



CESTARI - RIGHI

www.cestari-righi.gov.it

La scelta giusta per il tuo futuro



Caro genitore, carissimo studente,

sento il desiderio di esservi vicino in questo momento particolarmente impegnativo ed importante che riguarda la scelta della scuola secondaria di II° grado.

Il nostro Istituto "CESTARI-RIGHI" è presente nel territorio di Chioggia da numerosi anni per preparare i giovani ad acquisire approfondite conoscenze e sicure professionalità Tecniche nel settore **Economico Turistico e Tecnologico**.

Dall'anno scolastico 2015/16 è attivo il nuovo indirizzo di cinque anni:

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Siamo convinti che la formazione delle nuove generazioni è l'unica strada attualmente percorribile, per rispondere consapevolmente ai bisogni della nostra realtà sociale particolarmente difficile, complessa e in continuo mutamento.

Per noi, scopo fondamentale dell'istruzione è fare in modo che lo studente sviluppi capacità e competenze per potersi posizionare nel mondo, vivendo un'esperienza scolastica positiva che lo renda responsabile e protagonista attivo nella sua crescita umana e culturale.

Vogliamo giungere a voi attraverso questa pubblicazione, che ha lo scopo di presentarvi il Piano dell'Offerta Formativa, per dirvi di venire a trovarci durante le giornate di Open Day, magari frequentando qualche interessante stage presso la nostra scuola.

Ci sembra utile ricordarvi che l'istruzione **Tecnica e Professionale** è oggi fortemente richiesta dal mondo dell'economia, della finanza e dal mercato del lavoro, oltre ad offrire solide basi per affrontare la scelta Universitaria o gli Istituti di Formazione Tecnica Superiore.

I diplomati nel settore Tecnico e Professionale sono una risorsa fondamentale per l'Italia, soprattutto per quel ricchissimo e vitale tessuto d'impresie medie e piccole che costituiscono la spina dorsale del nostro sistema economico e che ogni giorno combattono alle frontiere dell'innovazione internazionale.

Le imprese hanno infatti bisogno di diplomati tecnici e professionali, per sviluppare nuovi prodotti più competitivi, affrontare nuovi mercati esteri, rivedere i propri costi di produzione e contrastare la concorrenza della globalizzazione.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Antonella ZENNARO



Settore Economico

- 01 | Amministrazione Finanza e Marketing
- 02 | Relazioni Internazionali per il Marketing
- 03 | Sistemi Informativi Aziendali
- 04 | Turismo
- 05 | Corso Serale Amministrazione Finanza e Marketing

Settore Tecnologico

- 06 | Elettronica ed Elettrotecnica
- 07 | Meccanica, Meccatronica ed Energia
- 08 | Costruzioni, Ambiente e Territorio
- 09 | Informatica e Telecomunicazioni
- 10 | Trasporti e Logistica
- 11 | Corso Serale Informatica

Settore dei Servizi

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

- 12 | Enogastronomia
- 13 | Servizi di Sala e di Vendita
- 14 | Accoglienza Turistica

Settore Economico



/ SETTORE ECONOMICO

- 01 | Amministrazione Finanza e Marketing
- 02 | Relazioni Internazionali per il Marketing
- 03 | Sistemi Informativi Aziendali
- 04 | Turismo
- 05 | Corso Serale Amministrazione Finanza e Marketing

/ OPEN DAY
16 dicembre e 20 gennaio
dalle 15.00 alle 18.00



01 | Amministrazione Finanza e Marketing

Materie	1	2	3	4	5	Anno
Religione/att. alternative	1	1	1	1	1	
Lingua e lett. italiana	4	4	4	4	4	
Storia	2	2	2	2	2	
1 ^a lingua straniera (inglese)	3	3	3	3	3	
2 ^a lingua straniera	3	3	3	3	3	
Matematica	4	4	3	3	3	
Scienze integrate Biologia - Sc. Terra	2	2	-	-	-	
Scienze integrate Fisica	2	-	-	-	-	
Scienze integrate Chimica	-	2	-	-	-	
Geografia	3	3	-	-	-	
Informatica	2	2	2	2	-	
Economia aziendale	2	2	6	7	8	
Diritto ed economia	2	2	-	-	-	
Diritto	-	-	3	3	3	
Economia politica	-	-	3	2	3	
Educazione fisica	2	2	2	2	2	
Orari settimanali	32	32	32	32	32	

Questo indirizzo è caratterizzato dallo studio approfondito di tutte le tematiche che riguardano la vita delle imprese, dall'amministrazione alla finanza, dal marketing all'organizzazione e alla logistica.

Importanza viene data alle lingue straniere: se ne approfondiscono due durante tutti i cinque anni di corso.

Lo studio dell'informatica accompagna gli studenti e offre loro una completa preparazione, così da dare l'opportunità di inserirsi, adeguatamente preparati, in tutte le imprese dei settori: commerciale, industriale, bancario, negli studi professionali e negli uffici pubblici.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI:

Assicurazioni, amministrazione pubblica, aziende di credito e finanziarie, uffici contabili e commerciali, aziende.

