

# ITS ACADEMY BACT

## FUTURA

## LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



Italiadomani  
PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

### LA FONDAZIONE ITS ACADEMY BACT

iscritta nel registro delle Persone Giuridiche della Prefettura di Napoli n° 1474 con sede legale e operativa alla via Armando Diaz, 58 CAP 80134 Napoli, tel. 081 8799822 – fax 081 18634494, e-mail [segreteria.presidenza@itsbact.it](mailto:segreteria.presidenza@itsbact.it)

EMANA

il presente avviso per l'iscrizione alle selezioni dei corsi post-diploma di Istruzione Tecnologica Superiore (ITS)

## BANDO PUBBLICO

PER LA SELEZIONE DI CANDIDATI E LA SUCCESSIVA AMMISSIONE AL CORSO  
DI ISTRUZIONE TECNOLOGICA SUPERIORE PER IL BIENNIO 2024-2026

### TECNICO SUPERIORE PER LO SVILUPPO DEI PROCESSI DI GESTIONE DELL'OFFERTA DELLE FILIERE TURISTICHE E CULTURALI

INDIRIZZO

# Enogastronomia Smart

Potenziamento dell'offerta formativa degli Istituti Tecnologici Superiori "ITS Academy" in attuazione della Missione 4 – Istruzione e Ricerca – Componente 1 – Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università – Investimento 1.5 "Sviluppo del sistema di formazione professionale terziaria (ITS)" del PNRR, finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU, ai fini del raggiungimento dei relativi target e milestone e dell'obiettivo di cui alla Decisione di esecuzione del Consiglio UE – CID

**Titolo progetto "NextGen Innovative Tech Working" presentato dalla Fondazione ITS Academy BACT**  
Codice CUP C64D23001620006 - Codice progetto M4C1I1.5-2023-1242-P-30757

## FIGURA NAZIONALE E PROFILO TERRITORIALE

Il corso rilascia il diploma della figura nazionale 9.1.2 “**Tecnico Superiore per lo Sviluppo dei Processi di Gestione dell’offerta delle filiere Turistiche e Culturali**” (all. 3 del *Decreto Ministeriale n. 203 del 20 Ottobre 2023 “Disposizioni concernenti le aree tecnologiche, le figure professionali nazionali di riferimento degli ITS Academy e gli standard minimi delle competenze tecnologiche e tecnico-professionali”*).

Il profilo territoriale declinato per la figura nazionale è “**Enogastronomia Smart**”.

## FIGURA PROFESSIONALE

Il **Tecnico Superiore per lo sviluppo dei processi di gestione dell’offerta delle filiere turistiche e culturali**, a indirizzo **Enogastronomia Smart**, lavora alla gestione dei processi dell’**impresa ricettiva**, conoscendo le **Tecnologie abilitanti 4.0** di settore e coordinando l’organizzazione operativa dei differenti comparti. Definisce strategie per accrescere il business in ottica manageriale, tramite **tecnologie tradizionali e nuove tecnologie innovative**, pianificando attività di **promozione e commercializzazione**. Si assicura che i processi dell’unità ricettiva siano coordinati in totale sicurezza. Il TS è consapevole dell’importanza della sostenibilità e adotta soluzioni innovative per le sfide ambientali attuali.

Il TS è consapevole dell’importanza della **Sostenibilità** e adotta soluzioni innovative per supportare la transizione ambientale e tecnologica.

Per promuovere il km 0 e l’**agricoltura sostenibile**, attraverso la creazione di aree verdi produttive e ornamentali, il TS conosce come coltivare idroponicamente prodotti ortivi, adotta metodi di coltivazione biologica e comprende l’importanza della biodiversità e della “bellezza green” in ossequio alla transizione ecologica. Nell’ambito della gestione dei processi di produzione dell’impresa ricettiva il TS implementa strumenti, che garantiscono la tracciabilità completa dei prodotti dalla produzione alla somministrazione, rispettando tutti i regolamenti in vigore e potenziando la qualità e l’affidabilità grazie ad un monitoraggio costante e rigoroso dei carichi di magazzino, logistica, produzione, amministrazione, contabilità, controllo di gestione e food cost.

