



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE
LUIGI EINAUDI



VIA BISSOLATI, 96 - 26100 CREMONA - TEL. 0372 458053/54
WWW EINAUDICREMONA.EDU.IT - INFO@EINAUDICREMONA.IT



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE
LUIGI EINAUDI

VIA BISSOLATI, 96 - 26100 CREMONA
TEL. 0372 458053/54

INFO@EINAUDICREMONA.IT

WWW.EINAUDICREMONA.EDU.IT

MICROSTAGE E SCUOLA APERTA
PER MAGGIORI INFORMAZIONI
VISITA IL NOSTRO SITO
WWW.EINAUDICREMONA.EDU.IT





ISTITUTO TECNICO

GRAFICA E COMUNICAZIONE
TURISMO

ISTITUTO PROFESSIONALE

SERVIZI COMMERCIALI
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE





ISTITUTO TECNICO

GRAFICA E COMUNICAZIONE

SETTORE TECNOLOGICO

Forma competenze di disegno tecnico e di software dedicato alla grafica per la progettazione multimediale, per l'editoria, per la comunicazione di massa e di impresa.

TURISMO

SETTORE ECONOMICO

Forma competenze tecniche mirate all'organizzazione e gestione dell'impresa turistica, alla promozione del patrimonio culturale e dei beni artistici, alla produzione di pacchetti, di eventi e servizi di accoglienza turistica.





ISTITUTO PROFESSIONALE

SERVIZI COMMERCIALI

Forma professionalità mirate all'organizzazione ed alla gestione dell'azienda e dell'impresa commerciale.

SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE

Forma professionalità mirate all'organizzazione e alla gestione dei servizi alla persona.

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Forma professionalità mirate all'organizzazione e produzione dei servizi di ristorazione e di accoglienza alberghiera.



ISTITUTO TECNICO

GRAFICA E COMUNICAZIONE

IL PROFILO FORMATIVO

Il Diplomato in Grafica e Comunicazione ha competenze per operare nei processi produttivi dell'Industria. È in grado di:

- integrare le conoscenze di informatica dedicata, degli strumenti hardware e software di grafica e multimediali, della comunicazione in rete, dei sistemi audiovisivi, fotografici e di stampa;
- utilizzare competenze tecniche e di sistema, che possono rivolgersi:
 - alla realizzazione di prodotti multimediali;
 - alla realizzazione e gestione di sistemi software di comunicazione in rete;
 - alla programmazione ed esecuzione delle operazioni di pre stampa e post-stampa;
 - alla produzione di carta e di oggetti di carta e cartone (cartotecnica);
- gestire progetti aziendali, rispettando le norme sulla sicurezza e sulla salvaguardia dell'ambiente;
- descrivere e documentare il lavoro svolto, valutando i risultati conseguiti e redigere relazioni tecniche.

Sbocchi professionali: impieghi nel comparto della progettazione grafica e/o della comunicazione di aziende pubbliche e private.

Sbocchi universitari: facoltà dell'area della grafica pubblicitaria, del design, della fotografia e del cinema, facoltà di Ingegneria, Accademie e belle arti.

Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento: enti pubblici territoriali, associazioni di categoria, agenzie di grafica pubblicitaria, studi fotografici, tipografie.

Principali collaborazioni: Comune di Cremona, Ufficio Scolastico Territoriale, Biblioteca di Cremona, Camera di Commercio, Università degli Studi di Milano, enti pubblici e privati, aziende del territorio.



Discipline	anno	1° biennio		2° biennio		5°
		1°	2°	3°	4°	anno
Area Comune				Percorso Formativo Unitario		
Lingua e letteratura italiana		4	4	4	4	4
Lingua 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 / attività alternative		1	1	1	1	1
Area d'Indirizzo						
Scienze integrate (Fisica)		3	3			
	di cui in compresenza	2 *				
Scienze integrate (Chimica)		3	3			
	di cui in compresenza	2 *				
Tecnologie e tecniche di rappresentazione		3	3			
	di cui in compresenza	2 *				
Tecnologie informatiche		3				
	di cui in compresenza	2 *				
Scienze e tecnologie applicate			3			
Complementi di matematica				1	1	
Teoria della comunicazione				2	3	
Progettazione multimediale				4	3	4
Tecnologie dei processi di produzione				4	4	3
Organizzazione e gestione dei processi produttivi						4
Laboratori tecnici				6	6	6
Totale ore di Laboratorio		8		17		10
Totale ore		33	32	32	32	32

(*) Attività didattica in laboratorio che prevede la compresenza dell'insegnante tecnico-pratico: laboratori dotati di strumenti e programmi professionali, sempre aggiornati, per graphic design, photo editing e video making, strumentazione video e fotografica anche per set fotografico.

