ARIC819002 - A0DBB8F - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011846 - 09/12/2025 - V.1 - E

Istituto Omnicomprensivo Statale

IOSFC

Amintore Fanfani - Alberto M. Camaiti

ISTITUTO STATALE
PROFESSIONALE ALBERGHIERO

ISTITUTO STATALE
TECNICO AGRARIO

ISTITUTO STATALE
PROFESSIONALE FORESTALE







Costruiamo il futuro *insieme*

ARIC819002 - A0DBB8F - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011846 - 09/12/2025 - V.1 - E

Istituto Omnicomprensivo Statale

IOSFC

Amintore Fanfani - Alberto M. Camaiti

ISTITUTO STATALE
PROFESSIONALE ALBERGHIERO
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA M. BUONARROTI

ISTITUTO STATALE
TECNICO AGRARIO
GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO

ISTITUTO STATALE
PROFESSIONALE FORESTALE
SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
Una scuola per l'ambiente

CONVITTO
ANNESSO

Costruiamo il futuro *insieme*

ARIC819002 - A0DBB8F - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011846 - 09/12/2025 - V.1 - E

Istituto Omnicomprensivo Statale
Amintore Fanfani - Alberto M.Camaiti

La Scuola oltre le pareti: spazi di Apprendimento, Ricerca e Vita

Giuseppe De Iasi *Dirigente Scolastico IOS A. Fanfani - A.M. Camaiti*

L'Istituto Omnicomprensivo "A. Fanfani–A.M. Camaiti" propone percorsi educativi e didattici che si sviluppano in una scuola intesa come luogo aperto e permanente di ricerca, sperimentazione e innovazione. La nostra offerta formativa è volta a costruire un'"architettura relazionale", uno spazio-ambiente di apprendimento in cui le pareti non sono confini, ma interfacce per offrire agli studenti pari opportunità di successo.
Adottiamo una didattica che va oltre l'aula tradizionale, con l'utilizzo della metodologia "*en plein air*", letteralmente all'aria aperta, grazie a piccoli presidi didattici diffusi come aule verdi, laboratori professionalizzanti all'aperto, e osservatori naturali.
Anche gli spazi interni sono pensati per essere confortevoli per chi li vive e per chi ci lavora. A quelli attrezzati per l'esplorazione e la collaborazione si affiancano ambienti informali (pausa, riflessione, lettura). Gli spazi-filtro, che connettono l'interno e l'esterno, giocano un ruolo cruciale per garantire continuità e fluidità alla vita scolastica.
In questa doppia valenza di istituzione fisica e immateriale, la nostra scuola si apre alla comunità locale. Come "Comunità educante", insegna, educa e impara essa stessa, garantendo la massima flessibilità, diversificazione, efficienza ed efficacia del servizio offerto. Ponendosi come "scuola senza più pareti", contribuisce a far fiorire l'humanitas e la prosperità degli studenti, delle famiglie e degli operatori.
I percorsi formativi promuovono la cultura matematica, scientifica, digitale e linguistica, integrando le attività tecnico-pratiche associate ai diversi profili professionali e tecnici, per favorire l'acquisizione di competenze lavorative e di cittadinanza attiva, legate allo sviluppo personale e all'autorealizzazione.
In particolare, la Scuola Secondaria di II grado, con l'Istituto Tecnico Agrario, l'Istituto Professionale Forestale e l'Istituto Alberghiero, interagisce attivamente con tutte le realtà ambientali e produttive del territorio. Costituiamo un vivaio di nuove leve per il mondo dell'imprenditoria e della ricettività locale. Proponiamo un approccio "ecosistemico" dell'apprendimento, non immutabile, ma "per tutta la vita", proteso alla ricerca di standard sempre più alti e qualificanti.
Mi rivolgo a voi, studentesse e studenti, invitandovi ad essere attenti alle innovazioni possibili per anticipare i tempi ed essere pronti ai continui cambiamenti ambientali, scientifici e tecnologici. Vi esorto a fare tesoro delle esperienze accumulate per correggere errori e sviluppare risultati positivi.
Noi siamo certi di poter offrire a voi tutti queste prospettive.
Concludo rivolgendovi un ultimo invito, con un pensiero del filosofo latino Lucio Anneo Seneca, per comprendere che: "Non per la scuola, ma per la vita s'impara".

ARIC819002 - A0DBB8F - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011846 - 09/12/2025 - V.1 - E

L'École au-delà des murs: espaces d'Apprentissage, de Recherche et de Vie

Giuseppe De Iasi *Chef d'Établissement IOS A. Fanfani - A.M. Camaiti*

L'Institut Omnicomprensif "A. Fanfani–A.M. Camaiti" propose des parcours éducatifs et didactiques qui se développent dans une école conçue comme un lieu ouvert et permanent de recherche, d'expérimentation et d'innovation. Notre offre de formation vise à construire une «architecture relationnelle», un espace-environnement d'apprentissage où les murs ne sont pas des frontières, mais des interfaces pour offrir aux élèves des chances égales de réussite.

Nous adoptons une didactique qui va au-delà de la salle de classe traditionnelle, avec l'utilisation de la méthodologie «*en plein air*», littéralement à l'air libre, grâce à de petites unités didactiques diffuses telles que des salles de classe vertes, des laboratoires professionnels en extérieur et des observatoires naturels.

Les espaces intérieurs sont également pensés pour être confortables pour ceux qui les vivent et ceux qui y travaillent. Les espaces aménagés pour l'exploration et la collaboration sont complétés par des environnements informels (pause, réflexion, lecture). Les espaces-filtres, qui connectent l'intérieur et l'extérieur, jouent un rôle crucial pour garantir la continuité et la fluidité de la vie scolaire.

Dans cette double valeur d'institution physique et immatérielle, notre école s'ouvre à la communauté locale. En tant que «Communauté éducative», elle enseigne, éduque et apprend elle-même, garantissant la plus grande flexibilité, diversification, efficacité et efficience du service offert. En se positionnant comme une «école sans murs», elle contribue à faire fleurir l'*humanitas* et la prospérité des élèves, des familles et du personnel.

Les parcours de formation promeuvent la culture mathématique, scientifique, numérique et linguistique, en intégrant les activités technico-pratiques associées aux différents profils professionnels et techniques, pour favoriser l'acquisition de compétences professionnelles et de citoyenneté active, liées au développement personnel et à l'auto-réalisation.

En particulier, l'École secondaire du second degré, avec l'Institut Technique Agricole, l'Institut Professionnel Forestier et l'Institut Hôtelier, interagit activement avec toutes les réalités environnementales et productives du territoire. Nous constituons une pépinière de nouvelles recrues pour le monde de l'entrepreneuriat et de l'accueil local. Nous proposons une approche «écosystémique» de l'apprentissage, non immuable, mais « tout au long de la vie », visant la recherche de standards toujours plus élevés et qualifiants.

Je m'adresse à vous, étudiantes et étudiants, vous invitant à être attentifs aux innovations possibles pour anticiper les temps et être prêts aux changements continus environnementaux, scientifiques et technologiques. Je vous exhorte à faire trésor des expériences accumulées pour corriger les erreurs et développer des résultats positifs.

Nous sommes certains de pouvoir vous offrir à tous ces perspectives. Je conclus en vous adressant une dernière invitation, avec une pensée du philosophe latin Lucius Annaeus Seneca, pour comprendre que: «Ce n'est pas pour l'école, mais pour la vie qu'on apprend.» (Non scholae sed vitae discimus).

