



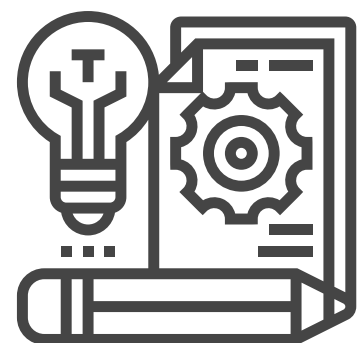
for Future

Al Paolo Frisi - Polo dell'Ospitalità
Consegui in 4 anni il DIPLOMA DI MATURITÀ
e poi sei al centro delle tue scelte,
tra ITS, Università e lavoro



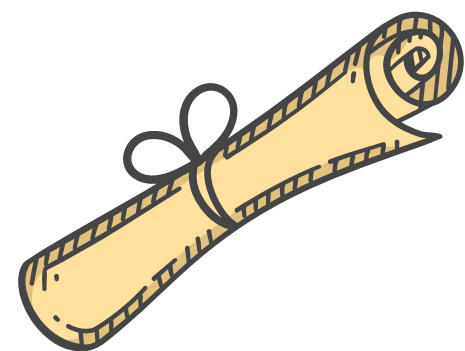
RAGGIUNGI PRIMA IL MONDO DEL LAVORO:

un'occasione per crescere personalmente, capire le proprie aspirazioni e costruire una base solida per il futuro.



STUDI CON LA DIDATTICA OTTIMIZZATA:

la programmazione scolastica è progettata per essere più mirata ed efficace, riducendo contenuti non essenziali.



SCEGLI DI PROSEGUIRE GLI STUDI CON UN ANNO DI

ANTICIPO: un percorso di studi quadriennale ti permette di iscriverti all'università o a un istituto tecnologico superiore con un anno di anticipo.



RIDUCI I COSTI DELLO STUDIO: un anno in meno di scuola significa risparmiare sui costi di libri, materiali didattici, trasporti e altre spese correlate alla frequenza scolastica.

**4 motivi
per scegliere il
diploma in 4
anni**

ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO DI STUDI

IL PRIMO ANNO DI CONSOLIDAMENTO E ORIENTAMENTO IN INGRESSO

gli studenti al primo anno studieranno tutte
le **discipline di indirizzo:**

pasticceria
enogastronomia
sala e vendita
accoglienza turistica



DISCIPLINA	ORE SETTIMANALI	NOTE
ITALIANO E STORIA	6	
GEOGRAFIA	2	COMPRESENZA CON IL LABORATORIO DI ACCOGLIENZA
DIRITTO ECONOMIA	2	
MATEMATICA E INFORMATICA	4	COMPRESENZA CON IL LABORATORIO DI INFORMATICA
SCIENZE	2	
SCIENZE MOTORIE	2	
IRC	1	
INGLESE	3	
II LINGUA	3	
LABORATORIO DI CUCINA	3	DIVISI IN SQUADRE
LABORATORIO DI SALA VENDITA	3	DIVISI IN SQUADRE
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TUR	2	2 ORE IN COMPRESENZA CON GEOGRAFIA
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	
TOTALE	35	

SCEGLI IL TRIENNIO CHE PREFERISCI TRA 4 PERCORSI



DISCIPLINA	ORE SETTIMANALI
ITALIANO E STORIA	6
MATEMATICA	3
SCIENZE MOTORIE	2
IRC	1
INGLESE	3
II LINGUA STRAN.	3
LAB. DI CUCINA	7
LAB. DI SALA	2
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	4
DIRITTO E TECNICA AMM.	4
TOTALE	35

TRIENNIO ENOGASTRONOMIA



SCEGLI IL TRIENNIO CHE PREFERISCI TRA **4** PERCORSI



TRIENNIO PASTICCERIA



DISCIPLINA	ORE SETTIMANALI
ITALIANO E STORIA	6
MATEMATICA	3
SCIENZE MOTORIE	2
IRC	1
INGLESE	3
II LINGUA STRAN.	3
LAB. DI PASTICCERIA	7
ANALISI CHIMICA	2
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	4
DIRITTO E TECNICA AMM.	4
TOTALE	35