IL PROFILO FORMATIVO

Il Diplomato del Turismo ha competenze per operare nelle imprese del settore turistico, dell'accoglienza e della promozione culturale e ambientale del territorio. E' in grado di:

- progettare e gestire servizi o prodotti turistici con riguardo alla valorizzazione del patrimonio paesaggistico, artistico, culturale, artigianale, enogastronomico del territorio;
- realizzare piani di marketing con riferimento a specifiche tipologie di impresa o di prodotto turistico.
- collaborare con i soggetti pubblici e privati per promuovere l'immagine turistica del territorio e i piani di qualificazione per lo sviluppo dell'offerta integrata;
- utilizzare i sistemi informativi disponibili, a livello nazionale e internazionale, per proporre servizi turistici anche innovativi;
- promuovere il turismo integrato avvalendosi delle tecniche di comunicazione multimediale;
- intervenire nella gestione aziendale per gli aspetti commerciali e amministrativi con l'ausilio di programmi di contabilità integrata specifici per le aziende di settore.

Sbocchi professionali: Impieghi in strutture pubbliche e private di ogni comparto amministrativo o commerciale e in particolare nel settore turistico. Attività di hostess e stewards.

Sbocchi universitari: Facoltà dell'area commerciale - turistica e dell'area economico - giuridica, Facoltà di lingua e letteratura straniera.

Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento: Agenzie di viaggio, Tour operator, Hotel, Organizzazioni congressuali, Enti fieristici, Enti di promozione del territorio, stage all'estero.

Principali collaborazioni: Amministrazione Provinciale Settore Turismo, Comune di Cremona, Ente Fiera di Cremona, Associazioni no profit, Agenzie di viaggio e hotel del territorio, Camera di Commercio.

Discipline	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1°	2°	3°	4°	
Area Comune			Percorso Formativo Unitario		
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
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 / attività alternativa	1	1	1	1	1
Area d'Indirizzo					
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Geografia	3	3			
Informatica	2	2			
Economia aziendale	2	2			
Seconda lingua comunitaria (Tedesco)	3	3	3	3	3
Terza lingua straniera (Francese)			3	3	3
Discipline turistiche e aziendali			4	4	4
Geografia turistica			2	2	2
Diritto e legislazione turistica			3	3	3
Arte e territorio			2	2	2
Totale ore	32	32	32	32	32

(*) Attività didattica in laboratorio che prevede la compresenza dell'insegnante tecnico-pratico: attività di laboratorio con la compresenza di un docente madrelingua, lezioni con esperti (Touring, CRart, FAI), preparazione eventi e mostre con esperti, scambi culturali con l'estero.

ISTITUTO PROFESSIONALE

SERVIZI COMMERCIALI

IL PROFILO FORMATIVO

Il Diplomato dei Servizi Commerciali ha competenze che gli consentono di supportare operativamente le aziende del settore nella gestione dei processi amministrativi e commerciali. È in grado di:

- contribuire alla realizzazione della gestione dell'area amministrativa e commerciale, utilizzando adeguatamente gli strumenti informatici
- contribuire alla realizzazione di attività nell'area marketing e comunicazione d'impresa
- collaborare alla gestione degli adempimenti di natura civilistica e fiscale
- collaborare alla gestione del sistema informativo aziendale
- utilizzare le tecniche di relazione e comunicazione adeguate al contesto
- comunicare in due lingue straniere, con una corretta utilizzazione della terminologia adeguata, applicando la competenza comunicativa acquisita anche con il supporto di un conversatore di lingua madre.

Sbocchi professionali: Impieghi nel comparto amministrativo in strutture pubbliche e private.

Sbocchi universitari: Facoltà dell'area economico-giuridica, commerciale, informatica-gestionale.

Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento: Enti pubblici territoriali, Associazioni di categoria, Aziende e imprese del territorio.

Principali collaborazioni: INPS, INAIL, Agenzia delle Entrate, Associazione Industriali, Associazione Artigiani, Associazioni Agricoltori, Camera di Commercio, Banca Unicredit, Aziende del Territorio, Maestri del Lavoro.

Con il DL 61/2017 è in atto una revisione dei percorsi dell'Istruzione Professionale, caratterizzata dalla personalizzazione degli apprendimenti, più spazio all'alternanza scuola lavoro già a partire dalla classe II del biennio, organizzazione didattica per unità di apprendimento, utilizzo prevalente di metodologie didattiche per l'apprendimento di tipo induttivo, attraverso il potenziamento di esperienze laboratoriali.



