

PRIMA DELL'ISCRIZIONE Fondamentale guardarsi intorno preferendo gli istituti superiori specializzati in corsi tecnici e professionali

Per entrare subito nel mondo del lavoro

Dall'Agraria ai corsi per il turismo, passando per i corsi di meccanico e quelli per sarti. Ma le proposte sono veramente infinite...

Dandolo: open day il 28 novembre, l'11 dicembre e il 15 gennaio

LONATO (afm) L'Istituto di Istruzione Superiore Vincenzo Dandolo di Lonato è un Istituto statale che, al termine del corso di studi di 5 anni, permette di conseguire il Diploma di Stato nei servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale. Chi consegue l'attestato può immediatamente utilizzarlo per inserirsi nel mondo del lavoro oppure per iscriversi a qualsiasi facoltà universitaria.

Le opportunità lavorative immediate sono molteplici, i diplomati infatti trovano posto in aziende agrarie, agriturismi, vivai, giardiniera e cura del territorio, concorsi pubblici, guardia forestale e libera professione con accesso all'iscrizione all'albo professionale.

Il percorso di studi è idealmente diviso in due periodi: i primi due anni appartengono al cosiddetto "Biennio comune" caratterizzato dalla presenza di una maggioranza di materie comuni alla maggior parte degli indirizzi scolastici. Dal terzo anno in poi le materie di indirizzo specifico aumentano, insieme alle attività pratiche associate allo svolgimento di periodi di alternanza scuola-lavoro presso aziende del territorio.

Durante questo periodo gli alunni svolgono una reale esperienza lavorativa in aziende che loro stessi possono scegliere in base alla vicinanza alla propria residenza oppure in base al loro interesse.

Il periodo di questa attività è di circa 210 ore.

La principale ricchezza di questa scuola è sicuramente la



preparazione pratica degli studenti che svolgono, oltre all'alternanza, anche un buon numero di ore di attività pratica all'interno del curriculum scolastico già dal primo anno.

E' infatti inserita una materia esclusivamente pratica, il "Laboratorio Tecnologico", della durata settimanale di 4 ore durante le quali gli alunni svolgono attività pratica sul territorio, ad esempio con la cura di giardini di enti o oltre scuole del territorio, oppure direttamente nell'azienda dell'Istituto.

L'azienda dell'Istituto è dotata di una serra a tunnel, un vasto uliveto, un frutteto, un ampio vigneto, delle arnie per la produzione del miele ed un campo sperimentale per la cura dei tappeti erbosi.

Grazie alle strutture dell'azienda gli studenti curano le varie produzioni e, nel caso dell'uva, attraverso l'utilizzo di un apposito laboratorio simulano la produzio-



ne del vino dalla raccolta all'imbottigliamento.

Le varie fasi della lavorazione sono suddivise per classi: si parte con la vendemmia affidata alle classi prime e si termina con l'imbottigliamento affidato alle classi quinte.

Gli alunni assistono inoltre alla produzione del miele dall'apiario interno attraverso la cura delle famiglie delle api, la successiva smielatura e confezionamento nei vasetti.

Negli anni si è anche provveduto all'acquisto di un distillatore al quale è stata affiancata la produzione di saponi e sali da bagno attraverso l'utilizzo delle piante aromatiche seminate all'interno della nostra azienda.

«Siamo a disposizione per qualsiasi chiarimento ai recapiti sotto indicati - concludono gli insegnanti - e vi invitiamo a partecipare ai nostri open day in presenza, nei giorni 28 novembre e 11 dicembre 2021 e 15 gennaio 2022, su prenotazione, e sempre dalle ore 14 alle ore 17».

Tre date per scoprire le proposte di Scuola Bottega Artigiani

(afm) Tre date per altrettanti open-day alla Scuola Bottega Artigiani di Calvisano e Viadana (open day nelle stesse date anche nelle sedi di Brescia, come riportato nella pubblicità sottostante). «Il nostro istituto - racconta la dirigente, prof. Anna Gandolfi - è nato negli anni '70 su intuizione di Beppe Nava per dare vita a una scuola la cui mission fosse quella dell'inclusività e della formazione professionale, attraverso la quale esaudire le richieste degli studenti che dopo la terza media desiderassero apprendere una professione immediatamente spendibile sul mercato del lavoro».

Gli open-day sono in calendario per sabato 27 novembre e sabato 18 dicembre 2021, nonché sabato 15 gennaio 2022. In tutte e tre le occasioni gli open day saranno in presenza e si svolgeranno in orario pomeridiano dalle ore 14 alle 18. Gli incontri permetteranno ai ragazzi e alle loro famiglie di visitare le sedi e di seguire gli approfondimenti per i corsi ai quali sono interessati.

In particolare, nella sede di Viadana di Calvisano, in via Kennedy 93, saranno presentati i percorsi per Operatore ai servizi di vendita; Operatore dell'abbigliamento - sartoria; Tecnico dei servizi di sala e bar; Tecnico dei servizi di animazione turistico-sportiva e del tempo libero.

