



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE  
LUIGI EINAUDI**



VIA BISSOLATI, 96 - 26100 CREMONA - TEL. 0372 458053/54  
WWW EINAUDICREMONA.EDU.IT - INFO@EINAUDICREMONA.IT



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE  
**LUIGI EINAUDI**

VIA BISSOLATI, 96 - 26100 CREMONA  
TEL. 0372 458053/54

[INFO@EINAUDICREMONA.IT](mailto:INFO@EINAUDICREMONA.IT)

[WWW.EINAUDICREMONA.EDU.IT](http://WWW.EINAUDICREMONA.EDU.IT)

**MICROSTAGE E SCUOLA APERTA**  
**PER MAGGIORI INFORMAZIONI**  
**VISITA IL NOSTRO SITO**  
[WWW.EINAUDICREMONA.EDU.IT](http://WWW.EINAUDICREMONA.EDU.IT)





## ISTITUTO TECNICO

GRAFICA E COMUNICAZIONE

TURISMO

## ISTITUTO PROFESSIONALE

SERVIZI COMMERCIALI

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE





# ISTITUTO TECNICO

---

## GRAFICA E COMUNICAZIONE SETTORE TECNOLOGICO

Forma competenze di disegno tecnico e di software dedicato alla grafica per la progettazione multimediale, per l'editoria, per la comunicazione di massa e di impresa.

## TURISMO SETTORE ECONOMICO

Forma competenze tecniche mirate all'organizzazione e gestione dell'impresa turistica, alla promozione del patrimonio culturale e dei beni artistici, alla produzione di pacchetti, di eventi e servizi di accoglienza turistica.





# ISTITUTO PROFESSIONALE

---

## SERVIZI COMMERCIALI

Forma professionalità mirate all'organizzazione ed alla gestione dell'azienda e dell'impresa commerciale.

## SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE

Forma professionalità mirate all'organizzazione e alla gestione dei servizi alla persona.

## ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Forma professionalità mirate all'organizzazione e produzione dei servizi di ristorazione e di accoglienza alberghiera.



# ISTITUTO TECNICO

## GRAFICA E COMUNICAZIONE

### IL PROFILO FORMATIVO

Il Diplomato in Grafica e Comunicazione ha competenze per operare nei processi produttivi dell'Industria. È in grado di:

integrare le conoscenze di informatica dedicata, degli strumenti hardware e software di grafica e multimediali, della comunicazione in rete, dei sistemi audiovisivi, fotografici e di stampa;

utilizzare competenze tecniche e di sistema, che possono rivolgersi:

alla realizzazione di prodotti multimediali;

alla realizzazione e gestione di sistemi software di comunicazione in rete;

alla programmazione ed esecuzione delle operazioni di pre stampa di stampa e post-stampa;

alla produzione di carta e di oggetti di carta e cartone (cartotecnica);

gestire progetti aziendali, rispettando le norme sulla sicurezza e sulla salvaguardia dell'ambiente;

descrivere e documentare il lavoro svolto, valutando i risultati conseguiti e redigere relazioni tecniche.

**Sbocchi professionali:** impieghi nel comparto della progettazione grafica e/o della comunicazione di aziende pubbliche e private.

**Sbocchi universitari:** facoltà dell'area della grafica pubblicitaria, del design, della fotografia e del cinema, facoltà di Ingegneria, Accademie e belle arti.

**Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento:** enti pubblici territoriali, associazioni di categoria, agenzie di grafica pubblicitaria, studi fotografici, tipografie.

**Principali collaborazioni:** Comune di Cremona, Ufficio Scolastico Territoriale, Biblioteca di Cremona, Camera di Commercio, Università degli Studi di Milano, enti pubblici e privati, aziende del territorio.

