

L'Istituto di Istruzione Superiore Statale "Angelo Vegni" è composto da tre indirizzi di studio:

-

Un Tecnico ad indirizzo" Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" suddiviso in tre articolazioni

-

- Produzioni e Trasformazioni
- Gestione dell'ambiente e Territorio
- Viticoltura ed Enologia

-

Un Professionale per i "Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale"

-

**Un Professionale per i "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera"
suddiviso in tre articolazioni**

- Enogastronomia
- Servizi di sala e vendita
- Accoglienza turistica

-

più il Convitto dove i ragazzi hanno la possibilità di studiare e soggiornare.

E' situato in località Centoia di Cortona (AR) lungo la Via Lauretana che da Camucia porta a Montepulciano

FINALITA' DELL'ISTITUTO:

L'Istituto di Istruzione Superiore "Angelo Vegni" ha per propria storica vocazione educativa quella di operare nella formazione di tecnici qualificati nel settore dell'agricoltura e dell'ambiente naturale ed umano. Sorto alla fine dell'Ottocento alla confluenza di tre territori di incomparabile ricchezza ambientale e storico-culturale, Valdichiana Aretina e Senese e Alta Umbria, esso vi ha da sempre operato formando generazioni di operatori qualificati che sono

sempre stati un insostituibile punto di riferimento per l'economia e la società di questi territori.

In anni recenti l'Istituto ha ampliato i settori del proprio intervento formativo con l'aggiunta del **Professionale Alberghiero** che prepara tecnici ed operatori nei servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità. Si tratta di una componente che va ad integrarsi in maniera sinergica con la precedente vocazione educativa nel settore agricolo, agroalimentare ed ambientale.

Fine immediato dell'Istituto è la preparazione culturale e professionale di operatori e tecnici qualificati, che possono sia trovare un impiego al termine del ciclo di studi superiori in settori vitali della nostra economia, sia proseguire gli studi nei corsi post-diploma ed universitari, muniti di una valida base formativa.

Fine ultimo è invece quello di contribuire alla formazione umana dei propri allievi come parte di una comunità sociale e culturale ricca di civiltà, da sempre patrimonio dei territori del bacino di utenza del "Vegni" e ora parte di una più ampia Cittadinanza Europea.

Dell'Istituto fanno parte integrante il **Convitto** e l'**Azienda Agraria**, che hanno le stesse finalità e consentono una più ampia offerta educativa alla comunità del "Vegni".

ARTICOLAZIONE DEGLI INDIRIZZI E TITOLI RILASCIATI:

1) Istituto Tecnico: "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria"

Il corso è articolato in **5 cinque anni**: primo biennio, secondo biennio, quinto anno.

- Primo biennio (classi I e II): viene curata la formazione nelle discipline di base, propedeutiche alle materie professionalizzanti. Viene valorizzato l'insegnamento laboratoriale, in particolare nelle discipline tecnico-scientifiche. Al termine del secondo anno si assolve l'obbligo di istruzione (rilascio certificato di competenze).
- Secondo biennio (classi III e IV): una volta scelta l'articolazione del corso di studi, vengono affrontate le discipline che caratterizzano l'indirizzo; al crescere delle competenze professionali, si accompagna l'interazione tra competenze teoriche e pratiche, anche mediante l'alternanza scuola-lavoro con l'Azienda agraria dell'Istituto e le realtà del territorio.

Le tre articolazioni sono: 1) **Produzioni e trasformazioni**; 2) **Gestione dell'ambiente e del territorio**; 3) **Viticultura ed enologia**

- Quinto anno (classe V): è il momento del confronto critico delle conoscenze acquisite, mediante l'approfondimento nelle discipline caratterizzanti e la prosecuzione delle esperienze di alternanza scuola-lavoro e stages formativi. Viene curato l'orientamento degli allievi sia in direzione del mondo del lavoro che della prosecuzione degli studi in corsi post-diploma e universitari.

2) Istituto Professionale: "Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale"

Il corso è articolato in **5 cinque anni**: due bienni e un quinto anno.

- Il primo biennio è finalizzato al raggiungimento dei saperi e delle competenze relativi agli assi culturali dell'obbligo di istruzione. Le discipline dell'area di indirizzo, presenti in misura consistente fin dal primo biennio, si fondano su metodologie laboratoriali per favorire l'acquisizione di strumenti concettuali e di procedure applicative funzionali a reali situazioni di lavoro.

- L'ampia flessibilità degli orari garantisce, inoltre, la personalizzazione dei percorsi, anche al fine dell'eventuale rilascio della qualifica professionale al termine del terzo anno in regime di sussidiarietà d'intesa con Regioni e Province autonome.

- Il secondo biennio è articolato in due distinte annualità al fine di consentire un raccordo con i percorsi di istruzione e formazione professionale. Le discipline dell'area di indirizzo assumono connotazioni specifiche, con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti, nel quinto

anno, un'adeguata competenza professionale di settore, idonea sia all'inserimento diretto nel mondo del lavoro, sia al proseguimento degli studi nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, sia nei percorsi universitari o di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia.

- Quinto anno: è l'anno conclusivo, del confronto critico delle conoscenze apprese e del definitivo orientamento professionale e di studio.

3) Istituto Professionale: “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”

Il corso è articolato in **5 anni**: due bienni e un quinto anno.

- Primo biennio: le discipline dell'area di indirizzo si basano principalmente su attività di laboratorio per favorire l'acquisizione di strumenti e di procedure riferibili a concrete situazioni di lavoro.

- Secondo Biennio: i concetti e i fondamentali strumenti delle discipline di indirizzo favoriranno la comprensione della realtà lavorativa e l'operatività nella filiera. All'inizio del secondo biennio gli allievi scelgono una delle tre articolazioni di studio: 1

) Enogastronomia

; 2)

Servizi di Sala e vendita

; 3)

Accoglienza turistica

.

- Quinto anno: allo studente sarà permesso il raggiungimento di un'adeguata competenza professionale idonea sia all'inserimento nel mondo del lavoro sia al proseguimento degli studi.

PARTNER SUL TERRITORIO:

- Agenzia formativa ABACO
- Comuni della Valdichiana
- Aziende agricole e di servizio, Associazioni di produttori, Consorzi.
- Cortona Hotel
- Confindustria
- Agenzie di viaggi.
- Alberghi e ristoranti del territorio
- Associazioni di Categoria.

[SEO by Artio](#)