Infine, nella sede di Mezzane di Calvisano, in via Conte Maggi 6, troveranno spazio le presentazioni delle proposte per Operatore della trasfor-

mazione agroalimentare - panificazione e pasticceria; Operatore alla riparazione di veicoli a motore.

Le proposte di Scuola Bottega Artigiani sono da sempre numerose e molto seguite dai ragazzi perché offrono risposte concrete a chi cerca un titolo di studio dal quale iniziare a trarre soddisfazione non appena ottenuto il diploma.

«La scuola - commenta la dirigente - ha riaperto al 100% in presenza. Nel Piano

dell'Offerta Formativa (POF) abbiamo inserito numerose visite in aziende prevalentemente di metalmeccanica, carrozzeria e meccanica d'auto, sviluppando così un filo diretto con il mondo del lavoro che agevola senza dubbio i nostri studenti. Abbiamo anche introdotto progetti sul cyber-bullismo e sull'utilizzo del social, nonché visite guidate nei musei d'alta moda e al museo della Mille Miglia. Queste attività ci permetteranno di presentare al meglio i nostri ragazzi alle migliori aziende del territorio.

Segnaliamo, infine, che da gennaio 2022 avremo una quinta sede in via Caleppe a Brescia che ospiterà corsi di idraulica, elettricista, macchine utensili, informatico e panificazione».

Per informazioni i numeri di telefono e gli indirizzi email delle diverse sedi sono riportati nello spazio pubblicitario sottostante. Per l'accesso agli open day è previsto l'obbligo di Green pass.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE V. DANDOLO

Open Day

PROGRAMMI FORMATIVI:

- Sede centrale di Bargnano di Corzano
Corso AGRARIO
Corso ALBERGHIERO
Corsi IeFP
- Sede di Orzivecchi Giardino
Corso AGRARIO con curvatura lattiero-casearia
Corso sperimentale quadriennale di PERITO TECNICO AGRARIO
- Sede di Orzivecchi Turistico
Corso TECNICO PER IL TURISMO con opzione TURISTICO o SPORTIVO
- Sede di Lonato
Corso AGRARIO

PRENOTA LA VISITA IN ISTITUTO IN UNA DELLE QUATTRO SEDI IIS DANDOLO

SEDE CENTRALE Piazza Chiesa, 2 Bargnano di Corzano (BS) tel. 030 978132	SEDE ORZIVECCHI GIARDINO Via Giardino Orzivecchi (BS) tel. 030 949580	SEDE ORZIVECCHI TURISTICO Via Matteotti, 33 Orzivecchi (BS) tel. 030 948120	SEDE LONATO Via San Tomaso Lonato (BS) tel. 030 913040
----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------

www.iisdandolo.edu.it

Domenica 28 Novembre 2021	Sabato 11 Dicembre 2021	Sabato 15 Gennaio 2022
------------------------------	----------------------------	---------------------------

REALIZZATO CON IL SOSTEGNO DI

UNIONE EUROPEA Fondo sociale europeo

Regione Lombardia

fse

POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

DALLE 14 ALLE 18 TI ASPETTIAMO IN PRESENZA!*

*GREEN PASS OBBLIGATORIO

Scuola Bottega Artigiani Brescia

OPEN DAY

SABATO 27 NOVEMBRE 2021
SABATO 18 DICEMBRE 2021
SABATO 15 GENNAIO 2022

I NOSTRI CORSI

SEDE DI BRESCIA (QUARTIERE PENDBLINA) VIA NAGAZZI DEL '99, 11 - TEL. 030 83 74 474 INFO@SCUOLABOTTEGA.ORG	SEDE DI MEZZANE DI CALVISANO VIA CONTE B. MAGGI, 6 - TEL. 030 80 81 415 SEGRETERIA@SCUOLABOTTEGA.ORG
SEDE DI BRESCIA (BRESCIA 2 E FIUMICELLO) VIA CALEPPE, 13 - VIA CARDUCCI, 43 - TEL. 030 8081415 SEGRETERIA@SCUOLABOTTEGA.ORG	SEDE DI VIADANA DI CALVISANO VIA L.F. KENNEDY, 93 - TEL. 030 98 86 149 VIADANA@SCUOLABOTTEGA.ORG

Operatore alla riparazione di veicoli a motore
Operatore carrozzeria

Operatore di panificazione e pasticceria
Operatore alla riparazione di veicoli a motore

Operatore meccanico - macchine utensili
Operatore termoidraulico
Operatore elettrico
Operatore di panificazione e pasticceria
Operatore ai servizi di vendita
Operatore grafico: ipemediale
Operatore informatico

Operatore ai servizi di vendita
Operatore dell'abbigliamento - sartoria
Tecnico dei servizi di sala e bar
Tecnico dei servizi di animazione turistico-sportiva e del tempo libero