

L'OFFERTA FORMATIVA

L'offerta formativa si articola in quattro corsi di studio:

1) Istituto tecnico - settore tecnologico



Indirizzo: **Agricoltura, Sviluppo Rurale, Valorizzazione dei Prodotti del Territorio e Gestione delle Risorse Forestali e Montane**

2) Istituto professionale



Indirizzo: **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**
Indirizzo: **Agricoltura, Sviluppo Rurale, Valorizzazione dei Prodotti del Territorio e Gestione delle Risorse Forestali e Montane**



Studiare al "Todaro" significa puntare alla valorizzazione professionale, alla specializzazione, allo sviluppo di metodi e di ricerca. Significa altresì, preparare lo studente al confronto delle idee con l'opportunità di sviluppare nuove esperienze che conferiscono specificità al profilo professionale.

L'offerta formativa rinnovata è strettamente legata al territorio e al mondo produttivo dei settori della filiera agro-alimentare, chimico delle biotecnologie, dei servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale e dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.

Tale offerta formativa coniuga, infatti, la continua evoluzione delle conoscenze nei tre settori, con cambiamenti di carattere socio-economico intervenuti nella società e nel mercato del lavoro.

L'opportunità di conseguire una qualifica professionale, al terzo anno di studi dell'istituto professionale, amplia la possibilità di inserimento immediato nel mondo del lavoro.

LA SCUOLA

Con la sua struttura di nuova realizzazione, che permette una didattica più funzionale, efficace e confortevole per gli studenti, l'istituto offre una serie di servizi che potenziano l'offerta formativa. La scuola, inoltre, dispone di:

- Aula magna, biblioteca, aula multimediale
- Laboratori per alunni diversamente abili
- Palestra, Impianto sportivo polivalente
- Laboratori didattici (chimica, sala cucina e ricevimento)



ATTIVITÀ E AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA

L'istituto offre una serie di servizi e opportunità per facilitare ed ampliare l'offerta formativa:

- Progetti PON, POR di istituto, progetti studio in Europa
- Stage ed attività in alternanza scuola lavoro in azienda
- Attività semiconvittuali: servizio mensa gratuito ed attività extracurricolari pomeridiane con il supporto di personale educativo qualificato, per tutti gli alunni che ne fanno richiesta
- Partecipazione a gare e concorsi nazionali ed internazionali
- Corsi serali
- Progetti di integrazione ed inclusione per studenti con BES
- Sportello studenti con disabilità con la funzione di accompagnare e supportare studente e famiglia nel processo di definizione del proprio progetto di vita, in relazione alle risorse disponibili sul territorio, orientamento al lavoro, consulenza legale.



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
ITE "V. COSENTINO" - IPAA "F. TODARO" RENDE**

**SEZIONE ASSOCIATA IPAA "F. TODARO"
C.da Lacone - 87036 RENDE (CS)**

ISTRUZIONE TECNICA - SETTORE TECNOLOGICO

Indirizzo: **Agricoltura, Sviluppo Rurale, Valorizzazione dei Prodotti del Territorio e Gestione delle Risorse Forestali e Montane**

ISTRUZIONE PROFESSIONALE

Indirizzo: **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**
Indirizzo: **Agricoltura, Sviluppo Rurale, Valorizzazione dei Prodotti del Territorio e Gestione delle Risorse Forestali e Montane**



Le iscrizioni, da effettuarsi esclusivamente con modalità on-line, sono assicurate da personale dell'Istituto.

Orari:

Mattina: Tutti i giorni ore 8:00 ÷ 14:00

Pomeriggio: Giovedì ore 16:00 ÷ 17:00 (c/o ITE "V. Cosentino");

Pomeriggio: Lunedì - Venerdì ore 14:30 ÷ 20:00 (c/o IPAA "F. Todaro")

Uffici:

Centralino: 0984 466540 - 0984 462083

Fax: 0984 462384

Sede (IPAA "F. Todaro"): 0984 1851914

csis07400x@istruzione.it

csis07400x@pec.istruzione.it

<http://www.iisrende.gov.it>

Istruzione Tecnica **CHIMICA, MATERIALI E BIOTECNOLOGIE**

Il diplomato

- > possiede competenze riguardanti le analisi strumentali chimico-biologiche ed i processi produttivi.

