

OrientaTalentiMarche

La nuova sfida della Filiera 4 + 2



IIS CARLO URBANI
Istituto Istruzione Secondaria Superiore



Il POLO SCOLASTICO "C. Urbani" è uno dei più complessi Istituti di Istruzione della Regione Marche, per l'elevato numero di alunni (1547) e la pluralità dell'offerta formativa.

Ne fanno parte gli Istituti Secondari Superiori dei comuni di Porto Sant'Elpidio (FM), sede centrale, Sant'Elpidio a Mare e Montegiorgio, con le seguenti proposte formative:

- Liceo: Scientifico, Sportivo, Scienze applicate, sperimentazione Biologia con curvatura Biomedica;
- Tecnico Economico: RIM e AFM
- Professionale: Enogastronomia e ospitalità alberghiera, Servizi per la Sanità e assistenza sociale.

Sono attivi anche I corsi professionali serali per adulti.



A partire dall'anno scolastico corrente, ai sensi del decreto MIM n. 92 del 19 gennaio 2024, è attiva nell'indirizzo Tecnico Economico una classe prima prime relative al progetto di sperimentazione del **percorso quadriennale "Innovative management", con sperimentazione della filiera 4+2 in rete con l'ITS Smart Academy.**

Con decreto MIM 178 del 29.01.2025 è stato autorizzata per l'anno 2025/26 l'attivazione di classi prime relative al progetto di sperimentazione del **percorso quadriennale Enogastronomia e ospitalità alberghiera "The New Hospitality",** connesso alla filiera tecnologico professionale.



Il nostro Istituto ha intrapreso questa sfida nell'intento di:

- garantire all'utenza un'**offerta plurima** e percorsi di istruzione all'avanguardia, capaci di intercettare le aspirazioni personali e le propensioni degli studenti per accompagnarli verso un futuro professionale solido e qualificato;
- dare risposta alle esigenze espresse dalle aziende, contribuendo alla crescita economica e occupazionale del territorio.



Perché scegliere questi percorsi?



01

Percorso quadriennale con **diploma** in 4 anni.



02

Focus su **competenze** tecnico-professionali e internazionali.

03

Preparazione al **mondo del lavoro** e all'autoimprenditorialità.

04

Collaborazioni con aziende, università, ITS e ordini professionali.

IL PERCORSO QUADRIENNALE Innovative Management

UN'OPPORTUNITÀ UNICA PER UN FUTURO PROFESSIONALE NEL SETTORE PRODUTTIVO TRADIZIONALE del territorio, quale l'industria calzaturiera, ma anche in NUOVE REALTÀ IMPRENDITORIALI manifatturiere nel settore della moda, anche di fascia alta



Obiettivi del percorso



Ridurre il mismatch tra competenze in uscita dal percorso formativo e competenze richieste dal mondo del lavoro



Garantire la padronanza delle Soft skills :

- motivazione;
- comunicazione;
- lavoro di squadra;
- problem-solving.



Garantire la padronanza delle Hard Skills:

- cultura economica - aziendale,
- competenze amministrative e finanziarie;
- competenze informatiche.



Preparare alla competitività internazionale.

Tempi e modalità

- 4 annualità
- 35 settimane di attività didattiche per ciascun anno;
- 34 ore settimanali di lezione, 32h+2h;
- Didattica blended: le due ore settimanali aggiuntive potranno essere organizzate con flessibilità, in presenza o in modalità FAD

QUADRO ORARIO 1Q ITE PORTO SANT'ELPIDIO		A.S. 2024/2025	Ore e docenti in compresenza
		1Q ITE PSE	
		ore di lezione	
A045	Economia Aziendale	2	2h (1 Inglese – 1 Matematica)
A046	Diritto ed Economia	2	
A048	Scienze Motorie	2	1h Scienze naturali
A041	Informatica	2	
AB24	Inglese	3	1h Informatica
AC24	Spagnolo	3	1h Geografia
A050	Scienze Naturali	2	
A021	Geografia	3	
A012	Italiano	4	1h Storia
A012	Storia	2	1h Italiano
A047	Matematiche Applicata	4	1h Economia aziendale
A020	Fisica	2	
	Religione Cattolica	1	
	STEM		
	CLIL		
Totale ore di lezione		32 + 2 FAD	
Totale ore di compresenza			8

Tempi e modalità

La sperimentazione nasce come un'iniziativa sistemica che ha lo scopo di trasformare l'istruzione tecnica in un'offerta formativa avanzata e innovativa, adeguata alle richieste del mondo imprenditoriale.

