

ISTITUTO TECNICO PER IL TURISMO;  
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA  
E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA CON I Percorsi:  
ACCOGLIENZA TURISTICA, CUCINA, PASTICCERIA  
E SALA-BAR

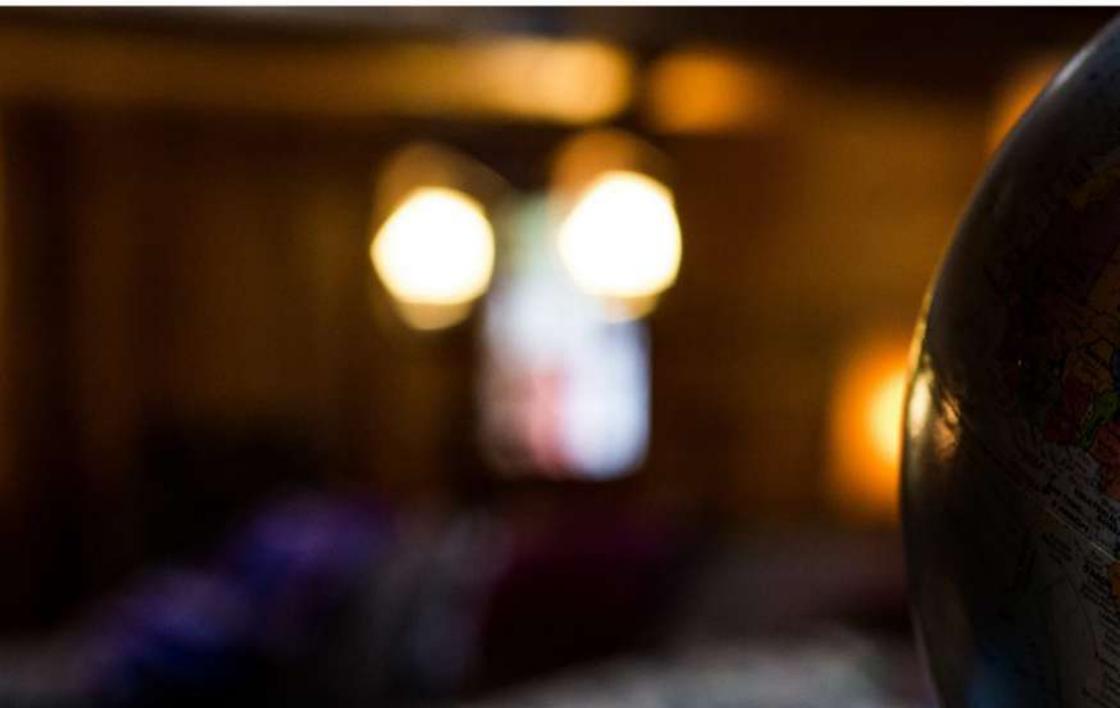
D'Istruzione Superiore

# Istituto A.Motti



**Il diploma di tecnico per il turismo** consente di lavorare nel settore dei servizi turistici e di partecipare ai concorsi pubblici; lavorare come organizzatore congressuale e di vacanze, come **hostess** e **steward**. E' inoltre possibile trovare impiego presso Associazioni ed **Enti Pubblici Turistici**, aprire attività imprenditoriali autonome (AdV, Agenzie di Consulenza per l'organizzazione di eventi, terminale di biglietteria per Aziende di Trasporto Passeggeri, **Tour Operator**).

**L'Istituto Motti per il Turismo** offre: Sostegno allo studio, Attivazione di mailing list con gli alunni per inviare loro documenti, esercizi, suggerimenti per lo studio, risposte a problemi specifici degli allievi, sostegno didattico on line. Gemellaggi e scambi culturali con l'estero. Interazione con il territorio attraverso progetti specifici con Enti, Associazioni e Privati per stage operativi nel settore dell'economia per il turismo e offerte di percorsi didattici. Didattica innovativa: maxi schermi, apertura di homepage e creazione di pacchetti turistici. Stage estivi in base alle disponibilità di Aziende ed Enti nel Territorio.



