

Istituto Professionale Sperimentale

1-Enogastronomia
2-Tecnologie Digitali

Due percorsi formativi
con didattica innovativa
in contatto con il mondo del lavoro

MATURITÀ IN 4 ANNI



Istituto Professionale Sperimentale

DUE PERCORSI PROFESSIONALI
E MATURITÀ IN 4 ANNI

PER OFFRIRTI DI PIÙ

- Preparazione didattica potenziata
- Formazione tecnica e laboratoriale
- Significative esperienze pratiche
- Contatto diretto col mondo produttivo

La formazione professionale si arricchisce della possibilità di un percorso che, senza rinunciare alla centralità della pratica e del confronto con le imprese, si propone di potenziare la preparazione didattica per un approccio ancor più efficace al mondo del lavoro.

UNA DIDATTICA INNOVATIVA

- Didattica interattiva e coinvolgente
- Strumenti digitali (LIM - PC - Tablet)
- Laboratori STEM
- Laboratori interdisciplinari e integrati

Una didattica interattiva favorirà un maggiore coinvolgimento anche con l'utilizzo di strumenti digitali*. Grande rilievo verrà dato ai laboratori STEM** finalizzati a rafforzare le competenze scientifiche e digitali nonché all'integrazione e interdisciplinarietà tra aula e laboratorio.

*PC in comodato e testi digitali dal 2° anno

**Matematica, Informatica, Scienze integrate e Scienze e Cultura dell'Alimentazione





CAPAC

POLITECNICO
DEL COMMERCIO
E DEL TURISMO

PER FARTI RICOMINCIARE

- Nuovo orientamento scolastico
- Professionalità e pratica
- Prosecuzione degli studi

L'IPS può diventare un'occasione preziosa per chi vuole riorientare la propria scelta scolastica in un percorso più professionalizzante pur senza rinunciare alla possibilità di una prosecuzione degli studi

CON PIÙ POSSIBILITÀ

- Accesso alla maturità in 4 anni
- Percorsi ITS Academy
- Accesso ai corsi universitari
- Ingresso nel mondo del lavoro

Con il percorso dell'IPS in quattro anni si ottiene il diploma di scuola secondaria di secondo grado, poi si può proseguire per altri due anni negli ITS Academy, conseguendo un titolo di alta specializzazione tecnica, oppure è possibile iscriversi all'università ma anche iniziare subito a lavorare.



Struttura del percorso formativo

1-Enogastronomia

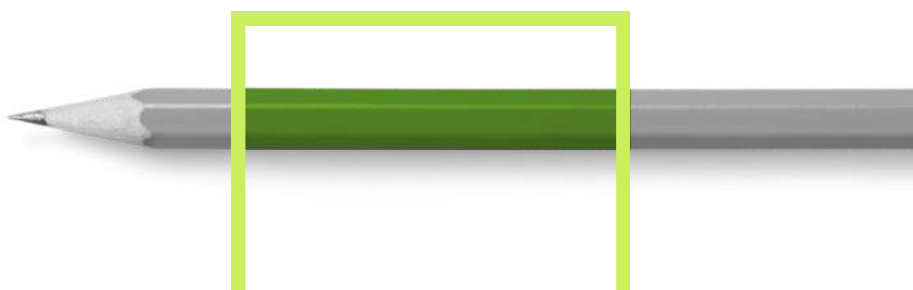
2-Tecnologie Digitali

MONTE ORE SETTIMANALE	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno
Italiano	4	4	4	4
Storia e Geografia	2	2	2	2
Diritto Cittadinanza	2	2		
Matematica	3	3	3	3
Scienze Integrate	2	2		
Lingua 1: Inglese	2	2	3	3
Lingua 2: Spagnolo	2	2	3	3
Attività Motorie	2	2	2	2
IRC o Alternativa	1	1	1	1
Teoria Professionale	5	5	6	6
Laboratori	7	7	8	8
	32	32	32	32



CAPAC

POLITECNICO
DEL COMMERCIO
E DEL TURISMO



Materie professionali

1- ENOGASTRONOMIA

- Scienze e cultura dell'alimentazione
- Scienza degli alimenti e dei vini
- Gestione d'impresa (DTA)
- Informatica professionale (TIC)
- Abbinamenti food & beverage
- Servizi enogastronomici e accoglienza



2- TECNOLOGIE DIGITALI

- Hardware
- Sistemi e reti
- Software e programmazione
- Grafica e Social media
- Gestione cliente e Marketing

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Le attività di alternanza, il cui il monte ore è ancora da definire, saranno elemento fondamentale del percorso formativo e comprenderanno:

- Tirocinio aziendale
- Attestato HACCP (per Enogastronomia)
- Attestato PES/PAV (per Tecnologie Digitali)
- Attestato per la Sicurezza
- Orientamento al lavoro



modalità di iscrizione

On-line sul sito del CAPAC www.capac.it
Direttamente presso la Segreteria del CAPAC



Sede del Corso e Segreteria

📍 Viale Murillo 17 - Milano

🕒 Orari 9-13 / 14-18



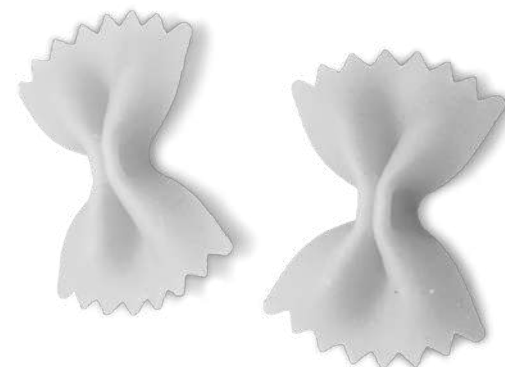
🚇 M1 Lotto 🚇 M1 Amendola Fiera

🚇 M5 Segesta 🚌 Bus 90 / 91

🖱️ WWW.CAPAC.IT

☎️ 02.40305300

✉️ ips@capac.it



Chi siamo?

CAPAC da più di sessant'anni, si distingue come **pilastro di eccellenza nella formazione in Lombardia**, abbracciando ambiti che vanno dal food & beverage al automotive, passando per turismo, meccanica di precisione, Information Technology, comunicazione, tecnologie digitali, servizi alla persona, immobiliare e retail.

CAPAC si distingue per un vivo contatto con il mondo produttivo e aziendale che consente ai suoi allievi di **apprendere le nozioni tecniche e le competenze professionali direttamente dagli esperti del settore e di metterle alla prova in esperienze significative in azienda.**

 WWW.CAPAC.IT

 02.40305300

 ips@capac.it

