



I.I.S. BONOMI MAZZOLARI

PROFESSIONALE STATALE



**BONOMI
MAZZOLARI**
il tuo futuro nasce qui



BONOMI MAZZOLARI

il tuo futuro nasce qui

CORSI QUINQUENNALI DIPLOMA DI STATO



Servizi Commerciali



Manutenzione e Assistenza Tecnica



Moda Ind. Art. Made in Italy



Gestione delle Acque Risanamento Ambientale



Engastronomia e Ospitalità Alberghiera



Servizi per la Sanità e Assistenza Sociale

CORSI TRIENNALI



Operatore Elettrico



Operatore Meccanico Opzione Saldatura



Operatore dell'Abbigliamento Sartoria



E' un centro di preparazione agli esami CAMBRIDGE ENGLISH certificati.
Telefono: 0376-323498 Email: orientamento@isboma.edu.it

NOVEMBRE
SABATO 14,30-16,30

25

DICEMBRE
VENERDÌ 16,00-18,00

15

GENNAIO
SABATO 14,30-16,30

13

23/24

Open DAY

SIAMO A MANTOVA

sede Bonomi Mazzolari:
Via Amadei, 35

sede Vinci:
Strada Spolverina, 11



Prenota il tuo OPEN DAY
Vai sul sito
www.isboma.edu.it



iisbonomimazzolari



Tutte le
INFO QUI



Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale



PROFILO CULTURALE E PROFESSIONALE

Il Diplomato dell'indirizzo dei "Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale" possiede specifiche competenze utili a co-progettare, organizzare ed attuare, con diversi livelli di autonomia e responsabilità, interventi atti a rispondere alle esigenze sociali e sanitarie di singoli, gruppi e comunità, finalizzati alla socializzazione, all'integrazione e alla promozione del benessere bio-psico-sociale, dell'assistenza e della salute.

SA REALIZZARE attività di supporto sociale e assistenziale per rispondere ai bisogni delle persone in ogni fase della vita, accompagnandole e coadiuvandole nell'attuazione del progetto personalizzato, coinvolgendo sia l'utente che le reti informali e territoriali.

DOPO, può accedere alle facoltà che preparano alle professioni di ambito sanitario, sociale e socioeducativo, ad esempio, Scienze della Formazione, Scienze dell'Educazione, Scienze Infermieristiche, Scienze Sociali, Educatore professionale.

SERVIZI PER LA SANITA' E L'ASSISTENZA SOCIALE



| | 1° | 2° | 3° | 4° | 5° | |
|---------------------------------|---|----|----|----|----|---|
| Area di istruzione generale | Lingua e letteratura italiana | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| | Lingua inglese | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 |
| | Storia e geografia | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | Matematica | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| | Diritto ed economia | 2 | 2 | - | - | - |
| | Scienze motorie e sportive | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | RC o attività alternative | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Area di indirizzo | Seconda lingua straniera (Francese o Tedesco) | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | Tecnologia dell'informazione e della comunicazione | 2 | 2 | - | - | - |
| | Scienze Umane e Sociali | 3 | 4 | - | - | - |
| | Scienze integrate (Scienze della terra e/o Chimica e/o Fisica) | 2 | 2 | - | - | - |
| | Metodologie Operative | 5 | 4 | 3 | 2 | 2 |
| | Diritto/Economia e Tecnica amministrativa del settore Socio-Sanitario | - | - | 3 | 5 | 4 |
| | Igiene e cultura medico-sanitaria | - | - | 4 | 4 | 4 |
| | Potenziamento Inglese | | | 1 | 1 | 1 |
| Psicologia generale e applicata | | | 5 | 4 | 5 | |

Per saperne di più: <https://www.isboma.edu.it/pagine/servizi-per-la-sanit-e-lassistenza-sociale>

Manutenzione e Assistenza Tecnica




PROFILO CULTURALE E PROFESSIONALE

Il diplomato dell'indirizzo "Manutenzione e Assistenza Tecnica" possiede le competenze per gestire, organizzare ed effettuare interventi di installazione e manutenzione ordinaria, diagnostica, riparazione e collaudo relativamente a sistemi, impianti e apparati tecnici.