SCEGLI IL TRIENNIO CHE PREFERISCI TRA 4 PERCORSI



DISCIPLINA	ORE SETTIMANALI
ITALIANO E STORIA	6
MATEMATICA	3
SCIENZE MOTORIE	2
IRC	1
INGLESE	3
II LINGUA STRAN.	3
LAB. DI CUCINA	2
LAB. DI SALA	7
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	4
DIRITTO E TECNICA AMM.	4
TOTALE	35

TRIENNIO SALA E VENDITA



SCEGLI IL TRIENNIO CHE PREFERISCI TRA **4** PERCORSI



TRIENNIO

ACCOGLIENZA TURISTICA



DISCIPLINA	ORE SETTIMANALI
ITALIANO E STORIA	6
MATEMATICA	3
SCIENZE MOTORIE	2
IRC	1
INGLESE	3
II LINGUA STRAN.	3
LAB. DI ACCOGLIENZA	7
ARTE E TERRITORIO	4
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	2
DIRITTO E TECNICA AMM.	4
TOTALE	35



PCTO: fino a 400 ore di alternanza scuola lavoro, in aziende selezionate dalla scuola e con tutoring costante dei nostri

Insegnanti Tecnico Pratici

(6 settimane alla fine del secondo anno nel periodo giugno luglio + 8 settimane alla fine del terzo anno nel periodo maggio - luglio)

Attività laboratoriali interne: bar e ristorante didattico, organizzazione di eventi nell'ambito dell'edificio scolastico.

Attività laboratoriali esterne: organizzazione di servizi di catering ed accoglienza commissionati da partner esterni.

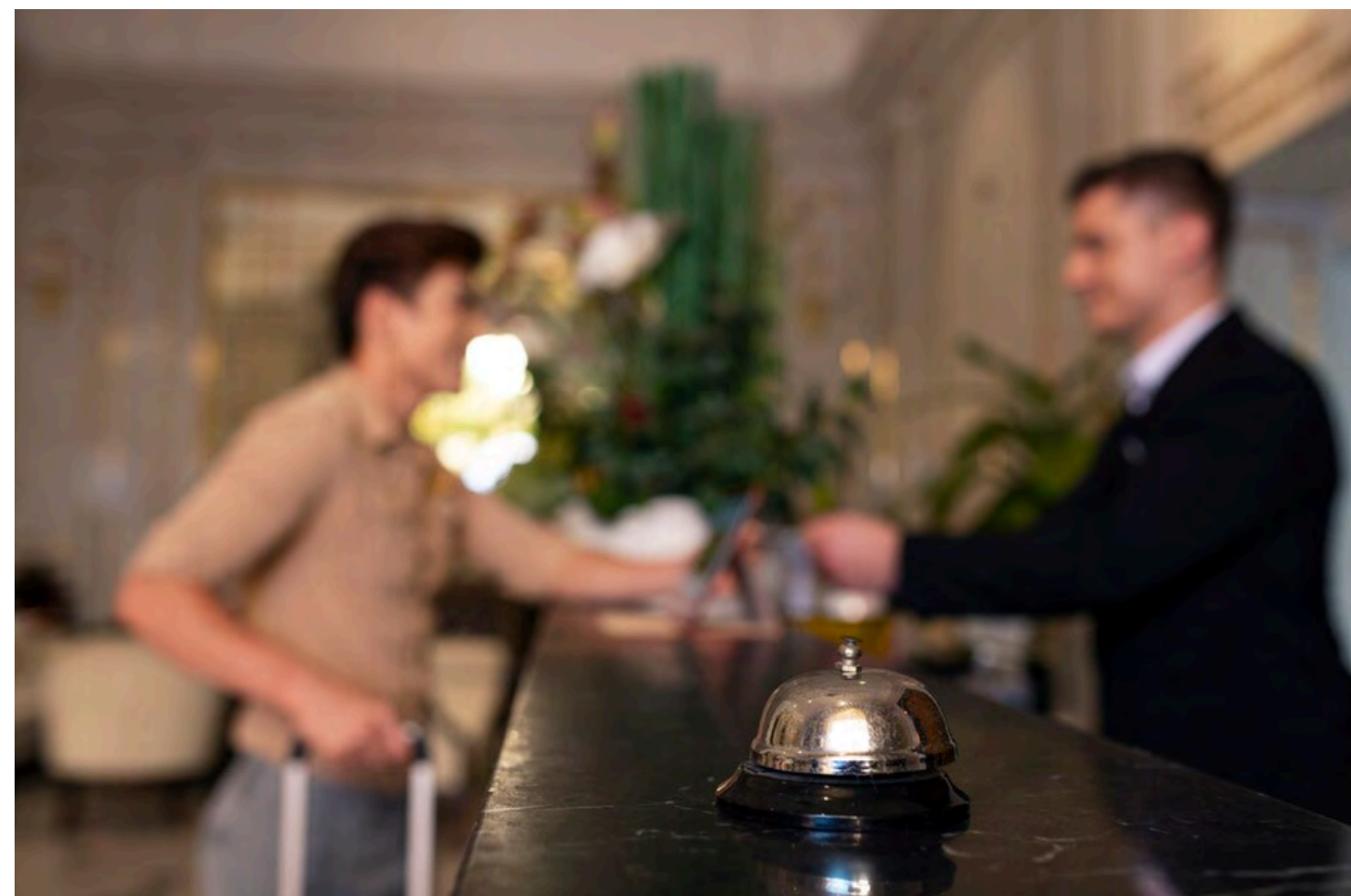
Orientamento post diploma: 60 ore tra il terzo ed il quarto anno