Accesso a tutte le facoltà universitarie, alle scuole di formazione superiore e alla libera professione.



02 | Relazioni Internazionali per il Marketing

Materie	1	2	3	4	5	Anno
Religione/att. Alternative	1	1	1	1	1	
Lingua e lett. Italiana	4	4	4	4	4	
Storia	2	2	2	2	2	
1 ^a lingua straniera (inglese)	3	3	3	3	3	
2 ^a lingua straniera	3	3	3	3	3	
3 ^a lingua straniera	-	-	3	3	3	
Matematica	4	4	3	3	3	
Scienze integrate Biologia - Sc. Terra	2	2	-	-	-	
Scienze integrate Fisica	2	-	-	-	-	
Scienze integrate Chimica	-	2	-	-	-	
Geografia	3	3	-	-	-	
Informatica	2	2	-	-	-	
Economia Aziendale	2	2	-	-	-	
Economia Aziendale e Geopolitica	-	-	5	5	6	
Diritto ed economia	2	2	-	-	-	
Diritto	-	-	2	2	2	
Relazioni internazionali	-	-	2	2	3	
Tecnologie della comunicazione	-	-	2	2	-	
Educazione fisica	2	2	2	2	2	
Orari settimanali	32	32	32	32	32	

In questo indirizzo si impara ad utilizzare con sicurezza tre lingue straniere.

Si studiano approfonditamente le discipline economico-aziendali rivolte ad un contesto internazionale.

Gli studenti, così, alla fine del corso hanno la possibilità di inserirsi adeguatamente preparati, in tutte le imprese per gestire i rapporti commerciali e i contatti con gli operatori stranieri.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI:

Gestione dell'import-export, servizi con l'estero, settore della comunicazione, settore delle relazioni pubbliche, gestione e organizzazione congressuale.

Accesso a tutte le facoltà universitarie, alle scuole di formazione superiore e alla libera professione.



03 | Sistemi Informativi Aziendali

Materie	1	2	3	4	5	Anno
Religione/att. Alternative	1	1	1	1	1	
Lingua e lett. Italiana	4	4	4	4	4	
Storia	2	2	2	2	2	
1 ^a lingua straniera (inglese)	3	3	3	3	3	
2 ^a lingua straniera	3	3	3	-	-	
Matematica	4	4	3	3	3	
Scienze integrate Biologia - Sc. Terra	2	2	-	-	-	
Scienze integrate Fisica	2	-	-	-	-	
Scienze integrate Chimica	-	2	-	-	-	
Geografia	3	3	-	-	-	
Informatica*	2	2	4	5	5	
Economia Aziendale	2	2	4	7	7	
Diritto ed economia	2	2	-	-	-	
Diritto	-	-	3	3	2	
Economia politica	-	-	3	2	3	
Educazione fisica	2	2	2	2	2	
Orari settimanali	32	32	32	32	32	

*laboratorio: complessivamente 3 ore in terza, 3 in quarta, 3 in quinta

Questo indirizzo è caratterizzato dallo studio approfondito dei sistemi informatici e dell'economia aziendale.

Gli studenti sviluppano la capacità di usare, scegliere ed adattare i software applicativi aziendali e imparano a realizzarne di nuovi per migliorare la gestione delle imprese, la loro comunicazione in rete e la loro sicurezza.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI:

Assicurazioni, amministrazione pubblica, aziende di credito e finanziarie, uffici contabili e commerciali, aziende produttrici di software, centri di elaborazione dati di aziende ed enti pubblici, aziende di commercializzazione e assistenza prodotti informatici.

Accesso a tutte le facoltà universitarie, alle scuole di formazione superiore e alla libera professione.



04 | Turismo

con possibilità di studiare fin dal primo anno la terza lingua straniera

Materie	1	2	3	4	5	Anno
Religione/att. Alternative	1	1	1	1	1	
Lingua e lett. Italiana	4	4	4	4	4	
Storia	2	2	2	2	2	
1 ^a lingua straniera (inglese)	3	3	3	3	3	
2 ^a lingua straniera	3	3	3	3	3	
3 ^a lingua straniera	2*	2*	3	3	3	
Matematica	4	4	3	3	3	
Scienze integrate Biologia - Sc. Terra	2	2	-	-	-	
Scienze integrate Fisica	2	-	-	-	-	
Scienze integrate Chimica	-	2	-	-	-	
Geografia	3	3	2	2	2	
Informatica	2	2	-	-	-	
Economia Aziendale	2	2	-	-	-	
Discipline turistiche e aziendali	-	-	4	4	4	
Diritto ed economia	2	2	-	-	-	
Diritto e legislazione turistica	-	-	3	3	3	
Arte e territorio	-	-	2	2	2	
Educazione fisica	2	2	2	2	2	
Orari settimanali	32	32	32	32	32	