Non si tratta dunque di una compressione di un percorso di 5 anni in 4 anni, ma di una revisione completa del curriculum, dei programmi, dei quadri orari, delle discipline per consentire un salto di qualità, una scuola in cui vengono valorizzate le discipline scientifiche, tecnologiche, linguistiche in collaborazione con i partner.

Tempi e modalità

Il Curricolo è stato costruito partendo dal profilo in uscita dell'alunno e dalle competenze richieste per l'accesso al biennio dell'Istituto Tecnico Superiore di riferimento, i nuclei fondanti sono arricchiti da unità di apprendimento trasversali utilizzando un **approccio metodologico concreto e attivo, su tematiche di interesse e in collaborazione con i partner, con cui si programmano anche i seguenti percorsi interdisciplinari condivisi:**

- **Fashion e global marketing - web marketing;**
- **social media e E-commerce;**
- **fast fashion, transizione ecologica, economia circolare e collaborativa, sostenibilità aziendale;**
- **superamento del digital divide e potenziamento discipline stem;**
- **processi di internazionalizzazione.**

Potenziamento delle lingue e internazionalizzazione

Si studiano due lingue comunitarie: **L'INGLESE** e **LO SPAGNOLO**.

Inoltre si propongono:

- **Progetti ERASMUS+, esperienze di mobilità che prevedono l'inserimento nel periodo estivo in aziende in un paese UE, con riconoscimento di percorsi di PCTO.**
- **Stage linguistici in Inghilterra, Irlanda e Spagna;**
- **Conseguimento delle certificazioni linguistiche in lingua inglese B2 FIRST, in lingua spagnola DELE B1/B2;**
- **apprendimento integrato dei contenuti formativi in lingua straniera applicando la metodologia CLIL nelle seguenti discipline: geografia (secondo anno), diritto (terzo anno), economia aziendale (quarto anno);**
- **potenziamento e consolidamento delle competenze comunicative relative anche alla micro lingua, fondamentali in ambito professionale attraverso la presenza di un docente conversatore madrelingua.**



POTENZIAMENTO STEM

Le discipline STEM (nel nostro percorso Scienze, Informatica e Matematica) vengono potenziate attraverso l'introduzione di attività interdisciplinari che avranno l'obiettivo di stimolare lo sviluppo di competenze trasversali, come pensiero critico, problem-solving e capacità di comunicazione, in riferimento a particolari tematiche.

Nei primi due anni saranno potenziate le discipline di **Informatica, Matematica e Geografia** mentre nel **terzo e quarto anno** saranno potenziate le discipline di **Informatica e Scienze**.