## PERCORSI POST DIPLOMA

Il Diplomato può proseguire gli studi universitari per conseguire lauree di primo livello (tre anni) e di secondo livello (cinque anni).

Oltre alle più note facoltà esistono corsi di laurea in: **Turismo, Cultura e Sviluppo dei Territori, Progettazione e Gestione dei Sistemi Turistici.**

Tali corsi preparano le seguenti figure professionali: Esperti nella comunicazione e promozione di un sistema territoriale. Progettista di itinerari e prodotti turistici per enti territoriali e destinazioni. Giornalista e blogger turistico. Esperto in marketing territoriale per la comunicazione e promozione dei luoghi.





## QUADRO ORARIO TECNICO

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
matematica	4	4	3	3	3
diritto ed economia	2	2	/	/	/
Scienze integrate (scienze della terra e biologia)	2	2	/	/	/
scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (fisica)	2	/	/	/	/
Scienze integrate (chimica)	/	2	/	/	/
Geografia	3	3	/	/	/
Informatica	2	2	/	/	/
Economia aziendale	2	2	/	/	/
Seconda lingua comunitaria	3	3	3	3	3
Terza lingua straniera	/	/	3	3	3
Discipline turistiche aziendali	/	/	4	4	4
Geografia turistica	/	/	2	2	2
Diritto e legislazione turistica	/	/	3	3	3
Arte e territorio	/	/	2	2	2
<b>TOTALE ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>



Il diplomato dell'Istituto Professionale all'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

**L'indirizzo presenta le articolazioni:**

Accoglienza Turistica  
"Enogastronomia"- Settore Cucina  
"Enogastronomia"- Settore Prodotti Dolciari  
Artigianali e Industriali  
Servizi di Sala e di Vendita

# ENOGASTRONOMIA

## CUCINA E PASTICCERIA

Nel settore **enogastronomico** gli studenti imparano l'arte della cucina, della pasticceria, la preparazione di piatti tipici del territorio, le ricette regionali, nazionali ed internazionali.

Il **diplomato** è in grado di: intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici. Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali, internazionali e individuando le nuove tendenze gastronomiche.





## QUADRO ORARIO ENOGASTRONOMIA (CUCINA)

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia	/	2	2	2	2
Geografia	2	/	/	/	/
Matematica	4	3	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	/	/	/
Scienze integrate (scienze della terra e biologia)	2(1)	/	/	/	/
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (fisica)	1(1)	/	/	/	/
Scienze integrate (chimica)	1(1)	/	/	/	/
Scienze e tecnologie informatiche	/	3	/	/	/
Scienze degli alimenti	2(i)	2(i)	5	4	5
di cui in compresenza con Cucina	1	1	1	1	1
Lab. servizi enogastronomici di sala e vendita	2	3 <sup>(i)</sup>	/	/	/
Lab. servizi di accoglienza turistica	2(i)	3	/	/	/
Seconda lingua straniera (Francese)	2	2	3	3	3
Lab. servizi enogastronomici di cucina	2(i)	2	7	7	6
Diritto e tecniche amministr. della struttura ricettiva	/	/	3	4	4
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

N.b. il quadro orario potrà subire delle variazioni in base alla riforma in atto dei professionali

Legenda: (1h) codocenza, 1h di cucina con alimenti (terzo anno)

(i) codocenza 1h di cucina con alimenti (quarto anno)

1h di cucina con alimenti - 1h di diritto e tecniche amministrative con alimenti -

1h di cucina con francese (quinto anno)