Nell’ambito strettamente legato alla produzione di piatti e ricette rispondenti ai criteri e alle linee guida della **Dieta Mediterranea**, consapevole dell’importanza della sostenibilità ambientale anche nei luoghi adibiti alla cucina, il TS adotta tecniche di cottura a basso impatto ambientale, attua la corretta gestione degli sprechi alimentari ed è promotore dell’utilizzo di prodotti locali e stagionali. Nell’ambito della **somministrazione di prodotti alimentari**, la verifica dell’igiene e della salubrità dell’alimento è di prioritaria importanza. In coerenza con la determinazione del Global Food Safety Initiative per garantire l’integrità del prodotto rendendolo affidabile, il TS avrà la completa conoscenza e padronanza dei seguenti processi: **Haccp** (Manuale di Autocontrollo effettuato mediante metodologia Haccp); **Tracciabilità e Rintracciabilità** (allerta, ritiro e richiamo); **Food Fraud** (Gestione del rischio frodi alimentari); **Food Defence** (insieme di attività finalizzate alla protezione dei prodotti alimentari da sabotaggi sempre a tutela dell’Azienda e del Consumatore Finale).

Al termine del corso biennale i diplomati avranno acquisito le competenze per:

**FUTURA**

**LA SCUOLA  
PER L'ITALIA DI DOMANI**

**ITS ACADEMY  
BACT**

- gestire in sicurezza i prodotti e i processi aziendali dell'unità ricettiva e del food & beverage, analizzando, valutando e formulando strategie per accrescere il business in una logica manageriale, anche avvalendosi di tecnologie innovative per perseguire obiettivi di qualità e sostenibilità dei prodotti, dei processi e degli impatti sull'ambiente;
- curare gli aspetti amministrativi, burocratici, di gestione del budget destinato ai vari reparti, garantendo il rispetto della normativa di riferimento;
- utilizzare forme di food design che rendano unica l'esperienza del degustare, grazie alla conoscenza delle tendenze del gusto, e delle proprietà organolettiche e merceologiche dei prodotti e alla capacità di comunicare sensorialità, design, trasparenza e consapevolezza (prodotti a km zero), healthiness e sostenibilità;
- organizzare e pianificare attività di promozione e commercializzazione avvalendosi di piattaforme hardware e software per l'accesso, il recupero, l'integrazione e l'analisi di dati ed informazioni;
- gestire strategie e soluzioni digitali funzionali all'utilizzo di ambienti web e mobile per la contestualizzazione di servizi e contenuti, con le tecnologie 4.0 del VR e Metaverso.

## SBOCCHI LAVORATIVI

---

Il Tecnico sarà uno specialista in grado di portare valore aggiunto sia nel comparto pubblico che in quello privato. Grazie alle sue capacità organizzative, gestionali e tecnologiche le possibilità d'impiego saranno molto versatili: dalle imprese della ristorazione, enoteche e qualsiasi format operante in ambito ristorativo.

Il TS opera nel **Food and Beverage department** all'interno di strutture dell'**Ospitalità turistica** e della crocieristica o in aziende agrituristiche, masserie ed altre tipologie ricettive legate alle produzioni tipiche e/o anche in imprese di catering, agenzie di banqueting ed eventi.

Nell'ambito della **promozione del territorio**, può inserirsi in aziende dell'**offerta enoturistica** e strutture che organizzano degustazioni con un taglio improntato alla relazione con i territori e le sue specialità (cantine e altri luoghi di produzione nei quali organizzare anche l'accoglienza e l'intrattenimento di turisti e visitatori), in imprese della trasformazione dei prodotti agro-alimentari e dell'enogastronomia. Con le competenze acquisite grazie all'utilizzo delle tecnologie 4.0 può svolgere la sua professione anche in società di comunicazione e promozione di turismo enogastronomico (*food blogger e influencer, food designer*) anche sotto forma di autoimprenditorialità.

