



Provincia di Lecco

Servizio Istruzione e  
Formazione Professionale

# CONOSCERE LA SCUOLA

A.S. 2021-2022

## C.F.P. ALBERGHIERO DI CASARGO



**Località Piazzo - Casargo**



**0341/840250**



**segreteria@cfpacasargo.it**



**[www.cfpacasargo.net/](http://www.cfpacasargo.net/)**



**DIRETTORE**

**Marco Cimino**



**PERCORSI DI IeFP**

### **PERCORSI TRIENNALI DI IeFP:**

- ♦ operatore della ristorazione - preparazione pasti
- ♦ operatore della ristorazione - servizi di sala e bar
- ♦ operatore della trasformazione agroalimentare - panificazione e pasticceria
- ♦ operatore ai servizi di promozione e accoglienza - strutture ricettive

### **QUARTE ANNUALITA':**

- ♦ tecnico di cucina
- ♦ tecnico dei servizi di sala e bar

### **QUINTE ANNUALITA':**

- ♦ servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - servizi di sala e di vendita
- ♦ servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - enogastronomia

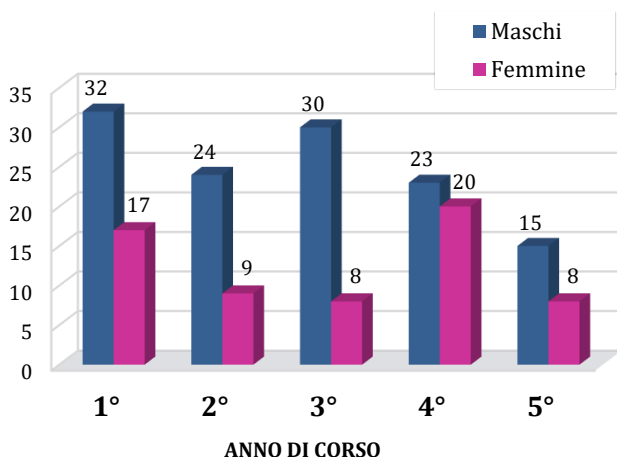


# CLASSI E STUDENTI

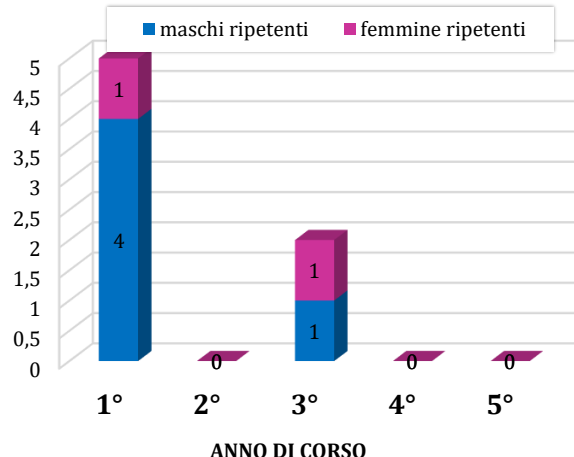
A.F. 2021/2022

Anno di corso	N° classi	Totale iscritti		di cui:		di cui:		di cui:	
		alunni	di cui ripetenti	maschi	maschi ripetenti	femmine	femmine ripetenti	stranieri	stranieri ripetenti
1°	4	49	5	32	4	17	1	2	0
2°	4	33	0	24	0	9	0	0	0
3°	4	38	2	30	1	8	1	1	0
4°	3	43	0	23	0	20	0	0	0
5°	3	23	0	15	0	8	0	0	0
<b>Totale</b>	<b>18</b>	<b>186</b>	<b>7</b>	<b>124</b>	<b>5</b>	<b>62</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>0</b>