... **inoltre**





**COSA
SUCCEDE
POST
DIPLOMA?**



COSA ACCADE DOPO IL DIPLOMA DI MATURITÀ IN 4 ANNI?

Università

Iscriviti a qualsiasi
FACOLTÀ UNIVERSITARIA!

Molti studenti scelgono di iscriversi a facoltà universitarie come:

**scienze della nutrizione,
scienze del turismo,
scienze della comunicazione
ecc.**



Istituto Tecnico Superiore

Con gli **ITS Academy** lombardi che collaborano con noi, stiamo progettando di offrirti i Diplomi di Tecnico Superiore in:

- 1. trasformazione e sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi,**
- 2. controlli e certificazioni nelle filiere agroalimentari,**
- 3. valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari,**
- 4. sviluppo dei processi di gestione dell'offerta delle filiere turistiche e culturali.**

...oppure **ENTRA NEL MONDO DEL LAVORO**



NEL SETTORE
DELL'ENOGASTRONOMIA



NEL SETTORE
DELL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

La qualità della preparazione dipende dall'efficacia del metodo e dall'allineamento alle esigenze del mercato del lavoro. Il percorso che stiamo costruendo, coerente con il Piano dell'Offerta Formativa dell'Istituto, vuole offrire:

- **Una cultura di base solida:** uscite didattiche e visite di istruzioni giornaliere a enti di carattere culturale e imprenditoriale;

https://www.iisfrisi.edu.it/wp-content/uploads/2024/09/optimized_7.catalogo_diurno-24_-_25_figus.pdf