ARIC819002 - A0DBB8F - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011846 - 09/12/2025 - V.1 - E

Istituto Omnicomprensivo Statale
Amintore Fanfani - Alberto M.Camaiti

The School beyond the walls: spaces for Learning, Research, and Life

Giuseppe De Iasi *School Principal IOS A. Fanfani - A.M. Camaiti*

The "A. Fanfani–A.M. Camaiti" Comprehensive Institute proposes educational and didactic paths that unfold within a school conceived as an open and permanent place for research, experimentation, and innovation. Our educational offer aims to build a "relational architecture", a space-environment for learning where the walls are not boundaries, but interfaces to offer students equal opportunities for success.

We adopt a teaching approach that goes beyond the traditional classroom, utilizing the "*en plein air*" methodology, literally in the open air, thanks to small, widespread didactic outposts such as green classrooms, outdoor vocational laboratories, and natural observatories.

The internal spaces are also designed to be comfortable for those who live and work in them. Spaces equipped for exploration and collaboration are flanked by informal environments (for breaks, reflection, reading). The filter-spaces, which connect the interior and the exterior, play a crucial role in ensuring continuity and fluidity to school life.

In this dual nature of a physical and immaterial institution, our school opens up to the local community. As an "Educating Community", it teaches, educates, and learns itself, guaranteeing the utmost flexibility, diversification, efficiency, and effectiveness of the service offered. Positioning itself as a "school without walls", it contributes to the flourishing of the *humanitas* and the prosperity of students, families, and staff.

The training paths promote mathematical, scientific, digital, and linguistic culture, integrating the technical-practical activities associated with the various professional and technical profiles, to favor the acquisition of work and active citizenship skills, linked to personal development and self-realization.

In particular, the Upper Secondary School, with the Technical Agricultural Institute, the Professional Forestry Institute, and the Hospitality Institute, actively interacts with all the environmental and productive realities of the territory. We constitute a nursery of new recruits for the local entrepreneurial and hospitality world. We propose an "ecosystemic" approach to learning, which is not immutable, but "lifelong", striving for ever higher and more qualifying standards.

I turn to you, students, inviting you to be attentive to possible innovations to anticipate the times and be ready for the continuous environmental, scientific, and technological changes. I urge you to treasure the accumulated experiences to correct errors and develop positive results.

We are certain we can offer all of you these perspectives. I conclude by addressing one last invitation to you, with a thought from the Latin philosopher Lucius Annaeus Seneca, to understand that: "Not for school, but for life we learn."

IOSFC



ARIC819002 - A0DBB8F - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011846 - 09/12/2025 - V.1 - E

Istituto Omnicomprensivo Statale
Amintore Fanfani - Alberto M.Camaiti

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera M. Buonarroti

ISTITUTO STATALE
PROFESSIONALE ALBERGHIERO

Quanto dura il percorso di studi? *L'Istituto Professionale Alberghiero presenta un percorso di studi articolato in cinque anni.*

Cosa si studia nei primi due anni? *Le discipline d'indirizzo che caratterizzano il primo biennio sono: Laboratorio di Cucina, Laboratorio di Sala e Vendita, Laboratorio di Accoglienza Turistica, Scienze dell'Alimentazione e il Francese come Seconda Lingua Straniera. Queste materie, aggiunte a quelle dell'area comune presenti in tutti gli istituti superiori, consentono agli studenti di acquisire le competenze di base indispensabili per affrontare il successivo triennio.*

Cosa succede dal terzo anno in poi? *Dopo il primo biennio comune, i ragazzi possono scegliere l'indirizzo di specializzazione, caratterizzato da specifiche discipline professionalizzanti.*

Quali sono gli indirizzi di specializzazione disponibili? *Le specializzazioni disponibili sono: cucina; arte bianca e prodotti dolciari; sala e vendita; accoglienza turistica.*

Cosa si ottiene alla fine del terzo anno? *Al termine del terzo anno, è possibile ottenere una qualifica professionale regionale riconosciuta a livello nazionale ed europeo (IeFP).*

Cos'è la Formazione Scuola-Lavoro? *La Formazione Scuola-Lavoro è un percorso obbligatorio per gli studenti negli ultimi tre anni che serve a far acquisire loro competenze pratiche legate al mondo del lavoro e ad aiutarli a orientarsi per le scelte future. I ragazzi partecipano a corsi professionalizzanti di approfondimento con esperti di pasticceria, arte bianca, bartending, latte art, sommellerie e hotellerie; inoltre, seguono stage in importanti e rinomate aziende del settore.*

Cos'è il progetto Erasmus Plus? *Gli studenti hanno la possibilità di fare esperienze all'Estero grazie al progetto europeo Erasmus Plus, che offre stage formativi in altri paesi.*

Quali attività pratiche si svolgono durante il percorso? *Gli studenti sono coinvolti in eventi, manifestazioni, concorsi enogastronomici, fiere e visite presso prestigiose strutture ricettive per mettere in pratica quanto appreso in aula e in laboratorio, secondo la tecnica della simulazione d'impresa e il principio dell' "imparare facendo".*

Quali certificazioni sono offerte agli studenti? *Gli studenti possono conseguire gratuitamente la certificazione per la sicurezza sul lavoro e la certificazione HACCP, propedeutiche alle attività laboratoriali. La Scuola offre inoltre la possibilità di conseguire le certificazioni linguistiche DELF (Francese) e Trinity College London (Inglese).*

Quali sono i principali sbocchi occupazionali? *Gli sbocchi sono numerosi e vari, si può trovare lavoro nel settore alberghiero e ristorativo, nelle agenzie di viaggi e nell'organizzazione di eventi.*

Il diploma quinquennale permette l'accesso all'Università? *Il diploma quinquennale consente di accedere a qualsiasi Facoltà universitaria e ai concorsi pubblici in cui costituisce requisito.*

ARIC819002 - A0DBB8F - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011846 - 09/12/2025 - V.1 - E

IOSFC

Qu'est-ce que l'Institut Hôtelier de Caprese Michelangelo?
L'Institut Hôtelier propose un parcours d'études de 5 ans, spécialisé dans le domaine de la gastronomie et de l'hôtellerie. Les étudiants apprennent à travailler en cuisine, en salle et ainsi qu'à la réception d'un hôtel.

Que font les étudiants pendant les deux premières années?
Pendant les deux premières années, les étudiants apprennent les bases de la cuisine, du service et de la vente, ainsi que de l'accueil touristique. De nombreuses activités pratiques (ateliers) leur permettent de mettre immédiatement en pratique ce qu'ils apprennent.

Qu'est-ce que les étudiants peuvent décider à partir de la troisième année?
À partir de la troisième année, les étudiants choisissent une des spécialisations suivantes:
- *Cuisine;*
- *Boulangerie et patisserie;*
- *Service et vente;*
- *Accueil touristique.*

Au cours de ces années, les étudiants participent également à des expériences pratiques avec des professionnels du secteur et à des stages dans des entreprises importantes, aussi à l'étranger, grâce au projet Erasmus Plus.

Qu'est-ce que la qualification professionnelle régionale?
Après la troisième année, les étudiants peuvent obtenir une qualification professionnelle reconnue en l'Italie et en Europe. Cette qualification aide les étudiants à trouver un emploi just après l'école.

Quelles certifications et quels cours sont proposés ?
L'école propose gratuitement des cours sur la sécurité au travail et le HACCP (normes d'hygiène pour la préparation des aliments). Les étudiants peuvent également obtenir des certifications linguistiques comme le DELF A1/A2 et le Trinity College London.