* sperimentazione proposta dalla scuola

Quest'indirizzo si caratterizza per l'approfondimento delle lingue straniere in vista del loro utilizzo per la realtà turistica; le lingue studiate sono tre. L'istituto attua una particolare sperimentazione che prevede, a partire dal primo anno, la possibilità di apprendere la terza lingua: lo spagnolo. Si studiano inoltre le discipline economico-aziendali, rivolte ad un contesto nazionale e internazionale. Gli studenti alla fine del corso hanno la possibilità di inserirsi in tutte le imprese per gestire i rapporti commerciali e i contatti con gli operatori stranieri.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI:

Gestione dell'import-export, servizi con l'estero, settore della comunicazione, settore delle relazioni pubbliche, gestione e organizzazione congressuale.

Accesso a tutte le facoltà universitarie, alle scuole di formazione superiore e alla libera professione.



05 | Amministrazione Finanza e Marketing

Corso Serale

Materie	3	4	5	Anno
Lingua e letteratura italiana	3	3	3	
1 ^a lingua straniera (inglese)	2	2	2	
Storia	2	2	2	
Matematica	3	3	3	
Religione cattolica o attività alternative	-	1	1	
Informatica	2	1	-	
2 ^a lingua straniera (francese)	2	2	2	
Economia aziendale	5	5	6	
Diritto	2	2	2	
Economia politica	2	2	2	
Orari settimanali	23	23	23	

Il corso serale per giovani e adulti è rivolto a coloro che intendono:

- acquisire professionalità spendibile nel mondo del lavoro.
- qualificare la propria preparazione rendendola aggiornata alle richieste del mercato nel campo dell'amministrazione, della finanza e del marketing.

Il Corso Serale offre la possibilità di riconoscere gli studi compiuti, anche se non terminati, e le esperienze lavorative maturate.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI:

Assicurazioni, amministrazione pubblica, aziende di credito e finanziarie, uffici contabili e commerciali, aziende.

Accesso a tutte le facoltà universitarie, alle scuole di formazione superiore e alla libera professione.