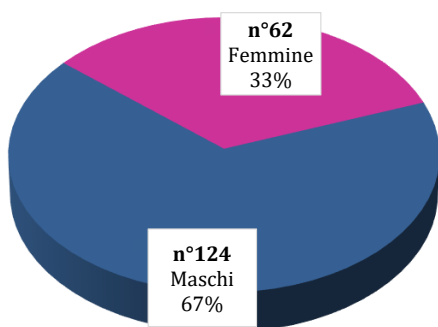
**N° STUDENTI ISCRITTI**  
SUDDIVISI PER ANNO DI CORSO E GENERE



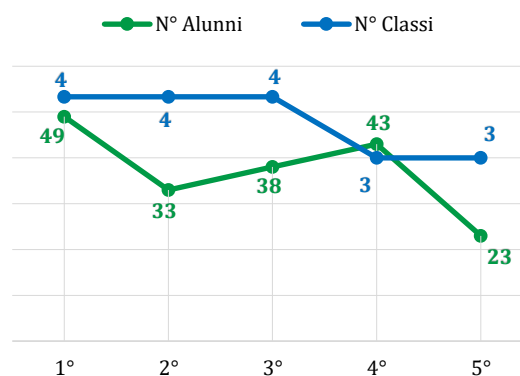
**N° STUDENTI RIPETENTI**  
SUDDIVISI PER ANNO DI CORSO E GENERE



**N° TOTALE STUDENTI**  
SUDDIVISO PER GENERE



**DINAMICA DELLE ISCRIZIONI**



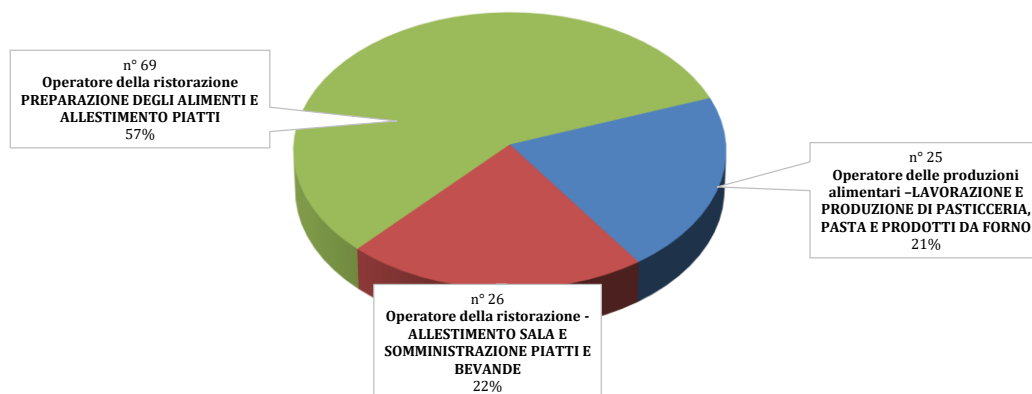


## PERCORSI DI IeFP

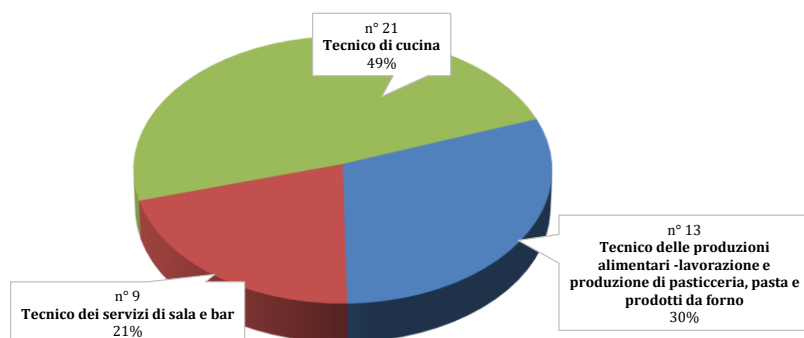
A.F. 2021/2022

Percorsi di IeFP	anno di corso	Totale classi	Iscritti			
			Totale studenti	di cui maschi	di cui femmine	di cui extra UE
Operatore delle produzioni alimentari -LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO	1°	1	11	4	7	0
	2°	1	6	3	3	0
	3°	1	8	4	4	0
<b>Triennio Operatore della trasformazione agroalimentare - panificazione e pasticceria</b>		<b>3</b>	<b>25</b>	<b>11</b>	<b>14</b>	<b>0</b>
Tecnico delle produzioni alimentari -lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno	4°	1	13	6	7	0
Operatore della ristorazione -ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE	1°	1	9	6	3	1
	2°	1	9	7	2	0
	3°	1	8	6	2	0
<b>Triennio Operatore della ristorazione - servizi di sala e bar</b>		<b>3</b>	<b>26</b>	<b>19</b>	<b>7</b>	<b>1</b>
Tecnico dei servizi di sala e bar	4°	1	9	1	8	0
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - servizi di sala e di vendita	5°	1	5	4	1	0
Operatore della ristorazione PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI	1°	2	29	22	7	1
	2°	2	18	14	4	0
	3°	2	22	20	2	1
<b>Triennio Operatore della ristorazione - preparazione pasti</b>		<b>6</b>	<b>69</b>	<b>56</b>	<b>13</b>	<b>2</b>
Tecnico di cucina	4°	1	21	16	5	0
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - enogastronomia	5°	1	14	12	2	2
Operatore ai servizi di promozione e accoglienza - strutture ricettive	1°	0	0	0	0	0
	2°	0	0	0	0	0
	3°	0	0	0	0	0
<b>Triennio Operatore ai servizi di promozione e accoglienza - strutture ricettive</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>TOTALE GENERALE</b>		<b>17</b>	<b>182</b>	<b>125</b>	<b>57</b>	<b>5</b>

**N° TOTALE STUDENTI TRIENNIO**  
SUDDIVISO PER INDIRIZZO DI STUDIO



**N° TOTALE STUDENTI QUARTO ANNO**  
SUDDIVISO PER INDIRIZZO DI STUDIO



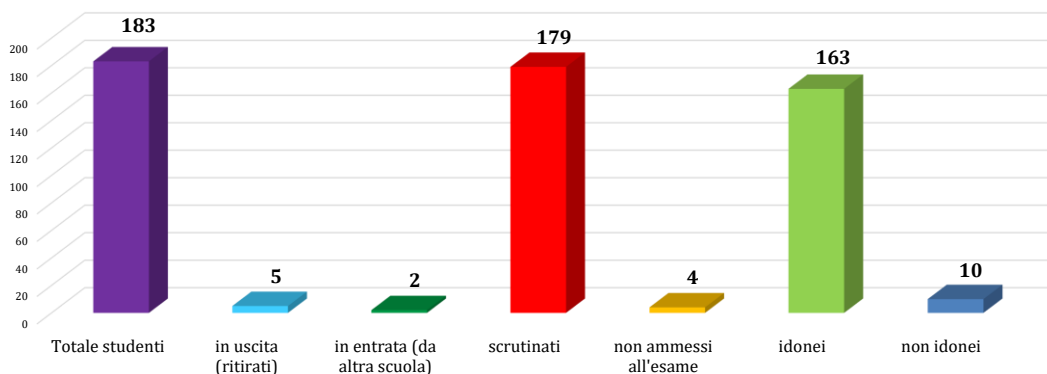


## INDIRIZZI DI QUALIFICA E ESITI FINALI

A.F. 2020/2021

Percorsi di IeFP	anno di corso	Iscritti				Movimenti in corso d'anno		Esiti finali						
		Totale studenti	di cui maschi	di cui femmine	di cui extra UE	in uscita (ritirati)	in entrata (da altra scuola)	privatisti ammessi	scrutinati	non ammessi all'esame	idonei	di cui extra UE	non idonei	di cui extra UE
Operatore delle produzioni alimentari - LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO	1°	6	2	4					6		6			
	2°	9	4	5					9		9			
	3°	18	8	10					18	1	17			
<b>Triennio Operatore della trasformazione agroalimentare - panificazione e pasticceria</b>		<b>33</b>	<b>14</b>	<b>19</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>33</b>	<b>1</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>Tecnico della trasformazione agroalimentare</b>	4°	8	4	4		1			7		7			
Operatore della ristorazione - ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE	1°	10	6	4	0				0	10		7		3
	2°	6	5	1	0				6		6			
	3°	11	2	9	0				11	1	10			
<b>Triennio Operatore della ristorazione - servizi di sala e bar</b>		<b>27</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>27</b>	<b>1</b>	<b>23</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	
<b>Tecnico dei servizi di sala e bar</b>	4°	6	4	2	1				6	1	5			1
<b>Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - servizi di sala e di vendita</b>	5°	5	4	1	0	1			4		3			
Operatore della ristorazione PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI	1°	31	25	6	3		1		32		26	1	6	2
	2°	22	20	2	1				22		21	1	0	
	3°	24	19	5	0	1			23	1	22			
<b>Triennio Operatore della ristorazione - preparazione pasti</b>		<b>77</b>	<b>64</b>	<b>13</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>77</b>	<b>1</b>	<b>69</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	
