



---

## GRADUATORIE DEGLI ISTITUTI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE PROVINCIALI PER IL BIENNIO 2025/2027

### TITOLI DI ACCESSO ALL'AREA DI APPRENDIMENTO TECNICO-PROFESSIONALE – TECNICHE, TECNOLOGIE E PROCESSI OPERATIVI

#### SETTORE INDUSTRIA-ARTIGIANATO LEGNO

- Maestro artigiano
  - Diploma di Liceo artistico sezione arredamento, arte del legno, arte del mobile congiunto ad almeno tre anni di esperienza professionale
  - Diploma di Istituto professionale, settore industria e artigianato, indirizzo produzioni industriali ed artigianali, congiunto a diploma di tecnico del legno e ad almeno tre anni di esperienza professionale
  - Diploma di Tecnico del legno (e titoli rilasciati a conclusione dei percorsi che hanno a riferimento le corrispondenti figure del repertorio nazionale di leFP) congiunto ad almeno tre anni di esperienza professionale
  - Titoli di accesso alla classe di concorso B-26 Laboratorio di tecnologia del legno - D.P.R. n. 19 del 14 febbraio 2016:
    - a) Diploma di Istruzione professionale - settore Industria e Artigianato - indirizzo Produzioni industriali e artigianali - articolazione Industria - opzione Arredi e forniture d'interni
    - b) Diploma di Istruzione tecnica - settore Tecnologico - indirizzo Costruzioni, ambiente e territorio - opzione Tecnologie del legno nelle costruzioni
    - c) Diploma di Istruzione tecnica - settore Tecnologico - indirizzo Meccanica, mecatronica ed energia - articolazione Meccanica e mecatronica - opzione Tecnologie del legno
    - d) Diploma di Maturità professionale per tecnico dell'industria del mobile e dell'arredamento
- congiunti ad almeno tre anni di esperienza professionale.
- Qualsiasi altro titolo congiunto a laurea triennale coerente al percorso appartenente alla classe L-4 Disegno industriale.

## SETTORE INDUSTRIA -ARTIGIANATO PANIFICAZIONE E PASTICCERIA

- Maestro artigiano
- Diploma di tecnico superiore di cucina e della ristorazione (AFP)
- Diploma di tecnico superiore per la ristorazione (ITS)
- Diploma di Istituto professionale, settore servizi, indirizzo servizi per l'eno-gastronomia e l'ospitalità alberghiera congiunto al diploma di tecnico di gastronomia e arte bianca (tutti gli indirizzi) e ad almeno tre anni di esperienza professionale
- Diploma di tecnico di gastronomia e arte bianca (tutti gli indirizzi) congiunto ad almeno tre anni di esperienza professionale
- Titoli di accesso alla classe di concorso B-20 Laboratorio di servizi eno-gastronomici, settore cucina - DM n. 259 del 09 maggio 2017:
  - a) Diploma di Istruzione professionale - settore Servizi - indirizzo Servizi per l'eno-gastronomia e l'ospitalità alberghiera - articolazione Enogastronomia
  - b) Diploma di Istruzione professionale - settore Servizi - indirizzo Servizi per l'eno-gastronomia e l'ospitalità alberghiera - articolazione Enogastronomia - opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali
  - c) Diploma di Operatore turistico congiunto a diploma di qualifica di addetto ai servizi alberghieri di cucina o di operatore ai servizi di ristorazione – settore cucina
  - d) Diploma di Tecnico dei servizi della ristorazione congiunto a diploma di qualifica di addetto ai servizi alberghieri di cucina o di operatore ai servizi di ristorazione – settore cucina
  - e) Diploma di Tecnico dell'arte bianca congiunto a diploma di qualifica di addetto ai servizi alberghieri di cucina o di operatore ai servizi di ristorazione – settore cucina
  - f) Diploma di Tecnico delle attività alberghiere congiunto a diploma di qualifica di addetto ai servizi alberghieri di cucina o di operatore ai servizi di ristorazione – settore cucina

congiunti ad almeno tre anni di esperienza professionale.