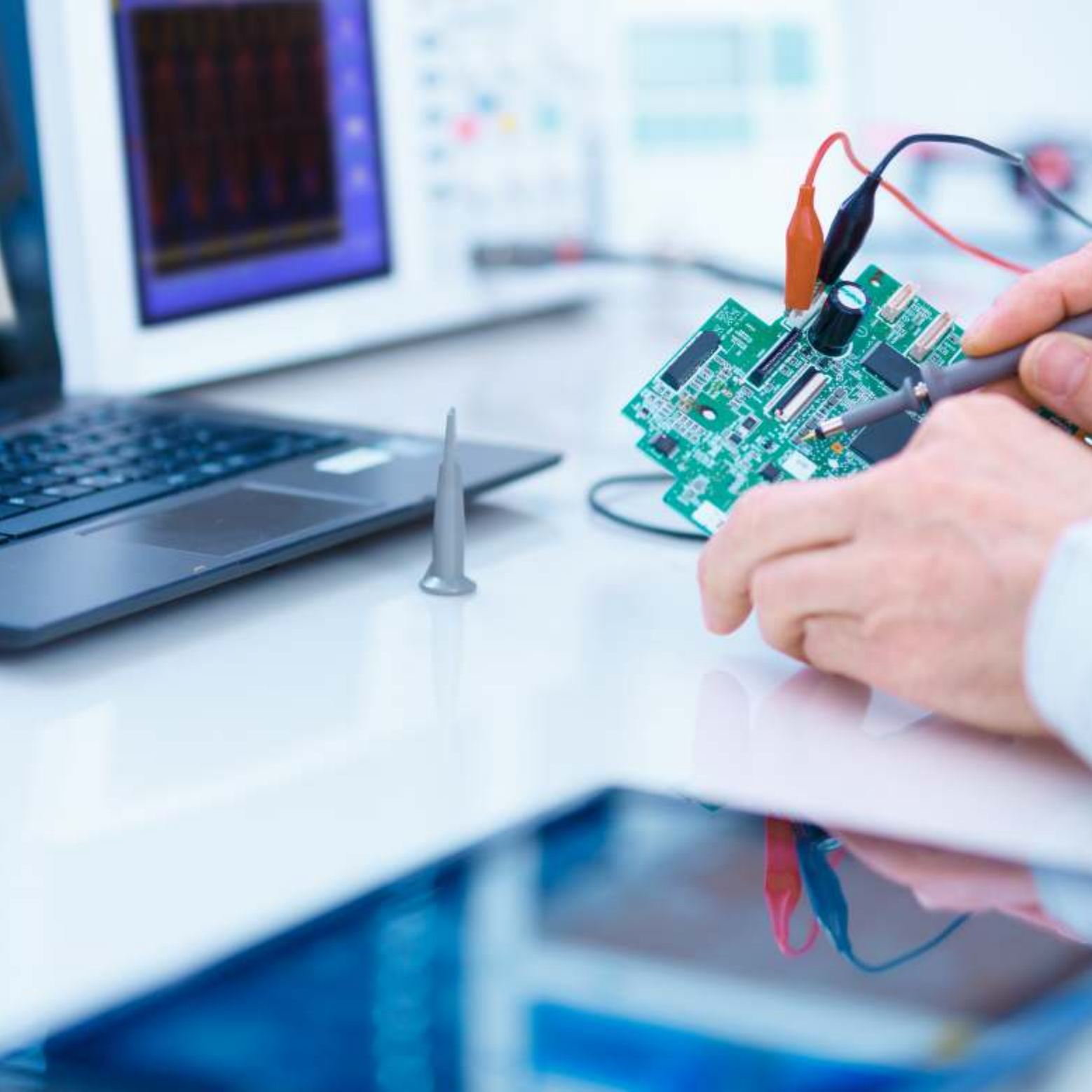
/ SETTORE TECNOLOGICO

- 06 | Elettronica ed Elettrotecnica
- 07 | Meccanica, Meccatronica ed Energia
- 08 | Costruzioni, Ambiente e Territorio
- 09 | Informatica e Telecomunicazioni
- 10 | Trasporti e Logistica
- 11 | Corso Serale Informatica

/ OPEN DAY
02 dicembre e 13 gennaio
dalle 15.00 alle 18.00

Settore Tecnologico





06 | Elettronica ed Elettrotecnica

Materie	1	2	3	4	5	Anno
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	-	-	-	
Geografia	1	-	-	-	-	
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-	
Scienze integrate (Fisica)*	3	3	-	-	-	
Scienze integrate (Chimica)*	3	3	-	-	-	
Tecnologie informatiche*	3	-	-	-	-	
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica*	3	3	-	-	-	
Scienze e tecnologie applicate	-	3	-	-	-	
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2	
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1	
Tecnologie e progettazione di sistemi elettrici ed elettronici**	-	-	5	5	6	
Elettronica ed Elettrotecnica**	-	-	6	6	6	
Sistemi automatici**	-	-	5	5	5	
Complementi di matematica	-	-	1	1	-	
Orari settimanali	33	32	32	32	32	

*laboratorio: 2 ore | **laboratorio: complessivamente 8 ore in terza, 9 in quarta, 10 in quinta

In questo indirizzo si studia: microelettronica (progettazione di schede elettroniche con circuiti integrati e microcontrollori), l'informatica applicata, gli impianti elettrici (comprese le applicazioni domotiche e gli impianti fotovoltaici), l'elettronica di potenza (progetto e diagnostica d'inverter e convertitori), l'automazione industriale e la robotica (progetto di controllori e automi).

SBocchi OCCUPAZIONALI:

Inserimento nelle aziende per intervenire nell'automazione industriale e nel controllo dei processi produttivi, nella progettazione, costruzione, collaudo e controllo di qualità dei sistemi elettronici e degli impianti elettrici; nello sviluppo e utilizzo di sistemi di acquisizione dati, interfacce di elaborazione e trasmissione; nella gestione dei processi di conversione dell'energia elettrica, anche di fonte rinnovabile, per ottimizzare il consumo energetico e adeguare gli impianti e i dispositivi alle normative sulla sicurezza e alla compatibilità ambientale.

Accesso a tutte le facoltà universitarie, alle scuole di formazione superiore e alla libera professione.





07 | Meccanica, Meccatronica ed Energia

Materie	1	2	3	4	5	Anno
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	-	-	-	
Geografia	1	-	-	-	-	
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-	
Scienze integrate (Fisica)*	3	3	-	-	-	
Scienze integrate (Chimica)*	3	3	-	-	-	
Tecnologie informatiche*	3	-	-	-	-	
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica*	3	3	-	-	-	
Scienze e tecnologie applicate	-	3	-	-	-	
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2	
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1	
Meccanica, macchine ed energia**	-	-	4	4	4	
Sistemi e automazione**	-	-	4	3	3	
Tecnologie meccaniche di processo e prodotto**	-	-	5	5	5	
Disegno, progettazione e organizzazione industriale**	-	-	3	4	5	
Complementi di matematica	-	-	1	1	-	
Orari settimanali						
	33	32	32	32	32	

*laboratorio: 2 ore | **laboratorio: complessivamente 8 ore in terza, 9 in quarta, 10 in quinta

In questo indirizzo si studia: il funzionamento di macchine motrici generatrici di energia, il dimensionamento di organi meccanici, la programmazione di robot e PLC, le tecniche di saldatura, la programmazione delle macchine utensili a controllo numerico, le modalità di controllo della qualità e collaudo nella produzione industriale, le tecniche di realizzazione grafica del prodotto (con l'ausilio di programmi computerizzati (AUTOCAD)).

