

Oltre 100
Prestigiose
Aziende
Convenzionate

Progettiamoci il Futuro L'evoluzione degli orientamenti

Vediamo insieme di conoscere le opportunità formative per l'acquisizione delle competenze che permetteranno a voi studenti di arricchire il patrimonio personale e culturale attraverso il miglioramento delle abilità di base ma anche per investire, in tal modo, in competenze più complesse.

Da qui la necessità di incrementare non solo attraverso una fattiva collaborazione con il contesto territoriale ma anche per assicurare un apprendimento permanente, competenza chiave per un futuro inserimento nel mondo del lavoro.

Scopriamo insieme le tue "Soft Skills" e le aspettative che hai verso il tuo futuro:

Conosci te stesso

- ✓ Essere consapevoli delle proprie competenze, attitudini, potenzialità e punti di miglioramento come primo passo per orientarsi.

Conosci la Società

- ✓ L'importanza dei servizi del territorio, dell'accesso ai diritti, per diventare cittadini e lavoratori responsabili.

Conosci il Mercato del lavoro

- ✓ L'importanza della riflessione sui trend e sulle evoluzioni del mercato del lavoro, dei processi di reclutamento, conoscenza delle realtà aziendali, dei settori produttivi delle caratteristiche delle diverse professioni. per scelte consapevoli.

Conosci le opportunità formative

- ✓ Conoscere i percorsi per costruirsi il bagaglio di competenze desiderato, utile al raggiungimento dei propri obiettivi personali e professionali.



L'Istituto "Paolo Baffi" da sempre impegnato nella promozione umana, culturale e sociale, attraverso la figura del docente "vuole offrire ai giovani studenti e alle famiglie nuove sfide nel campo della formazione attraverso percorsi esperenziali centrati sull'apprendimento in contesti extrascolastici e altamente professionali.

Particolare importanza assume la figura del Docente come "facilitatore dell'orientamento", per definire strumenti in grado di sostenere gli studenti nello

sviluppo della propria identità, nella scelta responsabile e consapevole, nell'individuazione dei propri bisogni espressi, pervenendo così al consolidamento di un sistema integrato di orientamento.

Al fine di illustrare l'offerta formativa extracurricolare l'istituto offre una serie di percorsi formativi all'interno di strutture esterne e ospitanti e anche attraverso incontri con **imprenditori ed esperti** per comprendere non solo le opportunità lavorative ma anche l'importanza delle competenze e dello spirito di iniziativa come mezzo per accrescere l'occupabilità.

Si elencano di seguito le sedi dove gli studenti potranno acquisire ed approfondire la loro preparazione culturale e professionale all'interno di diverse realtà:

1. ALMA scuola di cucina internazionale in Colorno (PR)

La scuola internazionale di Colorno è in continua crescita e rappresenta un modello sempre più riconosciuto a livello internazionale.

ALMA ha sede nel palazzo ducale di Colorno, dispone di una superficie di 5240 mq e di 25 spazi didattici:

- aule demo
- aule training
- centro di pasticceria
- aula sommellerie
- cantina didattica



<https://www.alma.scuolacucina.it/>

2. Tenute AL BANO



Nel verde della campagna di Cellino San Marco, nel cuore del Salento, il cantante Al Bano ha costruito, nelle sue Tenute, un Borgo Antico tra bosco, vigneti e uliveti, il tutto a pochi chilometri dal Mare Adriatico e dal Mar Ionio e a soltanto una ventina di chilometri da Lecce, "Capitale del Barocco.

La Tenute Al Bano vi offrono un rifugio, alla scoperta e riscoperta di una Puglia nascosta ricca di tradizioni, profumi, piante aromatiche, sapori, fiori, uliveti secolari... un posto dove regna ancora una natura selvaggia, ideale per un soggiorno dedicato al benessere del corpo e dell'anima.

<https://www.tenutealbano.com/>

3. Stabilimenti vitivinicoli del Gruppo Antinori



La cantina, inaugurata il 25 ottobre 2012, è la conferma dello storico legame della famiglia Antinori con la sua terra d'origine. Costruita interamente con materiali locali e con grande rispetto per l'ambiente e per il paesaggio toscano, rappresenta una pietra miliare nella storia della famiglia. Per la prima volta in 26 generazioni, la famiglia Antinori inaugura una cantina concepita per accogliere gli eno-appassionati, pensata per entrare in contatto diretto con sua filosofia produttiva, fatta di passione, pazienza e ricerca continua della qualità.

La cantina si affaccia sulla campagna tramite una terrazza circondata dal vigneto coltivato con la varietà tipica del Chianti Classico, il Sangiovese, insieme alle altre che storicamente gli vengono affiancate: il Canaiolo, il Ciliegio, il Colorino, la Malvasia nera, il Mammolo. Una piccola parte è dedicata anche a vitigni internazionali, il Cabernet Sauvignon e Franc.

<https://www.antinori.it/it/>

4. Maestro Production



Si occupa di produzione audiovisiva: videoclip, spot aziendali, film e cortometraggi.

La Maestro sente la responsabilità di creare prodotti che facciano sognare mettendo l'immaginazione al centro del suo progetto. La Maestro è alla continua ricerca di nuove sfide e lascia spazio a nuovi stili e tecniche avvalendosi di importanti professionisti del settore, ma contando anche sul fondamentale apporto dei giovani talenti in continua crescita che saranno il nostro domani.

<https://www.maestroproduction.it/produzione>

5. Studi cinematografici Lux Vide



Lux Vide è una società leader in Europa nella produzione televisiva, dall'anima italiana e dalla spiccata visione internazionale, unica in Italia con oltre 1.000 ore di programmazione in prima serata.

