



ISS MARSANO

Istituto Marsano

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
TECNICO E PROFESSIONALE AGRARIO
E PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO



BOOK ILLUSTRATIVO
DELL'OFFERTA
FORMATIVA

SOMMARIO

01. LA NOSTRA FILOSOFIA	3
02. I NOSTRI CORSI	6
03. I NOSTRI PLESSI	8
04. TECNICO AGRARIO	10
L'INDIRIZZO IN SINTESI	
QUADRO ORARIO E INSEGNAMENTI	
05. PROFESSIONALE AGRARIO	15
L'INDIRIZZO IN SINTESI	
QUADRO ORARIO E INSEGNAMENTI	
06. PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO	19
L'INDIRIZZO IN SINTESI	
QUADRO ORARIO E INSEGNAMENTI	
07. CONTATTI	26

01 LA NOSTRA FILOSOFIA

solide radici per uno sviluppo sostenibile

LA NOSTRA FILOSOFIA



ISTITUTO MARSANO

**SOLIDE RADICI PER UNO
SVILUPPO SOSTENIBILE**



PRESENTAZIONE DELLA DIRIGENTE SCOLASTICA

prof.ssa M. Orestina Onofri

L'Istituto Marsano è presente nel territorio genovese da oltre 140 anni ed è unico nel suo genere.

Frutto di un lascito allo Stato del filantropo Bernardo Marsano, che voleva farne una scuola di agricoltura per “i più poveri e bisognevoli”, ha mantenuto nei decenni la sua missione inclusiva, fatta di bellezza e libertà, che rappresenta ancora la sua filosofia formativa.

Sorto nell'orto storico del Podere Costigliolo, a Sant'Ilario, inizialmente adibito a floricoltura, frutticoltura, poi olivicoltura e agrumicoltura, l'Istituto Marsano nasce e si sviluppa all'interno di un paesaggio e di una comunità straordinari, che chiunque abbia conosciuto ha sentito il dovere di proteggere e sostenere. Già Montale a tale proposito cantava “qui tocca anche a noi poveri la nostra parte di ricchezza ed è l'odore dei limoni”.

LA NOSTRA FILOSOFIA



Forte di tale tradizione e tanta straordinaria bellezza, l'Istituto Marsano oggi è in prima linea per la difesa e la tutela dell'ambiente, per la conservazione della biodiversità, per lo sviluppo sostenibile, fatto di energie pulite e rinnovabili.

Negli ultimi anni l'Istituto Marsano si è sviluppato su tutto il territorio della provincia genovese, da Ponente a Levante, con la sua succursale a Molassana (con Azienda Agricola a S. Siro di Struppa) e le sue sedi associate nei Comuni di Arenzano e San Colombano Certenoli, ognuna con le rispettive Aziende Agrarie. Da quest'anno si è aggiunto all'Istituto il plesso ad indirizzo enogastronomico di Calvari, con il quale vogliamo sperimentare la "filiera breve", dalla terra alla tavola, all'insegna del rispetto dell'ambiente, del turismo sostenibile e dell'educazione alimentare, promuovendo i prodotti locali, sani nella coltivazione e creativi nella preparazione. L'Istituto Marsano rappresenta oggi una realtà innovativa e moderna nel territorio genovese, in grado di sostenere e ispirare i produttori locali con sistemi ecologicamente sostenibili di produzione e trasformazione alimentare e di diventare centro di innovazione, inclusione e creatività per la formazione delle ragazze e dei ragazzi.

I NOSTRI CORSI

una scuola che offre tre indirizzi di studio

1 X 3

UNA SCUOLA
CHE OFFRE
TRE INDIRIZZI
DI STUDIO

1

TECNICO AGRARIO

A conclusione del percorso di cinque anni il diplomato nell'indirizzo agrario, agroalimentare e agroindustria è denominato **perito agrario**. Il diplomato ha competenze nel campo dell'organizzazione e valorizzazione del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti e al rispetto dell'ambiente. Interviene inoltre in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali, idrogeologici e paesaggistici.