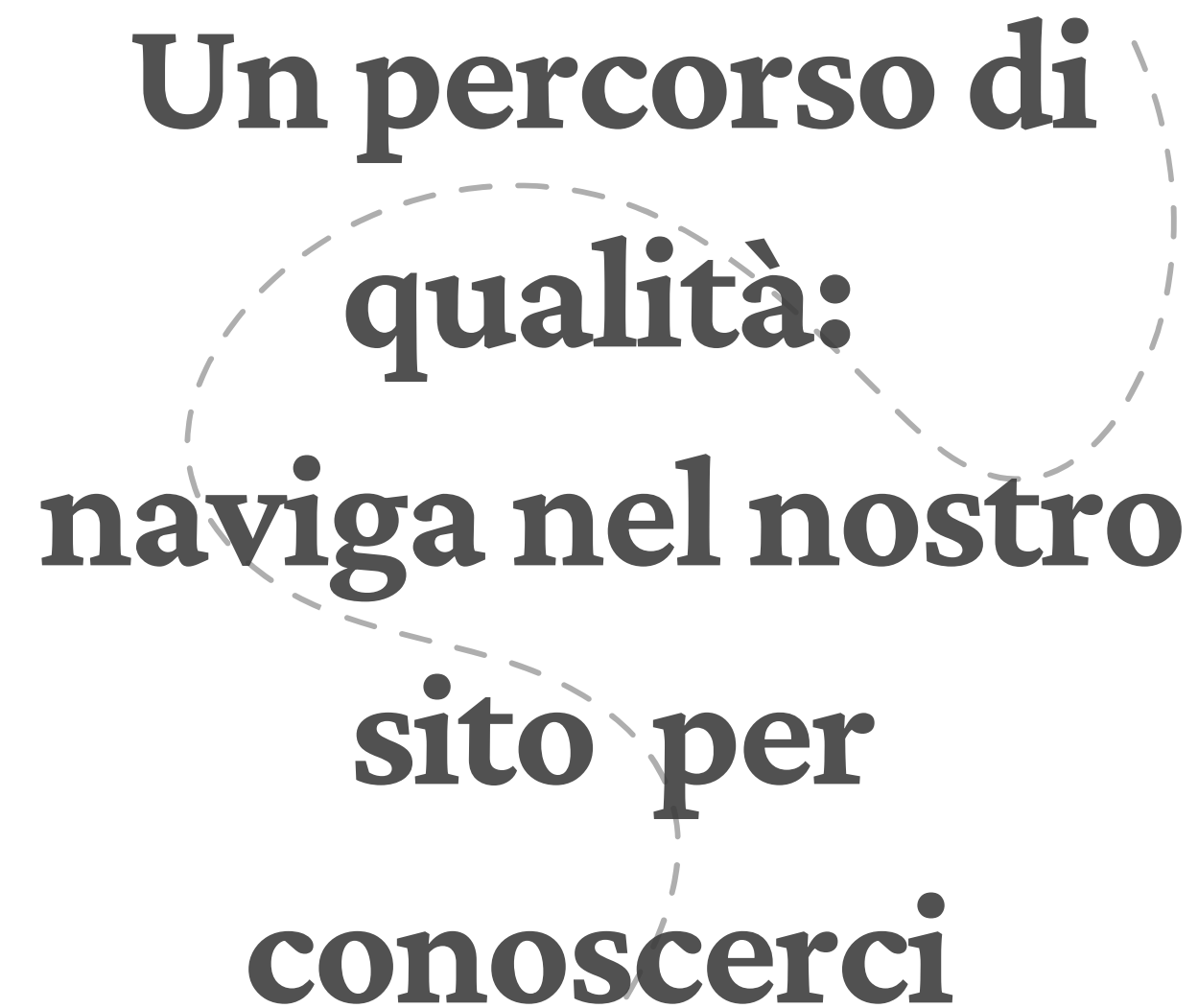
<https://www.iisfrisi.edu.it/wp-content/uploads/2024/09/12.-VISITE-DI-ISTRUZIONE-DI-UN-GIORNO.pdf>

- **Una preparazione professionale immediata e concreta:** competenze spendibili sul mercato del lavoro.

<https://www.iisfrisi.edu.it/wp-admin/post.php?post=25194&action=edit>

- **Il collegamento diretto con il mondo del lavoro,** utilizzando l'efficace rete di rapporti tra scuola e imprese che l'Istituto Frisi ha costruito in oltre 50 anni di alternanza scuola-lavoro

<https://www.iisfrisi.edu.it/settore-didattica/pcto/>



**Un percorso di
qualità:
naviga nel nostro
sito per
conoscerci**

La qualità della preparazione dipende dall'efficacia del metodo e dall'allineamento alle esigenze del mercato del lavoro. Il percorso che stiamo costruendo, coerente con il Piano dell'Offerta Formativa dell'Istituto, vuole offrire:

- **Un ambiente che promuova lo sviluppo personale e opportunità di crescita futura.**