Discipline	anno	1° biennio		3°	4°	5°
		1°	2°			
Attività e Insegnamenti Comuni						
Lingua e letteratura italiana		4	4	3	3	3
Lingua inglese		3	3	3	3	3
Storia		1	1	2	2	2
Geografia		1	1			
Matematica		4	4	3	3	3
Diritto ed economia		2	2			
Scienze motorie e sportive		2	2	2	2	2
Religione Cattolica / attività alternative		1	1	1	1	1
Attività e Insegnamenti Area Professionalizzante						
Scienze integrate (Scienze della terra e Biologia) <i>di cui in compresenza</i>		2				
		1 (*)				
Scienze integrate (Chimica) <i>di cui in compresenza</i>			2			
			1 (*)			
Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione (TIC) <i>di cui in compresenza</i>		3	3			
		2 (*)	2 (*)			
Tecniche professionali dei servizi commerciali <i>di cui in compresenza</i>		6	6	8	8	8
		3 (*)	3 (*)	3(*)	2(*)	2(*)
Seconda lingua straniera (Francese)		3	3	3	3	3
Diritto/Economia				3	3	3
Tecniche di comunicazione				2	2	2
Informatica				2	2	2
Totale ore		32	32	32	32	32

(*) Attività didattica in laboratorio che prevede la compresenza dell'insegnante tecnico-pratico: strumenti informatici funzionali al profilo, strumenti di produttività aziendale, di modellizzazione di procedure aziendali, gestione database e comunicazione web.

ISTITUTO PROFESSIONALE

SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE

IL PROFILO FORMATIVO

Il Diplomato dei servizi Socio-Sanitari ha competenze per organizzare e attuare interventi di servizio alla persona e alle comunità, per la promozione della salute e del benessere psicologico e sociale. È in grado di:

Rilevare i bisogni sociali e sanitari nel territorio;

Intervenire nella gestione dell'impresa socio-sanitaria e nelle reti di assistenza del territorio;

Progettare e gestire interventi di sostegno della socializzazione e della relazione;

Organizzare interventi di assistenza socio-sanitaria sia a domicilio, sia nella struttura protetta che nella rete di servizi predisponendo piani individualizzati.

Sbocchi professionali: Cooperative sociali, asili nido e nidi familiari, assistente alla persona, operatore indipendente.

Sbocchi universitari: Facoltà dell'area sanitaria (infermieristica, riabilitativa, assistenza sanitaria), Facoltà dell'area socio-educativa (educatore professionale, psicologia).

Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento: Asili nido, Centri per disabili, Centri diurni per minori, anziani e disabili, Case di riposo, Associazioni del Terzo Settore.

Principali collaborazioni: Azienda speciale "Cremona Solidale", C.I.S.V.O.L., Istituto Ospedaliero di Sospiro, Comune di Cremona, Federazione Oratori Cremonesi, Cooperative Sociali, Camera di Commercio.

Con il DL 61/2017 è in atto una revisione dei percorsi dell'Istruzione Professionale, caratterizzata dalla personalizzazione degli apprendimenti, più spazio all'alternanza scuola lavoro già a partire dalla classe II del biennio, organizzazione didattica per unità di apprendimento, utilizzo prevalente di metodologie didattiche per l'apprendimento di tipo induttivo, attraverso il potenziamento di esperienze laboratoriali.



Discipline	anno	1° biennio		3°	4°	5°
		1°	2°			
Attività e Insegnamenti Comuni						
Lingua e letteratura italiana		4	4	3	3	3
Lingua inglese		3	3	3	3	3
Storia		1	1	2	2	2
Geografia		1	1			
Matematica		4	4	3	3	3
Diritto ed economia		2	2			
Scienze motorie e sportive		2	2	2	2	2
Religione Cattolica / attività alternative		1	1	1	1	1
Attività e Insegnamenti Area Professionalizzante						
Scienze integrate (Chimica) <i>di cui in compresenza</i>			2			
			1 (*)			
Scienze integrate (Scienze della terra e Biologia) <i>di cui in compresenza</i>		2				
		1 (*)				
Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione (TIC) <i>di cui in compresenza</i>		2	2			
		2 (*)	2 (*)			
Scienze Umane e Sociali <i>di cui in compresenza</i>		4	4			
		3 (*)	3 (*)			
Metodologie Operative		4	4	3	2	2
Seconda lingua straniera (Francese)		2	2	3	3	3
Igiene e cultura medico-sanitaria				5	4	4
Psicologia generale ed applicata				4	5	5
Diritto, economia e tecnica amministrativa del settore socio-sanitario				3	4	4
Totale ore		32	32	32	32	32

(*) Attività didattica in laboratorio che prevede la compresenza dell'insegnante tecnico-pratico: fiabe animate, progettazione piani d'intervento a partire da casi concreti, animazione per bambini, disabili ed anziani, progettazione e realizzazione dell'area Kids all'interno di Eventi; truccabimbi, attività teatrale; strumenti informatici funzionali al profilo.