2

PROFESSIONALE AGRARIO

A conclusione del percorso di cinque anni il diplomato nei servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale è denominato **agrotecnico**. Il diplomato possiede competenze che gli consentiranno di: gestire il riscontro di trasparenza, tracciabilità e sicurezza nelle diverse filiere produttive, rapportarsi agli enti territoriali per la realizzazione delle opere di riordino fondiario, miglioramento ambientale e valorizzazione delle risorse paesaggistiche, gestire interventi per la prevenzione del degrado ambientale, per la realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio e per la conservazione di parchi, aree protette e ricreative.

3

PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO

Al termine del percorso quinquennale gli allievi possiedono competenze tecniche nelle filiere della enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera necessarie per operare in alberghi, ristoranti, bar, centri di ristorazione collettiva e aziende di catering e banqueting.

Corso leFP Operatore della Ristorazione

Nei percorsi triennali la scelta della materia d'indirizzo viene anticipata alla classe 2°. Al termine della classe 3° gli studenti possono conseguire, a seconda dell'indirizzo scelto, la qualifica di operatore dei servizi della ristorazione (settore cucina o sala/bar).

I NOSTRI PLESSI

un istituto presente sul territorio con cinque plessi

1 x 5

UN ISTITUTO SUL
TERRITORIO CON
CINQUE PLESSI

1

PLESSO
ARENZANO

Indirizzo attivato:
+ PROFESSIONALE AGRARIO

2

PLESSO
MOLASSANA

Indirizzi attivati:
+ TECNICO AGRARIO
+ PROFESSIONALE AGRARIO

3

SEDE DI
SANT'ILARIO

Indirizzi attivati:
+ TECNICO AGRARIO
+ PROFESSIONALE AGRARIO

4

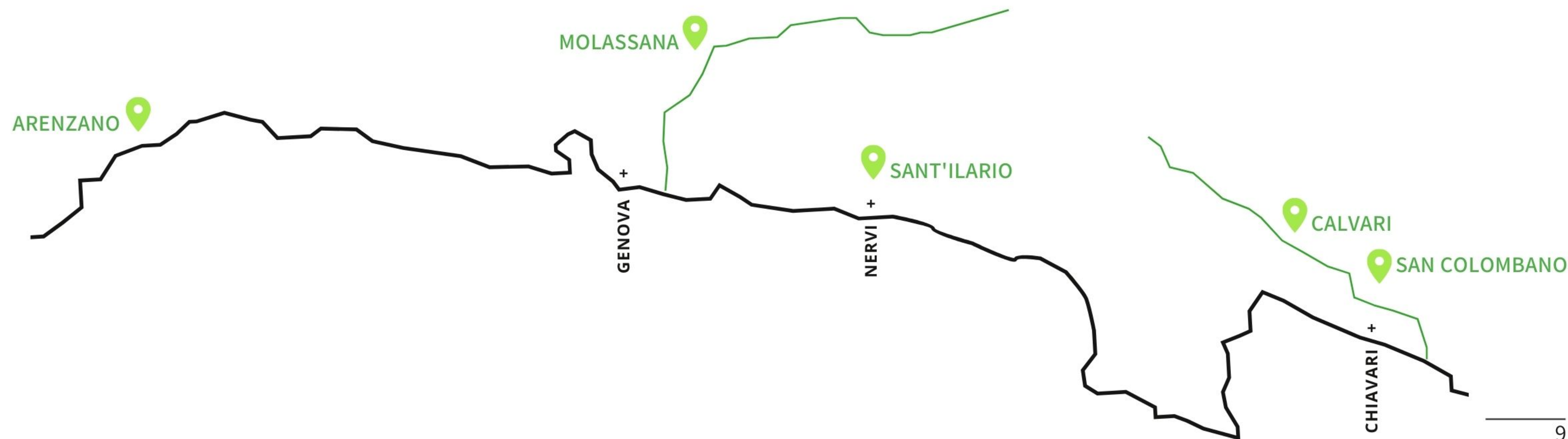
PLESSO
CALVARI

Indirizzo attivato:
+ PROFESSIONALE
ENOGASTRONOMICO

5

PLESSO
SAN COLOMBANO

Indirizzi attivati:
+ TECNICO AGRARIO
+ PROFESSIONALE AGRARIO



04 **TECNICO AGRARIO**

percorso quinquennale per diventare perito agrario

INDIRIZZO TECNICO AGRARIO

L'INDIRIZZO TECNICO
AGRARIO IN SINTESI



COSA STUDIERAI...