Quelles sont les opportunités professionnelles après le baccalauréat ?
Après le baccalauréat, les étudiants peuvent travailler dans de nombreux secteurs qui offrent de larges opportunités, en Italie et à l'étranger, tels que:
- *Restauration et hôtellerie: cuisinier, serveur, chef de salle, réceptionniste ou manager dans des restaurants et hôtels;*
- *Agences de voyages et tourisme: devenir expert en tourisme, organiser des voyages, guider des groupes ou travailler dans des agences en promouvant des destinations internationales;*
- *Organisation d'événements: travailler dans la planification d'événements tels que mariages, foires, conférences et concerts.*

Le bac offre également la possibilité d'accéder à l'université, en Italie, pour approfondir les connaissances et se spécialiser dans un autre domaine. Il prépare à une carrière internationale aussi dans un secteur dynamique et plein d'opportunités.

ARIC819002 - A0DBB8F - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011846 - 09/12/2025 - V.1 - E

Istituto Omnicomprensivo Statale
Amintore Fanfani - Alberto M.Camaiti

What is the Hospitality Training Institute of Caprese Michelangelo?
The Hospitality Training Institute offers a 5-year study plan specialised in food, wine, and hospitality. Students learn how to work in the kitchen, in dining services, and in tourist reception at hotel front desks.

What do students study in the first 2 years?
In the first two years, students learn the basics of cooking, service and sales, and tourist reception. There are many practical activities (laboratories) to immediately implement what they learn.

What happens from the third year onwards?
From the third year, students choose one of the following specializations:
- *Cooking;*
- *Baking and pastry arts;*
- *Dining and sales service;*
- *Tourism and reception.*

During these years, students acquire hands-on experience with industry experts and internships in major companies, including abroad, thanks to the Erasmus Plus project.

What is the regional professional qualification?
After the third year, students can obtain a professional qualification which is recognised both in Italy and Europe. This certification helps them find a job right after school.

What certifications and courses are offered?
The school offers free courses on Workplace Safety and HACCP (food hygiene standards). Students can also obtain language certificates such as DELF and Trinity College London.

Which job opportunities can you expect after graduation?
After graduation students can work in many fields which offer large opportunities both in Italy and abroad, such as:
- *Catering and hotels: potential roles include chef, waiter, maître, receptionist, restaurant or hotel manager - an ever-growing field;*
- *Travel and tourism agencies: becoming a tourism expert, organizing trips, managing groups, or working in agencies that promote international destinations;*
- *Event organisation: working in event planning for weddings, fairs, conferences, and concerts.*

The diploma also gives access to Italian and foreign universities, preparing students for an international career in a dynamic and growing field.

ARIC819002 - A0DBB8F - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011846 - 09/12/2025 - V.1 - E

IOSFC

Area comune agli indirizzi

Discipline	Ore Settimanali				
	I	II	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	3	4	4	4
Inglese	3	3	3	3	3
Storia	•	2	2	2	2
Geografia generale ed economica	2	•	•	•	•
Diritto ed Economia	2	2	•	•	•
Matematica	3	4	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Fisica	2	•	•	•	•
Scienze Naturali	•	2	•	•	•
Scienza degli alimenti	2	2	•	•	•
Lab. di servizi enogastronomici - settore cucina	3*	3*	•	•	•
Lab. di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	3*	3*	•	•	•
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	4[1]	3[1]	•	•	•
Seconda lingua straniera - Francese	2	2	3	3	3
Tecnologie per l'informatica e la comunicazione [TIC]	1[2]	2[2]	•	•	•
Laboratorio di TIC	2	2	•	•	•

* La classe viene suddivisa in squadre.

[1] di cui un'ora in compresenza con Diritto ed Economia e un'ora in compresenza con Laboratorio di TIC.

[2] di cui un'ora in compresenza con Laboratorio di TIC.

Sabato libero

A seguito dei processi di riforma in corso, il presente Piano di Studi potrebbe subire variazioni.

ARIC819002 - A0DBB8F - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011846 - 09/12/2025 - V.1 - E

Istituto Omnicomprensivo Statale
Amintore Fanfani - Alberto M.Camaiti

Discipline Professionalizzanti

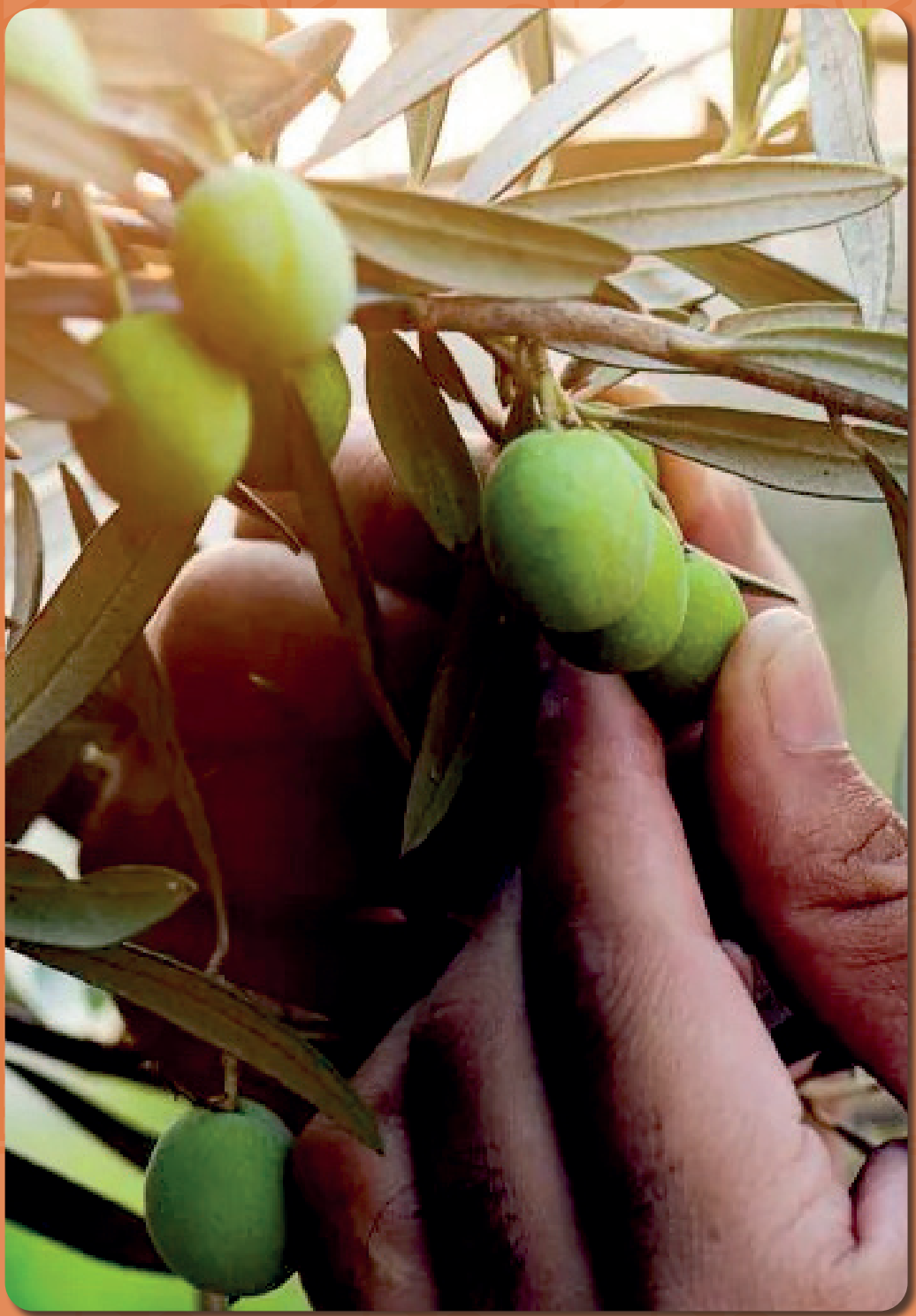
Discipline	Ore Settimanali				
	I	II	III	IV	V
Articolazione Enogastronomia - Cucina					
Scienza e cultura dell'alimentazione	•	•	4	3	4
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	•	•	4	4	4
Lab. di servizi enogastronomici - settore cucina	•	•	7*	6*	6^
Lab. di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	•	•	•	2	2
Articolazione Enogastronomia - Opzione Prodotti Dolciari Artigianali e Industriali					
Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	•	•	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative	•	•	•	2	2
Laboratorio settore pasticceria	•	•	9	3	3
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	•	•	•	3	2
Tecniche organizzazione e gestione processi produttivi	•	•	2	3	4
Articolazione Servizi di Sala e di Vendita					
Scienza e cultura dell'alimentazione	•	•	4	3	4
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	•	•	4	4	4
Lab.di servizi enogastronomici - settore cucina	•	•	•	2	2
Lab. di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	•	•	7*	6*	6^
Articolazione Accoglienza Turistica					
Scienza e cultura dell'alimentazione	•	•	4	2	2
Diritto e tecniche amministrative struttura ricettiva	•	•	4	6	6
Tecniche di comunicazione	•	•	•	2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	•	•	6	4	4
Totale complessivo ore **AC** + **DP**	32	32	32	32	32