(i) Informatica



## QUADRO ORARIO ENOGASTRONOMIA PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia	/	2	2	2	2
Geografia	2	/	/	/	/
Matematica	4	3	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	/	/	/
Scienze integrate (scienze della terra e biologia)	2(1)	/	/	/	/
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (fisica)	1(1)	/	/	/	/
Scienze integrate (chimica)	1(1)	/	/	/	/
Scienze e tecnologie informatiche	/	3	/	/	/
Scienze degli alimenti	2	2	/	/	/
Lab. servizi enogastronomici di cucina	2(i)	2(i)	/	/	/
Lab. servizi enogastronomici di sala e vendita	2(i)	2(i)(i)	/	/	/
Lab. servizi di accoglienza turistica	2(i)	3	/	/	/
Seconda lingua straniera (Francese)	2	2	3	3	3
Lab servizi enogastronomici (pasticceria)	/	/	6	5	5
Scienze e cultura dell'alimentazione	/	/	5	4	5
Diritto e tecniche amministrative	/	/	4	4	3
tecn. di organiz. e gestione dei processi produttivi	/	/	/	2	2
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

N.b. il quadro orario potrà subire delle variazioni in base alla riforma in atto dei professionali

Legenda: (1h) 1h di pasticceria con alimenti, 1h di pasticceria con francese (terzo anno)

(ih) 1h di pasticceria con alimenti (quarto anno)

(ih) 1h di diritto e tecniche amministrative con alimenti, 1h di pasticceria con alimenti (quinto anno)

(i) Informatica

# SERVIZI DI SALA E VENDITA

Nel settore **servizi di sala e vendita**, gli studenti ricevono una formazione che consente loro di svolgere con professionalità tutte le attività legate al servizio nei ristoranti, nei bar e nelle altre strutture di ristoro.

Il diplomato è in grado di:

Svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.

Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.





## QUADRO ORARIO SALA E VENDITA

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	3(i)	3(i)
Storia	/	2	2	2	2
Geografia	2	/	/	/	/
Matematica	4	3	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	/	/	/
Scienze integrate (scienze della terra e biologia)	2(1)	/	/	/	/
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (fisica)	1(1)	/	/	/	/
Scienze integrate (chimica)	1(1)	/	/	/	/
Scienze e tecnologie informatiche	/	3	/	/	/
Scienze degli alimenti	2(i)	2(i)	/	/	/
Lab. servizi enogastronomici di cucina	2(i)	2	/	/	/
Lab. servizi enogastronomici di sala e vendita	2(i)	3(i)(i)	7	6	5
Lab. servizi di accoglienza turistica	2(i)	3	/	/	/
Seconda lingua straniera (Francese)	2	2	3	3	3
Scienze e cultura dell'alimentazione	/	/	5	4	5
di cui in compresenza con Sala	/	/	1	1	1
Diritto e tecniche amministr. della struttura ricettiva	/	/	3	4	4
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

N.b. il quadro orario potrà subire delle variazioni in base alla riforma in atto dei professionali

Legenda: (1h) codocenza, 1h di sala e vendita con alimenti (terzo anno)

(i) codocenza 1h di sala e vendita con alimenti (quarto anno)

1h di sala e vendita con alimenti - 1h di diritto e tecniche amministrative con alimenti con sala e vendita -  
1h di sala e vendita con inglese tecnico (quinto anno)

(i) Informatica

# ACCOGLIENZA TURISTICA

Il settore **ACCOGLIENZA TURISTICA** fornisce agli allievi la preparazione necessaria per accogliere ed assistere i clienti negli alberghi, nelle strutture ricettive, nonché negli aeroporti, presso centri fieristici e congressuali e nelle strutture di accoglienza ed informazione turistica.

Il diplomato è in grado di:

Intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire ed organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale ed alle esigenze della clientela, promuovere i servizi di accoglienza turistico - alberghiera anche attraverso la progettazione e la pianificazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

La frequenza del quinto anno dell'Istituto Professionale "A. Motti", con il superamento dell'Esame di Stato, offre libero accesso a qualunque facoltà universitaria tra le quali Economia, Marketing, Comunicazione, Turismo, Scienze Gastronomiche.