Area delle produzioni vegetali

acquisire le conoscenze per saper coltivare piante erbacee, floricole arboree e ornamentali



Area tecnica di disegno e genio rurale

saper rilevare e misurare terreni e piccoli edifici, progettare giardini e strutture agricole



Area chimica e della trasformazione dei prodotti

conoscere le basi della chimica e avere competenze nella trasformazione dei prodotti agricoli



Area delle scienze e biotecnologie agrarie

difendere le colture da avversità climatiche e biotiche applicando tecniche per salvaguardare l'ambiente



Area economica di estimo, contabilità e marketing

saper gestire la contabilità aziendale, conoscere le problematiche economiche dell'azienda agraria, stimare terreni e fabbricati, saper gestire pratiche catastali per terreni e fabbricati, promuovere la vendita e la commercializzazione dei prodotti

INDIRIZZO TECNICO AGRARIO

L'INDIRIZZO TECNICO
AGRARIO IN SINTESI



L'unione tra lo studio delle materie di indirizzo (tecniche e scientifiche) e la **loro sperimentazione "sul campo"** con laboratori complementari alle lezioni e attività pratiche in esterno

#imparafacendo ←



Sbocchi lavorativi

impiego presso aziende agrarie e del settore nella veste di tecnici qualificati, imprenditoria nel settore dell'agriturismo

Accesso alle Università

tra le più scelte dai nostri studenti: Scienze agrarie, Veterinaria, Biologia, Architettura, Economia, Ingegneria Civile

Accesso alla libera professione

in qualità di Perito Agrario

INDIRIZZO TECNICO AGRARIO

L'INDIRIZZO TECNICO AGRARIO IN SINTESI

Al termine degli studi :