Fondata a Roma nel 1992, si è da subito affermata sul mercato italiano, grazie a produzioni molto riconoscibili e di grande successo, caratterizzate da un alto standard qualitativo. La società collabora con tutti i più importanti player

dell'industria culturale: Rai, Mediaset, Sky. La serialità televisiva è l'asse portante del suo business basato su consistenza della narrazione, solidità dei personaggi, legame con il pubblico e attrattività per gli investitori.

6. Stabilimenti Cucinelli Spa di Sorbo (PG)



Brunello Cucinelli S.p.A. è una casa di moda italiana fondata dall'omonimo imprenditore, nota per la produzione di maglieria pregiata in cashmere, nata e sviluppatasi nel borgo medioevale di Solomeo.

L'azienda è oggi tra le principali realtà internazionali attive nel settore del lusso, avendo sviluppato collezioni femminili e maschili di total look, e potendo contare su una rete di boutique di proprietà in tutti i continenti.

7. Attività Ricettive



Nel 2012 Federalberghi ha siglato con il MIUR, Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, un Protocollo d'Intesa denominato

“Rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro”, che ha fornito lo strumento istituzionale per poter ampliare l'interlocuzione con il mondo dell'istruzione e la possibilità di allacciare a livello territoriale partenariati con gli Istituti scolastici.

Il Protocollo è stato recentemente aggiornato in considerazione delle novità normative in tema di alternanza scuola-lavoro contenute nella legge n. 107 del 2015 al fine di poter disporre di uno strumento pienamente operativo.

8. ARSIAL & Agro Camera



L'ARSIAL promuove lo sviluppo e l'innovazione del sistema agricolo e agro-industriale del Lazio in sintonia con le linee di programmazione definite in sede regionale e secondo le direttive impartite dalla Giunta. In stretta collaborazione con l'Assessorato all'Agricoltura della Regione, concorre con specifiche azioni di supporto al raggiungimento degli obiettivi di governo.

Arsial in collaborazione con Agro Camera azienda speciale della Camera di Commercio di Roma, attiva appuntamenti fruibili sia in presenza che attraverso dirette streaming su canali social e link dedicati e condivisi con gli istituti professionali del territorio.

Gli incontri hanno come obiettivo:

- valorizzare le eccellenze enogastronomiche del Lazio e la cultura e le tradizioni dei nostri territori;
- celebrare il 'saper fare' dei nostri artigiani e produttori;
- costruire delle occasioni di confronto con gli chef, primi ambasciatori dei nostri sapori grazie a delle master class dimostrative.

9. Attività Ristorative



Il settore enogastronomico e alberghiero è molto cambiato negli ultimi decenni ed è in continua evoluzione, richiedendo competenze sempre più specifiche e diversificate per le esigenze provenienti dalla clientela e per le tendenze del mercato. Tutto ciò determina una necessaria attenzione alla qualità del servizio proposto.

Un ruolo dinamico e di primo piano svolge il territorio in cui l'istituto IIS Paolo Baffi si colloca; un territorio che riveste un ruolo primario per la città di Roma, zona a vocazione turistica. Sensibile a questa realtà territoriale le numerose aziende che intendono incrementare e sviluppare il settore enogastronomico con le tradizioni locali, quello di vendita dei prodotti, valorizzare le risorse ambientali, storiche, artistiche e culturali e formare figure professionali in grado di assommare in sé i valori delle competenze tecnica-operative legate alla professione di operatore dei servizi ristorativi, di sala e vendita nonché di accoglienza unite ad una consapevolezza di tipo culturale che mira a valorizzare una tradizione che ha lontane radici storiche.

10. **Sturtupper School Academy per la promozione dell'imprenditorialità con Lazio Innova.**



REGIONE
LAZIO



LAZIO
INNOVA

L'attività di formazione imprenditoriale di Lazio Innova è un servizio che favorisce la crescita professionale e la creazione e lo sviluppo d'impresa.

L'istruzione è un elemento fondamentale nella vita di ciascuna persona. L'esperienza dimostra come le persone formate sui temi legati al “fare impresa” e all'imprenditorialità in generale, abbiano una maggiore possibilità non solo di trovare un impiego, ma anche di avviare con successo una propria azienda.

La nascita di nuove imprese è fondamentale per creare posti di lavoro e la formazione contribuisce certamente a creare startup innovative e generare ricchezza.

Il Programma **Sturtupper School Academy** per la promozione dell'imprenditorialità nelle scuole, condotto da Lazio Innova, soggetto accreditato al MIUR nei “Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento” (Alternanza Scuola Lavoro), è finalizzato a far “acquisire agli studenti una mentalità imprenditoriale intesa come capacità di trasformare le idee in azioni attraverso la creatività, l'innovazione, la valutazione e l'assunzione del rischio, la capacità di pianificare e gestire progetti imprenditoriali”.

L'iniziativa si compone di 2 azioni per l'anno scolastico 2021-22:

- Startupper tra i banchi di scuola;
- Startupper School Food School;
- Startupper School Academy – Raccolta Manifestazioni di interesse per partner.

11. **Unicusano, giornate di formazione valide come PCTO.**



UNIVERSITÀ
CUSANO

L'orientamento universitario è uno strumento fondamentale per chi si appresta alla scelta universitaria. Il servizio si propone come una guida ai corsi di studio presenti nell'Ateneo, fornendo agli interessati un quadro completo sui percorsi di studio proposti, materie, sbocchi professionali e tutti i servizi dedicati allo studente. L'Università Niccolò Cusano offre un servizio di orientamento alla scelta universitaria che si rivolge sia a chi è intenzionato a iscriversi per la prima volta ad un corso universitario, sia a chi è già iscritto e intende proseguire i propri studi con un percorso di Laurea triennale, magistrale o a ciclo unico.