SBOCCHI OCCUPAZIONALI:

Inserimento nelle aziende per intervenire nel campo dei materiali, nella loro scelta, nei trattamenti e nelle lavorazioni; progettare, costruire e collaudare dispositivi meccanici; operare nella manutenzione preventiva e ordinaria nell'esercizio di sistemi meccanici ed elettromeccanici complessi; dimensionare, installare e gestire semplici impianti industriali; intervenire nell'automazione industriale e nel controllo e conduzione dei processi; elaborare cicli di lavorazioni (analizzandone e valutandone i costi).

Accesso a tutte le facoltà universitarie, alle scuole di formazione superiore e alla libera professione.



08 | Costruzioni, Ambiente e Territorio

Materie	1	2	3	4	5	Anno
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	-	-	-	
Geografia	1	-	-	-	-	
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-	
Scienze integrate (Fisica)*	3	3	-	-	-	
Scienze integrate (Chimica)*	3	3	-	-	-	
Tecnologie informatiche*	3	-	-	-	-	
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica*	3	3	-	-	-	
Scienze e tecnologie applicate	-	3	-	-	-	
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2	
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1	
Progettazione, costruzioni e impianti**	-	-	7	6	7	
Topografia**	-	-	4	4	4	
Geopedologia, Economia e Estimo	-	-	3	4	4	
Gestione del cantiere e sicurezza dell'ambiente di lavoro**	-	-	2	2	2	
Complementi di matematica	-	-	1	1	-	
Orari settimanali	33	32	32	32	32	

*laboratorio: 2 ore | **laboratorio: complessivamente 8 ore in terza, 9 in quarta, 10 in quinta

In questo indirizzo si studiano: disegno architettonico assistito al calcolatore; progettazione e calcolo strutturale di edifici; dimensionamento di elementi strutturali in legno, acciaio e cemento armato; impianti elettrici, di climatizzazione, antincendio; rappresentazione grafica e cartografica del territorio con l'impiego di software e strumenti topografici elettronici; ricerca e controllo dei parametri fondamentali per la determinazione della pericolosità idrogeologica e geomorfologica; calcolo del valore di mercato di fabbricati civili e industriali.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI:

La figura uscente da questa specializzazione assume il ruolo intermedio nella gestione dei beni immobili del territorio e dell'ambiente. Possiede capacità grafiche e progettuali; utilizza con padronanza i mezzi informatici per il disegno e il calcolo strutturale ed impiantistico di opere civili e industriali; è in grado di organizzare e condurre cantieri, operando in qualità di responsabile dei lavori e della sicurezza, è in grado di compiere operazioni catastali, stimare terreni e fabbricati in ambito pubblico e privato, amministrare immobili, effettuare rilievi topografici, intervenire nei processi di conversione dell'energia e del loro controllo, individuando soluzioni opportune ed eco compatibili per il risparmio energetico, esprime valutazioni di impatto e bonifiche ambientali. Accesso a tutte le facoltà universitarie, alle scuole di formazione superiore e alla libera professione.



09 | Informatica e Telecomunicazioni

Materie	1	2	3	4	5	Anno
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	-	-	-	
Geografia	1	-	-	-	-	
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-	
Scienze integrate (Fisica)*	3	3	-	-	-	
Scienze integrate (Chimica)*	3	3	-	-	-	
Tecnologie informatiche*	3	-	-	-	-	
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica*	3	3	-	-	-	
Scienze e tecnologie applicate	-	3	-	-	-	
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2	
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1	
Tecnologie e progettazione di sistemi informatici e di telecomunicazioni**	-	-	3	3	4	
Gestione progetto, organizzazione d'impresa	-	-	-	-	3	
Informatica**	-	-	3	3	-	
Sistemi e reti**	-	-	4	4	4	
Telecomunicazioni**	-	-	6	6	6	
Complementi di matematica	-	-	1	1	-	
Orari settimanali						
	33	32	32	32	32	

*laboratorio: 2 ore | **laboratorio: complessivamente 8 ore in terza, 9 in quarta, 10 in quinta

In questo indirizzo si studia: l'architettura dell'elaboratore, i sistemi operativi, le tecnologie web, le reti di computer; i linguaggi di programmazione imperativi e a oggetti, la progettazione e la gestione di basi di dati; i mezzi trasmissivi (cavi, antenne, fibre ottiche), le tecniche di trasmissione dati.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI:

Il corso forma una figura professionale esperta nelle applicazioni informatiche e telematiche, in grado di progettare e gestire sistemi di trasmissione a distanza delle informazioni operanti anche nel campo del web. Inoltre ha competenze e conoscenze che si rivolgono all'analisi, progettazione, installazione e gestione di sistemi informatici, applicazioni e tecnologie Web, basi di dati, reti di sistemi di elaborazione, sistemi multimediali e apparati di trasmissione e ricezione dei segnali; collabora nella gestione di progetti concernenti la sicurezza in tutte le sue accezioni e la protezione delle informazioni ("privacy").