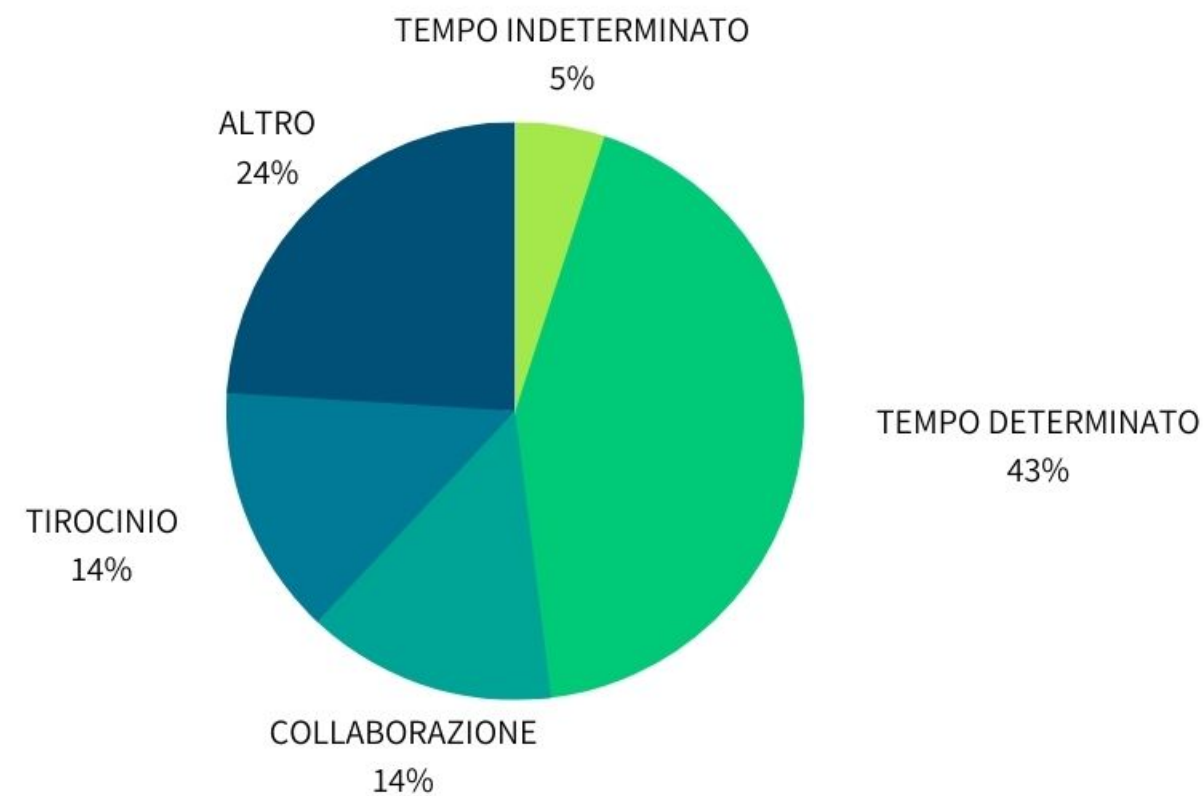


5/10 trovano un lavoro

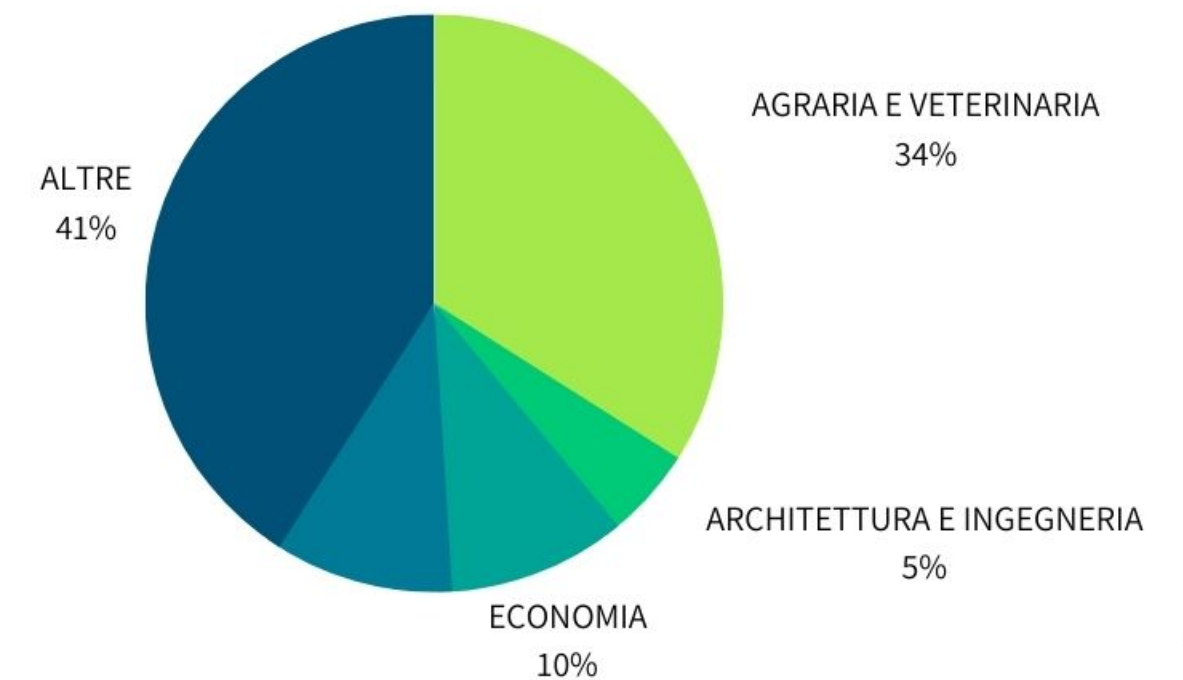


3/10 proseguono con gli studi universitari

... ma quale contratto di lavoro ?