Il titolo permette di accedere a corsi post-diploma e costituisce un valido ingresso per il mondo del lavoro.





## QUADRO ORARIO ACCOGLIENZA TURISTICA

	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	6	3	4
Storia	/	2	/	/	/
Geografia	2	/	/	/	/
Matematica	4	3	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	/	/	/
Scienze integrate (scienze della terra e biologia)	2(1)	/	/	/	/
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (fisica)	1(1)	/	/	/	/
Scienze integrate (chimica)	1(1)	/	/	/	/
Scienze e tecnologie informatiche	/	3(3)	/	/	/
Scienze degli alimenti	2(i)	2(i)	/	/	/
Lab. servizi enogastronomici di cucina	2(i)	3(i)(0)	/	/	/
Lab. servizi enogastronomici di sala e vendita	2(i)	3(i)(0)	/	/	/
Lab. servizi di accoglienza turistica	2(l)	3	7	6	5
Seconda lingua straniera (Francese)	2	2	3	3	3
Diritto e tecniche amminis. della struttura ricettiva	/	/	4	4	4
Tecniche di comunicazione	/	/	/	2	2
Arte e territorio	/	/	/	2	2
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

N.b. il quadro orario potrà subire delle variazioni in base alla riforma in atto dei professionali

Legenda: (1h) codocenza, 1h di Acc. turistica con diritto e tecn. amm. (terzo anno)

(i) codocenza 1h di acc. turistica con diritto e tecn. amm. (quarto anno)

1h di acc. turistica con diritto e tecn. amm. (quinto anno)

1h di diritto e tecn. amm. con acc. turistica (quinto anno)

1h di acc. turistica con arte e territorio (quinto anno)

**(i) Informatica**

# CORSO SERALE PER ADULTI



Il Corso Serale va incontro alle esigenze dei numerosi adulti, già occupati o in cerca di occupazione, che vogliono perfezionare le proprie competenze professionali e completare la propria formazione culturale per andare verso sicure prospettive occupazionali. L'articolazione del percorso negli istituti superiori prevede 3 periodi didattici. L'inserimento e la durata di ciascun periodo didattico (da uno a due anni per il primo periodo e per il secondo, un anno per il terzo periodo) sono definiti in funzione delle competenze acquisite prima e durante il percorso. Attraverso colloqui, certificazioni documentali e prove vengono riconosciute le competenze acquisite in termini di crediti (coerenti con il percorso scelto) derivanti da frequenza di istituti superiori o corsi di formazione e da esperienze lavorative nel settore. Il riconoscimento di tali competenze consente la costruzione di un PSP (piano di studio personalizzato) e la collocazione dell'allievo in un determinato periodo didattico con conseguente definizione del monte ore complessivo e delle unità d'apprendimento utili al conseguimento del titolo di studio.

## IL CORSO SI RIVOLGE A:

- Adulti maggiorenni lavoratori o disoccupati
- A chi è interessato ad ottenere un Diploma Superiore
- A chi ha la passione per le arti culinarie
- A chi ha interrotto gli studi e desidera completarli

**TEMPI E LUOGHI:** I Corsi si svolgono nella sede centrale dell'Istituto "Motti",  
Via Gastinelli 1/B

**ORARIO:** Dal lunedì al venerdì: dalle 18.30 alle 23.30

**REFERENTE:** Prof: Antonio Altavilla

# PROGETTAZIONE CURRICOLARE D'ISTITUTO

## **“FOOD AND BEVERAGE DESIGN AND INNOVATION”**

Obiettivo del progetto è potenziare le competenze della figura del gastronomo del terzo millennio in modo da creare un professionista competente a 360° sul mercato dei servizi per l'enogastronomia.

