



Circ. n. 141

Agli Studenti delle classi seconde dei nuovi percorsi professionali e alle loro Famiglie
p.c. Ai Docenti
Al sito web

**OGGETTO: ISCRIZIONI ALLA TERZA CLASSE DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI –
SCELTA DEL PERCORSO FORMATIVO IN BASE ALLA DECLINAZIONE
DEGLI INDIRIZZI ADOTTATA DALLA SCUOLA.**

Come noto, le innovazioni ordinamentali di cui al decreto legislativo 61/2017 e al successivo Regolamento 92/2018 hanno ridefinito la struttura dei curricula dell'istruzione professionale abolendo le articolazioni e le opzioni a favore di una declinazione dei percorsi, dal terzo anno, da definirsi a cura delle singole scuole in relazione ai fabbisogni specifici dei territori coerenti con le priorità indicate dalle Regioni nella propria programmazione. Pertanto, la prosecuzione del percorso di studi degli studenti può essere effettuata in relazione alle declinazioni dei percorsi attivate dalla scuola.

Il percorso formativo che sarà attivato per le future classi terze dell'indirizzo "Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane" è: **Produzione e valorizzazione dei prodotti tipici del territorio**. *Il percorso forma figure con competenze tecnico-professionali relative alla produzione e alla valorizzazione dei prodotti vegetali e animali del Made in Italy, mediante l'uso di tecniche sostenibili.*

Il percorso formativo che sarà attivato per le future classi terze dell'indirizzo "Arti ausiliarie delle professioni sanitarie Odontotecnico" è: **Realizzazione di dispositivi protesici su misura**. *Il percorso mira a formare professionisti con competenze tecniche relative alla realizzazione, verifica e ottimizzazione di protesi dentarie e dispositivi odontoiatrici su misura seguendo le specifiche progettuali rilasciate dall'odontoiatra.*

Relativamente alle future classi terze dell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera", è possibile scegliere fra i seguenti 4 percorsi formativi:

1. **Cucina tradizionale e creativa**. *Il percorso mira a formare professionisti della cucina in grado di far rivivere gli antichi sapori del territorio e allo stesso tempo rinnovarli in chiave moderna con tecniche di preparazione all'avanguardia e attenzione all'estetica e al gusto.*



2. **Arte bianca e dolciaria.** *Il percorso forma figure professionali con competenze tecniche per operare nei settori della panificazione (pane, pizza ecc...), della produzione di paste fresche e della pasticceria artigianale e industriale (gelateria, cake design ecc.).*

3. **Maitre sommelier e bartender.** *Il percorso mira a formare professionisti in grado di operare nel settore della sala-bar e vendita per l'inserimento lavorativo nella ristorazione e nell'hotellerie regionale nazionale e internazionale.*

4. **Hospitality and Tourism Management.** *Il percorso forma professionisti in grado di operare nel settore dell'accoglienza turistico-alberghiera, predisponendo prodotti e servizi coerenti con le esigenze dei clienti e finalizzati alla promozione culturale ed enogastronomica del territorio.*

Pertanto, ai sensi della nota del Ministero dell'istruzione e del merito, prot. 00100847 del 17.12.2025, avente ad oggetto “Iscrizioni alle scuole dell’infanzia e alle scuole di ogni ordine e grado per l’anno scolastico 2026/2027 si invitano gli studenti delle classi seconde dell’indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera” a volere esprimere la propria preferenza, tra i 4 percorsi formativi sopra indicati, compilando il seguente modulo, **che sarà attivo dal 13 gennaio al 14 febbraio 2026:**

<https://forms.gle/bcHgJWQwRc5PKHQ88>

Sono disposte d’ufficio le iscrizioni ai percorsi formativi declinati per il triennio relativamente agli altri due indirizzi professionali sopra menzionati.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Maria Ricciardello

Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 D.Lgs. n.39/1993