Moduli didattici innovativi

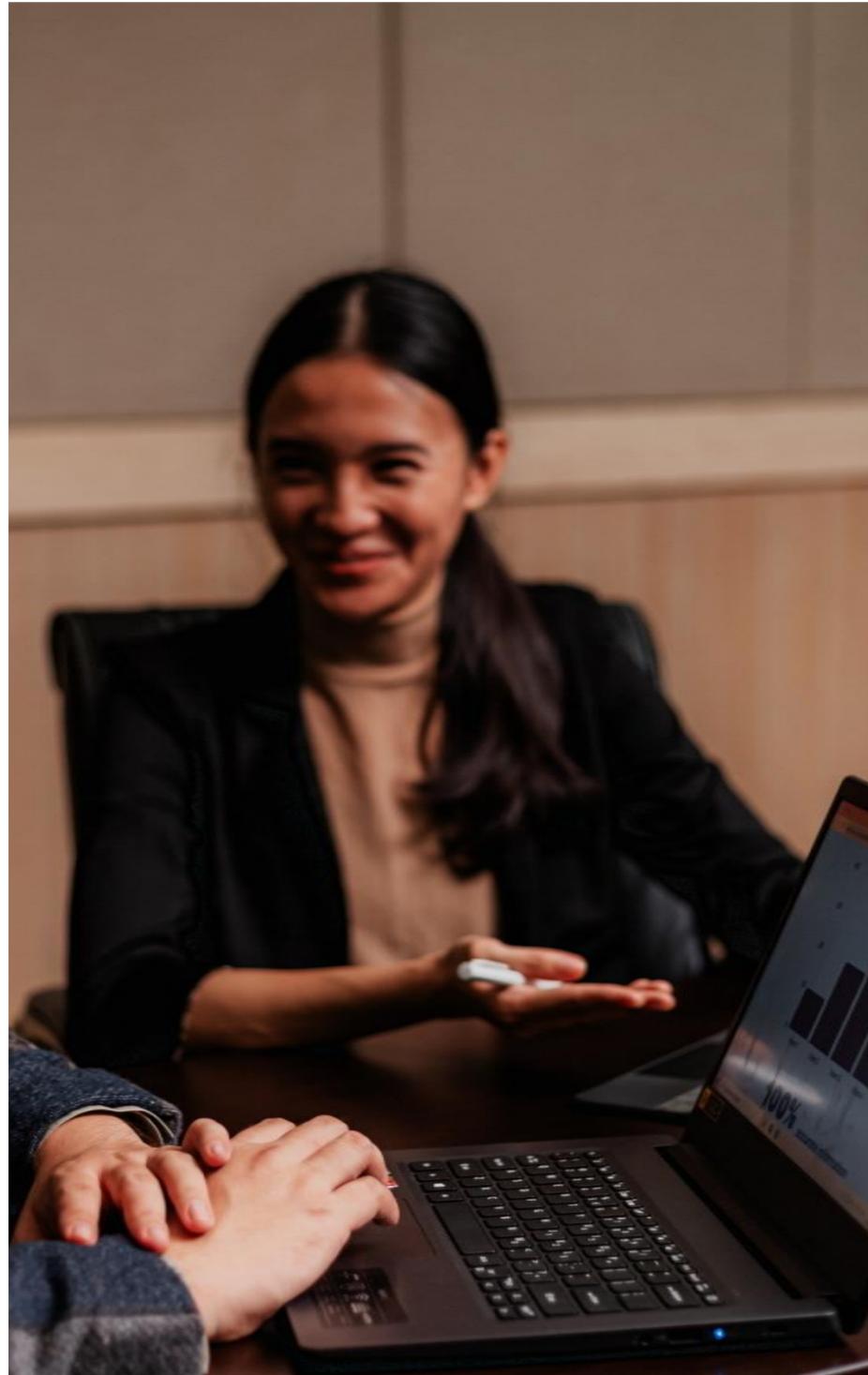
- **Fashion e global marketing - web marketing** per portare al successo l'azienda comunicando agli **utenti** in maniera efficace e **attraverso i canali online**
- **social media e E-commerce:** impiego della tecnologia delle telecomunicazioni e dell'informatica per potenziare le vendite



Moduli didattici innovativi

- **fast fashion** analisi dei rischi della produzione di abbigliamento di scarsa qualità e dei danni ambientali
- transizione ecologica, economia circolare e collaborativa, **sostenibilità aziendale**, per rispondere agli obiettivi dell'Agenda 2030.





PCTO: 216 ore

I PCTO risultano particolarmente importanti per **rafforzare il contatto con il mondo professionale** anche in vista della prosecuzione del percorso di studio nell'ITS di riferimento.

- Apprendistato di primo livello
- Laboratori territoriali
- Tirocini diretti o indiretti
- PCTO all'estero

Metodologie didattiche innovative

- **Coaching individuale: rapporto diretto docente-studente**
- **Training on the job:** formazione sul posto di lavoro
- **Project based learning**
- **Attività laboratoriale**

PARTECIPAZIONE A:

- Focus group tematici e a convegni;
- Workshop o seminari;
- Formazione a distanza.