## **“ESPERIENZE ESTIVE DI PCTO (EX ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO)”**

Periodi di tirocinio estivi in ambienti di lavoro selezionati con l'obiettivo di mettere alla prova le conoscenze e competenze acquisite in corso d'anno.

## **“BAR DIDATTICO E FRONT OFFICE”**

Il bar dell'Istituto e il Front Office della scuola sono veri e propri laboratori all'interno del quale gli studenti operano, a turno, nel corso di tutto l'anno scolastico.

## **“ASSISTENTE DI LINGUA FRANCESE”**

L'obiettivo principale è quello di migliorare le abilità comunicative di comprensione e di produzione degli allievi. Approfondimento della civiltà e dell'attualità francese in relazione alle altre civiltà. Eventuale recupero di moduli strutturali della lingua (grammatica, sintassi e morfologia)

## **“IL MODO DSA”**

Favorire il successo scolastico degli allievi DSA;  
Supportare il processo di formazione della componente docente

## **“ITALIANO PER STUDENTI NON ITALOFONI (L2)”**

Contrastare l'insuccesso scolastico degli allievi non italofofoni e favorirne l'integrazione. Ascolto attivo, completamento e produzione, schemi e mappe.

## **“UN AIUTO ALLE SCUOLE PER L'INTEGRAZIONE DEGLI ALLIEVI STRANIERI (PROGETTO MANODORI)”**

Raggiungimento di livelli di competenza linguistico - comunicativa adeguati alle richieste imposte dai percorsi scolastici.

In rete con altre scuole, fornire un supporto finalizzato ad acquisire i principi basilari della lingua italiana ed un efficace metodo di studio.

Contrastare l'insuccesso scolastico degli allievi non italofofoni e favorirne l'integrazione.

## **“LENGUA EN VIVO”**

Migliorare e potenziare le abilità di interazione orale.

Maturare la consapevolezza della lingua quale parte integrante di una cultura e strumento vivo e reale di comunicazione.

Stimolare la curiosità e il confronto culturale negli studenti grazie al dialogo, agli aneddoti e ai racconti di un parlante madrelingua.

Il metodo sarà comunicativo e l'approccio interattivo finalizzato soprattutto allo sviluppo e al potenziamento della produzione orale, senza tralasciare aspetti come l'intonazione, la pronuncia

## **“MULTISPORT”**

Migliorare le capacità condizionale e coordinative, saper combinare in modo autonomo e creativo, conoscenza, abilità ed attitudini nei diversi ambiti della motricità ludico espressiva sportiva, pratica ed operativa. Imparare a collaborare con i compagni, rispettare le regole e partecipare attivamente alle attività proposte. Saper gestire in modo consapevole situazioni diverse, apprendere comportamenti collaborativi con i compagni. Migliorare la consapevolezza dei gesti motori, saper trovare soluzione a problemi pratici e saper sviluppare in concreto l'operatività e l'autonomia mediante esperienze motorie e sport educativi.



### **“PROGETTO CELIACHIA – CUCINARE SENZA GLUTINE”**

Il progetto si propone di far acquisire una corretta conoscenza degli aspetti psicologici, patologici, dietetici correlati all'intolleranza al glutine; di saper manipolare alimenti adatti per ottenere menù privi di glutine. Il progetto mira a far acquisire competenze specifiche in ordine alla somministrazione di pasti senza glutine, competenze spendibili anche nel mondo del lavoro.

### **“ERASMUS PLUS”**

Responsabilizzarsi attraverso la selezione, migliorare l'abilità comunicativa nelle lingue straniere, sviluppare l'autonomia in un contesto professionale e di vita, aprirsi a paesi e culture diverse, migliorare le competenze professionali e trasversali dei soggetti partecipanti.

### **CONCORSO INTERNO “IL TRICOLORE”**

Mettere in relazione gli studenti, le giovani leve che rappresentano il futuro della cultura enogastronomica con i produttori italiani espressione di tradizione, di cultura e di storia.

