



ACCADEMIA
SYMPOSIUM

STUDIARE IN ACCADEMIA SYMPOSIUM



Accademia Symposium forma professionisti nei settori agroalimentare, enogastronomico e turistico, attraverso l'offerta di due indirizzi di studi superiori e di cinque percorsi ITS di alta specializzazione.

Dall'a.s. 2024-2025, lo studente che dopo la terza media si iscrive in Accademia Symposium, oltre alla **Qualifica regionale** (3° anno) e al **Diploma regionale** (4° anno) in soli 6 anni può anche conseguire:

➤ **DIPLOMA DI MATURITÀ PROFESSIONALE**
(IN 4 ANNI)

➤ **DIPLOMA ITS DI TECNICO SUPERIORE**
(IN 2 ANNI)

UN PERCORSO FORMATIVO COSTRUITO INSIEME ALLE IMPRESE DI SETTORE PER RISPONDERE ALLE ESIGENZE DEL MONDO DEL LAVORO.

Un programma di studi 4+2 in linea con gli **standard di livello europeo**, che attraverso il costante dialogo e la preziosa partnership con le imprese di settore ha l'obiettivo di formare **professionisti altamente specializzati**, capaci di rispondere alle necessità delle aziende, pronti all'**inserimento nel mondo del lavoro**.

Il 95% dei nostri alunni trova impiego nell'ambito di studio entro un mese dal Diploma ITS.



LA NOSTRA SEDE

La sede dell'Accademia Symposium è il Convento dei Frati Minori di Saiano, la cui Chiesa - intitolata a S. Maria degli Angeli - e il vicino chiostro risalgono al XVI secolo.

Il convento ospitò i Terziari Francescani Regolari dal 1589 al 1656 e successivamente i Frati Minori fino al 1769, data di emanazione del decreto di soppressione della Repubblica Veneta. Fu lasciato nell'abbandono fino al 1841, quando san Ludovico Pavoni lo acquistò per le sue opere educative.

Nel 1897 i Frati Minori ripresero possesso del Convento, impegnandosi nell'educazione primaria dei fanciulli - chiamati Fratini - istituendo il "Collegio Serafico Missionario". Dal 1903 iniziarono i lavori di ampliamento del Collegio che si conclusero nel 1933 con la costruzione della Chiesa dedicata a S. Antonio di Padova.

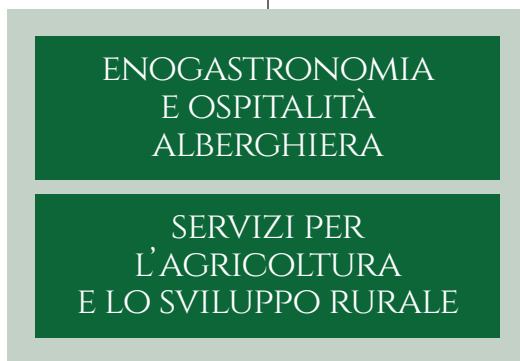
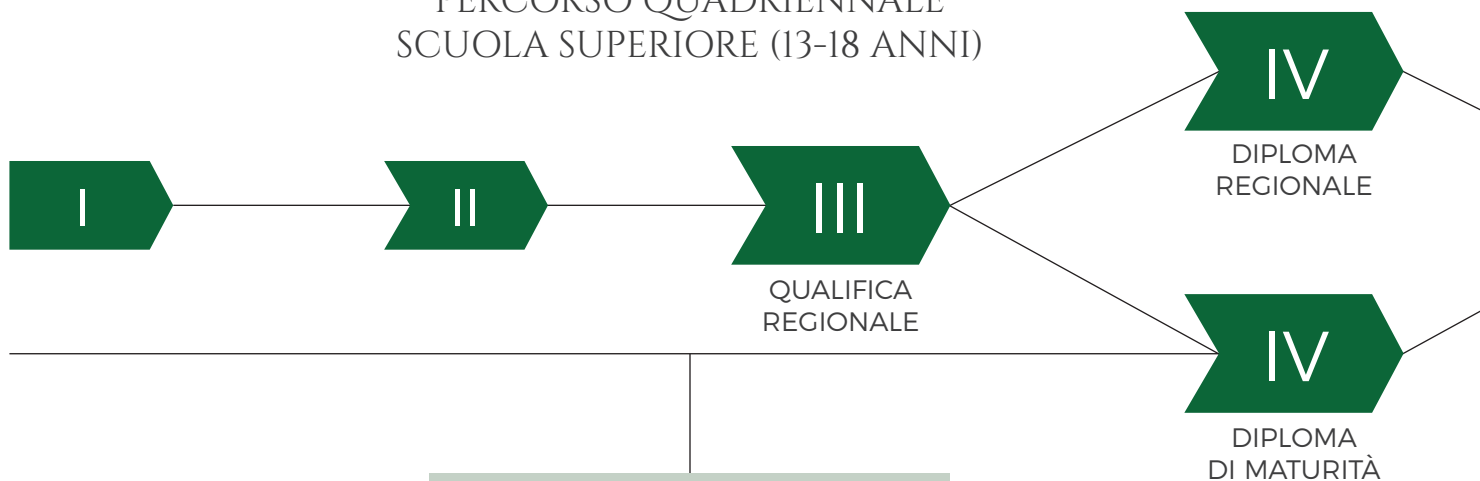
Oggi i Frati Minori continuano la loro opera educativa attraverso l'Accademia Symposium, nel solco della tradizione cristiana e francescana.