Una rete di eccellenza



- **ITS SMART Academy Fermo - Made in Italy, Sistema Moda “Web marketing, Digital Strategy, E-commerce for Fashion” - *Tecnico superiore per lo sviluppo e la valorizzazione del settore moda, specializzato in comunicazione commerciale e webmarketing;***
- **TOD’S S.p.A;**
- **Confindustria Fermo;**
- **My Office SRL Montegranaro (FM);**
- **Ordine dottori commercialisti ed esperti contabili di Fermo;**
- **Collegio consulenti del lavoro;**
- **UNIMC.**

Profilo dello studente in uscita



Conseguimento del diploma di Stato valido per :

- *l'iscrizione a qualunque facoltà universitaria.*
- *l'iscrizione a percorsi di formazione terziaria: ITS, IFTS.*
- *l'inserimento nel mondo del lavoro.*

FORMAZIONE TERZIARIA POST DIPLOMA

ITS SMART ACADEMY

SISTEMA MODA – Profilo in uscita: **Tecnico superiore per lo sviluppo e la valorizzazione del settore moda, specializzato in comunicazione commerciale e webmarketing.**

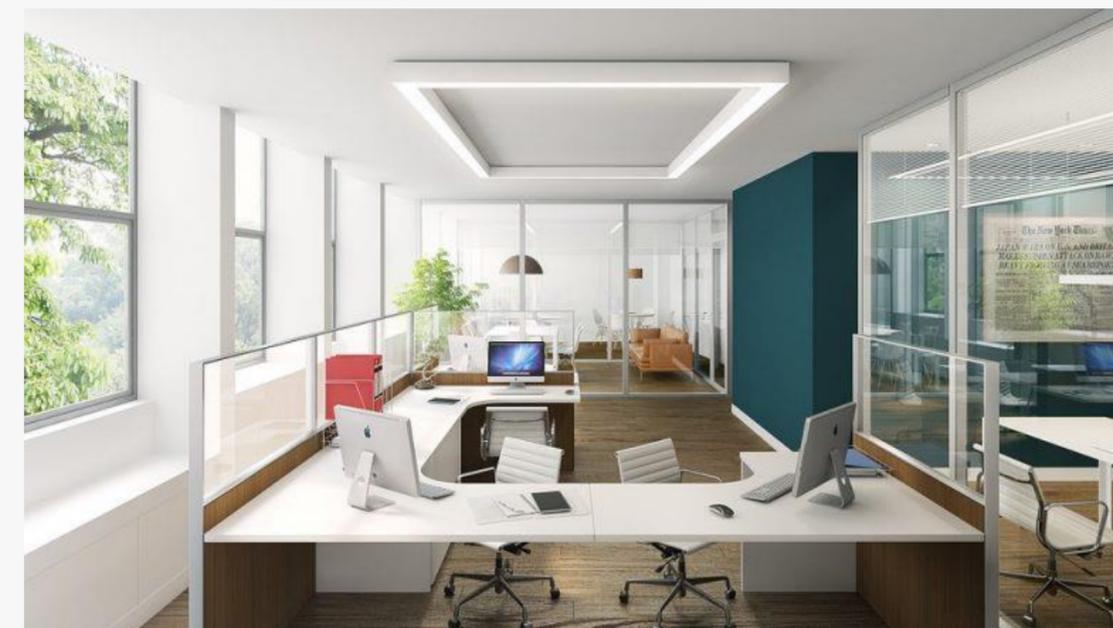
LIVELLO EQF: 5

PERCORSO DI 2 ANNI (1800 ore)



OCCUPABILITÀ

- Uffici commerciali;
- *Uffici rapporti internazionali;*
- *Uffici e-commerce;*
- *Contabilità aziendale;*
- *Digital Economy;*
- *Uffici amministrativi di enti pubblici e privati;*
- *Concorsi pubblici;*
- *Attività imprenditoriale.*



IL NUOVO PERCORSO QUADRIENNALE

The New Hospitality QUALITÀ, SALUTE, BENESSERE E SOSTENIBILITÀ

UN'OPPORTUNITÀ UNICA PER UN FUTURO
PROFESSIONALE NEL SETTORE
ENOGASTRONOMICO E DEL BENESSERE



Obiettivi del percorso



Sviluppo di competenze specialistiche in ambito enogastronomico e benessere.



Educazione alla sostenibilità e innovazione tecnologica.



Valorizzazione delle tradizioni con un approccio moderno.



Preparazione all'occupazione e alla competitività internazionale.

