

# LABORATORI OPEN DAY



## Laboratorio DI SERVIZI ENOGRASTRONOMICI

Preparazione tecnica e una maturità professionale per l'accesso a diversi settori di attività lavorativa. La possibilità di confrontarsi per davvero con le criticità legate ad un mondo in continua evoluzione.



## Laboratorio DI SCIENZE

Imparare applicando la metodologia "learn by doing (imparare facendo)". Tale progetto ha lo scopo di favorire l'apprendimento migliorando abilità e conoscenze.



## Laboratorio DI INFORMATICA

Montaggio/smontaggio componenti del pc (Hardware) e loro descrizione / funzione, introduzione alle reti di calcolatori e progettazione e simulazione di una piccola rete, formattazione e installazione di un nuovo sistema operativo.

## Ristorante DIDATTICO

La realizzazione di un ristorante didattico all'interno del nostro istituto ha come obiettivo primario di formare giovani in grado di integrarsi agevolmente nel mondo del lavoro.



## VIRTUAL OPEN DAY

- 25 Novembre 2021
- 2 & 16 Dicembre 2021
- 13 & 20 Gennaio 2022

# OPEN DAY ISTITUTO STEFANINI



## IL PRESIDE

L'intera comunità dello "Stefanini" si pone il fine di educare cittadini responsabili, dotati di buone competenze, capaci di collocare i problemi in un ampio orizzonte culturale. A tal fine elabora strategie di intervento che permettono di acquisire nuove e più interessanti abilità, per rispondere alle esigenze del mondo del lavoro con un'offerta formativa di qualità in chiave digitale nei vari indirizzi di studio, offrendo un ambiente di studio favorevole agli apprendimenti e alla formazione di una positiva identità personale.



## OPEN DAY LABORATORI Orari: 10:00 - 16:00

- 11 & 18 DICEMBRE 2021
- 15 & 22 GENNAIO 2022

\*Greenpass obbligatorio



PRENOTA ORA



+39 342 77 22 539

## DOVE SIAMO

Via Padre Carmine Fico, 36  
Casalnuovo di Napoli

Tel. +39 081 52 23 104  
Dalle 8:30 alle 17:00

f t i istitutostefanini.it



SPAZI DI APPRENDIMENTO ALL'AVANGUARDIA

# CHI SIAMO

*Il nostro intento è di offrire ai giovani l'opportunità di frequentare una scuola ben integrata nel territorio, aperta ad ampi confronti e collaborazioni, perseguendo la mission di formare figure professionali capaci di pianificare processi di valorizzazione della cultura. La nostra offerta formativa coniuga presente e passato, tradizione e innovazione.*

## I NOSTRI SERVIZI



Università telematica delle  
Camere di Commercio Italiane

ESAT  
EDUCATIONAL  
SERVICES  
AND TESTING

# I NOSTRI PUNTI DI FORZA

*IL FUTURO NON SI SCEGLIE SI COSTRUISCE, gli Istituti Tecnici hanno nel loro piano di studi materie specifiche che permettono di imparare una professione o un mestiere. Permettono dopo 5 anni di offrirsì con profitto al mercato del lavoro.*



*“L'apprendimento è un tesoro che seguirà il suo proprietario ovunque.”*

## L'istituto propone i seguenti indirizzi di studio:

Liceo Classico - Liceo Scientifico - Liceo delle scienze umane

Istituto Professionale - Servizi Socio-Sanitari

Istituto Professionale - Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Istituto Tecnico - Settore Tecnologico

Ind. Costruzioni, Ambiente e Territorio  
Ind. Trasporti e Logistica - Opzione Conduzione del mezzo navale  
Ind. Informatica e Telecomunicazioni - Articolazione: informatica  
Ind. Meccanica, Meccatronica ed Energia

## FESTIVAL DI CULTURA RUSSA

## EVENTI



Olivella Palma Campania - Cibo e Cultura



Unione Europea



Caseificio Valverde



Attestati AIM



Museo Archeologico di Nola



Festival di Cultura Russa