## ARTICOLAZIONE DEL CORSO

---

Il percorso formativo avrà una durata biennale pari a 2000 ore di formazione, distribuite tra **aula, formazione a distanza (fad), laboratori e tirocini**, suddivise in due annualità da 1000 ore così articolate:

I ANNO	modalità	ore
<b>Transversal skills Area:</b>		
F&B nei settori Travel and Hospitality	<i>aula</i>	30
Geografia Enogastronomica	<i>aula</i>	30
Business English	<i>aula</i>	60
Economia del settore enogastronomico	<i>aula</i>	30
Promozione della Dieta Mediterranea e del Made in Italy	<i>fad</i>	30
<b>Food &amp; Beverage Management Area:</b>		
Applicazione del sistema di autocontrollo	<i>aula</i>	50
Sicurezza e igiene nel settore ristorativo	<i>aula</i>	60
Applicativi informatici del settore ristorativo	<i>lab</i>	30
Enogastronomia Digitale: Tecniche e Tradizioni	<i>fad</i>	30
Gestione della cucina e team building del personale	<i>aula</i>	30
Gestione della fornitura e delle relazioni con i fornitori	<i>aula</i>	30
Approvvigionamento e Gestione del magazzino	<i>aula</i>	30
Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari	<i>aula</i>	60
Food&Beverage Operations e Management	<i>lab</i>	60
Prodotti e valorizzazione sostenibile del territorio	<i>aula</i>	30
Contabilità, budgeting e food costing	<i>lab</i>	30
Food Design ed elaborazione di menu personalizzati per una dieta salutare	<i>fad</i>	10
Marketing & Sales	<i>fad</i>	30
Food&Beverage Start up: Lab di autoimprenditorialità	<i>lab</i>	30
Food&Beverage Experience Lab	<i>lab</i>	30
<b>Specialistic &amp; Innovation Area:</b>		
Brand Identity & ICT Specialist	<i>lab</i>	30
Digital e Web Marketing	<i>lab</i>	30
Piattaforme tecnologie e software innovativi di settore	<i>lab</i>	30
Social Media Strategy	<i>lab</i>	30
Tecnologie 4.0 del settore turistico (AI, Cloud, Robot, IoT, ARVR)	<i>lab</i>	60
<b>Job Experience Area:</b>		
Tirocinio Aziendale	<i>azienda</i>	100
II ANNO	modalità	ore

<b>Transversal skills Area:</b>		
Business English	<i>aula</i>	45
Design Thinking Experience	<i>fad</i>	15
<b>Food &amp; Beverage Management Area:</b>		
Tecniche di gestione di cucina, sala e bar	<i>lab</i>	30
Restaurant Management	<i>fad</i>	15
Enologia & Sommelier Lab	<i>aula</i>	25
Events and Banqueting Lab	<i>fad</i>	15
<b>Specialistic &amp; Innovation Area:</b>		
Digital & Web Marketing	<i>fad</i>	25
Tecnologie Immersive: Sviluppo di Soluzioni Web e Mobile con VR e Metaverso II	<i>fad</i>	15
Channel Management	<i>fad</i>	15
<b>Job Experience Area:</b>		
Tirocinio Aziendale	<i>azienda</i>	800

## LUOGO DI SVOLGIMENTO

Il corso si svolgerà presso:

- ITS ACADEMY BACT di Napoli
- Sedi Convenzionate

## DESTINATARI

Il corso ITS è rivolto a n° 25 allievi. Per essere ammessi occorre superare una selezione. Per partecipare è richiesto:

- il possesso del diploma di Istruzione Secondaria di secondo grado (o in alternativa il diploma quadriennale di istruzione e formazione professionale di cui all'articolo 15, commi 5 e 6, del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, unitamente al certificato di specializzazione tecnica superiore conseguito all'esito dei corsi di istruzione e formazione tecnica superiore di cui all'articolo 69 della legge 17 maggio 1999, n. 144, della durata di almeno 800 ore;
- una preparazione di base sulle tecnologie digitali e sulla lingua inglese;
- una conoscenza di base del settore a cui afferisce il profilo professionale oggetto del corso.

## DURATA E MODALITÀ DI FREQUENZA

Il corso è erogato grazie al finanziamento di cui al Decreto M.I.M. n. 96 del 26-5-2023 "Decreto di riparto delle risorse per il potenziamento dell'offerta formativa degli Istituti Tecnologici Superiori

**FUTURA**

**LA SCUOLA  
PER L'ITALIA DI DOMANI**

**ITS ACADEMY  
BACT**

ITS Academy nell'ambito della *Missione 4 – Istruzione e Ricerca – Componente 1 – Potenziamento dell'offerta dei servizi di Istruzione: dagli asili nido alle Università – Investimento 1.5 “Sviluppo del sistema di formazione professionale terziaria (ITS)” del Piano nazionale di ripresa e resilienza, finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU (PNRR)*.

Le attività formative verranno avviate **entro Novembre 2024** per concludersi entro **l'anno 2026** (con possibile prolungamento per le attività di job placement).

Il corso sarà suddiviso in quattro semestri (due annualità) per un totale di 2000 ore. Almeno il 45% delle ore corso sarà svolto attraverso un **periodo di formazione on the job presso un'azienda o un ente** del settore e del territorio. Almeno il 60% delle lezioni saranno a carico di docenti provenienti dal mondo del lavoro e delle professioni.

La **frequenza è obbligatoria** sia per i moduli proposti in presenza, sia per i moduli proposti in modalità a distanza (*modalità FAD*: massimo 20% delle ore di formazione). È richiesta la **frequenza per l'80%** delle ore complessive del corso.

Non è consentita l'iscrizione contemporanea ad altri corsi del sistema ITS o corsi che richiedano la frequenza obbligatoria nei giorni feriali.

Su conforme decisione del Comitato Tecnico Scientifico (C.T.S.), potranno essere concessi esoneri per singoli insegnamenti, in forma di “certificazione delle competenze” a fronte di precedenti attività formative o lavorative specifiche (ai corsi ITS possono partecipare anche occupati).

**Il corso è totalmente gratuito** (viene richiesto il pagamento per il contributo e la tassa statale per l'Esame Finale).

Sono previste **Borse di Studio** finanziate PNRR per favorire e incentivare la frequenza ed il raggiungimento dei valori target ministeriali regolamentate da specifico bando.

## SEDE DEL CORSO

Il corso si svolgerà presso le sedi dell'**ITS Academy BACT di Napoli** e del **Lab4Future** presso il Centro Direzionale di **Napoli**, e presso le sedi convenzionate e quelle dei **partner aziendali**.

I moduli potranno essere erogati presso una delle sedi operative della Fondazione che ha realizzato spazi laboratoriali innovativi attraverso il Progetto “**Lab4Future: Laboratori tecnologici e spazi di apprendimento avanzati per gli studenti di domani**”, finanziato dall'Unione Europea-Next Generation EU, Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, *Missione 4: Istruzione e Ricerca, Componente 1 – Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università, Investimento 1.5: Sviluppo del sistema di formazione professionale terziaria (ITS), “Potenziamento dei laboratori degli Istituti Tecnologici Superiori - ITS Academy”*.

La scelta della sede di svolgimento di ciascun singolo corso verrà effettuata a esclusiva discrezione della Fondazione, sulla base delle condizioni logistiche e organizzative che emergeranno in fase di attivazione operativa del corso ed in funzione delle attività disciplinari.

Il corso prevede moduli a distanza (fad) che verranno proposti su piattaforma individuata e gestita dalla Fondazione (GOOGLE WORKSPACE/MEET o equivalente) previo accreditamento con accesso

riservato fornito dalla Fondazione a tutti i partecipanti.

## TITOLO FINALE CONSEGUITO

---

Al termine del corso, previo superamento esame, verrà rilasciato il titolo di **Istruzione Tecnologica Superiore** corrispondente al **5° livello europeo EQF** corredato da certificazione **Europass**. I diplomi di **Tecnico Superiore** costituiscono titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi dell'*art. 5 comma 7 del D.P.C.M. 25 gennaio 2008* e della *L. 99/2022 "Istituzione del Sistema terziario di istruzione tecnologica superiore"*.

## PRESENTAZIONE DOMANDE

---

Ogni corso è rivolto a 25 partecipanti: i candidati dovranno sostenere una selezione. Per partecipare alla selezione occorre presentare apposita **domanda di iscrizione**. Le **iscrizioni alla selezione** sono aperte **da Venerdì 2 Agosto 2024 fino a Mercoledì 25 Settembre 2024**. La domanda deve essere inoltrata a segreteria attraverso il modulo on line disponibile cliccando sul corso che si intende frequentare sul sito [www.itsbact.it](http://www.itsbact.it).

La domanda online dovrà indicare attraverso le opportune finestre le scelte del singolo corso specifico a cui si richiede l'iscrizione. Alla domanda dovranno essere allegati:

- fotocopia del Titolo di studio (anche autocertificato);
- fotocopia di un documento di identità in corso di validità;
- curriculum vitae (CV) in formato europeo; nel CV dovranno essere elencati:
  - diploma di Scuola secondaria di secondo grado (o diploma quadriennale IeFP e certificazione IFTS) conseguito specificando tipologia e votazione;
  - eventuali altri titolo di studio posseduti;
  - titoli e esperienze formative e lavorative;
  - certificazioni linguistiche, informatiche possedute;
  - ogni altro titolo ritenuto utile ai fini della selezione.

L'iscrizione alla selezione andrà successivamente completata inviando la propria candidatura al corso attraverso la **piattaforma ministeriale** <https://sistemait.istruzione.gov.it/portaleitsacademy>. Le indicazioni su come procedere su tale piattaforma verranno fornite in seguito dall'ITS Academy BACT.

## MODALITÀ DI ACCESSO

---

Il percorso formativo è stato progettato e proposto al termine di approfondita analisi di mercato e in accordo con **aziende leader** dei settori di riferimento dell'ITS, che partecipano attivamente alla gestione delle sue varie fasi formative (progettazione, docenze, tirocini).

Durante la fase di selezione saranno valutati i curricula dei candidati, i titoli e le competenze in ingresso (in ambito tecnologico, in lingua inglese e nel settore a cui afferisce il profilo del corso),

**FUTURA**

**LA SCUOLA  
PER L'ITALIA DI DOMANI**

**ITS ACADEMY  
BACT**



nonché le motivazioni a svolgere il ruolo di Tecnico Superiore nei settori associati al profilo in uscita.

La selezione potrà essere effettuata prevedendo una soglia minima per l'idoneità al corso, fissata dalla commissione appositamente nominata.

Tra i candidati idonei i primi **venticinque**, in **ordine di punteggio**, verranno **ammessi e iscritti** al percorso formativo richiesto. Verrà garantita la percentuale di candidati ammessi di sesso femminile per almeno il 20% se consentito dai numeri delle iscrizioni.

I restanti candidati idonei saranno inseriti, in ordine di punteggio decrescente, in una lista d'attesa specifica per il singolo corso. I candidati idonei ma non ammessi al corso potranno restare in lista d'attesa per subentrare in caso di rinunce, fino allo scadere del tempo minimo necessario per poter partecipare con successo al corso di interesse (residuo di 80% delle ore di lezione).

