



www.iismarsano.edu.it

👉 info e contatti...

✉ openday@iismarsano.edu.it

TECNICO | PROFESSIONALE AGRARIO

+ SEDE GENOVA SANT'ILARIO

📍 via alla Scuola di Agricoltura 9 - Genova

☎ 010 3726193

✉ palladino.mario@iismarsano.edu.it

+ PLESSO SAN COLOMBANO

📍 via d'Aste 1 - S. Colombano Certenoli

☎ 0185 358722

✉ spinetta.raffaella@iismarsano.edu.it

+ PLESSO MOLASSANA

📍 via Salvador Allende 41 - Genova

☎ 010 8365644

✉ contini.andrea@iismarsano.edu.it

+ AZIENDA SAN SIRO DI STRUPPA

📍 via di Creto 66 - Genova

PROFESSIONALE AGRARIO

+ PLESSO ARENZANO

📍 via Cesare Festa 11 - Arenzano

☎ 331 9266743

✉ manconi.antonella@iismarsano.edu.it

PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO

+ PLESSO CALVARI

📍 via Soracco 7 - Calvari

☎ 0185 356362

✉ palma.diego@iismarsano.edu.it



IIS MARSANO

Istituto d'Istruzione Superiore
Tecnico e Professionale Agrario
e Professionale Enogastronomico



INDIRIZZO PROFESSIONALE AGRARIO

A conclusione del percorso quinquennale il diplomato nei **Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale** è denominato **Agrotecnico**. Il diplomato possiede competenze che gli consentiranno di: gestire il riscontro di trasparenza, tracciabilità e sicurezza nelle diverse filiere produttive, rapportarsi agli enti territoriali per la realizzazione delle opere di riordino fondiario, miglioramento ambientale e valorizzazione delle risorse paesaggistiche, gestire interventi per la prevenzione del degrado ambientale, per la realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio e per la conservazione di parchi, aree protette e ricreative.

INDIRIZZO TECNICO AGRARIO

A conclusione del percorso quinquennale il diplomato nell'**Indirizzo agrario, agroalimentare e agroindustria** è denominato **Perito agrario**.

Il diplomato ha competenze nel campo dell'organizzazione e valorizzazione del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti e al rispetto dell'ambiente.

Interviene inoltre in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali, idrogeologici e paesaggistici.

INDIRIZZO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO

Al termine del percorso quinquennale gli allievi possiedono specifiche competenze tecniche nelle **filieri dell'enogastronomia** dell'ospitalità alberghiera necessarie per operare in alberghi, ristoranti, bar, centri di ristorazione collettiva e aziende di catering e banqueting.

Corso leFP Operatore della Ristorazione

Nei percorsi triennali la scelta della materia d'indirizzo viene anticipata alla classe seconda. Al termine della classe terza gli studenti dei percorsi leFP possono conseguire la qualifica professionale di **operatore dei servizi della ristorazione** (settore cucina o sala/bar).