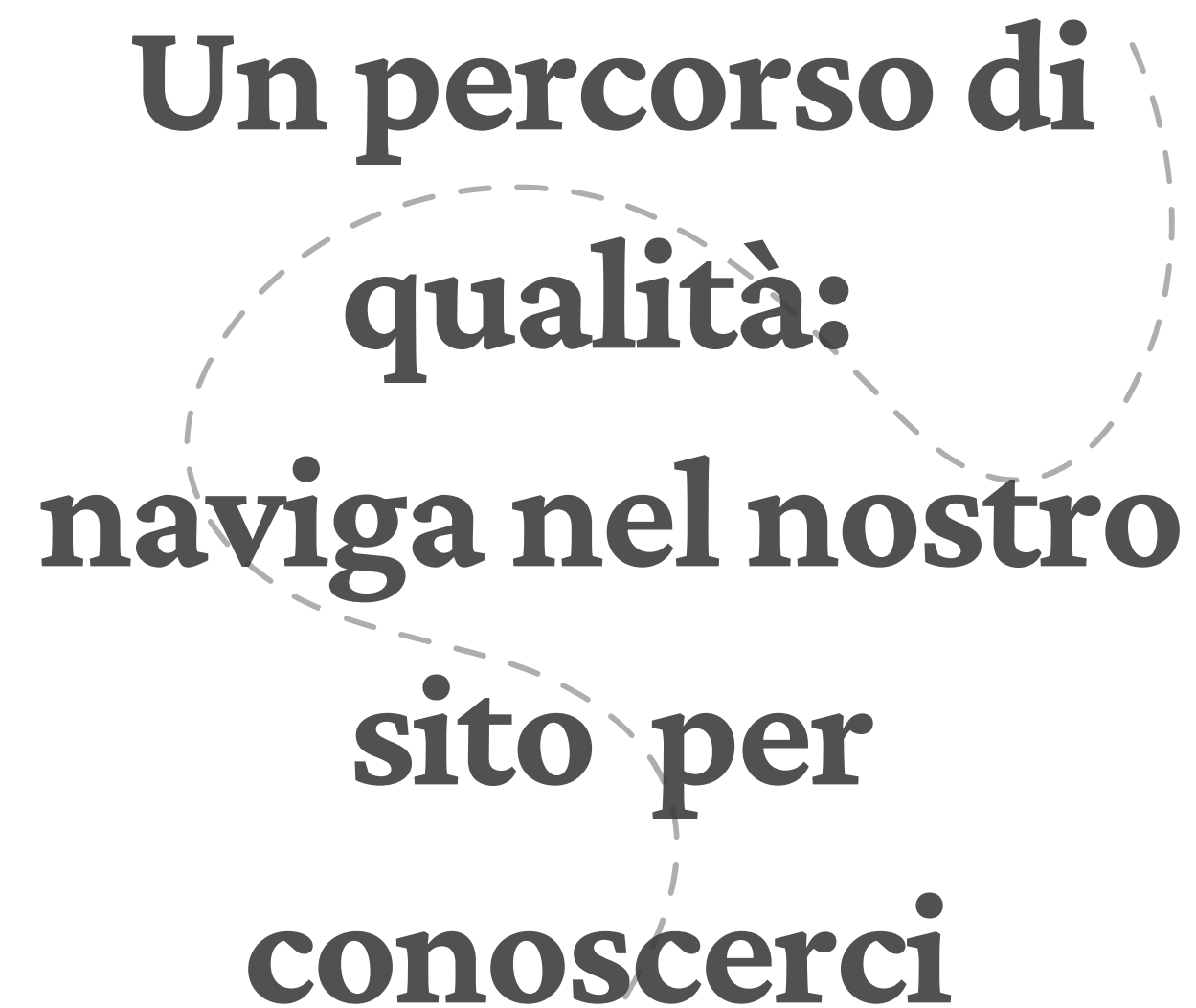
<https://www.iisfrisi.edu.it/2024/12/21/tirocinio-lavorativo-presso-cannes/>

- **L'adattamento ai bisogni dei singoli studenti: successo scolastico e motivazione con attenzione agli studenti con Bisogni Educativi Speciali**

<https://www.iisfrisi.edu.it/area-b-e-s/>

- **Lo sviluppo di abilità personali: guarda il nostro profilo Instagram**

[@istitutofrisi](https://www.instagram.com/istitutofrisi)



**Un percorso di
qualità:
naviga nel nostro
sito per
conoscerci**





Scegli il Paolo Frisi,

SCEGLI 4 X FUTURE!

PER INFO

Morena D'Antino morena.dantino@iisfrisi.it

Francesco Maffettone francesco.maffettone@iisfrisi.it

Guido Villa guido.villa@iisfrisi.it

 02 3575716/8

 Via Otranto 1 - Milano

 coord.ospitalita@iisfrisi.it