* di cui 1 in compresenza con Scienza e cultura dell'alimentazione.

^ di cui 2 in compresenza con Scienza e cultura dell'alimentazione.

ARIC819002 - A0DBB8F - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011846 - 09/12/2025 - V.1 - E

IOSFC



ARIC819002 - A0DBB8F - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011846 - 09/12/2025 - V.1 - E

Istituto Omnicomprensivo Statale
Amintore Fanfani - Alberto M.Camaiti

Gestione Ambiente e Territorio

5

ISTITUTO STATALE
TECNICO AGRARIO

Quanto dura il percorso di studi? *L'Istituto Tecnico Agrario presenta un percorso di studi articolato in cinque anni. La Scuola prepara gli studenti a lavorare nel settore agricolo e nella gestione del territorio. Si studiano materie scientifiche e pratiche, con un'attenzione particolare alla sostenibilità ambientale e alla biodiversità.*

Cosa si studia nei primi due anni? *Nel primo biennio, gli studenti imparano le basi delle scienze agrarie e partecipano a laboratori pratici. Si concentrano in modo particolare sull'organizzazione e gestione dei processi agricoli e sull'importanza del rispetto dell'ambiente.*

Cosa succede dal terzo anno in poi? *Dal terzo anno, gli studenti si specializzano in ambiti più specifici, come la produzione di olio, latte e vino, la gestione del territorio, la cura del paesaggio rurale e la salvaguardia dell'ambiente. Si approfondiscono anche temi legati alla Chimica, alla Biotecnologia e alla gestione delle risorse naturali.*

Cos'è la Formazione Scuola-Lavoro? *La Formazione Scuola-Lavoro è un percorso obbligatorio per gli studenti negli ultimi tre anni che serve a far acquisire loro competenze pratiche legate al mondo del lavoro e ad aiutarli a orientarsi per le scelte future. I ragazzi partecipano a specifiche attività pratiche interne o esterne alla scuola e a stage in importanti aziende del territorio.*

Cos'è il progetto Erasmus Plus? *Gli studenti hanno la possibilità di fare esperienze all'Estero grazie al progetto europeo Erasmus Plus-Forest4Life, che offre stage formativi in altri paesi.*

Quali attività pratiche si svolgono durante il percorso? *Gli studenti sono coinvolti in eventi, manifestazioni di settore, collaborazioni, uscite sul territorio e visite presso varie strutture e aziende per fare esperienza sul campo di quanto appreso in aula, in laboratorio e nell'azienda agricola della Scuola.*

Quali certificazioni sono offerte agli studenti? *Gli studenti possono conseguire gratuitamente la certificazione per la sicurezza sul lavoro e la certificazione HACCP; inoltre, con un piccolo contributo, possono ottenere la certificazione per l'acquisto e l'utilizzo dei prodotti fitosanitari e la patente di guida del trattore ed escavatore. La Scuola offre anche la possibilità di conseguire la certificazione linguistica Trinity College London.*

Quali sono i principali sbocchi occupazionali? *Gli sbocchi sono numerosi e vari: nelle aziende agrarie, agroalimentari e agroindustriali, nella gestione, progettazione e cura del verde, negli enti di assistenza agli imprenditori agricoli, nella libera professione come perito agrario e agrotecnico, nelle aziende pubbliche e private e in altri enti locali, con attenzione anche alle nuove professioni "verdi" legate alla gestione sostenibile dei processi produttivi.*

Il diploma quinquennale permette l'accesso all'Università? *Il diploma quinquennale consente di accedere a qualsiasi Facoltà universitaria e ai concorsi pubblici in cui costituisce requisito.*

Cosa sono i percorsi ITS Academy? *Gli studenti diplomati possono accedere ai percorsi ITS Academy della filiera Sistema Agroalimentare, specializzandosi in aree come la gestione e il controllo della filiera, l'agrimanager o le biotecnologie agrarie.*

ARIC819002 - A0DBB8F - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011846 - 09/12/2025 - V.1 - E

IOSFC



Qu'est-ce que l'Institut d'Agriculture de Pieve Santo Stefano?
L'Institut Agricole propose un parcours d'études de 5 ans qui prépare les étudiants à travailler dans le secteur de l'agriculture et la gestion du territoire. Les matières étudiées sont scientifiques et pratiques avec une attention particulière à la durabilité environnementale et à la biodiversité.

Que font les étudiants pendant les deux premières années?
Pendant les deux premières années, les étudiants apprennent les bases des sciences agricoles et participent à des ateliers pratiques. Ils se concentrent sur l'organisation et la gestion des processus agricoles ainsi que sur l'importance du respect de l'environnement.

Que se passe-t-il à partir de la troisième année?
À partir de la troisième année, les étudiants se spécialisent dans des domaines plus spécifiques, tels que la production d'huile, de lait et de vin, la gestion du territoire, l'entretien du paysage rural et la protection de l'environnement. Ils approfondissent également des thèmes liés à la chimie, la biotechnologie et la gestion des ressources naturelles.

Qu'est-ce que le projet Erasmus Plus?
Les étudiants peuvent participer à des stages à l'étranger grâce au projet Européen Erasmus Plus - Forest4Life. Dans ce cadre, ils acquièrent une formation pratique et professionnelle ainsi que des compétences linguistiques importantes.

Qu'est-ce que la formation apprentissage-travail?
La formation Apprentissage-Travail se traduit par des expériences pratiques et des stages dans des fermes, des agritourismes ou des instituts de recherche. Ces parcours, obligatoires et intégrés au plan d'études, permettent aux étudiants d'appliquer les notions théoriques acquises en classe, comme la gestion des cultures ou l'utilisation de machines agricoles.

Quelles certifications sont proposées aux étudiants?
Pendant le parcours, les étudiants peuvent obtenir différentes certifications, comme celles de sécurité au travail, d'utilisation des produits phytosanitaires et le permis pour la conduite d'un tracteur. Ils peuvent également obtenir des certifications linguistiques comme le Trinity College London.

