L'istituto Statale Omnicomprensivo "Epicarmo Corbino" di Contursi Terme (SA) offre sei indirizzi di studio e percorsi di Istruzione per adulti (corso serale). Ciascun corso segue lo specifico piano di studi nazionale, unitamente agli approfondimenti e alla realizzazione dell'area professionalizzante, ove previsti. L'ampliamento dell'offerta formativa si realizza mediante numerosi e qualificati progetti integrati e assistiti, che consentono di poter realizzare anche attività di stage professionali, scambi culturali, tirocini aziendali strettamente legati alle attività di formazione scuola-lavoro.

I NOSTRI PERCORSI DI STUDIO

-Liceo Classico

-Licei Tecnologici:

Liceo tecnologico per l'amministrazione, la finanza e il marketing anche con scelta articolazione Sistemi Informativi Aziendali

Liceo tecnologico per le costruzioni, l'ambiente e il territorio

Liceo tecnologico per la chimica articolazione
Biotecnologie Sanitarie

-Licei Professionali

Liceo professionale per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera: articolazione Enogastronomia, opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali articolazione Servizi di sala e di vendita

Liceo professionale per le arti ausiliarie delle professioni sanitarie articolazione Odontotecnico

PERCORSI DI ISTRUZIONE PER ADULTI (CORSI SERALI)

-Primo livello

-Alfabetizzazione per stranieri

Secondo livello**: Corsi per il conseguimento del diploma di: Liceo professionale per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Liceo tecnologico per le costruzioni, l'ambiente e il territorio.**

ISTITUTO OMNICOMPRENSIVO

"Epicarmo Corbino"

Contursi Terme

Tel. 0828 79 18 00
Via Salvatore Valitutti snc - 84024 Contursi Terme (SA)
sais02200c@istruzione.it - sais02200c@pec.istruzione.it

www.isiscorbino.edu.it

Puoi raggiungere il nostro istituto con le seguenti ditte di trasporto private:

da Campagna: SITA - LAS

da Oliveto Citra, Palomonte, Colliano, Valva e Laviano:
SITA – SAN LICANDRO

da Buccino, San Gregorio Magno e Ricigliano:
SITA – MORRIELLO

da Altavilla, Auletta, Caggiano, Eboli, Postiglione, Serre e Sicignano degli Alburni: MANSI

da Battipaglia: SITA – PALMENTIERI

da Calabritto, Capolsele e Senerchia:
SITA – ALTO SELE

IOC "E. CORBINO" Contursi Terme

Liceo Classico, Licei Tecnologici e Licei Professionali

Scegli il tuo percorso, definisci il tuo successo!

www.isiscorbino.edu.it



L'OFFERTA FORMATIVA

LICEO CLASSICO - con sperimentazione curvatura biomedica

PER CHI• è curioso di comprendere la realtà e l'origine della propria tradizione culturale e storica attraverso le scienze umanistiche, scoprendo così tutte le possibilità professionali che esse possono offrire, nonché le risorse per la comprensione delle altre culture e società

SE: vuoi conquistare una conoscenza profonda degli eventi e della realtà e un allenamento intellettuale che ti faciliteranno il successivo percorso universitario

IMPARERAI A: individuare lo sviluppo della società nei suoi diversi aspetti (linguistico, letterario, artistico, storico, istituzionale, filosofico, scientifico); leggere e tradurre le lingue classiche, comprendendo i testi greci e latini per una più piena padronanza della lingua italiana.

E DOPO IL DIPLOMA • potrai continuare gli studi in ogni percorso UNIVERSITARIO

Liceo tecnologico per l'amministrazione, la finanza e il marketing

PER CHI• vuole governare le scelte gestionali d'impresa • inserirsi nel settore economico, finanziario e tributario.

SE• vuoi applicare l'intelligenza artificiale al business desideri usare le lingue per le relazioni commerciali vuoi analizzare il mondo dell'economia e del diritto.