Ogni Domenica alle ore 19 il Rettore celebra la santa Messa nell'antica Chiesa a cui, oltre ai genitori e agli alunni, sono tutti invitati.



PERCORSO FORMATIVO 4+2

PERCORSO QUADRIENNALE
SCUOLA SUPERIORE (13-18 ANNI)



CLICCA O INQUADRA IL QR CODE
SCOPRI DI PIÙ

ENTE GESTORE

Fondazione ●●●●●
Maddalena di Canossa

PERCORSO BIENNALE
ALTA FORMAZIONE POST DIPLOMA (18-29 ANNI)

I-II ITS

ISTITUTO TECNICO
SUPERIORE

MARKETING E
TURISMO DEL VINO

FILIERE GASTRONOMICHE
E PROCESSI ALIMENTARI

ENOLOGIA E
VITICOLTURA SOSTENIBILI

SISTEMI ZOOTECNICI E
TRASFORMAZIONE
AGROALIMENTARE

AGRICOLTURA 4.0
E SOSTENIBILITÀ
DEI SISTEMI COLTURALI



CLICCA O INQUADRA IL QR CODE
SCOPRI DI PIÙ

ENTE GESTORE





ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Il corso è pensato per chi desidera acquisire competenze e abilità necessarie a promuovere, gestire e progettare i servizi di accoglienza turistica e alberghiera e competenze tecniche di cucina e gastronomia territoriale.



È IL CORSO GIUSTO PER TE SE:

- ➔ Hai una passione per la ristorazione
- ➔ Ti piace stare tra le persone
- ➔ Ti incuriosisce il mondo dell'ospitalità
- ➔ Sei interessato a conoscere il territorio in cui vivi
- ➔ Vuoi scoprire come si organizza e gestisce un evento

QUADRO ORARIO

AREA DI BASE

	I	II*	III*	IV*
Lingua e letteratura italiana	3	3	3	4
Storia e geografia	2	2	2	2
Lingua straniera: inglese	3	3	3	4
Matematica	3	3	3	3
TIC Informatica	1	1	0	0
Scienze motorie	2	2	2	2
Scienze integrate	2	2	2	2
Symposium (IRC)	1	1	1	1
Scienze giuridiche ed economiche	2	2	0	0
AREA PROFESSIONALE				
Diritto e tecniche amministrative	0	0	2	3
Scienze degli alimenti	2	2	3	3
Laboratorio tecnico professionale	4	4	4	2
Accoglienza Turistica	2	2	2	2
Lingua straniera: francese	2	2	3	3
Tirocinio	-	400 h	400h	400 h

* QUADRO ORARIO SOGGETTO A VARIAZIONI SULLA BASE DELLE INDICAZIONI DELLA SPERIMENTAZIONE "4+2".



LAB. ENOGASTRONOMICO
CUCINA TERRITORIALE



SALA E
VENDITA



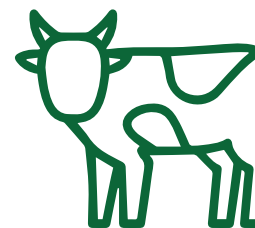
ORGANIZZAZIONE
EVENTI



ACCOGLIENZA



LINGUA
STRANIERA



SERVIZI PER L' AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE

Il corso è pensato per chi desidera acquisire competenze e abilità nel settore della trasformazione agroalimentare, dell'allevamento e dell'orticoltura, con particolare attenzione alle opportunità del territorio.