SA CONTROLLARE e ripristinare la conformità del funzionamento degli impianti alle specifiche tecniche e alle normative sulla sicurezza degli utenti e sulla salvaguardia dell'ambiente; sa utilizzare le competenze multidisciplinari di ambito tecnologico, economico e organizzativo presenti nei processi lavorativi e nei servizi che lo coinvolgono; sa assistere gli utenti e fornire le informazioni utili al corretto uso e funzionamento degli impianti e ripristinare la conformità del loro funzionamento alle specifiche tecniche e alle normative sulla sicurezza degli utenti e sulla salvaguardia dell'ambiente; sa utilizzare le competenze multidisciplinari di ambito tecnologico, economico e organizzativo presenti nei processi lavorativi e nei servizi che lo coinvolgono; sa assistere gli utenti e fornire le informazioni utili al corretto uso e funzionamento dei dispositivi.

DOPO, può esprimere le sue competenze tecnico-professionali nelle filiere dei settori produttivi della meccanica, dell'elettrotecnica e dell'elettronica, della caldareria industriale in relazione alle esigenze espresse dal territorio.



MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA
MANUTENZIONE DEGLI IMPIANTI CIVILI E INDUSTRIALI E DEI MEZZI DI TRASPORTO

| | | 1° | 2° | 3° | 4° | 5° |
|--------------------------------------|--|----|----|----|----|----|
| Area di istruzione generale | Lingua e letteratura italiana | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| | Lingua inglese | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 |
| | Storia e geografia | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | Matematica | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| | Diritto ed economia | 2 | 2 | - | - | - |
| | Scienze motorie e sportive | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | RC o attività alternative | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Area di indirizzo | Tecnologia dell'informazione e della comunicazione | 2 | 2 | - | - | - |
| | Potenziamento Inglese | - | - | 1 | 1 | - |
| | Scienze integrate (Scienze della terra e/o Chimica e/o Fisica) | 4 | 4 | - | - | - |
| | Tecnologie e tecniche di presentazione grafica | 2 | 2 | - | - | - |
| | Laboratori tecnologici ed esercitazioni | 6 | 6 | 4 | 4 | 5 |
| Tecnologie meccaniche e applicazioni | Tecnologie elettriche - elettroniche e applicazioni | - | - | 4 | 4 | 3 |
| | Tecnologie elettriche - elettroniche e applicazioni | - | - | 5 | 4 | 4 |
| | Tecnologie e tecniche di installazione, di manutenzione e di diagnostica | - | - | 4 | 5 | 6 |

www.isboma.edu.it

Per saperne di più: [https://www.isboma.edu.it/pagine/manutenzione-e-assistenza-tecnica-](https://www.isboma.edu.it/pagine/manutenzione-e-assistenza-tecnica)

MODA-Industria e Artigianato per il Made in Italy



PROFILO CULTURALE E PROFESSIONALE


Il diplomato dell'indirizzo "Moda Industria e Artigianato per il Made in Italy" possiede specifiche competenze nei ruoli creativi del sistema moda. Partendo dalla ricerca sull'abito affronterai diversi ambiti del settore. Puoi approfondire le aree della grafica, della confezione e della modellistica e sviluppare competenze nella comunicazione della moda.



SA REALIZZARE un prodotto sulla base delle richieste del cliente, delle caratteristiche dei materiali, delle tendenze degli stili valutando le soluzioni tecniche proposte, le tecniche di lavorazione, i costi e la sostenibilità ambientale, sa gestire, sulla base di disegni preparatori e/o modelli predefiniti, nonché delle tecnologie tradizionali o quelle innovative.

DOPO, sa progettare un abito e una collezione di moda e conoscere processi e tecniche della moderna industria dell'abbigliamento.

Può decidere di continuare gli studi in Accademia, agli ITS, iniziare a lavorare in azienda, aprire un suo Atelier personale, lavorare in boutiques, laboratori di confezione, centri di commercializzazione e in tutti i settori dell'industria dell'abbigliamento.