... e quali Università ?



INDIRIZZO TECNICO AGRARIO

QUADRO ORARIO E DEGLI INSEGNAMENTI

| BIENNIO

	1°	2°
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4
LINGUA INGLESE	3	3
STORIA	2	2
MATEMATICA	4	4
SCIENZE MOTORIE	2	2
RELIGIONE CATTOLICA	1	1
CHIMICA	3	3
FISICA	3	3
TECNOLOGIE E TECN. RAPP. GRAFICA	3	3
SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA	2	2
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2
TECNOLOGIE INFORMATICHE	3	-
GEOGRAFIA	1	-
SCIENZE E TECNOLOGIE APPLICATE	-	3
ORE SETTIMANALI	33	32

| TRIENNIO

	3°	4°	5°
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	3
STORIA	2	2	2
MATEMATICA	4	4	4
SCIENZE MOTORIE	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA	1	1	1
COMPLEMENTI DI MATEMATICA	1	1	-
PRODUZIONI ANIMALI	3	3	2
PRODUZIONI VEGETALI	5	4	4
TRASFORMAZIONI DEI PRODOTTI	2	3	3
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING	3	2	3
GENIO RURALE	3	2	-
BIOTECNOLOGIE AGRARIE	-	2	3
GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO	-	-	2
ORE SETTIMANALI	32	32	32

05 PROFESSIONALE AGRARIO

percorso quinquennale per diventare agrotecnico

INDIRIZZO PROFESSIONALE AGRARIO

L'INDIRIZZO PROFESSIONALE AGRARIO IN SINTESI



L'indirizzo è focalizzato sulla gestione del verde urbano, la gestione ambientale e la valorizzazione dei prodotti.

Le discipline sono comuni a quelle dell'Indirizzo Tecnico ad eccezione di: silvicoltura e assestamento forestale (declinata soprattutto sugli alberi ornamentali del verde urbano e sulla gestione del bosco) e agricoltura sostenibile e biologica.

Inoltre in 1° e 2° abbiamo una disciplina per le applicazioni pratiche che viene svolta quasi integralmente in azienda



La forte motivazione dei nostri studenti (desunta dai dati del Ministero) che hanno in generale dei voti di uscita dal primo ciclo molto più alti di quelli degli altri studenti dei professionali, sia a livello regionale che nazionale



Proseguimento del percorso universitario e opportunità lavorative per:

- gestione del verde
- progettazione giardini
- consulenze tecniche e pratiche catastali
- tecnici HACCP / analisi alimenti

INDIRIZZO PROFESSIONALE AGRARIO

L'INDIRIZZO
PROFESSIONALE
AGRARIO IN SINTESI

Al termine degli studi :