Quelles sont les opportunités professionnelles après le diplôme?
Après le bac, les étudiants peuvent trouver un emploi dans divers secteurs, tels que:
- *Agriculture et agroalimentaire : travailler dans des fermes et dans la transformation des produits alimentaires avec une plus grande attention à la durabilité;*
- *Gestion des espaces verts : s'occuper de l'entretien des parcs et jardins publics et privés, un secteur en forte expansion;*

Institutions publiques et sanitaires : gestion des ressources naturelles et protection de l'environnement;
- *Profession libérale en tant qu'expert agricole: offrir des conseils pour optimiser l'utilisation des ressources dans les exploitations agricoles.*

Le baccalauréat permet aussi d'accéder à l'université pour des études supérieures. La formation acquise prépare les étudiants à relever les défis de la durabilité et de la gestion des ressources naturelles, des compétences de plus en plus demandées dans le monde.

ARIC819002 - A0DBB8F - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011846 - 09/12/2025 - V.1 - E

Istituto Omnicomprensivo Statale
Amintore Fanfani - Alberto M.Camaiti

What is the Agricultural Technical Institute of Pieve Santo Stefano?
The Agricultural Institute offers a 5-year study plan which prepares students to work in the agricultural sector and land management. The curriculum includes scientific and practical subjects with special attention to environmental sustainability and biodiversity.

What do students study in the first 2 years?
In the first two years students learn the basics of agricultural sciences and participate in practical workshops. They focus on the organisation and management of agricultural processes and environmental awareness.

What happens from the third year onwards?
From the third year students specialise in specific areas such as oil, milk, and wine production, land management, rural landscape care, and environmental protection. They also study chemistry, biotechnology, and natural resources management.

What is the Erasmus Plus project?
Students can take part in internships abroad through the European Erasmus Plus – Forest4Life project. These experiences allow them to gain professional and practical skills as well as important language competence.

What is the School-Job Training Program?
This programme consists of practical experiences and internships in agricultural companies, agritourism farms, or research institutions. These mandatory internships allow students to apply the theoretical knowledge acquired in class, such as crop management and agricultural machinery use.

What certifications are offered?
During their studies, students can obtain various certifications, such as Workplace Safety, Use of Pesticides, and Tractor driving Licenses. They can also earn language certificates like Trinity College London.

What job opportunities can you expect after graduation?
After graduation, students can find jobs in several fields,such as:
- *Agriculture and agri-food industries;*
- *Green management and landscaping;*
- *Public institutions and environmental agencies;*
- *Freelance work as agricultural experts.*

The diploma allows access to universities. Students can also enroll in ITS Academy programmes related to the Agri-Food System, specialising in areas like supply chain management, agri-management, or agricultural biotechnology.

ARIC819002 - A0DBB8F - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011846 - 09/12/2025 - V.1 - E

IOSFC

Area comune agli indirizzi

Discipline	Ore Settimanali				
	I	II	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	3	4	4	4	4
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 o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate - Fisica	3	3	•	•	•
Scienze integrate - Chimica	4	3	•	•	•
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3	•	•	•
Tecnologie informatiche	3	•	•	•	•
Scienze e tecnologie applicate	•	3	•	•	•

Sabato libero

A seguito dei processi di riforma in corso, il presente Piano di Studi potrebbe subire variazioni.

ARIC819002 - A0DBB8F - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011846 - 09/12/2025 - V.1 - E

Istituto Omnicomprensivo Statale
Amintore Fanfani - Alberto M.Camaiti

Discipline Professionalizzanti

Discipline	Ore Settimanali				
	I	II	III	IV	V
Articolazione Produzione e Trasformazione					
Complementi di matematica	•	•	1	1	•
Produzioni animali	•	•	3	3	2
Produzioni vegetali	•	•	5	4	4
Trasformazione dei prodotti	•	•	2	3	3
Economia, estimo, marketing e legislazione	•	•	3	2	3
Genio rurale	•	•	3	2	•
Biotecnologie agrarie	•	•	•	2	3
Gestione dell'ambiente e del territorio	•	•	•	•	2
Articolazione Gestione dell'Ambiente e del Territorio					
Complementi di matematica	•	•	1	1	•
Produzioni animali	•	•	3	3	2
Produzioni vegetali	•	•	5	4	4
Trasformazione dei prodotti	•	•	2	2	2
Genio rurale	•	•	2	2	2
Economia, estimo, marketing e legislazione	•	•	2	3	3
Gestione dell'ambiente e del territorio	•	•	•	•	4
Biotecnologie agrarie	•	•	2	2	•
Totale complessivo ore **AC + DP**	33	32	32	32	32

ARIC819002 - A0DBB8F - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011846 - 09/12/2025 - V.1 - E

Istituto Omnicomprensivo Statale
Amintore Fanfani - Alberto M.Camaiti

Produzioni e Trasformazioni 4(+2)

ISTITUTO STATALE
TECNICO AGRARIO

Quanto dura il percorso di studi? *L'Istituto Tecnico Agrario presenta un percorso di studi articolato in soli quattro anni, anziché i cinque previsti dal percorso tradizionale.*

Cosa si studia nei primi due anni? *Il percorso agrario 4+2 concentra nel primo biennio sia le discipline dell'area generale, sia una solida base di materie scientifiche e tecniche delle scienze agrarie, preparatorie per la specializzazione successiva.*

Cosa si studia nel secondo biennio? *Il secondo biennio del percorso agrario 4+2 è un periodo di specializzazione in cui gli studenti, all'interno dell'articolazione "Produzioni e Trasformazioni", si concentrano su materie professionali quali la zootecnia, l'economia agraria, le biotecnologie e le tecniche di trasformazione dei prodotti, con particolare accorgimento alle innovazioni tecnologiche nel settore delle scienze agrarie.*

Cos'è la Formazione Scuola-Lavoro? *La Formazione Scuola-Lavoro è un percorso obbligatorio per gli studenti negli ultimi tre anni che serve a far acquisire loro competenze pratiche legate al mondo del lavoro e ad aiutarli a orientarsi per le scelte future. I ragazzi partecipano a specifiche attività pratiche interne o esterne alla scuola e a stage in importanti aziende ed enti in Italia.*

Cos'è il progetto Erasmus Plus? *Gli studenti hanno la possibilità di fare esperienze all'Estero grazie al progetto europeo Erasmus Plus-Forest4Life, che offre stage formativi in altri paesi.*

Quali attività pratiche si svolgono durante il percorso? *Gli studenti sono coinvolti in eventi, manifestazioni di settore, collaborazioni, uscite sul territorio e visite presso varie strutture e aziende per fare esperienza sul campo di quanto appreso in aula, in laboratorio e nell'azienda agricola della Scuola.*

Quali certificazioni sono offerte agli studenti? *Gli studenti possono conseguire gratuitamente la certificazione per la sicurezza sul lavoro e la certificazione HACCP; inoltre, con un piccolo contributo, possono ottenere la certificazione per l'acquisto e l'utilizzo dei prodotti fitosanitari e la patente di guida del trattore ed escavatore. La Scuola offre anche la possibilità di conseguire la certificazione linguistica Trinity College London.*

Quali sono i principali sbocchi occupazionali? *Gli sbocchi sono numerosi e vari: nelle aziende agrarie, agroalimentari e agroindustriali, nella gestione, progettazione e cura del verde pubblico e privato, negli enti di assistenza agli imprenditori agricoli, nella libera professione come perito agrario e come agrotecnico, nelle aziende di settore e in altri enti locali, con attenzione anche alle nuove professioni "verdi" legate alla gestione sostenibile dei processi produttivi.*

