

OFFERTA FORMATIVA DELL’I.P.S.A.R. “L. CARNACINA” a.s. 2011/2012

L’I.P.S.A.R. “Luigi Carnacina” di Bardolino, Istituto Professionale per i Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera, con sede centrale a Bardolino e sede coordinata a Valeggio sul Mincio conta nel presente a.s. oltre quaranta classi, con oltre 900 allievi, ed ha un bacino di utenza che comprende le provincie di Verona e Mantova, con punte di estensione anche nel Trentino Alto Adige.

La finalità principale dell’ Istituto è quella di immettere nel mondo del lavoro giovani particolarmente preparati all’assolvimento dei complessi compiti propri delle aziende alberghiere, turistiche ed enogastronomiche, che richiedono sempre di più personale non solo in possesso di una qualificazione specifica, ma anche di un’adeguata cultura di base e di una mentalità flessibile.

L’Istituto offre **due percorsi formativi**.

- **Il primo**, di durata quinquennale al termine del quale l’alunno sostiene l’**Esame di Stato** acquisendo un **Diploma di Istruzione Professionale** .

Il corso prevede un biennio comune con scelta della specializzazione al termine del secondo anno, tra i settori di

- **Enogastronomia**
- **Servizi Sala e Vendita**
- **Accoglienza Turistica**

Il percorso, come sopra indicato, termina con gli esami di Stato e l’acquisizione del Diploma di Istruzione Professionale con il quale gli studenti possono accedere al mondo delle professioni, oppure iscriversi a corsi di istruzione superiore oppure iscriversi ad ogni facoltà universitaria.

Sono previsti stages aziendali e, negli ultimi due anni, attività di alternanza scuola-lavoro.

- **Il secondo** percorso, di durata triennale, che l’Istituto professionale “L. Carnacina” in base all’Intesa tra Regione Veneto e Ufficio Scolastico Regionale per il Veneto del 13 gennaio 2011, dall’anno scolastico 2011/2012, ha potuto attivare in regime di sussidiarietà, porta alla **qualifica professionale regionale “ Operatore della Ristorazione”**.

Il percorso prevede un biennio comune, con scelta dell’indirizzo al termine del secondo anno ed un terzo anno nella articolazione scelta tra i due indirizzi:

- **Preparazione pasti**
- **Sala-bar**

Sono previste 80 ore di stages aziendali nel secondo anno e 160 ore nel terzo anno.

L’Istituto è capofila di **progetto Leonardo** e partner di **progetto Comenius** che prevedono scambi e stages con gli altri stati dell’Unione Europea.

Il Carnacina partecipa ogni anno a decine di manifestazioni e concorsi, anche di livello europeo, dove ha spesso conseguito prestigiosi piazzamenti, vincendo numerosi premi.

Esso, infine fa parte del Consiglio d’Indirizzo, quale socio fondatore, di un **Istituto Tecnico Superiore (ITS)** veneto nel settore agroalimentare e vitivinicolo per la formazione di figure professionali, riconosciute a livello nazionale, post diploma.

L’Istituto, **accreditato presso la Regione Veneto per la Formazione Superiore**, è anche **Ente Certificato ISO 9001:2008 per la QUALITÀ**. Dotato di moderne aule di Informatica, multimediali, di laboratorio di scienze, biblioteche, nonché di numerosi laboratori per le attività pratiche professionali, ha costituito una fitta rete di rapporti con enti locali, provinciali e regionali. Ha collaborato con il Land tedesco della Baviera, ed ha istituito relazioni, nell’ambito dei progetti dell’Unione Europea, con realtà scolastiche britanniche, tedesche, francesi, greche, inglesi, danesi ed austriache. Appartiene alla rete di scuole per la formazione del personale (FORM-IN). Dal 2006 partecipa al progetto “Il Milione”, per la cooperazione tra Italia e Cina.