5/10 trovano un lavoro

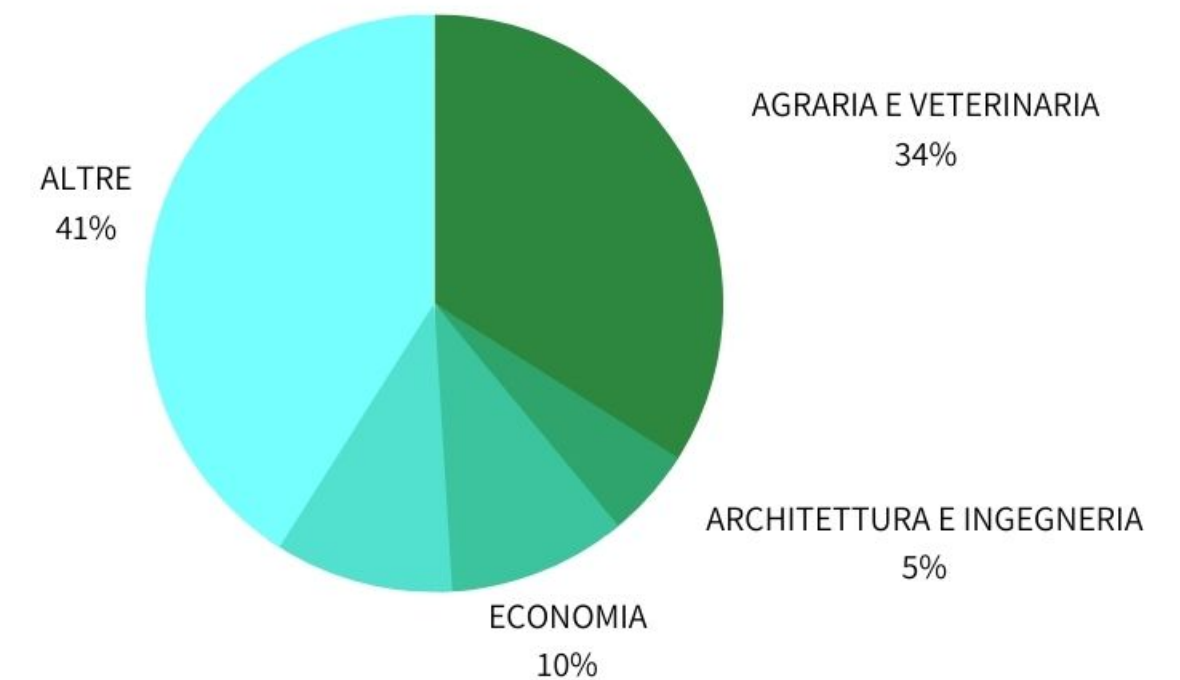


3/10 proseguono con gli studi universitari

... ma quale contratto di lavoro ?



... e quali Università ?



INDIRIZZO PROFESSIONALE AGRARIO

QUADRO ORARIO E DEGLI INSEGNAMENTI

| BIENNIO

	1°	2°
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4
LINGUA INGLESE	3	3
STORIA	1	1
MATEMATICA	4	4
SCIENZE MOTORIE	2	2
RELIGIONE CATTOLICA	1	1
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2
GEOGRAFIA	1	1
LABORATORI TECNOLOGICI	4	4
ECOLOGIA E PEDOLOGIA	3	3
CHIMICA	2	2
SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA	2	2
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE	2	2
FISICA	1	1
ORE SETTIMANALI	32	32

| TRIENNIO

	3°	4°	5°
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4
LINGUA INGLESE	2	2	2
STORIA	2	2	2
MATEMATICA	3	3	3
SCIENZE MOTORIE	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA	1	1	1
ECONOMIA AGRARIA E LEGISLAZIONE	4	4	4
TEC. PRODUZIONI VEGETALI E ZOOTECNICHE	3	3	3
GESTIONE ATTIVITA' PRODUTTIVE, SVILUPPO DEL TERRITORIO E SOCIOLOGIA RURALE	3	3	3
AGRONOMIA DEL TERROTORIO FORESTALE	3	2	3
AGRICOLTURA SOSTENIBILE E BIOLOGICA	2	2	2
LABORATORIO DI CHIMICA E BIOLOGIA	2	2	-
SELVICOLTURA, DENDROMETRIA, UT. FORESTALI	-	2	3
ORE SETTIMANALI	31	32	32

PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO

percorsi triennali per diventare operatore nei servizi della ristorazione
e quinquennali per conseguire il diploma di Stato

INDIRIZZO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO



L'INDIRIZZO
PROFESSIONALE
ENOGASTRONOMICO
IN SINTESI

Materie di indirizzo generale

per acquisire le competenze di base come: saper utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana nei vari contesti socio-culturali e geografici (italiano-storia-geografia-diritto); saper utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva (tecnologie dell'informazione e della comunicazione); padroneggiare la lingua inglese e francese per interagire nei diversi contesti professionali; saper utilizzare i metodi scientifici e matematici per analizzare ed interpretare dati e modelli (matematica-scienze)