<b>Tecnico di cucina</b>	4°	13	10	3	0	2			11		11			
<b>Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - enogastronomia</b>	5°	14	12	2	2		1		14		13	1	1	
Operatore ai servizi di promozione e accoglienza - strutture ricettive	1°													
	2°													
	3°													
<b>Triennio Operatore ai servizi di promozione e accoglienza - strutture ricettive</b>		<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>TOTALE GENERALE</b>		<b>183</b>	<b>125</b>	<b>58</b>	<b>7</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>179</b>	<b>4</b>	<b>163</b>	<b>3</b>	<b>10</b>	<b>1</b>

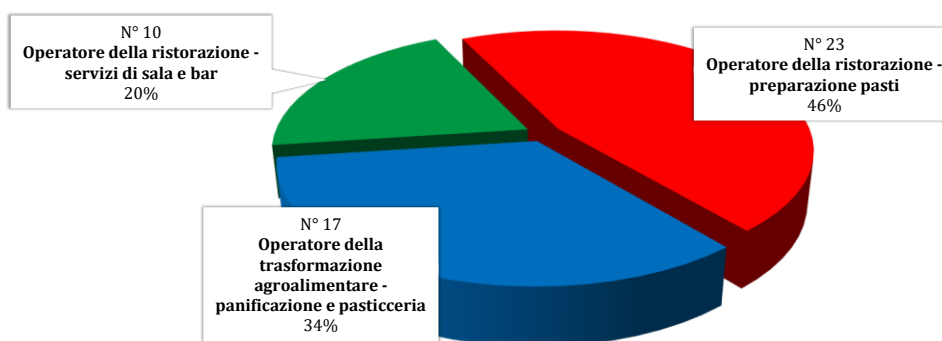
### ESITI FINALI A.F. 2020/2021



	Anno di corso	Per passaggio a scuole superiori statali	Per passaggio a scuole superiori paritarie	Per passaggio ad altri corsi di formazione professionale	Per passaggio all'apprendistato	Altro
Trasferimenti e abbandoni in corso d'anno - a.f. 2020/2021	1°					
	2°			2		
	3°					1
	4°					2
	<b>Totale</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>3</b>

Indirizzo	Esiti percorsi triennali di IeFP a.f. 2020/2021						
	iscritti classi III^	ritirati	scrutinati	non ammessi	ammessi	non promossi	promossi
Operatore della trasformazione agroalimentare - panificazione e pasticceria	18	0	18	1	17	0	17
Operatore della ristorazione - servizi di sala e bar	11	0	11	1	10	0	10
Operatore della ristorazione - preparazione pasti	24	1	23	1	23	0	23
<b>Totale</b>	<b>53</b>	<b>1</b>	<b>52</b>	<b>3</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>50</b>

#### DIPLOMI DI QUALIFICA TRIENNALE A.F. 2020/2021



Indirizzo	Esiti quarti anni IeFP a.f. 2020/2021						
	iscritti classi IV^	ritirati	scrutinati	non ammessi	ammessi	non promossi	promossi
Tecnico della trasformazione agroalimentare	8	1	7	0	7	0	7
Tecnico dei servizi di sala e bar	6	0	6	1	5	0	5
Tecnico di cucina	13	2	11	0	11	0	11
<b>Totale</b>	<b>27</b>	<b>3</b>	<b>24</b>	<b>1</b>	<b>23</b>	<b>0</b>	<b>23</b>

### DIPLOMI DI QUALIFICA TRIENNALE A.F. 2020/2021