Discipline	anno	1° biennio		2° biennio		5° anno
		1°	2°	3°	4°	
<b>Area Comune</b>		<b>Percorso Formativo Unitario</b>				
Lingua e letteratura italiana		4	4	4	4	4
Lingua inglese		3	3	3	3	3
Storia		2	2	2	2	2
Geografia generale ed economica		1				
Matematica		4	4	3	3	3
Diritto ed Economia		2	2			
Scienze integrate (Scienze della Terra e biologia)		2	2			
Scienze motorie e sportive		2	2	2	2	2
Religione Cattolica / attività alternative		1	1	1	1	1
<b>Area d'Indirizzo</b>						
Scienze integrate (Fisica)		3	3			
	<i>di cui in compresenza</i>	2 *				
Scienze integrate (Chimica)		3	3			
	<i>di cui in compresenza</i>	2 *				
Tecnologie e tecniche di rappresentazione		3	3			
	<i>di cui in compresenza</i>	2 *				
Tecnologie informatiche		3				
	<i>di cui in compresenza</i>	2 *				
Scienze e tecnologie applicate			3			
Complementi di matematica				1	1	
Teoria della comunicazione				2	3	
Progettazione multimediale				4	3	4
Tecnologie dei processi di produzione				4	4	3
Organizzazione e gestione dei processi produttivi						4
Laboratori tecnici				6	6	6
<i>Totale ore di Laboratorio</i>		8		17		10
<b>Totale ore</b>		<b>33</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

(\*) Attività didattica in laboratorio che prevede la compresenza dell'insegnante tecnico-pratico: laboratori dotati di strumenti e programmi professionali, sempre aggiornati, per graphic design, photo editing e video making, strumentazione video e fotografica anche per set fotografico.

# ISTITUTO TECNICO

---

## TURISMO

### IL PROFILO FORMATIVO

Il Diplomato del Turismo ha competenze per operare nelle imprese del settore turistico, dell'accoglienza e della promozione culturale e ambientale del territorio. E' in grado di:

- progettare e gestire servizi o prodotti turistici con riguardo alla valorizzazione del patrimonio paesaggistico, artistico, culturale, artigianale, enogastronomico del territorio;
- realizzare piani di marketing con riferimento a specifiche tipologie di impresa o di prodotto turistico.
- collaborare con i soggetti pubblici e privati per promuovere l'immagine turistica del territorio e i piani di qualificazione per lo sviluppo dell'offerta integrata;
- utilizzare i sistemi informativi disponibili, a livello nazionale e internazionale, per proporre servizi turistici anche innovativi;
- promuovere il turismo integrato avvalendosi delle tecniche di comunicazione multimediale;
- intervenire nella gestione aziendale per gli aspetti commerciali e amministrativi con l'ausilio di programmi di contabilità integrata specifici per le aziende di settore.

**Sbocchi professionali:** Impieghi in strutture pubbliche e private di ogni comparto amministrativo o commerciale e in particolare nel settore turistico. Attività di hostess e stewards.

**Sbocchi universitari:** Facoltà dell'area commerciale - turistica e dell'area economico - giuridica, Facoltà di lingua e letteratura straniera.

**Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento:** Agenzie di viaggio, Tour operator, Hotel, Organizzazioni congressuali, Enti fieristici, Enti di promozione del territorio, stage all'estero.

**Principali collaborazioni:** Amministrazione Provinciale Settore Turismo, Comune di Cremona, Ente Fiera di Cremona, Associazioni no profit, Agenzie di viaggio e hotel del territorio, Camera di Commercio.

Discipline	1° biennio		2° biennio		5° anno
	anno	1°	2°	3°	
<b>Area Comune</b>			<b>Percorso Formativo Unitario</b>		
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica / attività alternativa	1	1	1	1	1
<b>Area d'Indirizzo</b>					
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Geografia	3	3			
Informatica	2	2			
Economia aziendale	2	2			
Seconda lingua comunitaria (Tedesco)	3	3	3	3	3
Terza lingua straniera (Francese)			3	3	3
Discipline turistiche e aziendali			4	4	4
Geografia turistica			2	2	2
Diritto e legislazione turistica			3	3	3
Arte e territorio			2	2	2
<b>Totale ore</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

(\*) Attività didattica in laboratorio che prevede la compresenza dell'insegnante tecnico-pratico: attività di laboratorio con la compresenza di un docente madrelingua, lezioni con esperti (Touring, CRart, FAI), preparazione eventi e mostre con esperti, scambi culturali con l'estero.