Monte ore Settimanale

- 4 annualità
- 35 settimane di attività didattiche per ciascun anno;
- 34 ore settimanali di lezione, 32h+2h;
- Didattica blended: le due ore settimanali aggiuntive potranno essere organizzate con flessibilità, in presenza o in modalità FAD

ORARIO SETTIMANALE QUADRIENNALE ENO: 32+2 FAD

AREA GENERALE COMUNE	1° biennio		III	IV
	I	II		
Lingua e letteratura italiana	4+1	4+1	4+1	4+1
Lingua Inglese	3	3+1	3+1	3+1
Storia	1+1	1+1	2	2
Matematica	4	4+1	3+1	3+1
Diritto ed Economia	2	2		
Scienze motorie e sportive	2+1	2+1	2	2
Religione o Attività alternativa	1+1	1	1	1
Geografia	1	1		
AREA DI INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA	1° biennio		III	IV
	I	II		
Seconda Lingua Straniera	2+1	2+1	3+1	3
Scienze integrate Fisica	2			
Lab. Fisica	2*			
Scienze integrate Chimica		2		
TIC (Tecnologie dell'informazione e della comunicazione)	2+1*	2+1*	1*	1*
Lab. Servizi enogastronomici sett. Cucina	2+1	2+1	3+2	3+2
Lab. Servizi enogastronomici sett. Sala e Vendita	2+1	2+1	3+1	3+1
Lab. Servizi accoglienza turistica	2	2	1*	1*
Scienze e cultura dell'alimentazione	2+1	2+1	4+1	4+2
Diritto e Tecniche Amministrative Struttura Ricettiva	1	1	4+1	4+1
Ore Totali Area Comune + Area Indirizzo	32 +2 FAD	32 +2 FAD	32 +2 FAD	32 +2 FAD

* ore in compresenza

Ore dell'organico del quinto anno ridistribuite in compresenza

Ore da richiedere in aggiunta all'organico

Le lingue

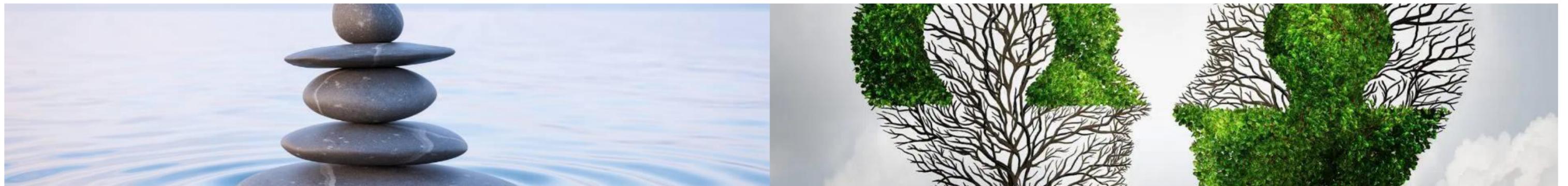
Si studiano due lingue comunitarie:

L'INGLESE (obbligatorio per tutti) e a scelta **IL FRANCESE** o **LO SPAGNOLO**



Moduli didattici innovativi

- **“Mindfulness e benessere psicofisico”**: benessere psicofisico attraverso l’approccio innovativo della mindfulness e delle pratiche di consapevolezza.
- **“Psicologia del cliente”**: approccio al cliente in base alla personalità e agli stili comportamentali di ciascuno.



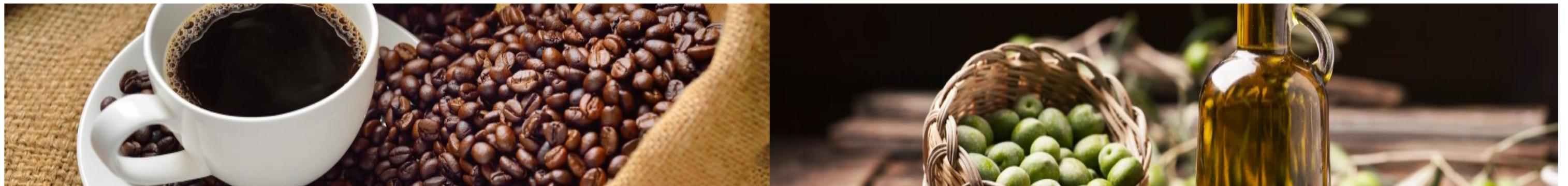
Moduli didattici innovativi

- **“Comunicazione, Marketing e Storytelling”**: marketing digitale e strategie di storytelling online.
- **“Bon Ton, Public speaking e portamento”**: galateo della tavola, arte della conversazione e convivialità.