È IL CORSO GIUSTO PER TE SE:

- ➔ Hai una passione per l'ambiente
- ➔ Ti piace stare a contatto con gli animali
- ➔ Ti incuriosisce il mondo dell'agricoltura
- ➔ Sei interessato a conoscere la flora e la fauna del tuo territorio
- ➔ Vuoi scoprire come si trasformano le materie prime

QUADRO ORARIO

	I	II*	III*	IV*
AREA DI BASE				
Lingua e letteratura italiana	3	3	3	4
Storia e geografia	2	2	2	2
Lingua straniera: inglese	4	4	4	4
Matematica	3	3	3	3
TIC Informatica	1	1	0	0
Scienze giuridiche ed economiche	2	2	0	0
Scienze motorie	2	2	2	2
Symposium (IRC)	1	1	1	1
AREA PROFESSIONALE				
Scienze integrate	2	2	1	1
Meccanizzazione agraria	0	0	1	1
Economia agraria	0	0	4	4
Ecologia e pedologia	2	2	2	3
Gestione e valorizzazione	0	0	3	3
Laboratorio tecnico professionale	5	5	0	0
Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche	2	2	3	3
Tirocinio	–	400 h	400h	400h

* QUADRO ORARIO SOGGETTO A VARIAZIONI SULLA BASE DELLE INDICAZIONI DELLA SPERIMENTAZIONE "4+2".



AZIENDA AGRICOLA SYMPOSIUM



BOTANICA



GASTRONOMIA



CASEIFICAZIONE



MACELLERIA



PANIFICAZIONE

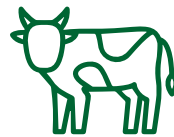
MATURITÀ E SBOCCHI PROFESSIONALI

MATURITÀ IN



ENOGASTRONOMIA
E OSPITALITÀ
ALBERGHIERA

MATURITÀ IN



SERVIZI PER
L'AGRICOLTURA E LO
SVILUPPO RURALE

AL LAVORO COME

- ➔ Addetto bar
- ➔ Commis di sala
- ➔ Commis di cucina
- ➔ Reception - Accoglienza nelle strutture ricettive (alberghi, bed and breakfast, agriturismi)
- ➔ Addetto allo sportello delle agenzie di viaggio

AL LAVORO COME

- ➔ Operatore agricolo
- ➔ Addetto stalla
- ➔ Casaro
- ➔ Lavorazione carni
- ➔ Florovivaista - Giardiniere
- ➔ Addetto cantina



IL RAPPORTO CON LE AZIENDE, I TIROCINI E L'IMPORTANZA DI FARE ESPERIENZA SUL CAMPO

Possiamo contare su un network di oltre 300 aziende italiane, molte delle quali in provincia di Brescia. Grazie al costante rapporto con queste realtà del territorio, che accolgono i nostri studenti in tirocinio, disegniamo percorsi formativi che rispondono in modo concreto alle reali domande del mercato del lavoro. I nostri ragazzi hanno inoltre la possibilità di partecipare a eventi grazie ai quali mettono in pratica quanto appreso a scuola!



TIROCINI

I tirocini didattici sono un momento fondamentale di crescita e apprendimento. Sono l'occasione ideale per formarsi sul campo e mettere concretamente in pratica quanto imparato in Accademia.

AZIENDA AGRICOLA SYMPOSIUM

Vera e propria azienda attiva dentro la scuola, l'Azienda Agricola Symposium è luogo ideale per apprendere come funziona la gestione e la produzione di materie prime e prodotti finiti di un'azienda agricola.

FESTIVAL FRANCIACORTA

Le cantine della Franciacorta aprono le porte per far degustare i loro ottimi vini e far scoprire luoghi davvero unici di questo meraviglioso territorio. I nostri alunni presenti per accogliere i numerosi visitatori, guidandoli in tour e degustazioni.

CENE AL CHIOSTRO

Le Cene al Chiostro nel magnifico chiostro del '600 di Accademia Symposium sono un'ottima occasione per valorizzare il percorso formativo che gli studenti compiono durante l'anno scolastico.

CASCINA FRATE SOLE

Un nuovo spazio di laboratori didattici e accoglienza gestito insieme ai nostri studenti, per pranzi immersi nella natura. Aperta al pubblico nei mesi estivi, Cascina Frate Sole si trova in cima al colle sopra Accademia Symposium.