IMPARERAI A• guidare contabilità, bilancio e processi d'impresa promuovere l'azienda • garantire qualità e sicurezza al lavoro. **E DOPO IL DIPLOMA•** potrai continuare gli studi presso OGNI FACOLTÀ UNIVERSITARIA oppure entrare nel MONDO DEL LAVORO come **>addetto alla contabilità generale> direttore commerciale ›responsabile della comunicazione ›responsabile del bilancio**

Liceo tecnologico per l'amministrazione, la finanza e il marketing - articolazione Sistemi Informativi Aziendali

PER CHI• vuole acquisire specifiche competenze informatiche tese alla creazione di procedure per il miglioramento del sistema informativo aziendale. **SE•** vuoi contribuire alla scelta e all'adattamento di software applicativi, alla realizzazione di nuove procedure, con particolare riguardo al sistema di archiviazione e comunicazione in rete e alla sicurezza informatica. **IMPARERAI A•** gestire i pacchetti applicativi e a costruire procedure di gestione aziendale· progettare e creare ERP (Enterprise Resource Planning], CRM (Customer Relationship Management] e siti web dinamici. **E DOPO IL DIPLOMA•** potrai continuare gli studi presso OGNI FACOLTÀ UNIVERSITARIA· oppure entrare nel MONDO DEL LAVORO presso **>centri elaborazione dati >enti pubblici >aziende produzione e commercializzazione software e prodotti informatici >banche e assicurazioni.**

PERCORSI DI ISTRUZIONE PER ADULTI (CORSI SERALI):
I corsi vanno incontro alle esigenze degli studenti lavoratori, con riduzione del monte ore ed esoneri per chi è già diplomato o ha abbandonato gli studi durante il percorso scolastico.

LICEO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

articolazione Enogastronomia, opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali
articolazione Servizi di sala e di vendita

PER CHI • attraverso l'enogastronomia e l'ospitalità vuole comunicare la varietà e la ricchezza dei prodotti e delle tradizioni esaltando l'agroalimentare • vuole essere ambasciatore della cucina italiana nel mondo.

SE • ti piace operare nel settore della ricezione e dell'ospitalità valorizzando gli aspetti tipici del territorio italiano, meta di milioni di turisti • vuoi valorizzare i prodotti del made in Italy. **IMPARERAI A** • operare nella gestione dei servizi enogastronomici, dell'accoglienza, della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera

• curare la progettazione e la programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

E DOPO ILDIPLOMA • potrai continuare gli studi presso OGNI FACOLTÀ UNIVERSITARIA • oppure entrare nel MONDO DEL LAVORO come **>responsabile servizi alloggio >responsabile servizi ricevimento >responsabile servizi ristorazione >direttore d'albergo >maître >chef >cuoco >barman >cameriere >docente di Tecnica dei servizi ed esercitazioni pratiche di cucina e/o sala bar >sommelier >receptionist >direttore d'albergo >food and beverage manager >guida turistica> tour operator >agente di viaggio >hostess/steward >organizzazione di eventi**

LICEO TECNOLOGICO PER LA CHIMICA - ARTICOLAZIONE BIOTECNOLOGIE SANITARIE

PER CHI • è affascinato dal mondo della ricerca e del lavoro in laboratorio • vorrebbe inserirsi in un settore chiave per il prossimo futuro.

SE • ti interessa la ricerca nel settore biochimico e dei materiali per approfondirne gli aspetti. **IMPARERAI A** • collaborare alla gestione e al controllo di impianti biotecnologici e di laboratori di analisi in relazione sia alla sicurezza sia al miglioramento della qualità • utilizzare le competenze per innovare processi e prodotti per il sistematico adeguamento tecnologico e organizzativo delle imprese· individuare situazioni di rischio ambientale e sanitario.