Moduli didattici innovativi

- **“Caffè e benessere”** : esplorare la cultura del caffè come esperienza sensoriale.
- **“Olio d'oliva e salute”** : valorizzazione dell'oro verde per il benessere.



Moduli didattici innovativi

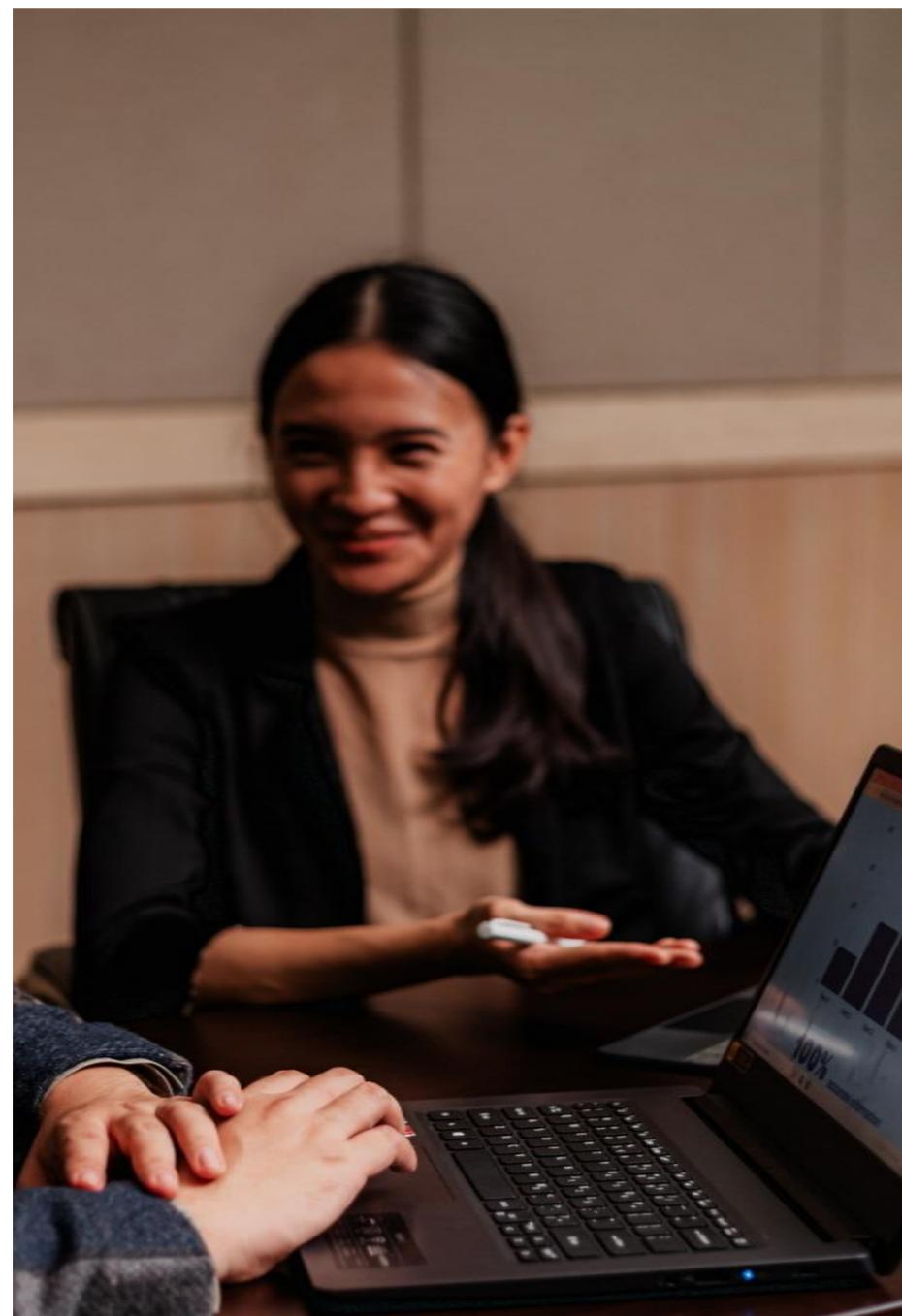
- **“Food Pairing”**: abbinamenti cibo-bibite e cocktail.
- **“Corso Sommelier”**: figura qualificata per la presentazione e il servizio del vino.
- **“Sustainable Mixologist”**: esperto di cocktail che si concentra sulla sostenibilità ambientale.



