

CONTATTI

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
www.iiscossapavia.edu.it
pvis01200g@pec.istruzione.it

Sede Centrale: V.le Necchi, 5 Pavia 27100
Tel. 0382.33422 - Fax. 0382.33421
pvis01200g@istruzione.it

Succursale: V.le Montegrappa, 26 Pavia 27100
Tel. e Fax 0382.575182
cossa.montegrappa@libero.it

APERTURA AL PUBBLICO

Lunedì-Venerdì
7.45 - 8.00
10.00 - 12.00

Giovedì
15.30 - 16.30

PERCORSI QUINQUENNALI

L'Istituto Cossa offre quattro indirizzi di studio di durata quinquennale con Diploma Statale: 1 percorso *Tecnico Tecnologico* e 3 percorsi *Professional* che sono suddivisi in 9 articolazioni:

Tecnico Tecnologico Servizi Commerciali

Servizi Socio-Sanitari

Servizi Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

GRAFICA E COMUNICAZIONE
AZIENDALE
AZIENDALE - turistico
SOCIO-SANITARIO
SOCIO-SANITARIO - *social plus*
SETTORE CUCINA
PRODOTTI DOLCIARI
SALA E VENDITA
ACCOGLIENZA TURISTICA



GRAFICO

ALBERGHIERO

COMMERCIALE

SOCIO-SANITARIO

INDIRIZZI E ARTICOLAZIONI

ALTRE OPPORTUNITÀ

Nuova ICDL

La Patente Europea del Computer, accessibile a tutti gli alunni dell'Istituto e anche a utenti esterni, è spendibile come competenza professionale e dà diritto a punti di credito scolastico. Da ora, con la flessibilità offerta dalla CERTIFICAZIONE ICDL FULL STANDARD, è possibile personalizzare la propria formazione optando per 3 corsi a scelta oltre ai 4 obbligatori.

Corsi ICDL obbligatori	Computer Essential-Online Essentials- Word Processing Spread Sheets
Corsi ICDL a scelta	Presentation- Image- Web- IT Security- Online Collaboration Health

Certificazioni linguistiche Inglese, Francese, Spagnolo, Tedesco
Percorso di 2° livello per Adulti

Formazione e-learning

Approfondimenti con formazione *e-learning* a distanza con utilizzo di connessione internet.

Una scelta consapevole

Scegliere significa avere a disposizione tante opportunità differenti ed essere in grado di operare una selezione in base al nostro giudizio e a come vorremmo fosse il nostro futuro. Per indirizzare la nostra scelta, ci appelliamo, quindi, a quello che già sappiamo o che abbiamo imparato precedentemente, ma resta fondamentale la nostra decisione e, per evitare in seguito amare sorprese, l'informazione che ci viene fornita è fondamentale per una scelta così importante. Con questo pieghevole il nostro Istituto desidera che gli alunni e le loro famiglie ricevano una corretta informazione come aiuto a una scelta oculata e, soprattutto, consapevole.

L'Istituto "Luigi Cossa"

GRAFICO GRAFICA E COMUNICAZIONE

ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

ENOGASTRONOMIA PRODOTTI DOLCIARI

OSPITALITA' ALBERGHIERA SALA E VENDITA

OSPITALITA' ALBERGHIERA ACCOGLIENZA TURISTICA

COMMERCIALE AZIENDALE

COMMERCIALE AZIENDALE - TURISTICO

SOCIO-SANITARIO

SOCIO-SANITARIO SOCIAL PLUS

PERCORSO TECNICO



Il corso di studio consente di formare figure in grado di svolgere attività di progettazione di manufatti per il *design* della comunicazione. Nella realizzazione di elaborati grafici per la stampa e la multimedialità lo studente è in grado di produrre illustrazioni, marchi, simboli, pittogrammi, impaginati e prodotti editoriali, *packaging*, scatti fotografici, fotoritocco e fotomontaggio, riprese video e post-produzione, siti web, animazioni digitali e contenuti per i social media.

E dopo il diploma?