Accesso a tutte le facoltà universitarie, alle scuole di formazione superiore e alla libera professione.



10 | Trasporti e Logistica

Materie	1	2	3	4	5	Anno
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	2	2	2	
Geografia	1	-	-	-	-	
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-	
Scienze integrate (Fisica)*	3	3	-	-	-	
Scienze integrate (Chimica)*	3	3	-	-	-	
Tecnologie informatiche*	3	-	-	-	-	
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica*	3	3	-	-	-	
Scienze e tecnologie applicate	-	3	-	-	-	
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2	
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1	
Elettrotecnica, elettronica e automazione**	-	-	3	3	3	
Scienze della navigazione, struttura e costruzione del mezzo navale**	-	-	5	5	8	
Meccanica e macchine**	-	-	3	3	4	
Logistica	-	-	3	3	-	
Complementi di matematica	-	-	1	1	-	
Orari settimanali	33	32	32	32	32	

*laboratorio: 2 ore | **laboratorio: complessivamente 8 ore in terza, 9 in quarta, 10 in quinta

In questo indirizzo si studia: la rappresentazione delle informazioni meteorologiche mediante messaggi e carte; il principio di funzionamento del Radar; i metodi per ricavare la posizione con riferimenti a vista, con sistemi radio assistiti e satellitari; le maree e loro effetti sulla navigazione; gli apparati motore, gli impianti di automazione e stivaggio, gli impianti ecologici, idrici, e di condizionamento, dell'intero sistema navale; i metodi di conduzione e di manutenzione dei vari apparati, le problematiche connesse ai rischi presenti a bordo di una nave; le infrastrutture e i servizi portuali; l'organizzazione amministrativa del trasporto; le tecniche operative per la programmazione e la preparazione degli spazi di carico, movimentazione, sicurezza e stivaggio delle merci.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI:

Il diplomato di questo indirizzo è in grado di intervenire nella cantieristica navale. Può avviarsi alla carriera di Ufficiale della Marina Mercantile e alla gestione dell'impresa marittima. Inoltre è in grado di gestire in modo appropriato gli spazi a bordo e organizzare i servizi di carico e scarico, di sistemazione delle merci e dei passeggeri; gestire l'attività di trasporto tenendo conto delle interazioni con l'ambiente; organizzare il trasporto in relazione alle motivazioni del viaggio ed alla sicurezza degli spostamenti. Accesso a tutte le facoltà universitarie, alle scuole di formazione superiore e alla libera professione.



11 | Corso Serale Informatica

Materie	3	4	5	Anno
Lingua e letteratura italiana	3	3	3	
Lingua inglese	2	2	2	
Storia	2	2	2	
Matematica e complementi	3	3	3	
Religione cattolica o attività alternative	1	-	1	
Informatica*	5	6	4	
Telecomunicazioni*	2	2	-	
Sistemi e reti*	3	3	3	
Tecnologie e progettazione di sistemi informatici e di telecomunicazioni***	2	2	3	
Gestione progetto, organizzazione d'impresa	-	-	2	
Orari settimanali				23 23 23

*laboratorio: 6 ore al terzo anno, 6 al quarto, 7 ore al quinto

Il corso serale per giovani e adulti è rivolto a coloro che intendono:

- acquisire professionalità spendibile nel mondo del lavoro;
- qualificare la propria preparazione rendendola aggiornata alle richieste del mercato nel campo dell'informatica.

Il Corso Serale offre la possibilità di riconoscere gli studi compiuti, anche se non terminati, e le esperienze lavorative maturate.

In questo indirizzo si studiano le architetture degli elaboratori e dei microprocessori, il linguaggio Assembly, le reti di computer, la teoria e la gestione dei sistemi operativi, il linguaggio Javascript, applicazioni di rete in linguaggio JSP e/o PHP; linguaggi di programmazione ad alto livello (Java), progettazione di siti web statici e dinamici (linguaggio HTML e fogli di stile CSS), programmazione ad oggetti e concorrente, progettazione e gestione di basi di dati (Access e/o MySQL); le tecniche di trasmissione dati.

SBocchi OCCUPAZIONALI:

Inserimento in azienda come analista programmatore, sviluppatore siti web e webmaster, sistemista, tecnico e amministratore di rete, tecnico commerciale.

Accesso a tutte le facoltà universitarie, alle scuole di formazione superiore e alla libera professione.