- Competizione come fulcro di un progetto formativo attraverso la valorizzazione e la promozione delle conoscenze delle produzioni tipiche e della cultura enogastronomica del nostro Territorio.

- Competizione come opportunità di condivisione e partecipazione al concorso denominato “Tricolore”, evento interno dedicato alla bandiera italiana che vede la nascita proprio a Reggio Emilia.

### **“FORMAZIONE DEL PERSONALE ALIMENTARISTA”**

Il corso vuole fornire una formazione specifica inerente l'igiene degli alimenti e dei luoghi di lavoro, in applicazione della normativa europea, nazionale e regionale, per ottenere una maggior percezione del rischio igienico sanitario nelle attività lavorative, prevenendo la contaminazione degli alimenti.

### **“LA NATURA A TAVOLA, L'ARTE DELL'INTAGLIO”**

Sapere applicare i decori alle varie tipologie di menù. Essere capaci di organizzare decori tematici. Creazione di schedario fotografico esplicativo. Sapere utilizzare gli strumenti per l'incisione e l'intaglio della frutta. Sapere individuare i decori per cibi e bevande. Sapere creare accostamenti di forme e colori.

# I N C L U S I O N E E A C C O G L I E N Z A



## **Alunni certificati ai sensi della L. 104/92 - Abilità differenti -**

L'inclusione scolastica degli alunni con disabilità costituisce un punto di forza della nostra scuola che vuole essere una comunità accogliente nella quale tutti gli alunni, a prescindere dalle loro diversità funzionali, possano realizzare esperienze di crescita individuale e sociale (progetto di vita). La piena inclusione degli alunni certificati è perseguita attraverso un'articolata progettualità che valorizza le abilità possedute e consolida quelle emergenti.

**I Progetti per l'inclusione** attivati nel nostro Istituto sono:

**Prog. Tutor** giovani "collaboratori" sostengono e aiutano gli alunni diversamente abili con amichevole attenzione e competenza.

**Prog. Myability** esperienze formative per agevolare l'incontro tra gli studenti con disabilità ed il mondo del lavoro.

## **Disturbi Specifici di Apprendimento (DSA) E Bisogni Educativi Speciali (BES)**

L'obiettivo è il successo scolastico di ogni individuo, per questo l'Istituto Motti offre: attenzione ai bisogni educativi speciali degli studenti; piano didattico personalizzato (PDP); progetti specifici dedicati a DSA/BES.

## **ALUNNI STRANIERI**

L'Istituto Motti somministra ogni anno un test di ingresso per verificare i livelli di conoscenza della lingua italiana con l'obiettivo di valutare il percorso didattico più adeguato al successo di ogni studente.

Partecipa ai progetti ITALIANO LINGUA SECONDA e PROGETTO MANODORI che si pongono l'obiettivo primario di contrastare l'insuccesso scolastico degli allievi non-italofoni e favorirne l'integrazione.

Fa parte di una rete di 14 scuole che organizzano corsi di lingua italiana (livello A2, B1 e B2) collaborando con l'Università per il rilascio della Certificazione linguistica.

Offre inoltre corsi interni di lingua italiana di livello A1 e A2.

## **PROGETTO INTEGRATO DISABILITA'**

Sviluppo/Consolidamento/Potenziamento delle abilità tecnico- pratiche e di base, potenziare la manualità fine, sviluppare capacità relazionali sostenibili, promuovere l'autostima, favorire le relazioni interpersonali con i pari e con gli adulti, incoraggiare la collaborazione e l'inclusione tra compagni.



