Istituto Alberghiero Assisi®

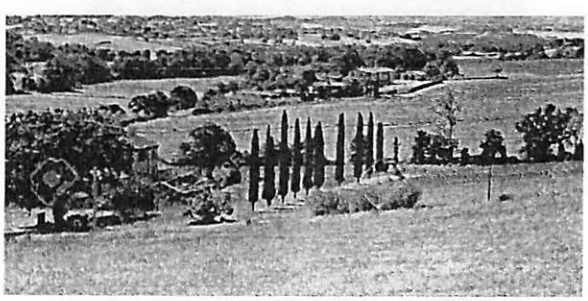
NUOVO INDIRIZZO PROFESSIONALE AGRARIO

IL PROGETTO : Da vari anni l'Istituto Alberghiero di Assisi ha prestato molta attenzione all' utilizzo e alla promozione di tutti i prodotti tipici del territorio coinvolgendo i propri studenti , le famiglie e tutti gli enti preposti ed istituzioni attraverso le competizioni enogastronomiche regionali ,nazionali ed interni alla scuola anche con la collaborazione di aziende locali, associazioni di categoria, consorzi che operano nel mondo agricolo.

I progetti sulla sostenibilità ambientale sono stati fin dal 2003 un elemento determinante che hanno caratterizzato molti lavori e hanno accreditato il nostro Istituto come scuola appartenente alla rete ASPNET dell' UNESCO, unica nella nostra regione. Su tale ambito la scuola ha sviluppato progetti legati alla VALORIZZAZIONE DELLA BIODIVERSITA' , con i prodotti di qualità, utilizzando in cucina prodotti a **FILIERA CORTA** ed a **CHILOMETRO ZERO**.

Per questo motivo sono stati creati all'interno delle due sedi della scuola un **ORTO-GIARDINO** con la duplice funzione di fornire ai laboratori di cucina verdure di stagione e spezie ed erbe aromatiche nonché ad accogliere gli alunni con disabilità migliorando i loro processi d'integrazione nella vita scolastica.

Nel proporre un **INDIRIZZO PROFESSIONALE AGRARIO**, fortemente voluto anche dai Comuni limitrofi e dalle istituzioni locali, l'Istituto, non solo migliorerà la sua offerta formativa, ma risponderà alla
richiesta del territorio di una nuova figura professionale come l'**AGRI-CHEF** che rappresenta l'unione delle conoscenze e competenze del settore agrario, con l'utilizzo dei prodotti tipici e di qualità nelle ricette della tradizione contadina e nella gestione agrituristica.



QUALIFICA E SBOCCHI PROFESSIONALI: AGROTECNICO, con qualifica facoltativa intermedia a seconda dell'indirizzo scelto, sempre nell'ambito della sostenibilità, innovazione, promozione dei prodotti tipici del territorio.

SBOCCHI PROFESSIONALI: Aziende di trasformazione (vitivinicole, olivicole, caseifici ecc.), Reparti alimentari della grande distribuzione; Aziende che operano nel settore sementiero e dei concimi e mangimistiche, Aziende agricole ed allevamenti, Consorzi Agrari e Associazioni di Categoria; Studi tecnici, Laboratori di Analisi in campo alimentare; Accesso a tutte le Facoltà Universitarie (diploma quinquennale)

LE MATERIE NEL BIENNIO : MATERIE BIENNIO COMUNE Italiano, Storia, Geografia, Lingua Inglese, Diritto ed Economia Matematica Scienze integrate (Chimica Fisica Scienze), Informatica, Ecologia e Pedologia, Laboratorio / Esercitazione di agronomia, Scienze Motorie, Religione/ Attività alternativa

NEL TRIENNIO. MATERIE AREA COMUNE : Italiano, Inglese, Storia Matematica, Scienze Motorie Religione / Materia alternativa; MATERIE AREA DI INDIRIZZO : Laboratorio di Biologia e Chimica applicata ai processi di trasformazione; Agricoltura sostenibile e Biologia; Selvicoltura e utilizzazioni forestali, Tecniche di produzioni vegetali e zootecniche, Agronomia del territorio agrario e forestale, Economia Agraria, Gestione e valorizzazione delle attività produttive, Assestamento forestale, gestione parchi ed aree protette e fauna selvatica; Logistica e Marketing dei prodotti agroalimentari

LE AZIENDE E COLLABORAZIONI

In questi anni numerose sono state le aziende , enti , associazioni che hanno sostenuto le attività dell'Istituto Alberghiero di Assisi e si sono rese disponibili a collaborare ,con le loro strutture, per arricchire l'offerta formativa proposta della scuola nell'ambito della formazione agraria: APROL, COLDIRETTI, TERRA NOSTRA, ASSOCIAZIONE SOMMELIER ITALIA, AGRIUMBRIA , FACOLTA' DI AGRARIA DI PERUGIA, COMUNE DI ASSISI , SLOW FOOD UMBRIA, AZIENDA VITIVINICOLA SPORTOLETTTI.

I LABORATORI

Attualmente sono ampiamente operativi i laboratori di INFORMATICA, INGLESE, SCIENZE E SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE

