

## Perché scegliere la nostra scuola



Scegliere la nostra scuola è una scelta vincente perché siamo in grado di soddisfare al meglio le diverse esigenze e abilità dei nostri allievi, garantendo loro un'esperienza di apprendimento coinvolgente e gratificante.

Inoltre, la nostra scuola si impegna a far partecipare i nostri allievi alle attività sportive del Club sportivo scolastico "Leonardo", attività con il Gruppo artistico culturale (GAC), Storia del territorio, gruppo Pollice verde di giardinaggio e molto altro per arricchire il loro percorso di apprendimento e sviluppare una mentalità aperta e curiosa.

La passione dei docenti per l'insegnamento e l'attenzione per il benessere dei nostri allievi sono una delle ragioni principali per cui i nostri ex allievi formano la metà del collettivo scolastico.

In definitiva, scegliere la nostra scuola significa scegliere un'istituzione impegnata a fornire ai nostri allievi un'educazione di qualità, un'esperienza di apprendimento avvincente e una comunità accogliente e dedicata. Siamo orgogliosi di offrire un'esperienza educativa e formativa che prepara i nostri allievi per il successo in futuro.

### Contatti

**Tel:**

+385 (052) 772 233  
+385 (052) 417 322

**Preside:**

+385 (052) 417 326

**E-mail:**

sssms@pu.t-com.hr  
smsileonardodavinci@gmail.com

**Sito web:**

[www.ss-leonardodavinci-buje.skole.hr](http://www.ss-leonardodavinci-buje.skole.hr)

**Indirizzo:**

Colle delle scuole 1  
52460 Buie

### Rimani connesso con noi!

@leonardodavincibuie



SMSI Leonardo da Vinci Buie



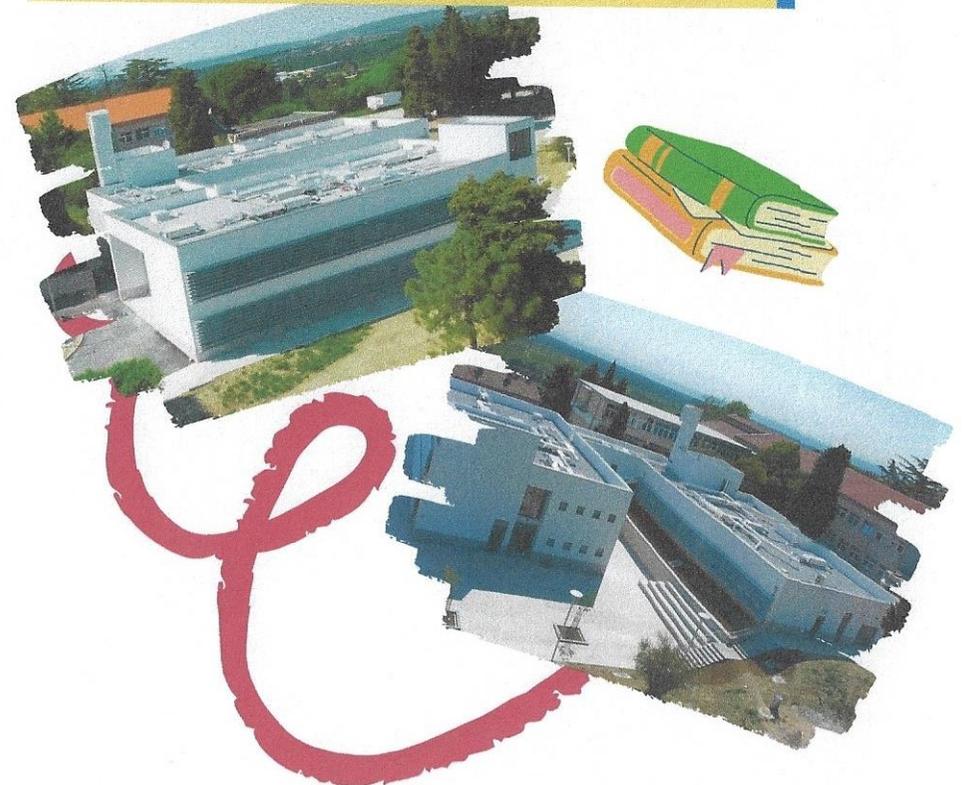
## Scuola media superiore italiana "Leonardo da Vinci" Buie