## SETTORE SERVIZI ALBERGHIERO E RISTORAZIONE CUCINA

- Diploma di tecnico superiore di cucina e della ristorazione (AFP)
- Diploma di tecnico superiore per la ristorazione (ITS)
- Diploma di Istituto professionale, settore servizi, indirizzo servizi per l'eno-gastronomia e l'ospitalità alberghiera congiunto al diploma di tecnico di gastronomia e arte bianca (tutti gli indirizzi) e ad almeno tre anni di esperienza professionale
- Diploma di tecnico di gastronomia e arte bianca (tutti gli indirizzi) congiunto ad almeno tre anni di esperienza professionale
- Titoli di accesso alla classe di concorso B-20 Laboratorio di servizi eno-gastronomici, settore cucina - DM n. 259 del 09 maggio 2017:
  - a) Diploma di Istruzione professionale - settore Servizi - indirizzo Servizi per l'eno-gastronomia e l'ospitalità alberghiera - articolazione Enogastronomia
  - b) Diploma di Istruzione professionale - settore Servizi - indirizzo Servizi per l'eno-gastronomia e l'ospitalità alberghiera - articolazione Enogastronomia - opzione Prodotti dolciari artigianali e industriali
  - c) Diploma di Operatore turistico congiunto a diploma di qualifica di addetto ai servizi alberghieri di cucina o di operatore ai servizi di ristorazione – settore cucina
  - d) Diploma di Tecnico dei servizi della ristorazione congiunto a diploma di qualifica di addetto ai servizi alberghieri di cucina o di operatore ai servizi di ristorazione – settore cucina
  - e) Diploma di Tecnico dell'arte bianca congiunto a diploma di qualifica di addetto ai servizi alberghieri di cucina o di operatore ai servizi di ristorazione – settore cucina
  - f) Diploma di Tecnico delle attività alberghiere congiunto a diploma di qualifica di addetto ai servizi alberghieri di cucina o di operatore ai servizi di ristorazione – settore cucina

congiunti ad almeno tre anni di esperienza professionale.

## SETTORE SERVIZI ALBERGHIERO E RISTORAZIONE SERVIZI DI SALA E BAR

- Diploma di Istituto professionale settore servizi, indirizzo per l'eno-gastronomia e l'ospitalità alberghiera, articolazione servizi di sala e di vendita, congiunto a diploma di tecnico dell'accoglienza e ospitalità e ad almeno tre anni di esperienza professionale
- Diploma di tecnico superiore per il management dell'ospitalità (AFP)
- Diploma di tecnico superiore per la gestione strutture turistico ricettive (ITS)
- Diploma di tecnico superiore servizi della filiera turistica e ricettiva (ITS)
- Diploma di tecnico superiore per la promozione ed il marketing delle filiere turistiche e delle attività culturali (ITS)
- Diploma di tecnico dei servizi di accoglienza e ospitalità congiunto ad almeno tre anni di esperienza professionale
- Titoli di accesso alla classe di concorso B-21 Laboratorio di servizi enogastronomici, settore sala e vendita - D.P.R. n. 19 del 14 febbraio 2016:
  - a) Diploma di Istruzione professionale - settore Servizi - indirizzo Servizi per l'eno-gastronomia e l'ospitalità alberghiera - articolazione Servizi di sala e di vendita
  - b) Diploma di Operatore turistico congiunto a diploma di qualifica di addetto ai servizi alberghieri di sala o di bar o di operatore ai servizi di ristorazione – settore sala e bar
  - c) Diploma di Tecnico dei servizi della ristorazione congiunto a diploma di qualifica di addetto ai servizi alberghieri di sala o di bar o di operatore ai servizi di ristorazione – settore sala e bar
  - d) Diploma di Tecnico delle attività alberghiere congiunto a diploma di qualifica di addetto ai servizi alberghieri di sala o di bar o di operatore ai servizi di ristorazione – settore sala e bar

congiunti ad almeno tre anni di esperienza professionale.

- Qualsiasi altro titolo congiunto a laurea triennale coerente al percorso appartenente alla classe L-15 Scienze del turismo

## **SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA – ACCONCIATURA**

- Maestro artigiano
- Diploma di Istituto professionale settore servizi, indirizzo servizi commerciali congiunto a diploma tecnico acconciatura e ad almeno tre anni di esperienza professionale.
- Diploma di tecnico dell'acconciatura congiunto ad almeno tre anni di esperienza professionale.

## **SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA - ESTETICA**

- Maestro artigiano
- Diploma Istituto professionale settore servizi, indirizzo servizi commerciali congiunto a diploma tecnico dei trattamenti estetici e ad almeno tre anni di esperienza professionale
- Diploma di tecnico superiore per la gestione di strutture del benessere congiunto a diploma di tecnico trattamenti estetici
- Diploma di Istituto tecnico superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive
- Diploma di tecnico dei trattamenti estetici congiunto ad almeno tre anni di esperienza professionale.