# ISTITUTO PROFESSIONALE

---

## SERVIZI COMMERCIALI

### IL PROFILO FORMATIVO

Il Diplomato dei Servizi Commerciali ha competenze che gli consentono di supportare operativamente le aziende del settore nella gestione dei processi amministrativi e commerciali. È in grado di:

- contribuire alla realizzazione della gestione dell'area amministrativa e commerciale, utilizzando adeguatamente gli strumenti informatici
- contribuire alla realizzazione di attività nell'area marketing e comunicazione d'impresa

- collaborare alla gestione degli adempimenti di natura civilistica e fiscale

- collaborare alla gestione del sistema informativo aziendale

- utilizzare le tecniche di relazione e comunicazione adeguate al contesto

- comunicare in due lingue straniere, con una corretta utilizzazione della

- terminologia adeguata, applicando la competenza comunicativa acquisita anche con il supporto di un conversatore di lingua madre.

**Sbocchi professionali:** Impieghi nel comparto amministrativo in strutture pubbliche e private.

**Sbocchi universitari:** Facoltà dell'area economico-giuridica, commerciale, informatica-gestionale.

**Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento:** Enti pubblici territoriali, Associazioni di categoria, Aziende e imprese del territorio.

**Principali collaborazioni:** INPS, INAIL, Agenzia delle Entrate, Associazione Industriali, Associazione Artigiani, Associazioni Agricoltori, Camera di Commercio, Banca Unicredit, Aziende del Territorio, Maestri del Lavoro.

Con il DL 61/2017 è in atto una revisione dei percorsi dell'Istruzione Professionale, caratterizzata dalla personalizzazione degli apprendimenti, più spazio all'alternanza scuola lavoro già a partire dalla classe II del biennio, organizzazione didattica per unità di apprendimento, utilizzo prevalente di metodologie didattiche per l'apprendimento di tipo induttivo, attraverso il potenziamento di esperienze laboratoriali.

Discipline	anno	1° biennio				
		1°	2°	3°	4°	5°
<b>Attività e Insegnamenti Comuni</b>						
Lingua e letteratura italiana		4	4	3	3	3
Lingua inglese		3	3	3	3	3
Storia		1	1	2	2	2
Geografia		1	1			
Matematica		4	4	3	3	3
Diritto ed economia		2	2			
Scienze motorie e sportive		2	2	2	2	2
Religione Cattolica / attività alternative		1	1	1	1	1
<b>Attività e Insegnamenti Area Professionalizzante</b>						
Scienze integrate		2				
(Scienze della terra e Biologia) <i>di cui in compresenza</i>		1 (*)				
Scienze integrate (Chimica) <i>di cui in compresenza</i>			2			
			1 (*)			
Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione (TIC) <i>di cui in compresenza</i>		3	3			
		2 (*)	2 (*)			
Tecniche professionali dei servizi commerciali <i>di cui in compresenza</i>		6	6	8	8	8
		3 (*)	3 (*)	3(*)	2(*)	2(*)
Seconda lingua straniera (Francese)		3	3	3	3	3
Diritto/Economia				3	3	3
Tecniche di comunicazione				2	2	2
Informatica				2	2	2
<b>Totale ore</b>		<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

(\*) Attività didattica in laboratorio che prevede la compresenza dell'insegnante tecnico-pratico: strumenti informatici funzionali al profilo, strumenti di produttività aziendale, di modellizzazione di procedure aziendali, gestione database e comunicazione web.