/ SETTORE DEI SERVIZI

12 | Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

/ OPEN DAY

02 dicembre e 13 gennaio sede Righi
16 dicembre e 20 gennaio sede Cestari

dalle 15.00 alle 18.00

Settore dei Servizi





12 | Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

ENOGASTRONOMIA

Materie	1	2	3	4	5	Anno
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	-	-	-	
Geografia	1	-	-	-	-	
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-	
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2	
RC o attività alternative	1	1	1	1	1	
Scienze integrate (Fisica)	2	-	-	-	-	
Scienze integrate (Chimica)	-	2	-	-	-	
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-	
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	-	-	-	
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3	
Scienza e cultura dell'alimentazione*	-	-	4	3	3	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	5	5	
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	-	-	6	4	4	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	-	-	-	2	2	
Orari settimanali	33	32	32	32	32	

*laboratorio: 2 ore

Nell'articolazione ENOGASTRONOMIA l'allievo affronta e sviluppa le tecniche di gestione di tutti i servizi enogastronomici con particolare riferimento al mondo creativo e altamente professionale della cucina. Le competenze maturate gli consentono di operare in strutture ristorative di ogni livello oppure di gestire e creare in nome proprio una impresa. Il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI:

Il Diplomato Tecnico dei servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera trova impiego presso: ristoranti, bar, alberghi; navi da crociera e mense. Accesso a tutte le facoltà universitarie, alle scuole di formazione superiore e alla libera professione.



13 | Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

Materie	1	2	3	4	5	Anno
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	-	-	-	
Geografia	1	-	-	-	-	
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-	
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2	
RC o attività alternative	1	1	1	1	1	
Scienze integrate (Fisica)	2	-	-	-	-	
Scienze integrate (Chimica)	-	2	-	-	-	
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-	
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	-	-	-	
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3	
Scienza e cultura dell'alimentazione*	-	-	4	3	3	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	5	5	
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	-	-	-	2	2	
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	-	-	6	4	4	
Orari settimanali	33	32	32	32	32	

*laboratorio: 2 ore

Nell'articolazione SERVIZI DI SALA E DI VENDITA, l'allievo conosce e approfondisce l'ambiente vivace e stimolante dei servizi di sala e bar ed è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; sa interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI:

Il Diplomato Tecnico dei servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera trova impiego presso attività produttive per l'amministrazione, produzione e vendita dei prodotti enogastronomici. Accesso a tutte le facoltà universitarie, alle scuole di formazione superiore e alla libera professione.



14 | Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

ACCOGLIENZA TURISTICA

Materie	1	2	3	4	5	Anno
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	-	-	-	
Geografia	1	-	-	-	-	
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-	
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2	
RC o attività alternative	1	1	1	1	1	
Scienze integrate (Fisica)	2	-	-	-	-	
Scienze integrate (Chimica)	-	2	-	-	-	
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-	
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	-	-	-	
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3	
Scienza e cultura dell'alimentazione*	-	-	4	2	2	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	6	6	
Tecniche di comunicazione	-	-	-	2	2	
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	-	-	6	4	4	
Orari settimanali	33	32	32	32	32	

*laboratorio: 2 ore

Nell'articolazione ACCOGLIENZA TURISTICA l'allievo viene a conoscenza degli affascinanti aspetti del ricevimento e della direzione generale di una struttura alberghiera, impara a intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, a gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; alla fine dei cinque anni è in grado di promuovere i servizi di accoglienza turistico – alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzano le risorse del territorio.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI:

Il Diplomato Tecnico dei servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera trova impiego presso villaggi turistici ed attività ricettive del territorio nazionale ed internazionale, attività turistiche nazionali ed internazionali. Accesso a tutte le facoltà universitarie, alle scuole di formazione superiore e alla libera professione.

CISCO

L'attestazione Cisco Academy è riconosciuta dalle aziende del settore informatico e costituisce un valore aggiunto per l'occupabilità dei giovani diplomati.

Gli studenti del corso di Informatica e Telecomunicazioni e del corso di Elettronica ed Elettrotecnica all'interno del normale percorso di studi seguono il programma Cisco Networking Academy, con formazione in aula, esercitazioni pratiche in laboratorio, utilizzo di simulatori evoluti, contenuti ed esami disponibili su piattaforma di e-learning.



INTERNET OF THINGS

Promozione e diffusione delle conoscenze necessarie allo sviluppo dei progetti Internet of Things (Internet delle cose) all'interno dei curriculum di studi degli istituti tecnici, in accordo tra CISCO e MIUR.

IT ESSENTIALS

L'ottenimento del certificato IT Essentials attesta il possesso di competenze tecniche su assemblaggio di un personal computer, sull'installazione di sistemi operativi, sulla messa in rete, manutenzione e aggiornamento di un PC.

CCNA1 - INTRODUCTION TO NETWORKS

Questo corso introduce all'architettura e al funzionamento di Internet e delle altre reti di computer. Vengono presentati anche i principi e la struttura degli indirizzi IP e i concetti fondamentali di Ethernet. Alla fine del corso, gli studenti saranno capaci di progettare e costruire una semplice rete locale, di effettuare la configurazione di base dei router e degli switch, di implementare schemi di indirizzamento IP e di gestirne il funzionamento.