Potenziamento delle discipline

Sono previsti: il **potenziamento delle discipline STEM** (Informatica, Matematica, Scienza degli alimenti e Scienze integrate), l'**incremento delle ore di Inglese** e la metodologia CLIL all'interno del curriculum.





PCTO: 280 ore

I PCTO risultano particolarmente importanti per **rafforzare il contatto con il mondo professionale** anche in vista della prosecuzione del percorso di studio nell'ITS di riferimento.

- Apprendistato di primo livello
- Laboratori territoriali
- Tirocini diretti o indiretti
- PCTO all'estero

Metodologie didattiche innovative



- **Coaching individuale:** rapporto diretto docente-studente
- **Training on the job:** formazione sul posto di lavoro
- **Integrazione delle competenze trasversali (SOFT SKILLS):** promuovere lo sviluppo di competenze trasversali fondamentali come la leadership, la gestione del team, la comunicazione efficace, la resilienza e la gestione dello stress.
- **PARTECIPAZIONE A:**
 - Focus group tematici e a convegni;
 - Workshop o seminari;
 - Formazione a distanza.

Una rete di eccellenza

- **ITS SMART ACADEMY** SISTEMA AGROALIMENTARE con sede a Porto Sant'Elpidio e Fermo.
- **Associazione Italiana Sommelier.**
- **Associazione Cuochi Fermani** affiliata Federazione Italiana Cuochi.
- **Slow food.**
- **Azienda Vallesina Bio S.B. Agricola srl.**
- **Confederazione Nazionale Agricoltura e Confindustria.**
- **Università di Camerino** in particolare Corso di laurea in Scienze Gastronomiche.



Profilo dello studente in uscita



*Conseguimento del diploma Statale in
Servizi per l' Enogastronomia e l'Ospitalità' Alberghiera valido per :*

- l'iscrizione a qualunque facoltà universitaria.*
- l'iscrizione a percorsi di formazione terziaria: ITS, IFTS.*
- l'inserimento nel mondo del lavoro.*

FORMAZIONE TERZIARIA POST DIPLOMA

ITS SMART ACADEMY

SISTEMA AGROALIMENTARE – Profilo in uscita: tecnico superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi.

PERCORSO DI 2 ANNI (1800 ore)

LIVELLO EQF:5



ITS smart
Academy

UNIVERSITÀ

Percorsi universitari attinenti in:

- *Scienze gastronomiche;*
- *Scienze del turismo;*
- *Viticoltura ed Enologia;*
- *Scienze Agrarie e Alimentari;*
- *Scienze e Tecnologie Alimentari;*
- *Lingue Straniere;*
- *Corso di Laurea in Made in Italy, cibo ed ospitalità.*

**È COMUNQUE POSSIBILE L'ACCESSO A
QUALSIASI FACOLTÀ.**



CORSI DI SPECIALIZZAZIONE

- FOOD GENIUS ACADEMY;
- CORSO PER SOMMELIER(livello intermedio e avanzato);
- CORSO DI DEGUSTAZIONE OLIO;
- CORSO DI DEGUSTAZIONE FORMAGGI;
- CORSO DI DEGUSTAZIONE ACQUE MINERALI;
- MASTER TOURISM & HOSPITALITY- TURISMO INTERNAZIONALE;
- HOTEL AND RESTAURANT MANAGER-CORSI RISTORAZIONE;
- TECNICO DI ACCOGLIENZA TURISTICA.



OCCUPABILITÀ

- AZIENDE ALIMENTARI;
- ALBERGHI;
- RISTORANTI;
- BAR;
- NAVI DA CROCIERA E COMPAGNIE AEREE.

FIGURE PROFESSIONALI:

MASTRO PASTICCERE, MAÎTRE D'HOTEL, BANQUETING MANAGER, ORGANIZZATORE DI EVENTI, FOOD BLOGGER, ANIMATORE TURISTICO, OPERATORE NEI CENTRI CONGRESSI E NELLE FIERE, MANAGER, TOUR OPERATOR, ADDETTO ALLA PRENOTAZIONE IN AGENZIE DI VIAGGI.