In caso di posti vacanti per uno specifico corso (numero di idonei inferiore a 25 oppure esaurimento della lista d'attesa), questi potranno essere coperti, fino a esaurimento posti, dai candidati in lista d'attesa in altri corsi, che accetteranno la proposta di iscrizione a corso diverso da quello indicato nelle preferenze. I candidati in lista d'attesa nei vari corsi verranno interpellati in ordine di punteggio totale decrescente.

A esclusiva discrezione della Fondazione, eventuali candidati idonei ma non ammessi ai corsi potranno essere inseriti, conservando il loro punteggio, nella graduatoria di eventuali altri corsi attivati durante l'anno accademico 2024/2025.

Il presente bando e il modulo per la domanda di iscrizione sono disponibili sul sito [www.itsbact.it](http://www.itsbact.it)  
Per ulteriori informazioni si può contattare l'ITS via mail [segreteria.presidenza@itsbact.it](mailto:segreteria.presidenza@itsbact.it) o via telefono allo 081 8799822

L'ITS è disponibile per appuntamenti finalizzati a fornire informazioni sul corso e percorsi di orientamento.

## PARI OPPORTUNITÀ

---

L'accesso ai corsi avviene nel rispetto delle norme di cui alla legge 125/1991.

## SELEZIONE IN INGRESSO OGGETTO DELLA VALUTAZIONE

---

Di seguito i criteri della valutazione in ingresso del candidato:

1. *Titoli e esperienze formative e lavorative certificate e dichiarate nel curriculum (alternanza scuola lavoro, stage, tirocini, apprendistato, ecc.);*
2. *Diploma in relazione alla tipologia e alla votazione;*
3. *Certificazioni linguistiche, informatiche ecc.;*
4. *Conoscenze di base linguistiche, scientifiche, tecniche dell'ambito cui l'ITS si riferisce;*
5. *Lingua Inglese veicolare e uso di pacchetti informatici;*
6. *Motivazioni e attitudini.*

**FUTURA**

**LA SCUOLA  
PER L'ITALIA DI DOMANI**

**ITS ACADEMY  
BACT**



## SEDE DELLA SELEZIONE

---

La sede e la data della selezione saranno comunicate in fase di convocazione per le prove medesime. I candidati saranno tenuti a presentarsi alla prova di selezione muniti di documento d'identità in corso di validità.

## PROVA DI SELEZIONE

---

La selezione dei candidati sarà effettuata per titoli e prova.

**Titoli** (max 20 punti):

- Tipo diploma (max 10 punti – *cfr tabella in allegato*)
- Votazione diploma (max 10 punti *assegnati in relazione alla votazione riportata all'esame di stato: per ogni voto 0,25 punti, a partire da 60=0*).

**Prova** (max 80 punti):

- Colloquio motivazionale, attitudinale e di accertamento delle conoscenze base dell'ambito tecnologico, di lingua inglese e dei settori afferenti il profilo del corso oggetto della selezione (max 80 punti).

Per lo svolgimento della prova verrà costituita, a cura della Fondazione ITS Academy Bact, un'apposita Commissione di selezione.

Per il dettaglio sulla valutazione delle prove si invia all'apposito **Regolamento** che verrà comunicato a tutti i partecipanti con congruo anticipo rispetto allo svolgimento delle prove di selezione.

## PER INFORMAZIONI

---

Per avere maggiori informazioni consultare il sito [www.itsbact.it](http://www.itsbact.it) o rivolgersi all'ITS Academy BACT sede: via Armando Diaz n. 58 CAP 80134 Napoli; mail: [segreteria.presidenza@itsbact.it](mailto:segreteria.presidenza@itsbact.it); tel: 081 8799822.