| | | 1° | 2° | 3° | 4° | 5° |
|-----------------------------|--|----|----|----|----|----|
| Area di istruzione generale | Lingua e letteratura italiana | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| | Lingua inglese | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 |
| | Storia e geografia | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | Matematica | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| | Diritto ed economia | 2 | 2 | - | - | - |
| | Scienze motorie e sportive | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | RC o attività alternative | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Area di indirizzo | Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica | 4 | 4 | - | - | - |
| | Scienze integrate (Fisica) (di cui 2 ore in lab. nel biennio) | 2 | - | - | - | - |
| | Scienze integrate (Chimica) (di cui 2 ore in lab. nel biennio) | - | 2 | - | - | - |
| | Tecnologia dell'informazione e della comunicazione | 2 | 2 | - | - | - |
| | Laboratori tecnologici ed esercitazioni | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| | Tecnologie applicate ai materiali e ai processi produttivi | - | - | 5 | 4 | 4 |
| | Tecniche di distribuzione e Marketing | - | - | - | 2 | 2 |
| | Potenziamento inglese | - | - | 1 | 1 | 1 |
| Progettazione e produzione | - | - | 6 | 5 | 5 | |

WWW.ISBOMA.EDU.IT

Gestione Acque e Risanamento Ambientale



PROFILO CULTURALE E PROFESSIONALE

Il diplomato dell'istruzione professionale "Gestione delle Acque e Risanamento Ambientale" interviene nella tutela e nella gestione delle acque sotterranee, superficiali interne e marine. Si caratterizza per la conoscenza dei processi e degli impianti e per l'acquisizione delle tecniche di intervento operativo per la tutela del territorio con particolare riferimento alla gestione delle risorse idriche ed ambientali ed ha competenze multidisciplinari di base, in ambito tecnico-professionale, per poter svolgere mansioni in sicurezza, nel rispetto dell'ambiente, nella gestione delle acque, delle reti idriche e fognarie, degli impianti e nelle attività di risanamento.

SA GESTIRE interventi per la prevenzione del degrado ambientale e per la realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio; definire le caratteristiche territoriali, ambientali di una zona attraverso l'utilizzazione di carte tematiche; operare nel riscontro della qualità ambientale prevedendo interventi di miglioramento e di difesa nelle situazioni di rischio.

DOPO, collabora con gli Enti locali che operano nel settore, con gli uffici del territorio, con le organizzazioni dei produttori, per attivare progetti di sviluppo rurale, di miglioramento fondiario e agrario e di protezione idrogeologica.

GESTIONE DELLE ACQUE E RISANAMENTO AMBIENTALE

| | 1° | 2° | 3° | 4° | 5° |
|--|----|----|----|----|----|
| Lingua e letteratura italiana | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Lingua inglese | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 |
| Storia e geografia | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Matematica | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| Diritto ed economia | 2 | 2 | - | - | - |
| Scienze motorie e sportive | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| RC o attività alternative | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Area di istruzione generale | | | | | |
| Tecnologia dell'informazione e della comunicazione | 2 | 2 | - | - | - |
| Potenziamento Inglese | - | - | 1 | 1 | 1 |
| Scienze integrate (Scienze della terra e/o Chimica e/o Fisica) | 4 | 4 | - | - | - |
| Tecnologie delle risorse idriche e geografiche | 4 | 4 | - | - | - |
| Laboratori tecnologici ed esercitazioni | 4 | 4 | - | - | - |

Servizi Commerciali



PROFILO CULTURALE E PROFESSIONALE

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi Commerciali" partecipa alla realizzazione dei processi amministrativo-contabili e commerciali, con autonomia e responsabilità esercitate nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate nell'ambito di una dimensione operativa della gestione aziendale. Utilizza le tecnologie informatiche di più ampia diffusione.


Supporta le attività di pianificazione, programmazione, rendicontazione relative alla gestione. Collabora alle attività di comunicazione, marketing e promozione dell'immagine aziendale

SA INTERAGIRE nei sistemi aziendali riconoscono i diversi modelli organizzativi, le diverse forme giuridiche con cui viene svolta l'attività e le modalità di trasmissione dei flussi informativi, collaborando all'attività gestionale dell'azienda di riferimento, alla stesura di documenti aziendali di rilevanza interna ed esterna ed all'esecuzione degli adempimenti civilistici e fiscali ricorrenti.

DOPO, può inserirsi facilmente nel mondo del lavoro in uffici del settore amministrativo, finanziario, assicurativo e fiscale sia pubblico che privato; nel settore dell'impresa commerciale e delle nuove tecnologie per la gestione aziendale; nella gestione commerciale in relazione al mercato di riferimento; nelle attività per la valorizzazione del territorio e la promozione di eventi. Posso accedere ai percorsi post diploma (ITS) che offrono una formazione tecnica altamente qualificata o accedere a qualsiasi facoltà universitaria in ambito economico-giuridico-sociale.