Il diploma quadriennale permette l'accesso all'Università? *Il diploma quadriennale consente di accedere a qualsiasi Facoltà universitaria e ai concorsi pubblici in cui costituisce requisito.*

Cosa sono i percorsi ITS Academy? *Gli studenti diplomati possono accedere ai percorsi biennali ITS Academy della filiera Sistema Agroalimentare, specializzandosi in aree come la gestione e il controllo della filiera, l'agrimanager o le biotecnologie agrarie.*

ARIC819002 - A0DBB8F - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011846 - 09/12/2025 - V.1 - E

IOSFC



Qu'est-ce que l'Institut d'Agriculture 4+2 de Pieve Santo Stefano?
L'Institut d'Agriculture 4+2 est un parcours expérimental du système technologique et professionnel italien, destiné au secteur agricole, agroalimentaire et agro-industriel. L'étudiant obtient le diplôme technique seulement en quatre ans au lieu de cinq.

Que font les étudiants pendant les deux premières années?
Le parcours 4+2 regroupe dans les deux premières années à la fois les matières générales et une base solide de disciplines scientifiques et techniques agricoles.

Que fait-on pendant les deux dernières années?
Les deux dernières années sont consacrées à la spécialisation dans le domaine « Productions et Transformations », où les étudiants se concentrent sur la zootechnie, l'économie agricole, les biotechnologies et les techniques de transformation des produits, avec une attention particulière aux innovations technologiques.
Qu'est-ce que le projet Erasmus Plus?

Les étudiants peuvent participer à des stages à l'étranger grâce au projet Erasmus Plus - Forest4Life. Au même temps ils acquièrent une expérience professionnelle et linguistique précieuse.
Qu'est-ce que la formation École-Travail?
Les étudiants participent à des stages dans des exploitations agricoles, des agritourismes ou des instituts de recherche. Ces expériences leur permettent d'appliquer les connaissances théoriques acquises en classe à des situations réelles.
Quelles certifications sont proposées?

Les étudiants peuvent obtenir des certifications en sécurité au travail, en utilisation des produits phytosanitaires et le permis de conduire de tracteur. Ils peuvent aussi obtenir des certifications linguistiques comme le Trinity College London.

Quelles sont les opportunités professionnelles après le diplôme?
Après le diplôme, les étudiants peuvent travailler dans :
- *Agriculture et agroalimentaire;*
- *Gestion des espaces verts publics et privés;*
- *Institutions publiques et environnementales;*

Profession libérale en tant que technicien agricole.

Les diplômés peuvent accéder aux parcours ITS Academy (deux ans) dans la filière agroalimentaire, se spécialisant dans la gestion de la filière, le management agricole ou les biotechnologies.

ARIC819002 - A0DBB8F - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011846 - 09/12/2025 - V.1 - E

Istituto Omnicomprensivo Statale
Amintore Fanfani - Alberto M.Camaiti

What is the 4(+2) Agricultural Technical Institute of Pieve Santo Stefano?
The 4(+2) Agricultural Technical Institute is an experimental education programme in Italy designed for the agricultural, agri-food, and agro-industrial sectors. Students earn a Technical Education Diploma in only four years instead of five.

What do students study in the first 2 years?
The 4(+2) program includes both general and scientific-technical subjects during the first two years, providing a solid foundation for later specialization.

What do they study in the final two years?
The final two years focus on the specialization "Production and Transformation," covering subjects such as animal husbandry, agricultural economics, biotechnology, and food processing techniques, with attention to technological innovations in agricultural sciences.

What is the Erasmus Plus project?
Students can participate in internships abroad through the Erasmus Plus – Forest4Life project, gaining hands-on training and language skills relevant to their field.

What is the School-Job Training Program?
Students engage in practical experiences and internships in agricultural companies, agritourism farms, or research institutions, applying classroom knowledge to real-life agricultural management and machinery operation.

What certifications are offered?
Students can obtain certifications in workplace safety, pesticide use, and tractor driving, as well as language certifications like Trinity College London.

What job opportunities can you expect after graduation?
After graduation, students can work in various sectors, such as:
- *Agriculture and agri-food industries;*
- *Green management (parks and gardens);*
- *Public institutions and environmental agencies;*
- *Freelance work as agricultural consultants.*

Graduates can also access ITS Academy programs (two years long) specializing in agri-food system management, agri-management, or agricultural biotechnology.

ARIC819002 - A0DBB8F - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011846 - 09/12/2025 - V.1 - E

IOSFC

Area comune agli indirizzi

Discipline	Ore Settimanali			
	I	II	III	IV
Lingua e letteratura italiana*	4	4	4	4
Inglese*	3	3	4	4
Storia, Cittadinanza e Costituzione*	2	2	2	2
Geografia generale ed economica	1	•	•	•
Matematica e Complementi	4	4	5	4
Diritto ed Economia	2	2	•	•
Scienze integrate - Scienze della Terra e Biologia	2	2	•	•
Scienze motorie e sportive*	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative*	1	1	1	1
Scienze integrate - Fisica*	2	1	•	•
Scienze integrate - Chimica*	4	2	•	•
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica*	3	2	•	•
Tecnologie informatiche	3	•	•	•
Scienze e tecnologie applicate*	1	1	•	•

*discipline con ore aggiuntive di compresenza

Sabato libero

A seguito dei processi di riforma in corso, il presente Piano di Studi potrebbe subire variazioni.

ARIC819002 - A0DBB8F - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011846 - 09/12/2025 - V.1 - E

Istituto Omnicomprensivo Statale
Amintore Fanfani - Alberto M.Camaiti

Discipline Professionalizzanti

Discipline	Ore Settimanali I	II	III	IV
Articolazione Produzione e Trasformazione				
Produzioni Animali*	•	2	2	2
Produzioni Vegetali*	•	2	3	4
Trasformazione dei Prodotti	•	2	3	3
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione*	•	1	2	2
Genio rurale*	•	•	2	2
Biotecnologie Agrarie*	•	•	2	2
Gestione dell'Ambiente e del Territorio	•	•	1	1
Labs Agritec-bio innovation 4/5.0	3	2	2	2
Totale complessivo ore **AC + DP**	37	35	35	35

*discipline con ore aggiuntive di compresenza

Attività didattiche aggiuntive - Ore annuali

Educazione Civica	30	30	30	30
Inglese	15	15	20	10
STEM	20	20	20	•
Sicurezza	12	•	•	•
HACCP	•	•	15	•
FITOS	•	•	•	20
Patenti	•	•	•	50
5.0	43	55	35	10
PCTO	•	50	50	50
Totale	120	170	170	170
Totale Annuale**	1378	1258	1258	1258

**pari al 93% del monte ore del corso quinquennale

ARIC819002 - A0DBB8F - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011846 - 09/12/2025 - V.1 - E

IOSFC



ARIC819002 - A0DBB8F - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011846 - 09/12/2025 - V.1 - E

Istituto Omnicomprensivo Statale
Amintore Fanfani - Alberto M.Camaiti

Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale

ISTITUTO STATALE
PROFESSIONALE FORESTALE

Quanto dura il percorso di studi? *L'Istituto Forestale offre un percorso di studi di 5 anni, che si concentra sulla gestione sostenibile delle foreste e delle attività agricole, forestali e pastorali. Gli studenti acquisiscono competenze sulla filiera agroforestale, sulla gestione dell'ambiente naturale e sullo sviluppo di attività come il turismo naturalistico e l'escursionismo.*

