



Istituto Professionale Statale J.B.BECCARI

Dirigente Scolastico: PROF. PIETRO RAPISARDA

Indirizzi di studio: INDUSTRIA E ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY / ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

CONTATTI E RIFERIMENTI

Sede: via Paganini 22 TORINO
Tel. 011 24 09 795
e-mail: orienta@istitutobeccari.edu.it
sito web: www.istitutobeccari.edu.it

Succursale: via Parenzo 46 TORINO
Tel. 011 455 02 71
e-mail: orienta@istitutobeccari.edu.it
sito web: www.istitutobeccari.edu.it

ASPETTI ORGANIZZATIVI

Criteri di ammissione alle classi prime	Nel caso in cui le iscrizioni alle classi prime <u>siano in eccedenza</u> rispetto alle disponibilità di posti, sono validi i seguenti criteri di ammissione: <ol style="list-style-type: none">1. studenti ripresentanti dell'Istituto con voto di condotta di almeno 82. studenti ritirati in assenza di provvedimenti disciplinari con almeno 8 di condotta3. studenti ripetenti dell'Istituto con voto di condotta inferiore a 84. studenti ripresentanti dell'Istituto con voto di condotta di almeno 75. studenti ritirati in assenza di provvedimenti disciplinari con almeno 7 di condotta6. studenti ripetenti dell'Istituto con voto di condotta inferiore a 77. studenti non in regola con i pagamenti8. studenti provenienti dalla 3a media9. studenti provenienti da altri Istituti con almeno 7 di condotta
Numero medio di studenti nelle classi prime	20
Numero ore di lezione alla settimana	32
Orario settimanale (mattino, pomeriggio, sabato...)	Inizio delle lezioni a partire dalle 8.00 fino alle 14.00 (una volta alla settimana dalle 8.00 alle 16.00). Orario settimanale delle lezioni dal lunedì al venerdì.
Durata delle ore di lezione	55 minuti

CARATTERISTICHE DEI CORSI					
PERCORSI/INDIRIZZI	Materie caratterizzanti Articolazioni/Curvature ¹	Durata Titolo di studio rilasciato	Lingua/e straniere studiate	Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento ²	Altre informazioni
<p>PERCORSO/INDIRIZZO n. 1</p> <p>INDUSTRIA E ARTIGIANATO PER IL MADE IN ITALY (TECNICO INDUSTRIE ALIMENTARI)</p> <p>VIA PAGANINI 22</p>	<p>MATERIE CARATTERIZZANTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> - LABORATORI TECNOLOGICI PRODUZIONI ALIMENTARI (birrificio, analisi farine, produzione confetture) - CHIMICA - MECCANICA <p>VIA PAGANINI 22</p>	<p>5 ANNI</p> <p>DIPLOMA</p>	<p>INGLESE</p>	<p>STAGES DI 3 SETTIMANE PRESSO AZIENDE DEL SETTORE</p> <p>INCONTRI FORMATIVI CON AZIENDE DEL SETTORE</p>	<p>INDIRIZZO DI STUDIO UNICO NELLA SUA TIPOLOGIA DI PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI ALIMENTARI. TUTTO IL PERCORSO SCOLASTICO VIENE SVOLTO NELLA SEDE PRINCIPALE DI VIA PAGANINI 22 A TORINO</p>
<p>PERCORSO/INDIRIZZO n. 2</p> <p>ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA</p> <p>VIA PAGANINI 22</p> <p>VIA PARENZO 46</p>	<p>MATERIE CARATTERIZZANTI :</p> <ul style="list-style-type: none"> - LAB. ENOGASTRONOMIA/ SALA E VENDITA/ 	<p>5 ANNI</p> <p>DIPLOMA</p>	<p>INGLESE FRANCESE</p>	<p>STAGES DI 3 SETTIMANE PRESSO AZIENDE DEL SETTORE</p> <p>INCONTRI FORMATIVI CON</p>	<p>INDIRIZZO DI STUDIO CON OTTIME POSSIBILITA' DI INSERIMENTO LAVORATIVO NEI SETTORI DELLA RISTORAZIONE E DELL'ACCOGLIENZA TURISTICA. IL PERCORSO SCOLASTICO PUO' ESSERE SVOLTO NELLA SEDE PRINCIPALE DI VIA PAGANINI 22 A</p>

¹ Curvature: l'autonomia scolastica prevede che ogni scuola possa variare una parte del quadro orario ministeriale con insegnamenti alternativi o approfondimenti di particolari materie

² Questi percorsi sono stati introdotti con la Legge di Bilancio 2019 e hanno sostituito l'"alternanza scuola-lavoro". Sono obbligatori negli ultimi tre anni delle superiori