# ISTITUTO PROFESSIONALE

---

## SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE

### IL PROFILO FORMATIVO

Il Diplomato dei servizi Socio-Sanitari ha competenze per organizzare e attuare interventi di servizio alla persona e alle comunità, per la promozione della salute e del benessere psicologico e sociale. È in grado di:

- Rilevare i bisogni sociali e sanitari nel territorio;
- Intervenire nella gestione dell'impresa socio-sanitaria e nelle reti di assistenza del territorio;
- Progettare e gestire interventi di sostegno della socializzazione e della relazione;
- Organizzare interventi di assistenza socio-sanitaria sia a domicilio, sia nella struttura protetta che nella rete di servizi predisponendo piani individualizzati.

**Sbocchi professionali:** Cooperative sociali, asili nido e nidi familiari, assistente alla persona, operatore indipendente.

**Sbocchi universitari:** Facoltà dell'area sanitaria (infermieristica, riabilitativa, assistenza sanitaria), Facoltà dell'area socio-educativa (educatore professionale, psicologia).

**Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento:** Asili nido, Centri per disabili, Centri diurni per minori, anziani e disabili, Case di riposo, Associazioni del Terzo Settore.

**Principali collaborazioni:** Azienda speciale "Cremona Solidale", C.I.S.V.O.L., Istituto Ospedaliero di Sospiro, Comune di Cremona, Federazione Oratori Cremonesi, Cooperative Sociali, Camera di Commercio.

Con il DL 61/2017 è in atto una revisione dei percorsi dell'Istruzione Professionale, caratterizzata dalla personalizzazione degli apprendimenti, più spazio all'alternanza scuola lavoro già a partire dalla classe II del biennio, organizzazione didattica per unità di apprendimento, utilizzo prevalente di metodologie didattiche per l'apprendimento di tipo induttivo, attraverso il potenziamento di esperienze laboratoriali.

Discipline	anno	1° biennio				
		1°	2°	3°	4°	5°
<b>Attività e Insegnamenti Comuni</b>						
Lingua e letteratura italiana		4	4	3	3	3
Lingua inglese		3	3	3	3	3
Storia		1	1	2	2	2
Geografia		1	1			
Matematica		4	4	3	3	3
Diritto ed economia		2	2			
Scienze motorie e sportive		2	2	2	2	2
Religione Cattolica / attività alternative		1	1	1	1	1
<b>Attività e Insegnamenti Area Professionalizzante</b>						
Scienze integrate (Chimica) <i>di cui in compresenza</i>			2			
			1 (*)			
Scienze integrate (Scienze della terra e Biologia) <i>di cui in compresenza</i>		2				
		1 (*)				
Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione (TIC) <i>di cui in compresenza</i>		2	2			
		2 (*)	2 (*)			
Scienze Umane e Sociali <i>di cui in compresenza</i>		4	4			
		3 (*)	3 (*)			
Metodologie Operative		4	4	3	2	2
Seconda lingua straniera (Francese)		2	2	3	3	3
Igiene e cultura medico-sanitaria				5	4	4
Psicologia generale ed applicata				4	5	5
Diritto, economia e tecnica amministrativa del settore socio-sanitario				3	4	4
<b>Totale ore</b>		<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

(\*) Attività didattica in laboratorio che prevede la compresenza dell'insegnante tecnico-pratico: fiabe animate, progettazione piani d'intervento a partire da casi concreti, animazione per bambini, disabili ed anziani, progettazione e realizzazione dell'area Kids all'interno di Eventi; truccabimbi, attività teatrale; strumenti informatici funzionali al profilo.

# ISTITUTO PROFESSIONALE

---

## ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

### IL PROFILO FORMATIVO

Il Diplomato dei servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera ha competenze tecniche, economiche e giuridiche della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. È in grado di:

Gestire e commercializzare servizi di ristorazione e di ospitalità alberghiera;

Integrare le competenze professionali orientate al cliente, con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio;

Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;

Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;

Curare l'organizzazione di eventi.