Materie di indirizzo professionale

per acquisire competenze specifiche di indirizzo che ti consentano di applicare le tecniche più adeguate nella produzione di servizi e di prodotti enogastronomici e ristorativi sapendo cogliere le nuove tendenze di filiera ed applicare le normative vigenti nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza e tracciabilità dei prodotti (laboratori di sala e cucina-accoglienza turistica-scienze degli alimenti- diritto e tecniche amministrative)

INDIRIZZO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO

L'INDIRIZZO
PROFESSIONALE
ENOGASTRONOMICO
IN SINTESI



PUNTI DI FORZA

- Possibilità concreta di misurarsi con la realtà lavorativa del territorio o di ambienti completamente nuovi attraverso le numerose attività di stage
- Formazione professionale di qualità che stimola lo studente a promuovere se stesso attraverso una serie di attività esterne coinvolgenti ed uno scambio proficuo di risorse fra istituzioni
- Acquisizione di un “habitus mentale” accogliente proprio di un mondo alberghiero e della ristorazione di qualità, in cui creatività, buon gusto e senso del decoro sono un patrimonio prezioso
- Inclusione sotto tutti gli aspetti, anche attraverso l’attuazione di progetti interessanti quali il “progetto panino” ed il “bar didattico”
- I nostri laboratori di Sala e di Cucina ai quali il prossimo anno si aggiungeranno l’ampia sala ristorante con cucina e servizi al piano terra progettata per la nostra scuola e in via di costruzione

INDIRIZZO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO



L'INDIRIZZO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO IN SINTESI



- Gli sbocchi lavorativi sono davvero numerosi e molto richiesti, i più conosciuti sono: chef, cuoco, pasticciere, cameriere, maitre, Barman, sommelier, ma esistono opportunità di natura più dirigenziale come gestore di locali o di mense scolastiche o aziendali o come consulente per ristoranti, alberghi o industrie alimentari fino a diventare “Food and Beverage Manager”
- Il diploma di Stato apre le porte a qualsiasi università tra cui le più richieste : scienze e tecnologie agro-alimentari, scienze della nutrizione, culture e politiche della gastronomia; scienze economiche e sociali della gastronomia; ingegneria alimentare, scienze del turismo
- Si può accedere agli Istituti Tecnici Superiori, che sono scuole di eccellenza ad alta specializzazione tecnologica post diploma. In particolare La Fondazione “ITS TURISMO LIGURIA _ Academy of Tourism, Culture and Hospitality” nasce con gli obiettivi di completare la filiera formativa del settore turistico in Regione Liguria e di rispondere alla richiesta di personale formato con competenze elevate data la vocazione turistica della regione, in particolar modo delle sue riviere

INDIRIZZO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO

QUADRO ORARIO E DEGLI INSEGNAMENTI

Corso triennale operatore della ristorazione + SERVIZI DI SALA E BAR

	1°	2°	3°
AREA GENERALE			
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4
STORIA	-	2	2
GEOGRAFIA	2	-	-
DIRITTO	2	2	-
MATEMATICA	4	4	3
LINGUA INGLESE	3	3	3*
SCIENZE MOTORIE	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO			
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	-	-	4
LINGUA FRANCESE	2	2	3
SCIENZE E BIOLOGIA	3	-	-
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	-	4*	4*
TEC. INFORMATICHE E COMUNICAZIONE	1**	2**	-
LAB. DI ACCOGLIENZA TURISTICA	3°	2°	-
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	3	6	8
LABORATORIO DI CUCINA	3	-	-
ORE SETTIMANALI	32	32	32

Corso triennale operatore della ristorazione + SERVIZI DI CUCINA

	1°	2°	3°
AREA GENERALE			
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4
STORIA	-	2	2
GEOGRAFIA	2	-	-
DIRITTO	2	2	-
MATEMATICA	4	4	3
LINGUA INGLESE	3	3	3*
SCIENZE MOTORIE	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO			
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	-	-	4
LINGUA FRANCESE	2	2	3
SCIENZE E BIOLOGIA	3	-	-
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	-	4*	4*
TEC. INFORMATICHE E COMUNICAZIONE	1**	2**	-
LAB. DI ACCOGLIENZA TURISTICA	3°	2°	-
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	3	-	-
LABORATORIO DI CUCINA	3	6	8
ORE SETTIMANALI	32	32	32