ECDL

L'ITIS Righi è sede ufficiale di esame per il conseguimento della Patente d'informatica Ecdl, la certificazione internazionale che attesta la competenza di operare con il pc per lo studio o per il lavoro. L'istituto organizza corsi preparatori per il conseguimento della Nuova ECDL Full Standard, un certificato con valore di atto pubblico spendibile nel mondo del lavoro (docenti, personale Ata, Militari, Aziende sanitarie etc.) e in quello accademico (molte Università accettano solo l'Ecdl per l'ottenimento dei crediti formativi).

Il Corso Nuova ECDL Full Standard insegna, tra le varie competenze, l'uso corretto delle diffuse applicazioni di Cloud Computing come le Apps di Google (Gmail, Calendar, Drive), dando uno sguardo particolare alla Sicurezza Informatica dei dati.

Il corso Cisco primo livello IT ESSENTIAL si svolge nel corso del terzo anno; il corso CCNA1 nel corso del quarto anno di studi.



ECDL CAD

Test Center accreditato per il rilascio della Patente Europea di Disegno Assistito al calcolatore ECDL CAD

AutoCAD



NUOVA ECDL.
Nasce una nuova competenza.
LA TUA



AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA

L'Istituto è

- TRINITY COLLEGE - Test Center per la Certificazione di conoscenza della lingua Inglese
- Accreditato dalla Regione Veneto per gli ambiti della Formazione Superiore e l'Orientamento



Progetto INTERCULTURA

Promuove

- Certificazioni in Lingua Inglese TRINITY, Francese DELF, Spagnolo DELE
- Alternanza Scuola Lavoro
- Stage Aziendali estivi
- Stage linguistici all'estero
- Gemellaggi con scuole estere
- Partecipazione a spettacoli di teatro in lingua straniera
- Collaborazione con le giornate FAI
- Con la scuola per promuovere l'arte
- Collaborazioni Azienda - Scuola
- La cultura della legalità, della partecipazione, dei Diritti dell'uomo e dell'Ambiente, della Solidarietà con iniziative diverse
- Feste di Istituto "Cestari Day" e "Festa di Primavera»
- Collaborazione con Enti e Aziende del territorio
- Attività di educazione alla salute e all'ambiente
- Corso "fotografia in cucina" per indirizzo enogastronomico
- Attività di orientamento in entrata ed uscita
- Didattica avanzata per classi aperte
- Visite e viaggi di istruzione in Italia e all'estero
- Giochi sportivi studenteschi
- Attività per acquisire brevetti sportivi
- Attività di accoglienza e studio assistito classi prime
- Attività di accoglienza per stranieri
- Attività di recupero e potenziamento
- Progetto Tutor-Peer Education
- Attività per promuovere l'arte e la cultura del territorio Clodiense
- Agenzia Turistica "Punto Viaggi Cestari"
- Attività di collaborazione con lo IUAV di Venezia e Cà Foscari
- Corso base e avanzato sul sistema operativo Android
- Progetti in rete: cl@ssi 2.0 - Miur, CTI, SI.SCU.VE e progetto alternanza scuola lavoro
- Incontri Comitato Tecnico Scientifico (CTS)
- Corso 3D Studio Max
- Corso OPEN WATER DIVER & Specialty DEEP in collaborazione con Scuba Schools International



Al fine di incrementare le opportunità di lavoro e le capacità di orientamento degli studenti, i percorsi di alternanza scuola-lavoro (Legge del 13 luglio 2015 n. 107, comma 33) sono attuati, negli Istituti Tecnici e Professionali, per una durata complessiva, nel secondo biennio e nell'ultimo anno del percorso di studi, di almeno 400 ore. Le disposizioni del primo periodo si applicano a partire dalle classi terze attivate nell'anno scolastico successivo a quello in corso alla data di entrata in vigore della presente legge. I percorsi di alternanza sono inseriti nei piani triennali dell'offerta formativa.

400 ore
in azienda





CESTARI - RIGHI

CESTARI

Borgo San Giovanni, 12/A
30015 CHIOGGIA (VE)
Tel 041 4967600
Fax 041 4967733

RIGHI

Via Aldo Moro, 1097
30015 CHIOGGIA (VE)
Tel 041 4965811
Fax 041 4965432

www.cestari-righi.gov.it E-mail veis02200r@istruzione.it

La presente pubblicazione è stata realizzata grazie al contributo di:



TUTTO PER L'ELETTRONICA

Viale C. Colombo 224
30015 Sottomarina (Ve)
Tel. 041.492989 Fax 041.5547252
beb.elettronica@tin.it
www.beb-elettronica.com



C.A.M. CONSERVIFICIO ALLEVATORI MOLLUSCHI srl

Via Saloni,90 - 30015 Chioggia Ve



Agenzia Generale di CHIOGGIA
Agente PAGAN DIMOS
Viale Mediterraneo, 486 Chioggia (Ve)
tel **041.491655** - fax 041.492911
info@saichioggia.com