SERVIZI COMMERCIALI



| | | 1° | 2° | 3° | 4° | 5° |
|-----------------------------|--|----|----|----|----|----|
| Area di istruzione generale | Lingua e letteratura italiana | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| | Lingua inglese | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 |
| | Storia e geografia | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | Matematica | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| | Diritto ed economia | 2 | 2 | - | - | - |
| | Scienze motorie e sportive | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | RC o attività alternative | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Area di indirizzo | Seconda lingua straniera (Francese o Tedesco) | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| | Tecnologia dell'informazione e della comunicazione | 3 | 3 | - | - | - |
| | Scienze integrate (Scienze della terra e/o Chimica e/o Fisica) | 2 | 2 | - | - | - |
| | Tecniche professionali dei servizi commerciali | 6 | 6 | 8 | 8 | 8 |
| | Diritto/Economia | - | - | 4 | 4 | 4 |
| | Tecniche di Comunicazione | - | - | 2 | 2 | 2 |
| | Potenziamento Inglese | | | 1 | 1 | 1 |

www.isboma.edu.it

Per saperne di più: <https://www.isboma.edu.it/pagine/servizi-commerciali>

Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera



PROFILO CULTURALE E PROFESSIONALE

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Nel triennio può scegliere tra due curvature di avanguardia. L'articolazioni per rispondere con maggiore flessibilità alle richieste del territorio:

- Declinazione di ENOGASTRONOMIA-SALA che fonde le competenze della Cucina con quelle del Servizio di Sala e Vendita.
- Declinazione di ACCOGLIENZA-RICEVIMENTO che unisce le competenze dell'Accoglienza turistica con quelle dell'arte del Ricevimento di Sala in una accentuazione consapevolmente relazionale.

SA GESTIRE gli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio, utilizzando tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

DOPO, può inserirsi facilmente nel mondo del lavoro accedere a qualsiasi facoltà universitaria. Gli sbocchi professionali sono la ristorazione commerciale, la ristorazione industriale/collettiva, il catering/banqueting, il settore alberghiero/extralberghiero e turistico, la ristorazione nel settore trasporti.

**ENOGASTRONOMIA E
OSPITALITA' ALBERGHIERA**

CUCINA/SALA

ACCOGLIENZA/SALA



| | 1° | 2° | 3° | 4° | 5° | |
|--------------------------------|--|----|----|----|----|---|
| Area di istruzione | Lingua e letteratura italiana | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| | Lingua inglese | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 |
| | Storia e geografia | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | Matematica | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| | Diritto ed economia | 2 | 2 | - | - | - |
| | Scienze motorie e sportive | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | RC o attività alternative | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| A. indirizzo | Seconda lingua straniera (Francese o Tedesco) | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| | Potenziamento Inglese | - | - | 1 | 1 | 1 |
| | Scienze integrate (Scienze della terra e/o Chimica e/o Fisica) | 2 | 2 | - | - | - |
| CUCINA-SALA | | | | | | |
| | Scienza e cultura dell'alimentazione | 2 | 2 | 4 | 3 | 4 |
| | Laboratorio enogastronomia-cucina | 2 | 2 | 5 | 5 | 4 |
| | Laboratorio enogastronomia-Bar-sala e vendita | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | Laboratorio di Accoglienza turistica | 2 | 2 | - | - | - |
| | Diritto e Tecniche amministrative | - | - | 3 | 4 | 4 |
| ACCOGLIENZA-RICEVIMENTO | | | | | | |
| | Scienza e cultura dell'alimentazione | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| | Laboratorio dei servizi enogastronomici-cucina | 2 | 2 | - | - | - |
| | Laboratorio dei servizi enogastronomici-Bar-sala e vendita | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 |
| | Laboratorio di Accoglienza turistica | 2 | 2 | 4 | 2 | 2 |
| | Diritto e Tecniche amministrative | - | - | 2 | 4 | 4 |
| | Tecniche di Comunicazione | - | - | 2 | 2 | 2 |
| | Arte e Territorio | - | - | 1 | 2 | 2 |

WWW.ISBOMA.EDU.IT

Per saperne di più: <https://www.isboma.edu.it/pagine/enogastronomia-e-ospitalit-alberghiera->