Cosa si studia nei primi due anni? *Nel primo biennio gli studenti acquisiscono le basi della gestione delle risorse naturali e del verde urbano, con un focus su sostenibilità, biodiversità e protezione dell'ambiente. Partecipano anche a laboratori ed esercitazioni per mettere in pratica ciò che apprendono.*

Cosa succede dal terzo anno in poi? *Studiano in modo più approfondito la selvicoltura, la botanica, la gestione dei boschi e le utilizzazioni forestali, la salvaguardia dell'ambiente, le aree protette e la fauna selvatica. Inoltre imparano a conoscere le attività sulla produzione, la vendita e la tracciabilità di prodotti agricoli e forestali in base alle normative vigenti.*

Cosa si ottiene alla fine del terzo anno? *Nel terzo anno gli studenti possono ottenere la qualifica professionale di "Operatore agricolo" con specializzazione in "Gestione delle aree boscate e forestali". Il titolo professionale regionale è riconosciuto a livello nazionale ed europeo (IeFP).*

Cos'è la Formazione Scuola-Lavoro? *La Formazione Scuola-Lavoro è un percorso obbligatorio per gli studenti negli ultimi tre anni e serve a far acquisire loro competenze pratiche legate al mondo del lavoro e ad aiutarli a orientarsi per le scelte future. I ragazzi partecipano a specifiche attività pratiche interne o esterne alla scuola e a stage in importanti aziende del territorio.*

Cos'è il progetto Erasmus Plus? *Gli studenti hanno la possibilità di fare esperienze all'Estero grazie al progetto europeo Erasmus Plus-Forest4Life, che offre stage formativi in altri paesi.*

Quali attività pratiche si svolgono durante il percorso? *Gli studenti sono coinvolti in eventi, manifestazioni di settore, collaborazioni, uscite sul territorio e visite presso varie strutture e aziende agroforestali per fare esperienza sul campo di quanto appreso in aula, nei laboratori e nell'azienda agroforestale dell'Istituto.*

Quali certificazioni sono offerte agli studenti? *Gli alunni possono conseguire gratuitamente la certificazione per la sicurezza sul lavoro e la certificazione HACCP; inoltre, con un piccolo contributo, possono ottenere la certificazione per l'acquisto e l'utilizzo dei prodotti fitosanitari e la patente di guida del trattore ed escavatore. La Scuola offre anche la possibilità di conseguire la certificazione linguistica Trinity College London.*

Quali sono i principali sbocchi occupazionali? *Gli sbocchi sono numerosi e vari: nei carabinieri forestali, nelle aziende agroforestali, nella gestione, progettazione e cura del verde, nei vivai forestali, nelle aree protette e nei parchi, negli enti di assistenza agli imprenditori agricoli, nella libera professione come agrotecnico, nelle aziende pubbliche e private e in altri enti locali o negli uffici territoriali che si occupano di sviluppo rurale, con attenzione anche alle nuove professioni "verdi" legate alla gestione forestale sostenibile e al turismo naturalistico.*

Il diploma quinquennale permette l'accesso all'Università? *Il diploma quinquennale consente di accedere a qualsiasi Facoltà universitaria e ai concorsi pubblici in cui costituisce requisito.*

Cosa sono i percorsi ITS Academy? *Gli studenti diplomati possono accedere ai percorsi post diploma ITS Academy della filiera Sistema Agroalimentare, specializzandosi in aree come la gestione e il controllo della filiera, l'agri-manager o le biotecnologie agrarie.*

ARIC819002 - A0DBB8F - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011846 - 09/12/2025 - V.1 - E

IOSFC

Qu'est-ce que l'Institut Forestier de Pieve Santo Stefano?
L'Institut Forestier propose un parcours d'études de 5 ans, centré sur la gestion durable des forêts et des activités agricoles et pastorales. Les étudiants acquièrent des compétences dans la filière agroforestière, la gestion de l'environnement naturel et le développement d'activités de tourisme vert et d'écotourisme.

Que font les étudiants pendant les deux premières années?
Pendant les deux premières années, les étudiants apprennent les bases de la gestion des ressources naturelles et des espaces verts urbains, avec un accent sur la durabilité, la biodiversité et la protection de l'environnement. Ils participent également à des ateliers pratiques.

Que se passe-t-il à partir de la troisième année?
À partir de la troisième année, les étudiants peuvent obtenir une qualification professionnelle d'« opérateur agricole » reconnue en Italie et en Europe. Ils approfondissent la sylviculture, la botanique, la gestion des forêts et la protection de l'environnement.

Qu'est-ce que le projet Erasmus Plus?
Les étudiants peuvent participer à des stages à l'étranger grâce au projet Erasmus Plus - Forest4Life et à des activités locales qui leur permettent d'appliquer leurs connaissances.

Qu'est-ce que la formation École-Travail?
Les étudiants participent à des stages dans des parcs, des zones protégées, des exploitations agricoles et forestières, des agritourismes ou des instituts de recherche, afin d'appliquer les notions apprises en classe.

Quelles certifications sont proposées?
Les étudiants peuvent obtenir des certifications en sécurité au travail, en utilisation de produits phytosanitaires et le permis de conduire de tracteur. Des certifications linguistiques comme le Trinity College London sont également proposées.

Quelles sont les opportunités professionnelles après le diplôme?
Après le diplôme, les étudiants peuvent travailler dans:
- *Gestion et entretien des espaces verts publics et privés;*
- *Corps des carabiniers forestiers;*
- *Pépinières et parcs naturels;*
- *Entreprises agroforestières;*
- *Profession libérale en tant qu'agrotechnicien.*

Les diplômés peuvent accéder aux parcours ITS Academy dans la filière agroalimentaire ou poursuivre leurs études universitaires.

ARIC819002 - A0DBB8F - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011846 - 09/12/2025 - V.1 - E

Istituto Omnicomprensivo Statale
Amintore Fanfani - Alberto M.Camaiti

What is the Forestry Institute of Pieve Santo Stefano?
The Forestry Institute offers a 5-year study plan focused on sustainable forest and agricultural management. Students gain expertise in forest-agriculture systems, natural environment management, and eco-tourism activities such as hiking and nature exploration.

What do students study in the first 2 years?
In the first two years, students learn the basics of natural resources and urban green management, with a focus on sustainability, biodiversity, and environmental protection. They also take part in practical workshops.

What happens from the third year onwards?
From the third year, students can obtain a professional qualification as an "Agricultural Operator" recognised in both Italy and Europe. They study forestry, botany, forest management, and environmental conservation in greater depth.

What is the Erasmus Plus project?
Students can participate in internships abroad thanks to the Erasmus Plus – Forest4Life project, and take part in local activities to implement their knowledge in real-world settings.

What is the School-Job Training Programme?
Students gain hands-on experience through internships in parks, protected areas, agricultural and forestry companies, agritourism farms, and research centers, implementing what they learn in class with real-life situations.

What certifications are offered?
Students can obtain certifications in Workplace Safety, Pesticide Use, and Tractor Driving, as well as language certifications like Trinity College London.

What job opportunities can you expect after graduation?
After graduation, students can work in various fields, such as:
- *Public and private green area management;*
- *Forestry police (environmental and biodiversity protection);*
- *Forest nurseries and natural parks;*
- *Agro-forestry companies;*
- *Freelance job as agro-technicians.*

Graduates can access ITS Academy programmes specialising in agri-food systems and agricultural biotechnology, or continue their studies at the university.