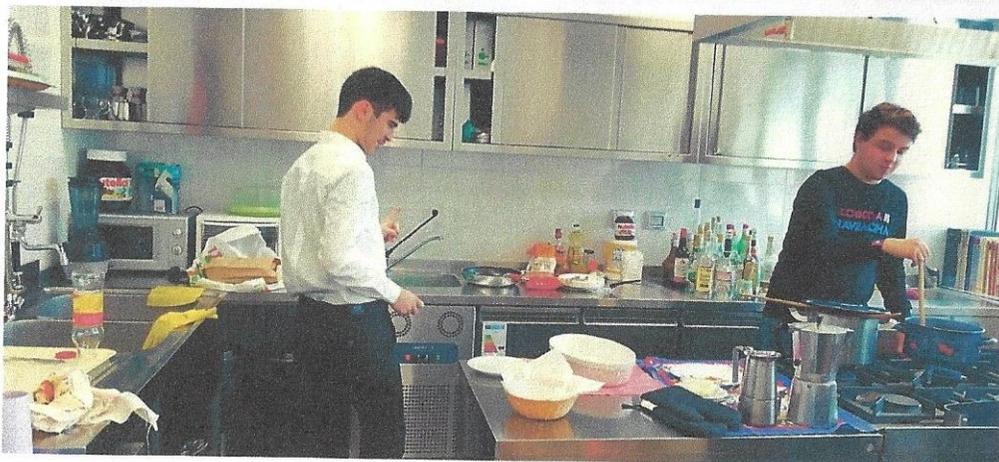
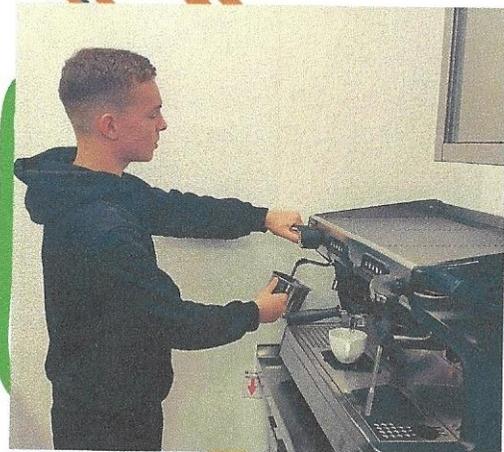
**Cameriere MIU**  
(modello d'istruzione unificato)

Durata: 3 anni

Qualifica:

Scuola media superiore  
professionale di terzo grado





Oltre alle competenze generali necessarie nella società civile, l'allievo acquisirà anche competenze professionali relative allo standard delle qualifiche e delle professioni che consentono un lavoro indipendente e responsabile sul posto di lavoro e la comunicazione con i clienti nella professione di cameriere. L'allievo saprà interpretare lo sviluppo, la produzione e la vendita in relazione alle richieste dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici locali. Sarà in grado di predisporre la sala banchetti per qualsiasi genere di evento, curandone nei minimi dettagli l'ordine, l'igiene e la scenografia. Al termine del percorso formativo, l'allievo conoscerà le normative relative all'igiene e alla sicurezza sul lavoro.

Il modello di istruzione unificato prevede la combinazione di insegnamento teorico professionale a scuola nonché l'insegnamento pratico presso le strutture alberghiere esterne autorizzate. Alla fine del percorso formativo, per conseguire il titolo di cameriere, l'allievo sostiene l'esame di apprendistato e presenta il lavoro finale.

## Programma di studio

Materia d'insegnamento	Tot. ore annuali	CLASSE (ore settimanali)		
		I	II	III
<b>A Contenuti generali</b>				
Lingua e letteratura italiana	306	3	3	3
Lingua croata	306	3	3	3
I lingua straniera (inglese)	204	3	2	2
Storia	70	2		
Religione / Etica	102		2	
Cultura fisico sanitaria	102	1	1	1
Politica ed economia	70	2	1	1
<b>TOTALE A</b>	<b>1160</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>10</b>
<b>B Contenuti teorico-professionali con insegnamento opzionale</b>				
Matematica della professione	137	2	1	1
II lingua straniera (tedesco)	204	2	2	2
Geografia turistica	32			1
Psicologia del lavoro e comunicazione	35		1	
Patrimonio storico - culturale	32			1
Marketing nel turismo	64			2
Enologia con gastronomia	35		1	
Gestione e organizzazione del ristorante	32			1
Contenuto opzionale	102	1	1	1
<b>B1 Tecnologia della professione</b>				
Fondamenti d'igiene	17	0,5		
Chimica	18	0,5		
Merceologia e alimentazione	102	1	1	1
Biologia con ecologia	35	2	1	
<b>TOTALE B</b>	<b>845</b>	<b>9</b>	<b>8</b>	<b>10</b>
<b>C Esercitazioni e insegnamento pratico (ore annuali)</b>				
<b>C1 Esercitazioni a scuola</b>				
Bonton	35	35		
Arte culinaria	35	35	35	
Fondamenti di computeristica	70	70		
<b>C2 Insegnamento pratico</b>				
A scuola: Servizio alberghiero con esercitazioni	620	220	240	160
Nell'impianto alberghiero	540	625	640	
<b>TOTALE C</b>	<b>2600</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>800</b>
<b>TOTALE A + B + C</b>	<b>4605</b>	<b>1565</b>	<b>1600</b>	<b>1440</b>