**Sbocchi professionali:** Compiti operativi nei settori di sala e cucina in aziende di settore, centri di produzione pasti, ristorazione tradizionale, collettiva, ristorazione a livello nazionale ed internazionale.

**Sbocchi universitari:** Facoltà di Scienze Gastronomiche, Scuola Internazionale di Alma Cucina, corso di specializzazione "Cast Alimenti", scuola di cucina di Brescia, corso di alta specializzazione "Boscolo Etoile Academy" di Chioggia.

**Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento:** Trattorie, ristoranti e alberghi locali.

**Principali collaborazioni:** Ente Fiera di Cremona, Enti locali e del territorio, Casa dell'Accoglienza di Cremona, Camera di Commercio, Forze dell'Ordine, AVIS.

Con il DL 61/2017 è in atto una revisione dei percorsi dell'Istruzione Professionale, caratterizzata dalla personalizzazione degli apprendimenti, più spazio all'alternanza scuola lavoro già a partire dalla classe II del biennio, organizzazione didattica per unità di apprendimento, utilizzo prevalente di metodologie didattiche per l'apprendimento di tipo induttivo, attraverso il potenziamento di esperienze laboratoriali.

Discipline	anno	1° biennio				
		1°	2°	3°	4°	5°
<b>Attività e Insegnamenti Comuni</b>						
Lingua e letteratura italiana		4	4	3	3	3
Lingua inglese		3	3	3	3	3
Storia		1	1	2	2	2
Geografia generale ed economica		1	1			
Matematica		4	4	3	3	3
Diritto ed economia		2	2			
Scienze integrate (Scienze della terra e Biologia)		2	2			
Scienze motorie e sportive		2	2	2	2	2
Religione Cattolica / attività alternative		1	1	1	1	1
<b>Attività e Insegnamenti Area Professionalizzante</b>						
Scienze integrate (Chimica)			2			
<i>di cui in compresenza</i>			1(*)			
Scienze integrate (Scienze della terra e Biologia)		2				
<i>di cui in compresenza</i>		1(*)				
Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione (TIC)		2	2			
<i>di cui in compresenza</i>		2(*)	2(*)			
Scienze degli Alimenti		2	2			
<i>di cui in compresenza</i>		2(*)	2(*)			
Seconda lingua straniera (Francese/Tedesco)		2	2	3	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina		2 (**)	2 (**)			
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita		2 (**)	2 (**)			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica		2	2			
<i>di cui in compresenza</i>		1(*)	1(*)			
<b>Articolazione ENOGASTRONOMIA</b>						
Scienza e cultura dell'alimentazione				5	4	4
<i>di cui in compresenza</i>				1 (*)	1 (*)	
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive				4	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina				6	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita					2	2
<b>Articolazione SERVIZI DI SALA E DI VENDITA</b>						
Scienza e cultura dell'alimentazione				5	4	4
<i>di cui in compresenza</i>				1 (*)	1 (*)	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				4	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina					2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita				6	5	5
<b>Totale ore</b>		<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

(\*\*) Attività di laboratorio che prevedono la compresenza dell'insegnante tecnico-pratico; (sala e vendita) preparazioni di cocktails, servizio del vino dei liquori e distillati, caffetteria e latte art, servizio di sala e vendita, preparazioni al flambée, servizio di catering e banqueting; (cucina) pasticceria e dolci al cucchiaino, preparazioni di piatti regionali e internazionali, di impasti di base, di prodotti da forno, servizio di catering e banqueting, utilizzo di cotture innovative.

(\*) Insegnante tecnico-pratico; strumenti informativi funzionali al profilo.

# EINAUDI



VIA BISSOLATI, 96 - 26100 CREMONA - TEL. 0372 458053/54  
WWW EINAUDICREMONA.EDU.IT - INFO@EINAUDICREMONA.IT

STAMPATO OTTOBRE 2021