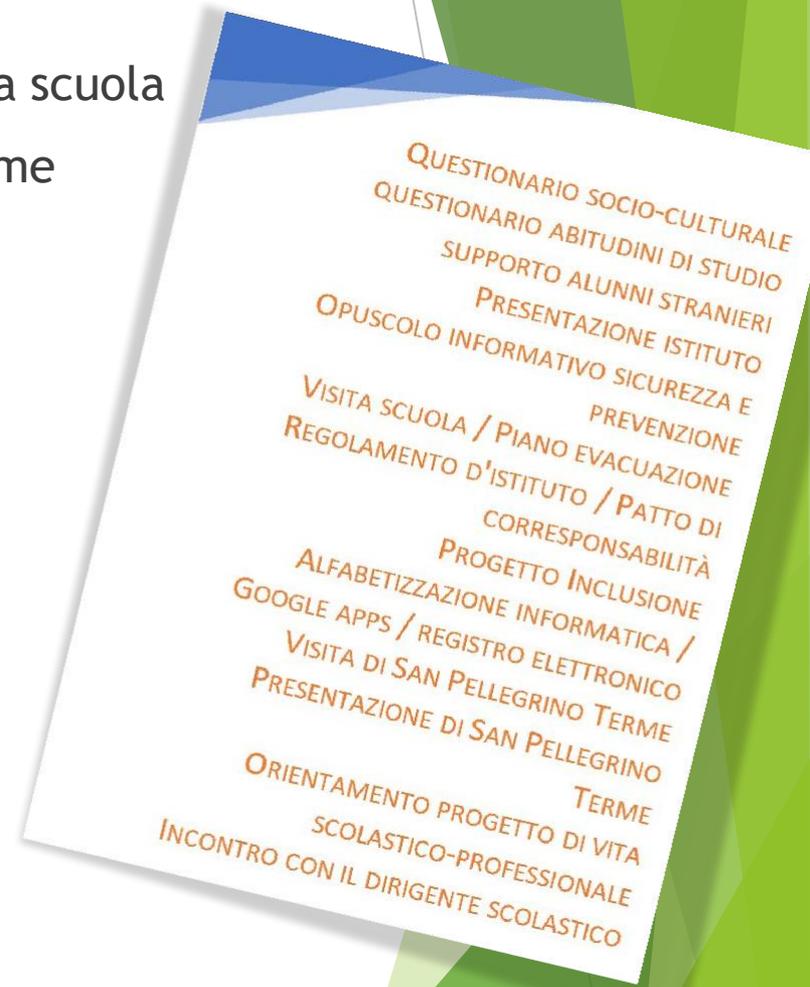


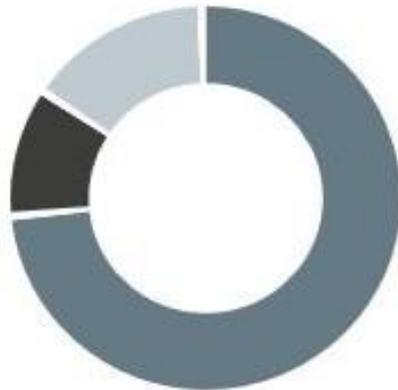
Accoglienza classi prime

- ▶ Sezione Speciale classi prime sul sito della scuola
- ▶ Settimana di accoglienza alunni classi prime

Inclusività

- ▶ Commissione benessere dello studente
- ▶ Scuola inclusiva
- ▶ Sportello psicologico



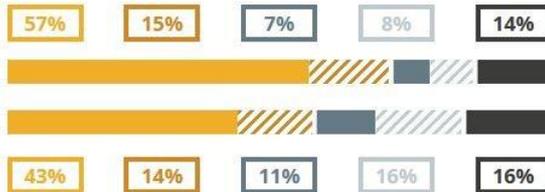


COERENZA TRA DIPLOMA E LAVORO DOPO 2 ANNI

- Lavoro coerente col titolo di studio
- Professioni trasversali
- Lavoro non coerente col titolo di studio

COSA FANNO I DIPLOMATI?

- Occupati (HANNO LAVORATO PIÙ DI 6 MESI IN DUE ANNI)
- Sottoccupati (HANNO LAVORATO MENO DI 6 MESI IN DUE ANNI)
- Lavorano e studiano all'università
- Studiano all'università
- Disoccupati / NEET / Estero / Altra formazione



IPSSAR SAN PELLEGRINO TERME
MEDIA SCUOLE DELLO STESSO TIPO NELLA PROVINCIA

CONTRATTO DEI DIPLOMATI DOPO 2 ANNI

- Permanente - Tempo indeterminato
- Permanente - Apprendistato
- Temporaneo



Statistiche lavoro in uscita (Eduscopio)

Altri progetti

- ▶ Erasmus+
- ▶ PON FSE FESR
- ▶ Eipass, ECDL
- ▶ Preparazione certificazioni linguistiche
 - ▶ Inglese: **PET**, **First** (fino a C1)
 - ▶ Francese: **Delf** (B1)
 - ▶ Spagnolo: **Dele** (fino a B2)
 - ▶ Tedesco: **Fit2** (A2)
- ▶ Laboratorio stampante 3D



ERASMUS+

2014 - 2020 programme for Education,
Training, Youth, and Sport



pon

2014-2020

FONDI

STRUTTURALI

EUROPEI



CONTATTI

Web: issanpellegrino.edu.it

Istituto Superiore "San Pellegrino"

Viale della Vittoria, 6
24016, San Pellegrino Terme

tel. 0345 21096 - fax 0345 23118

info@issanpellegrino.edu.it

ds@issanpellegrino.edu.it

orientamento@issanpellegrino.edu.it

Convitto

tel. 0345 20045

convittomaschile@issanpellegrino.edu.it

convittofemminile@issanpellegrino.edu.it