È in grado di:

- > collaborare alla gestione ed al controllo di impianti chimici, tecnologici, biotecnologici;
- > gestire attività di laboratorio e situazioni di rischio ambientale.

Sbocchi formativi e lavorativi

- > accesso a tutti i percorsi universitari ed ai corsi IFTS, ITS e di Formazione Professionale post diploma
- > inserimento diretto nel mondo del lavoro e accesso agli albi delle professioni tecniche.

Sbocchi professionali

- > accesso a concorsi pubblici;
- > impiego come tecnico di laboratorio addetto ai controlli nei settori chimico, farmaceutico, merceologico, bromatologico, ecologia, igiene ambientale;
- > svolgimento attività di ricerca e analisi nelle industrie e laboratori;
- > svolgimento della libera professione di Perito Chimico.



Istruzione Tecnica **AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA**

Il diplomato

- > possiede competenze atte a valorizzare le risorse agroalimentari del territorio.

È in grado di:

- > condurre tecnicamente aziende agrarie e zootecniche;
- > organizzare attività di trasformazione e valorizzazione delle produzioni agroalimentari tipiche del nostro territorio;
- > controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico, igienico e organolettico;
- > gestire i processi produttivi ecosostenibili;
- > effettuare operazioni di estimo, genio rurale e di conservazione.

Sbocchi formativi e lavorativi

- > accesso a tutti i percorsi universitari ed ai corsi IFTS, ITS e di Formazione Professionale post diploma
- > inserimento diretto nel mondo del lavoro e accesso agli albi delle professioni tecniche.

Sbocchi professionali

- > impiego in aziende private nei settori agricolo, agro-alimentare, agro-industriale, orto-floro-vivaistico, zootecnico;
- > accesso a concorsi pubblici;
- > svolgimento della libera professione di Perito Agrario.



Istruzione Professionale **AGRICOLTURA E SVILUPPO RURALE**

Il diplomato

- > possiede competenze relative alla valorizzazione, produzione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali.

È in grado di:

- > agire nel sistema di qualità per il riscontro di trasparenza, tracciabilità e sicurezza nelle diverse filiere produttive;
- > assumere responsabilità nell'individuare soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative;
- > utilizzare tecniche di analisi costi/benefici/opportunità relative ai progetti di sviluppo e a processi di produzione e trasformazione;
- > assistere i produttori nell'elaborazione di piani e progetti concernenti lo sviluppo rurale;
- > organizzare e gestire attività di promozione e marketing dei prodotti agrari ed agroindustriali;
- > rapportarsi con gli enti territoriali per la realizzazione di opere di riordino fondiario, miglioramento ambientale, valorizzazione delle risorse paesaggistiche e naturalistiche;
- > intervenire in progetti per la valorizzazione del turismo locale e lo sviluppo dell'agriturismo, anche attraverso il recupero degli aspetti culturali delle tradizioni locali e dei prodotti tipici.

Sbocchi formativi e lavorativi

- > accesso a tutti i percorsi universitari
- > proseguimento degli studi nei corsi IFTS, ITS, e di Formazione Professionale post diploma
- > inserimento diretto nel mondo del lavoro.

Sbocchi professionali

- > impiego in aziende private nei settori agricolo, agro-alimentare, orto-floro-vivaistico, e pubbliche del settore forestale
- > professionista esterno (agrotecnico, consulente aziendale).



Istruzione Professionale **ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

Il diplomato

- > possiede competenze tecniche economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

È in grado di:

- > operare nella gestione dei servizi enogastronomici, dell'accoglienza, della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera;
- > programmare e realizzare eventi che valorizzano il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio;
- > attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici anche con l'individuazione di nuove tendenze nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Articolazioni:

Secondo il nuovo ordinamento le precedenti articolazioni (enogastronomia, sala e vendita e accoglienza turistica) sono confluite in un unico percorso di studio.

Sbocchi formativi e lavorativi

- > accesso a tutti i percorsi universitari
- > proseguimento degli studi nei corsi IFTS, ITS, e di Formazione Professionale post diploma
- > inserimento diretto nel mondo del lavoro.

Sbocchi professionali

- > impiego in aziende di ristorazione ed alberghiere sia pubbliche che private, in qualità di dipendente o direttore;
- > professionista esterno (organizzatore di congressi, accompagnatore turistico);
- > Insegnante di esercitazioni pratiche di enogastronomia, di servizi di sala e vendite e di accoglienza turistica.