ISTITUTO PROFESSIONALE

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

IL PROFILO FORMATIVO

Il Diplomato dei servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera ha competenze tecniche, economiche e giuridiche della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. È in grado di:

Gestire e commercializzare servizi di ristorazione e di ospitalità alberghiera;

Integrare le competenze professionali orientate al cliente, con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio;

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;

Curare l'organizzazione di eventi.

Sbocchi professionali: Compiti operativi nei settori di sala e cucina in aziende di settore, centri di produzione pasti, ristorazione tradizionale, collettiva, ristorazione a livello nazionale ed internazionale.

Sbocchi universitari: Facoltà di Scienze Gastronomiche, Scuola Internazionale di Alma Cucina, corso di specializzazione "Cast Alimenti", scuola di cucina di Brescia, corso di alta specializzazione "Boscolo Etoile Academy" di Chioggia.

Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento: Trattorie, ristoranti e alberghi locali.

Principali collaborazioni: Ente Fiera di Cremona, Enti locali e del territorio, Casa dell'Accoglienza di Cremona, Camera di Commercio, Forze dell'Ordine, AVIS.

Con il DL 61/2017 è in atto una revisione dei percorsi dell'Istruzione Professionale, caratterizzata dalla personalizzazione degli apprendimenti, più spazio all'alternanza scuola lavoro già a partire dalla classe II del biennio, organizzazione didattica per unità di apprendimento, utilizzo prevalente di metodologie didattiche per l'apprendimento di tipo induttivo, attraverso il potenziamento di esperienze laboratoriali.

Discipline	anno	1° biennio				
		1°	2°	3°	4°	5°
Attività e Insegnamenti Comuni						
Lingua e letteratura italiana		4	4	3	3	3
Lingua inglese		3	3	3	3	3
Storia		1	1	2	2	2
Geografia generale ed economica		1	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 / attività alternative		1	1	1	1	1
Attività e Insegnamenti Area Professionalizzante						
Scienze integrate (Chimica)			2			
di cui in compresenza			1(*)			
Scienze integrate (Scienze della terra e Biologia)		2				
di cui in compresenza		1(*)				
Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione (TIC)		2	2			
di cui in compresenza		2(*)	2(*)			
Scienze degli Alimenti		2	2			
di cui in compresenza		2(*)	2(*)			
Seconda lingua straniera (Francese/Tedesco)		2	2	3	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina		2 (**)	2 (**)			
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita		2 (**)	2 (**)			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica		2	2			
di cui in compresenza		1(*)	1(*)			
Articolazione ENOGASTRONOMIA						
Scienza e cultura dell'alimentazione				5	4	4
di cui in compresenza				1 (*)	1 (*)	
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive				4	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina				6	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita					2	2
Articolazione SERVIZI DI SALA E DI VENDITA						
Scienza e cultura dell'alimentazione				5	4	4
di cui in compresenza				1 (*)	1 (*)	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				4	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina					2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita				6	5	5
Totale ore		32	32	32	32	32

(**) Attività di laboratorio che prevedono la compresenza dell'insegnante tecnico-pratico;
 (** sala e vendita) preparazioni di cocktails, servizio del vino dei liquori e distillati, caffetteria e latte art, servizio di sala e vendita, preparazioni al flambée, servizio di catering e banqueting;
 (cucina) pasticceria e dolci al cucchiaio, preparazioni di piatti regionali e internazionali, di impasti di base, di prodotti da forno, servizio di catering e banqueting, utilizzo di cotture innovative.

(*) Insegnante tecnico-pratico; strumenti informatici funzionali al profilo.

EINAUDI



VIA BISSOLATI, 96 - 26100 CREMONA - TEL. 0372 458053/54
WWW.EINAUDICREMONA.EDU.IT - INFO@EINAUDICREMONA.IT

STAMPATO OTTOBRE 2021