CARATTERISTICHE DEI CORSI

PERCORSI/INDIRIZZI	Materie caratterizzanti Articolazioni/Curvature ¹	Durata Titolo di studio rilasciato	Lingua/e straniere studiate	Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento ²	Altre informazioni
	<p>ACCOGLIENZA TURISTICA/ PASTICCERIA E ARTE BIANCA / DIRITTO ED ECONOMIA</p> <p>ARTICOLAZIONI :</p> <p>ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA PRODOTTI DOLCIARI VIA PAGANINI 22 VIA PARENZO 46</p> <p>ACCOGLIENZA TURISTICA VIA PAGANINI 22</p>			<p>AZIENDE DEL SETTORE</p>	<p>TORINO O NELLA SEDE SUCCURSALE DI VIA PARENZO 46</p>

AULE, LABORATORI E ATTREZZATURE

SPAZI/ATTREZZATURE	Descrizione
LABORATORI DI CUCINA	4 CUCINE PROFESSIONALI (DI CUI UNA ADIBITA AL BISTROT) DOTATE DELLE ATTREZZATURE PER LA PREPARAZIONE (FORNI, PLANETARIE, ROONER, ABBATTITORI). AMPIO E NUOVO LABORATORIO DI CUCINA IN VIA PARENZO
LABORATORI DI SALA E VENDITA	4 SALE E 3 BAR DIDATTICI MUNITI DELLE ATTREZZATURE PER LA PREPARAZIONE DI BANQUETING, CAFFETTERIA, DRINK E KIT PER BASI DI ENOLOGIA. AMPIO E NUOVO LABORATORIO DI SALA IN VIA PARENZO
LABORATORI DI PASTICCERIA	2 LABORATORI DOTATI DELLE ATTREZZATURE PER LA PRODUZIONE DI DOLCI, PRODOTTI DA FORNO E DI PANIFICAZIONE : FORNI, TEMPERATRICE PER CIOCCOLATO, RAFFINATRICE, SFOGLIATRICE (SEDE DI VIA PAGANINI). AMPIO E NUOVO LABORATORIO DI PASTICCERIA IN VIA PARENZO
LABORATORI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2 RECEPTION ATTREZZATE CON PC, TELEFONO E CENTRALINO. AULA 3.0 CON LAVAGNA MULTIMEDIALE E 25 PC PORTATILI. 2 LAB.INFORMATICI CON VIDEO PROIETTORE E SOFTWARE PER LA SIMULAZIONE. IN VIA PARENZO AMPIO LABORATORIO INFORMATICO CON SOFTWARE PER LA SIMULAZIONE.
BIRRIFICIO	IMPIANTO NUOVO E COMPLETO PER LA PRODUZIONE DELLA BIRRA (100 LITRI PER OGNI CICLO), CON TINO DI SPARGE, SALA COTTURA, FERMENTATORE REFRIGERATO E IMBOTTIGLIATRICE SEMI AUTOMATICA. GESTIONE IMPIANTO CON SISTEMA DIGITALE (TOUCH SCREEN)
LABORATORI TECNOLOGICI DI PRODUZIONI ALIMENTARI	MACCHINARI PER LA PRODUZIONE DEL GELATO, DELLA PASTA FRESCA, YOGURTERIA, ALVEOGRAFO, FARINOGRAFO, ATTREZZATURA PER ANALISI GLUTINE, BANCO POLIFUNZIONE PER LA PRODUZIONE DI CONFETTURE E MARMELLATE. IMPIANTO DI MACINAZIONE COMPLETO (MULINO), LABORATORI DI CHIMICA E MICROBIOLOGIA

ATTIVITA' PER IL SUCCESSO SCOLASTICO

PROGETTI/ATTIVITA'	Descrizione
Liberi di crescere	Attività di supporto alla povertà educativa. Progetto nazionale coordinato da Associazione Libera con il supporto degli educatori del Gruppo Abele (sportello di accompagnamento educativo/ gestione sanzioni disciplinari)
STAR BENE A SCUOLA	Attività e incontri formativi sulle tematiche legate all'adolescenza, con particolare attenzione all'affettività e alla sessualità.

ALTRE ATTIVITA' E SERVIZI INTEGRATIVI

PROGETTI/ATTIVITA'	Descrizione
Pour une Europe Gastronomique	PERCORSO FORMATIVO RETRIBUITO DI 24 MESI PER STUDENTI NEODIPLOMATI PRESSO AZIENDE DEL SETTORE NELL'AMBITO DELLA U.E., IN COLLABORAZIONE CON C.E.F.P.P.A (Centre Europeen de Formation et de Promotion Professionelle par Alternance pou Industrie Hoteliere)
- J.B. BAR - RISTORAZIONE DIVERSA	BAR DIDATTICO INCLUSIVO PER STUDENTI CON BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI PARTECIPAZIONE A CONCORSO ENOGASTRONOMICO INTERNAZIONALE PER STUDENTI CON BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI