



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'INDUSTRIA E L'ARTIGIANATO
CON INDIRIZZO TURISTICO E ALBERGHIERO
"G. FERRARIS"
IGLESIAS



Sede Centrale

✉ Via Canepa – 09016 IGLESIAS

Succursale di Serra Perdosa

Via Pacinotti

Codice Fiscale 81003430923

Sito Web: www.ipsiaiglesias.org

☎ Tel. 0781/40148 – Fax 0781/259561

☎ Tel. 0781/254014

e-mail: info@ipsiaiglesias.org

Dirigente: Dott. Alberto Mantega

La formazione professionale sta assumendo sempre più un'importanza strategica nel mondo produttivo. Essa viene incontro da una parte, ai fabbisogni formativi espressi dalle aziende, dall'altra alle esigenze dei giovani di acquisire competenze e quindi maggiori sbocchi nel mondo del lavoro.

FINALITÀ GENERALI DELL'ISTITUTO

L'Istituto, per favorire la crescita culturale, sociale e professionale degli allievi, persegue le proprie finalità attraverso il conseguimento dei seguenti macro-obiettivi:

1. Formazione dell'uomo e del cittadino europeo aperto alle emergenti istanze di mondialità, attraverso la promozione di un atteggiamento critico, interattivo, creativo, propositivo nei confronti della mondialità.
2. Valorizzazione delle caratteristiche del singolo alunno con recupero delle eventuali situazioni di svantaggio e di diversità.
3. Sostegno e rinforzo dell'acquisizione di una professionalità di base flessibile, spendibile nel mondo del lavoro in continuo divenire.
4. Promozione di un modello organizzativo improntato all'efficienza ed efficacia.

LA SCUOLA

L'IPSIA G. Ferraris è ubicato in Via Canepa, poco distante dal centro. Il caseggiato, ex Istituto Enaoli, che ospita le classi dispone di ampi spazi adibiti ad aule e laboratori. Esso comprende un'aula magna recentemente ristrutturata che funge anche da teatro ed una ricca biblioteca. Numerosi gli spazi interni ed esterni utilizzati per le attività sportive e ricreative.

L'Istituto comprende anche una sede staccata in via Pacinotti, località Serra Perdosa frequentata dagli studenti del biennio alberghiero. Recentemente ristrutturata è dotata di aule luminose e laboratori di cucina e sala ben attrezzati.

CORSI DI STUDIO

Sulla base del nuovo ordinamento sono previste le seguenti figure professionali:

- **Manutentore e assistente tecnico** -figura professionale che possiede le competenze per operare nei processi di fabbricazione, assemblaggio e commercializzazione di prodotti industriali ed artigianali con articolazioni specifiche nei settori meccanico, elettrico- elettronico.

Quadro orario settimanale :32 ore

- **Tecnico dei Servizi Commerciali** -figura professionale che possiede le competenze per assumere ruoli nell'area dell'amministrazione delle imprese (settore turistico), del Marketing, della comunicazione e dell'economia sociale.

Quadro orario settimanale: 32 ore

- **Tecnico dei servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera** -figura professionale con competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia dove agisce nel sistema di qualità per la trasformazione, presentazione e servizio dei prodotti agro- alimentari e dell'ospitalità dove svolge attività operative e gestionali funzionali all'amministrazione , produzione erogazione e vendita dei servizi.

Quadro orario :32 ore

Struttura dei corsi

1° BIENNIO

2° BIENNIO

5° ANNO

ESAME di STATO- Diploma

Per tutte le figure professionali sopraelencate, nei primi tre anni è possibile conseguire una qualifica regionale riconosciuta a livello nazionale e spendibile subito nel mondo del lavoro.

Per i servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera dopo il primo biennio comune si può scegliere sulle seguenti articolazioni:

- **Enogastronomia**
- **Servizi di sala e vendita**
- **Accoglienza turistica**

Alternanza scuola e lavoro: Imprese artigianali – alberghiere.

In linea con le indicazioni presenti nella riforma, che coinvolge gli istituti professionali, tutte le attività sia curriculari, che di indirizzo, vengono supportate da una metodologia laboratoriale, e da un significativo numero di ore di stages in aziende regionali e nazionali.

PROGETTI EDUCATIVI ATTIVATI

- **Orientamento in ingresso e in itinere: rivolto alle scuole medie**
- **Orientamento in uscita: verso l'Università**
- **Tirocini di Orientamento estivi, stages nel territorio**
- **Educazione alla legalità**
- **Teatro**
- **Consolidamento delle abilità di studio**
- **Patentino ciclomotori**
- **Natale e Solidarietà**
- **Monumenti Aperti**
- **Sportello didattico**
- **Sportello d'ascolto**
- **Educazione alla Salute: azioni mirate alla prevenzione.**

- **Attività sportiva: Tornei interni di calcio a 5, basket, pallavolo.**
- **Viaggi d'Istruzione e visite guidate**
- **Progetto S.i.S**
- **Progetto NESI-NEC per installatori e manutentori di impianti fotovoltaici**
- **Tren Ipsia – Un viaggio nel passato , un plastico per imparare.**
- **Corsi di cucina, pasticceria, sommelier, barman.**
- **Stages presso aziende ristorative e strutture di ricevimento.**
- **TG I.P.S.I.A.**
- **Mediatore culturale**
- **L'orto sinergico.**
- **Tirocinio estivo di orientamento al lavoro.**
- **Gare nazionali ed internazionali di matematica, di cucina e sala bar.**
- **POR: LiberAmente**
- **Progetto di giornalismo in collaborazione con L'Unione Sarda**
- **Progetto Comenius**
- **Progetto Leonardo**

STRUTTURE

L'Istituto, rinnovato e adeguato alle norme di sicurezza previste dall'Unione Europea, dispone di:

- laboratori di informatica
- laboratorio per esercitazioni di ricevimento
- laboratori per esercitazioni di cucina e sala
- aule con lavagne interattive
- postazioni multimediali mobili
- accesso ad Internet
- biblioteca - videoteca
- laboratorio di fisica
- laboratori per esercitazioni di impianti elettrici ed elettronici
- laboratori di officina
- palestre coperte regolamentari dotate di parete per arrampicata e sala attrezzi e pesi
- campi esterni di pallacanestro e calcetto
- due punti di ristoro interni alla scuola.

L'Istituto dispone anche di corsi serali per adulti, per conseguire sia la qualifica che il diploma per tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Anche l'offerta formativa di questi corsi è in piena sintonia con la domanda di formazione proveniente da Enti del mondo della produzione e del lavoro.