ARIC819002 - A0DBB8F - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011846 - 09/12/2025 - V.1 - E

IOSFC

Area comune agli indirizzi

Discipline	Ore Settimanali				
	I	II	III	IV	V
Lingua e letteratura italiana	4	3	4	4	4
Inglese	3	3	3	3	3
Storia	•	2	2	2	2
Geografia generale ed economica	2	•	•	•	•
Matematica	3	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 o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate - Fisica	2	•	•	•	•
Scienze integrate - Chimica	•	2	•	•	•
Tecnologie per l'informatica e la comunicazione [TIC]	2	2	•	•	•
Ecologia e Pedologia	3	4	•	•	•
Laboratori di scienze e tecnologie agrarie	6	5	•	•	•

Sabato libero

A seguito dei processi di riforma in corso, il presente Piano di Studi potrebbe subire variazioni.

ARIC819002 - A0DBB8F - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011846 - 09/12/2025 - V.1 - E

Istituto Omnicomprensivo Statale
Amintore Fanfani - Alberto M.Camaiti

Discipline Professionalizzanti

Discipline	Ore Settimanali				
	I	II	III	IV	V
Opzione **Gestione Risorse Forestali e Montane**					
Laboratorio di Biologia applicata ai processi di trasformazione	•	•	2	2	•
Tecniche di produzioni vegetali e zootecniche	•	•	2	2	2
Agronomia del territorio agrario e forestale	•	•	2	2	2
Economia agraria e legislazione di settore agrario e forestale	•	•	3	3	4
Gestione e valorizzazione delle attività produttive e sviluppo del territorio e sociologia rurale	•	•	3	3	3
Silvicoltura, dendrometria e utilizzazioni forestali	•	•	4	4	5
Assestamento forestale, gestione parchi, aree protette e fauna selvatica	•	•	2	2	2
Totale complessivo ore **AC** + **DP**	32	32	32	32	32

ARIC819002 - A0DBB8F - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011846 - 09/12/2025 - V.1 - E

IOSFC

Il Convitto

Le Convit / The Boarding School

CONVITTO ANNESSO

La Scuola offre un servizio di Convitto? *La Scuola dispone di un Convitto maschile e femminile a Pieve S. Stefano, annesso alla sede centrale dell'Istituto.*

Quale assistenza è prevista? *Studenti e studentesse sono seguiti da educatori ed educatrici nello studio pomeridiano e nella gestione della giornata, con la cura e la professionalità adeguate ad assicurare una serena vita scolastica e relazionale.*

Quali servizi sono inclusi nel Convitto? *Oltre al pernottamento, sono inclusi la mensa, l'assistenza sanitaria e il servizio di trasporti dedicati. I convittori possono inoltre partecipare a molteplici attività ricreative e sportive programmate, tra le quali: tiro con l'arco, mountain bike, softAir, corso di equitazione, uscite trekking, yoga, ginnastica, calcio e calcetto. Il Convitto è fornito infatti di una palestra e di un campo da calcio.*

A chi si rivolge il Convitto? *Il servizio è pensato per accogliere studenti provenienti da tutta Italia che desiderano frequentare gli Istituti di Pieve S. Stefano e Caprese Michelangelo. La struttura offre un ambiente strutturato utile allo studio e alla crescita personale. La permanenza nel Convitto, oltre ad essere un progetto educativo integrato con la Scuola, diventa anche una nuova esperienza di vita in cui potenziare la capacità relazionale e il senso di responsabilità e autonomia. E' un percorso che i ragazzi possono intraprendere per migliorare il proprio futuro, sviluppando capacità organizzative, il senso di gruppo e il rispetto di precise regole di convivenza.*

L'école dispose d'un internat pour garçons et filles à Pieve Santo Stefano, destiné aux étudiants venant de régions éloignées.

La vie à l'internat
L'après-midi, les éducateurs aident les élèves à étudier et organisent des activités ludiques et éducatives. L'environnement est calme et accueillant, favorisant une bonne vie scolaire et sociale.

Les services
L'internat offre:
- *Cantine avec repas chauds quotidiens;*
- *Assistance médicale;*
- *Service de transport vers l'école;*
- *Activités récréatives et sportives tout au long de l'année.*

Une opportunité pour tous
Grâce à l'internat, des étudiants de toute l'Italie peuvent fréquenter les instituts de Pieve Santo Stefano et Caprese Michelangelo, vivant une expérience éducative complète et enrichissante.

The school has a boys' and girls' boarding facility in Pieve Santo Stefano for students who live far from the institute.

Life at the boarding school
In the afternoon, tutors help students with their studies and they organise recreational and educational activities. The environment is calm and welcoming, promoting a good academic and social life.

Services offered:
- *Canteen with daily hot meals;*
- *Health assistance;*
- *Transport service to the school;*
- *Recreational and sports activities during the year.*

An opportunity for everyone
Thanks to the boarding school, students from all over Italy can attend Pieve Santo Stefano and Caprese Michelangelo's Institutes, enjoying a complete and rewarding educational experience.

ARIC819002 - A0DBB8F - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011846 - 09/12/2025 - V.1 - E

Istituto Omnicomprensivo Statale
Amintore Fanfani - Alberto M.Camaiti



ARIC819002 - A0DBB8F - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011846 - 09/12/2025 - V.1 - E

IOSFC

Certificazioni

CERTIFICAZIONE HACCP

Attestato HACCP

TRINITY COLLEGE LONDON

Attestato Trinity College

FRANCE EDUCATION INTERNATIONAL | DELF DALF

Attestato DELF

PATENTINO AGROFARMACI

Patente Agrofarmaci

PATENTE TRATTORI ESCAVATORI

Patente per trattori ed escavatori

IeFP Istruzione e Formazione Professionale

Qualifica
Operatore agricolo
Gestione delle aree boscate e forestali

Qualifica
Operatore della ristorazione
Allestimento sala e somministrazione di piatti e bevande

Qualifica
Operatore della ristorazione
Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

Qualifica
Operatore ai servizi di promozione ed accoglienza

ARIC819002 - A0DBB8F - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011846 - 09/12/2025 - V.1 - E

Istituto Omnicomprensivo Statale
Amintore Fanfani / Alberto M.Camaiti



NEVE



VELA



ERASMUS +

ARIC819002 - A0DBB8F - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011846 - 09/12/2025 - V.1 - E

ARIC819002 - A0DBB8F - REGISTRO PROTOCOLLO - 0011846 - 09/12/2025 - V.1 - E

IOSFC

ISTITUTO STATALE
PROFESSIONALE ALBERGHIERO
SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA E L' OSPITALITÀ ALBERGHIERA M. BUONARROTI

ISTITUTO STATALE
TECNICO AGRARIO
GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO

ISTITUTO STATALE
PROFESSIONALE FORESTALE
SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
Una scuola per l'ambiente

CONVITTO
ANNESSO

Costruiamo insieme il futuro

Istituto Omnicomprensivo Statale
Amintore Fanfani / Alberto M. Camaiti

Via San Lorenzo, 18
52036 Pieve Santo Stefano (AR)
t/ **0575.799057**

www.fanfanicamaiti.edu.it
aris01800a@istruzione.it
aris01800a@pec.istruzione.it

Agrario / Forestale
Via San Lorenzo, 18
52036 Pieve Santo Stefano (AR)
t/ **0575.799552**

Alberghiero
Località Zenzano
52033 Caprese Michelangelo (AR)
t/ **0575.793554** - **0575.793592**