E DOPO IL DIPLOMA • potrai continuare gli studi presso OGNI FACOLTÀ UNIVERSITARIA • oppure entrare nel MONDO DEL LAVORO come **>tecnico biologo >tecnico di laboratorio e di ricerca >responsabile ambiente e sicurezza >direttore**

LICEO PROFESSIONALE PER LE ARTI AUSILIARIE DELLE PROFESSIONI SANITARIE: ODONTOTECNICO (CON ESAME DI ABILITAZIONE ALLA PROFESSIONE)

PER CHI • è interessato alla salute e al benessere delle persone e della comunità.

SE • immagini un futuro professionale rivolto al miglioramento del benessere delle persone • ti interessano le innovazioni scientifiche e tecnologiche nel settore odontoiatrico oggi sempre più interessanti.

IMPARERAI A • partecipare alla rilevazione dei bisogni sociosanitari del territorio attraverso l'interazione con soggetti istituzionali e professionali.

E DOPO IL DIPLOMA • potrai continuare gli studi presso OGNI FACOLTÀ UNIVERSITARIA • oppure entrare nel MONDO DEL LAVORO come **>titolare o dipendente di un laboratorio odontotecnico >docente di Esercitazione odontotecnica >tecnico di laboratorio negli istituti scolastici >tornitore di prodotti dentali >informatore scientifico di materiali dentali >relatore tecnico per gli aggiornamenti >dipendente di una azienda produttrice di materiali dentali.**

LICEO TECNOLOGICO PER LE COSTRUZIONI, L'AMBIENTE E IL TERRITORIO

PER CHI • vuole progettare il futuro delle costruzioni nel rispetto, tutela e valorizzazione dell'ambiente.

SE • ti interessano il disegno e la progettazione, la trasformazione degli immobili, l'attività edile, il rilievo topografico e l'estimo.

IMPARERAI A • Progettare e pianificare edifici moderni, sicuri ed ecocompatibili • eseguire la diagnosi e certificazione energetica • gestire adempimenti catastali e pratiche amministrative • applicare le normative sulla sicurezza nei cantieri • utilizzare strumenti tecnologici avanzati per il rilievo del territorio.

E DOPO IL DIPLOMA• potrai iscriverti a OGNI FACOLTÀ UNIVERSITARIA • specializzarti con i percorsi tecnologici delle ITS ACADEMY • entrare nel MONDO DEL LAVORO come: **Libero professionista iscritto al Collegio dei Geometri - Progettista e Certificatore energetico nei settori bioedilizia e ristrutturazioni - Consulente Tecnico d'Ufficio (CTU) per il Tribunale, perito legale e notarile - Topografo specializzato in rilievi strumentali, droni e cartografia - Esperto nella compravendita e gestione di immobili e amministrazione di condomini - Direttore dei lavori, Direttore di cantiere e Coordinatore della sicurezza**

QUATTRO ANNI, INFINITE OPPORTUNITÀ!

Con il percorso quadriennale Liceo professionale per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, articolazione Enogastronomia consegui il diploma in 4 anni anziché 5, con una formazione pratica e vicina al mondo del lavoro.

UN ANNO IN MENO, PIÙ OPPORTUNITÀ
Diplomati prima e anticipa l'ingresso nel lavoro o nella formazione superiore.

TANTA PRATICA
Laboratori ed esperienze sul campo per acquisire competenze professionali concrete.

INSIEME ALLE AZIENDE
Attività con le imprese del territorio per conoscere da vicino professioni e realtà lavorative.

DAL DIPLOMA ALL'ITS
Prosegui negli ITS Academy per specializzarti con una formazione orientata al lavoro.

SCEGLI LA TUA PASSIONE
- Enogastronomia: crea, sperimenta, cucina.
- Pasticceria: crea e trasforma.
- Sala e vendita: comunica, accogli, valorizza.
- Accoglienza turistica: ospita, organizza, promuovi.

4 ANNI. TANTA PRATICA. ESPERIENZE REALI.

Il tuo talento è il primo ingrediente del tuo successo!