L'Istituto Motti partecipa da anni a progetti internazionali nell'ambito del programma di apprendimento permanente adottato dall'Unione Europea in materia di istruzione e formazione. Tali progetti si pongono come obiettivi primari la sensibilizzazione all'esercizio di una cittadinanza europea attiva, l'apertura ad altre culture tramite la conoscenza e la comprensione del valore della diversità culturale e linguistica europea. I progetti internazionali si articolano in due diverse direzioni:

**Partenariati multilaterali e partenariati bilaterali di settore e non:** Essi offrono agli alunni l'opportunità di accrescere la propria capacità di lavorare in gruppo, di programmare, di intraprendere attività in collaborazione, di utilizzare le tecnologie dell'informazione e della comunicazione, di migliorare la capacità di comunicare in altre lingue accrescendo la motivazione all'apprendimento delle lingue straniere.

**Stage internazionali:** poiché lo stage costituisce un'importante opportunità di crescita personale e professionale in vista dell'entrata nel mondo del lavoro, l'Istituto Motti progetta stage all'estero per favorire l'integrazione europea e l'internazionalizzazione del mercato del lavoro così che gli studenti degli ultimi anni possano applicare nell'azienda straniera la formazione acquisita in Italia, conoscere altri mercati del lavoro ed altre economie, padroneggiare metodi di lavoro diversi da quelli italiani, perfezionare la padronanza di una o più lingue straniere, familiarizzare con strutture e meccanismi socio-culturali di altri Paesi. Il programma

**ERASMUS PLUS** da anni persegue questi obiettivi. Per l'A.S. 2020/2021 l'Istituto Motti partecipa al progetto **TastER 2.0**, che permetterà a ragazzi selezionati del nostro istituto delle classi IV ed ai neodiplomati di effettuare uno stage all'estero, riconosciuto come alternanza scuola-lavoro, rispettivamente di 35 giorni e tre mesi presso stati europei. Verrà anche attivato un progetto di alternanza in Spagna per le classi terze e quarte dell'Istituto Tecnico ed un progetto di soggiorno linguistico lavorativo in Francia. L'Istituto, con i suoi progetti, è iscritto alla piattaforma europea **eTwinning**, **la community delle scuole in Europa**.

# MODALITA' DI PRENOTAZIONE PER PARTECIPARE AGLI OPEN DAYS

-ONLINE-

Su [www.motti.edu.it](http://www.motti.edu.it) e [orientamento@motti.edu.it](mailto:orientamento@motti.edu.it)  
troverete un link dove studenti e famiglie si potranno  
prenotare scegliendo una fascia oraria tra:  
15:00/16:00 - 16:00/17:00 - 17:00/18:00

professionale: [orientamento@motti.edu.it](mailto:orientamento@motti.edu.it)  
tecnico: [orientamento@motti.edu.it](mailto:orientamento@motti.edu.it)



## OPEN DAYS

sab 12 dicembre 2020 – 15.00-18.00

sab 09 gennaio 2021 – 15.00-18.00

sab 16 gennaio 2021 – 15.00-18.00

CODICI MECCANOGRAFICI IST. MOTTI PER ISCRIZIONE ON LINE:  
PROFESSIONALE: RERH008011    TECNICO: RETN008011

# CONTATTI

## **Sede Amministrativa**

Via Gastinelli 1/B - 42123 Reggio Emilia  
tel.+39 0522/383162 +39 0522/284480 +39 0522/383201  
fax.+39 0522/383205

## **Sede Via Cialdini**

Via Cialdini 3  
42121 Reggio Emilia  
tel. +39 0522/453519 +39 0522/440358 fax. +39 0522/455607

## **Sede Via Filippo Re**

Via Filippo Re 2c  
42121 Reggio Emilia  
tel. + 39 0522 452355

## **Email**

[motti@istitutomotti.it](mailto:motti@istitutomotti.it)

## **Web**

[www.motti.edu.it](http://www.motti.edu.it)

## **Tecnico:**

[orientamento@motti.edu.it](mailto:orientamento@motti.edu.it)  
referente: Maria Laura Re

## **Professionale:**

[orientamento@motti.edu.it](mailto:orientamento@motti.edu.it)  
referenti: Nicola Guarnieri, Lucia Spreafico