*F.to il Presidente ITS Academy BACT*

**Aniello Di Vuolo**

# FUTURA



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU

# LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



Italiadomani  
PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

# ITS ACADEMY BACT

## ALLEGATO 1 VALUTAZIONE TIPOLOGIA DIPLOMA

DIPLOMA	BACT AREA					
	9.1.1 TS per la progettazione, sviluppo e promozione dell'offerta della filiera turistica	9.1.2 TS per lo sviluppo dei processi di gestione dell'offerta delle filiere turistiche e culturali	9.1.3 TS per l'organizzazione e la promozione di eventi in ambito turistico e culturale	9.1.4 TS per la gestione dei servizi di supporto agli ospiti	9.2.1 TS per la digitalizzazione nell'industria culturale e creativa	9.2.2 TS per la conduzione del cantiere di restauro architettonico
<b>Liceo</b>						
Liceo artistico	8	7	7	7	10	8
Architettura e ambiente	7	7	7	7	7	10
Arti figurative	7	7	7	7	10	7
Audiovisivo e multimediale	9	8	9	9	10	7
Design	7	7	7	7	10	7
Grafica	7	7	7	7	9	7
Scenografia	7	7	7	7	9	7
Liceo classico	8	8	8	8	8	8
Liceo classico potenziato	9	9	9	9	9	9
Liceo linguistico	10	8	8	10	7	7
Licei musicali e coreutici	6	6	6	6	6	6
Liceo scientifico	9	9	9	9	9	9
Liceo scientifico – opzione Scienze applicate	9	9	9	9	9	9
Liceo scientifico – sezione a indirizzo sportivo	9	9	9	9	9	9
Liceo scienze umane	8	8	8	8	8	8
Liceo scienze umane – opzione economico sociale	7	7	7	7	7	7

<b>Istituti Tecnici</b>						
Economico	8	9	9	8	7	6
Amministrazione, Finanza e Marketing	8	9	9	8	7	6
AFM	8	9	9	8	7	6
RIM	8	9	9	8	7	6
SIA	8	9	9	8	7	6
Turismo	8	8	8	8	8	8
Tecnologico	5	5	5	5	5	5
Meccanica, Meccatronica ed Energia	5	5	5	5	5	5
Trasporti e Logistica	5	5	5	5	5	5
Elettronica ed Elettrotecnica	5	5	5	5	5	5
Informatica e Telecomunicazioni	7	7	7	7	8	7
Grafica e Comunicazione	7	7	7	7	8	7
Chimica, Materiali e Biotecnologie	5	5	5	5	5	5
Sistema Moda	5	5	5	5	5	5
Agraria, Agroalimentare e Agroindustria	5	5	5	5	5	5
Costruzioni, Ambiente e Territorio	5	5	5	5	8	10
<b>Istituti Professionali</b>						
Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane;						
Pesca commerciale e produzioni ittiche (di nuova introduzione);	8	8	8	8	8	6
Industria e artigianato per il Made in Italy; (art. Meccanica)	5	5	5	5	5	5
Industria e artigianato per il Made in Italy; (art. Moda)	5	5	5	5	5	5
Manutenzione e assistenza tecnica;	6	6	6	6	8	9
Gestione delle acque e risanamento ambientale (di nuova introduzione);	5	5	5	5	5	5
Servizi commerciali;	8	8	8	7	7	6
Servizi commerciali (articolazione grafica)	8	8	8	7	7	8
Enogastronomia e ospitalità alberghiera;	10	10	10	10	8	5
Servizi culturali e dello spettacolo (di nuova introduzione);	10	10	10	10	8	5
Servizi per la sanità e l'assistenza sociale;	5	5	5	5	5	5
Arti ausiliarie delle professioni sanitarie: odontotecnico;	5	5	5	5	5	5
Arti ausiliarie delle professioni sanitarie: ottico.	5	5	5	5	5	5
TITOLI quadriennali - BACT	9	9	9	9	9	9
TITOLI quadriennali - no BACT	5	5	5	5	5	5
TITOLI filiera formativa (lefp + 4° anno /IFTS) - BACT	9	9	9	9	9	9
TITOLI filiera formativa (lefp + 4° anno /IFTS) - non BACT	5	5	5	5	5	5