CALVISIUS & FRIENDS

Al Museo Mille Miglia di Brescia l'appuntamento con la cultura gastronomica del caviale firmato Calvisius Caviar. Per i nostri studenti, coinvolti nel servizio, una bellissima esperienza di lavoro ad altissimi livelli.

APPRENDISTATO: AL LAVORO...PER ANDARE A SCUOLA

L'APPRENDISTATO RIPENSA COMPLETAMENTE IL MODO DI FARE SCUOLA.

La formazione dell'alunno avviene attraverso due figure diverse, la scuola e l'azienda, che lavorano a stretto contatto per creare un percorso ad hoc e formare un tecnico specializzato nel settore di riferimento.



COLLOQUIO VALUTATIVO E ORIENTATIVO



INCONTRO CON L'AZIENDA



STRUTTURAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO



Clicca o inquadra il QR code
e scarica la brochure completa



STAI AL PASSO!

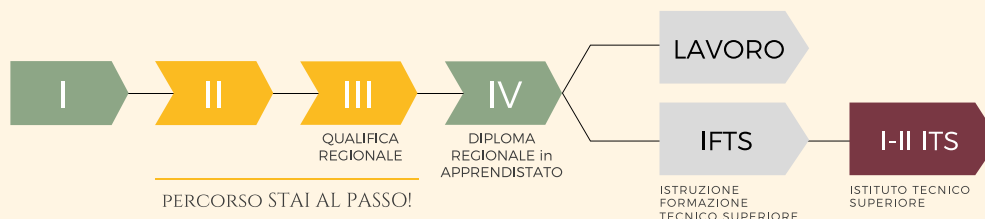
RI-MOTIVARE ALLA SCUOLA PER PREPARARSI AL LAVORO

UN PERCORSO FORMATIVO PERSONALIZZATO COME PREMESSA PER UN EFFICACE INSERIMENTO NEL MONDO DEL LAVORO.

Il progetto **STAI AL PASSO!** - promosso da Accademia Symposium grazie al contributo di Regione Lombardia - è un **percorso formativo personalizzato** che ha come obiettivo il conseguimento della **Qualifica regionale** e l'inserimento nel **mondo del Lavoro**.

Si rivolge agli studenti di 2^a e 3^a superiore che si trovano in difficoltà nel portare a termine gli studi: **i ragazzi vengono ascoltati e accompagnati** lungo il percorso didattico ideato sulla base delle loro particolari attitudini, esigenze e interessi.

Negli ultimi tre anni **abbiamo accolto e affiancato oltre 50 ragazzi**.