* 1 ORA COMPRESA SALA/CUCINA

** 1 ORA COMPRESA ACC. TURISTICA

° 1 ORA COMPRESA TEC. INFORMATICHE

INDIRIZZO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO

N.B. Al termine del corso triennale ci sarà l'esame di qualifica

Dopo il percorso triennale si potrà proseguire per conseguire il Diploma di Stato

QUADRO ORARIO E DEGLI INSEGNAMENTI



+ SERVIZI DI SALA E VENDITA

	4°	5°
AREA GENERALE		
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4
STORIA	2	2
MATEMATICA	3	3
LINGUA INGLESE	3 *	3 *
SCIENZE MOTORIE	2	2
RELIGIONE CATTOLICA	1	1
AREA DI INDIRIZZO		
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	4	4
LINGUA FRANCESE	3	3
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	4	4
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	5 **	5 **
LABORATORIO DI CUCINA	(2)	(2)
ORE SETTIMANALI	32	32

+ SERVIZI DI CUCINA

	4°	5°
AREA GENERALE		
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4
STORIA	2	2
MATEMATICA	3	3
LINGUA INGLESE	3 *	3 *
SCIENZE MOTORIE	2	2
RELIGIONE CATTOLICA	1	1
AREA DI INDIRIZZO		
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	4	4
LINGUA FRANCESE	3	3
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	4	4
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	(2)	(2)
LABORATORIO DI CUCINA	5 **	5 **
ORE SETTIMANALI	32	32

* 1 ORA COMPRESA SALA/CUCINA

** 1 ORA COMPRESA DI INGLESE

(2) ORE DI SOLA TEORIA

07 CONTATTI

per informazioni scrivici e vieni a trovarci !

CONTATTI

SCRIVICI PER INFORMAZIONI E ORIENTAMENTO

 [istitutoagrariomarsano](#)

 www.iismarsano.edu.it

1 SEDE DI SANT'ILARIO

via alla Scuola di Agricoltura, 9
tel. 010 3726193

+ REFERENTE ORIENTAMENTO
palladino.mario@iismarsano.edu.it
+ REFERENTE INCLUSIONE
piccini.alessandra@iismarsano.edu.it
+ REFERENTE DEL PLESSO
siri.massimo@iismarsano.edu.it

2 PLESSO DI ARENZANO

via Cesare Festa, 11 - Arenzano
tel. 331 9266743

+ REFERENTE ORIENTAMENTO
smeraldi.alessandro@iismarsano.edu.it
+ REFERENTE INCLUSIONE
gianna.campanella@iismarsano.edu.it
+ REFERENTE DEL PLESSO
manconi.antonella@iismarsano.edu.it

3 PLESSO DI MOLASSANA

via Salvador Allende, 41 - Genova
tel. 010 8365644

+ REFERENTE ORIENTAMENTO
goglino.francesca@iismarsano.edu.it
+ REFERENTE INCLUSIONE
sgambati.paolo@iismarsano.edu.it
+ REFERENTE DEL PLESSO
faustini.elena@iismarsano.edu.it

4 PLESSO DI SAN COLOMBANO

via d'Aste, 1 - San Colombano
tel. 0185 358722

+ REFERENTE ORIENTAMENTO
rinosi.riccardo@iismarsano.edu.it
+ REFERENTE INCLUSIONE
repetto.assunta@iismarsano.edu.it
+ REFERENTE DEL PLESSO
rinosi.riccardo@iismarsano.edu.it

5 PLESSO DI CALVARI

via Soracco, 7 - Calvari
tel. 0185 356362

+ REFERENTE ORIENTAMENTO
fortunato.carlotta@iismarsano.edu.it
+ REFERENTE INCLUSIONE
nascimbeni.elvira@iismarsano.edu.it
+ REFERENTE DEL PLESSO
roberti.daniela@iismarsano.edu.it



TI ASPETTIAMO !

per crescere insieme nei prossimi anni