Consente l'inserimento nel mondo del lavoro all'interno di aziende di comunicazione grafiche, pubblicitarie, fotografiche e multimediali; il diplomato può proseguire gli studi preferibilmente nelle facoltà di Design, Architettura, Grafica e Arti Visive oppure nei corsi di specializzazione postdiploma legati al settore grafico.



GRAFICA E COMUNICAZIONE

PERCORSI PROFESSIONALI



Il corso di studio consente di sviluppare specifiche competenze pratiche e teoriche nell'ambito dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, sia dal punto di vista dell'organizzazione sia da quello della gestione dei servizi. In particolare il diplomato

- nelle articolazioni *Settore cucina e Prodotti dolciari* è in grado di intervenire nella trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici e dolciari;
- nell'articolazione *Servizi di sala e vendita* è in grado di svolgere attività in relazione all'amministrazione, organizzazione, vendita di prodotti e gestione dei servizi di sala;
- nell'articolazione *Accoglienza turistica* è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento e di organizzazione dei servizi di accoglienza turistico-alberghiera.

E dopo il diploma?

Le diverse articolazioni consentono un facile inserimento nel settore alberghiero, ristorativo, navale, turistico e nelle industrie alimentari come chef, barman, capo ricevimento, addetto al catering, addetto alla gestione del personale, segretario d'albergo e pasticciere; il diplomato può proseguire gli studi preferibilmente nelle facoltà di Agraria, Alimentazione e Turismo.



ENOGASTRONOMIA - SETTORE CUCINA



ENOGASTRONOMIA - PRODOTTI DOLCIARI



OSPITALITA' ALBERGHIERA - SALA E VENDITA



OSPITALITA' ALBERGHIERA - ACCOGLIENZA TURISTICA



Il corso di studio consente di sviluppare competenze professionali spendibili nel settore amministrativo e commerciale.

In particolare il diplomato

- nell'articolazione *Aziendale* è in grado di intervenire nella gestione e amministrazione degli aspetti economici e organizzativi del settore commerciale; inoltre lo studio delle Tecniche di Comunicazione, delle Lingue e delle discipline Economico Aziendali apre prospettive di impiego anche nel settore vendite;
- nell'articolazione *Aziendale - Turistico* il diplomato è in grado di intervenire in ambito turistico, approfondendo aspetti storici, artistici e geografici.

E dopo il diploma?

Le diverse articolazioni consentono un facile inserimento nel mondo del lavoro all'interno di aziende private e pubbliche, banche, assicurazioni, agenzie turistiche e di pubbliche relazioni; il diplomato può proseguire gli studi preferibilmente nelle facoltà di Economia, Scienze politiche, Giurisprudenza, Scienze della comunicazione, Scienze del Turismo, Lingue e Culture per il Turismo.



COMMERCIALE AZIENDALE



COMMERCIALE AZIENDALE - TURISTICO



Il corso di studio consente di sviluppare le competenze necessarie per soddisfare le esigenze socio-sanitarie di bambini, anziani, portatori di *handicap*, utenti e comunità in genere, al fine di promuovere la salute e il benessere bio-psico-sociale. Tali competenze consentono l'utilizzo delle principali tecniche di animazione sociale, ludica e culturale, di metodologie che hanno la finalità di rilevare i bisogni socio-sanitario degli utenti attraverso l'applicazione della normativa vigente relativa alla sicurezza sociale e sanitaria.

In particolare il diplomato

- nella articolazione *Socio-sanitario* è in grado di organizzare e realizzare interventi rivolti a persone o comunità che esprimono particolari bisogni socio-sanitari;
- nell'articolazione *Socio-sanitario Social plus* è in grado di promuovere attivamente la salute e il benessere fisico, psichico e sociale della persona.

E dopo il diploma?

Consente un facile inserimento nel mondo del lavoro in asili nido, centri residenziali per anziani e disabili, servizi sociali, ludoteche e villaggi turistici, *baby parking* e studi medici; il diplomato può proseguire gli studi preferibilmente nelle facoltà di Psicologia, Scienze della Comunicazione, Biomedicina, Scienze Infermieristiche, Riabilitative, Motorie e Logopedistiche.



SOCIOSANITARIO



SOCIOSANITARIO - SOCIAL PLUS