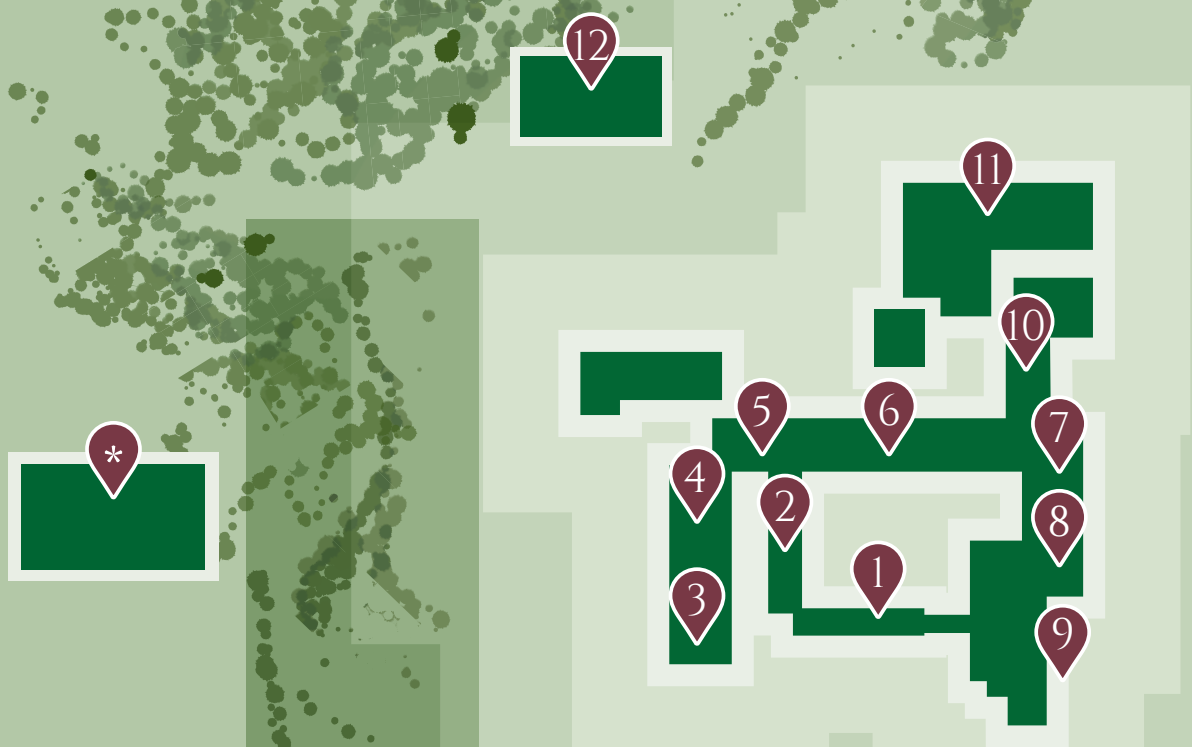


Clicca o inquadra il QR code e scarica la brochure completa





LUOGHI
E LABORATORI



1. AULE SCUOLA SUPERIORE
2. CUCINA DIDATTICA E BAR DIDATTICO
3. SALONE SYMPOSIUM
4. PALESTRA
5. SALA SANT'ANTONIO
6. AULE ITS
7. LAB CUCINA
8. ZONA EVENTI
9. CHIOSTRO DEL '600
10. LAB CASEIFICAZIONE E LAB PANIFICAZIONE
11. AZIENDA AGRICOLA
12. CASCINA FRATE SOLE
- * LABORATORIO DI MICROVINIFICAZIONE
E CANTINA SPERIMENTALE DI ERBUSCO (BS)

ESPERIENZA ALL'ESTERO

AL III ANNO

Consapevoli dell'importanza dell'apprendimento della lingua inglese, gli alunni dell'Accademia Symposium, grazie ai progetti attivati da Regione Lombardia, potranno vivere un'esperienza di alcune settimane in famiglia.

Lezioni di approfondimento dell'inglese, escursioni guidate, visita di monumenti e musei, forniranno un bagaglio culturale importante per saper dialogare col mondo intero.

AL IV ANNO

Per approfondire maggiormente le competenze di settore, gli alunni potranno conoscere e sperimentare realtà e tecniche di produzione aziendale internazionali.

Incontri con aziende leader di settore, ministage e degustazioni faranno acquisire ai ragazzi importanti competenze in vista del loro inserimento nel mondo del lavoro.



La nostra scuola aderisce a un partenariato internazionale che promuove il confronto dei docenti su esperienze scolastiche Europee di successo. Il partenariato sostiene inoltre iniziative di mobilità studentesca che vedranno gli alunni di Accademia Symposium interessati e meritevoli partecipare a programmi di studio internazionale e a progetti di tirocinio presso aziende estere.



COME RAGGIUNGERE L'ACCADEMIA



TRASPORTO PRIVATO

1. BORNATO (CAZZAGO S.M.)
2. BARCO (CAZZAGO S.M.)
3. CAZZAGO SAN MARTINO
4. ERBUSCO (ROTONDA "PORTEFRANCHE")
5. TORBIATO D'ADRO (SORELLE RAMONDA)
6. MONTEROTONDO (PASSIRANO)
7. PASSIRANO
8. STAZIONE TRENO PADERNO

Autonoleggio "Castello" Di F.lli Ghirardi - Passirano (Bs)



TRENO
LINEA EDOLO-BRESCIA
TRENORD



BUS
LS029
ARRIVA

INFO

COSTI I corsi di formazione Professionale dell'Accademia sono finanziati con il sistema "Dote Scuola" di Regione Lombardia.

ORARI Per le lezioni in aula: da lunedì a venerdì con possibili rientri pomeridiani.
Per i periodi in azienda: secondo un calendario da pianificare insieme al tutor aziendale.



ACCADEMIA SYMPOSIUM

SEDE

Accademia Symposium
Via L. Pavoni, 15
Rodengo-Saiano (BS)

CONTATTI

Tel. 030 2384917
segreteria@accademiasymposium.it

WWW.ACCADEMIASYMPOSIUM.IT



ENTE GESTORE

Fondazione ● ● ● ● ●
Maddalena di Canossa

