ISTITUTO
DI ISTRUZIONE
SUPERIORE
GAE AULENTI

BIELLA

UNA SCUOLA TANTE POSSIBILITÀ



OFFERTA
FORMATIVA
2027/28

LA NOSTRA SCUOLA

Tradizione, innovazione, territorio

L'I.I.S. Gae Aulenti di Biella è una scuola che unisce esperienza e futuro, offrendo **percorsi di studio tecnici e professionali** pensati per rispondere alle esigenze del mondo del lavoro e dell'università.
L'Istituto è ben radicato nel territorio e si sviluppa su **sei sedi**: quattro a Biella, una a Mosso e una a Cavaglià.

2	4	1000+	200+
PERCORSI DI STUDIO	INDIRIZZI DI STUDIO	STUDENTI	DOCENTI

Scopri di più sulla nostra scuola



DOVE SIAMO

BIELLA
Sede Centrale
Corso Pella
Laboratori Biellesi
Cascina Vigna

CAVAGLIÀ (BI)

MOSSO
VALDILANA (BI)

I NOSTRI PERCORSI

Due settori, tante opportunità

LICEO TECNOLOGICO
SETTORE TECNOLOGICO-AMBIENTALE
D.L. 170/2026

- Agraria, Agroalimentare e Agroindustria
- Costruzioni, Ambiente e Territorio

LICEO PROFESSIONALE
D.L. 170/2026

- Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
- Manutenzione e Assistenza Tecnica



COMPETENZE CONCRETE, OPPORTUNITÀ REALI

01 AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

Innovazione con radici profonde

Il corso sviluppa competenze nella produzione agricola, nella zootecnia, nella trasformazione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari e nella gestione sostenibile del territorio e delle risorse naturali.

COMPETENZE SPECIFICHE

Valorizzazione e rispetto dell'ambiente nei **settori vegetale e animale**, con attenzione alla qualità dei prodotti

Miglioramento dei **prodotti agricoli** e delle **tecniche di trasformazione**

Gestione dell'ambiente e del territorio secondo le normative di settore

Redazione di **documenti contabili**, preventivi e consuntivi economici

Rilievo topografico, cartografia tecnica e **costruzioni rurali**

DOPO IL DIPLOMA

Inserimento nel mondo del lavoro in aziende agricole, zootecniche, florovivaistiche, ortofrutticole e della trasformazione dei prodotti

Enti pubblici: uffici del territorio, comuni ed enti locali

Libera professione di perito agrario a seguito di abilitazione

Prosecuzione degli studi con corsi post diploma o universitari









SEDI DEL CORSO

CASCINA VIGNA
Strada Barazzetto
Vandorno 3A - Biella

LABORATORI BIELLESI
Viale Macallè 42/44
Biella

QUADRO ORARIO

Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

AREA DI ISTRUZIONE GENERALE	PRIMO BIENNIO		SECONDO BIENNIO		QUINTO ANNO
INSEGNAMENTI	PRIMO ANNO	SECONDO ANNO	TERZO ANNO	QUARTO ANNO	QUINTO ANNO
Lingua italiana	4	4	4	4	3
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Geografia	1				
Diritto ed economia	2	2			
Scienze motorie	2	2	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1	1	1



AREA DI INDIRIZZO FLESSIBILE	PRIMO BIENNIO		SECONDO BIENNIO		QUINTO ANNO
INSEGNAMENTI	PRIMO ANNO	SECONDO ANNO	TERZO ANNO	QUARTO ANNO	QUINTO ANNO
Scienze sperimentali	6	7			
Informatica e smart farming	3				
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica		3			
Agrobiologia	2	2			
Fondamenti di scienze agrarie	2	2			
Produzioni animali			15	15	13
Produzioni vegetali					
Trasformazione dei prodotti					
Economia, estimo, marketing e leslazione					
Genio rurale					
Biotecnologie agrarie e sicurezza alimentare					
Quota del curricolo a disposizione della scuola			2	2	3





02

COSTRUZIONI, AMBIENTE E TERRITORIO

Progetta il mondo in cui vivrai

Il percorso forma tecnici in grado di progettare, rilevare, valutare e gestire interventi nel settore delle costruzioni e del territorio, con attenzione a innovazione, sicurezza e sostenibilità.

COMPETENZE SPECIFICHE

Progettazione e **rappresentazione digitale** di edifici e spazi

Rilievo topografico ed edilizio attraverso strumenti digitali

Gestione di **materiali**, **tecniche costruttive**, **impianti**, **cantiere** e **sicurezza** sui luoghi di lavoro

Valutazione di immobili e terreni, **contabilità** dei lavori e **valorizzazione** sostenibile del territorio

Utilizzo di **software** e di **strumenti professionali**

DOPO IL DIPLOMA

Inserimento nel mondo del lavoro in studi di progettazione, imprese di costruzione, agenzie immobiliari, assicurazioni, banche

Enti pubblici: uffici del territorio, comuni ed enti locali

Libera professione di geometra a seguito di abilitazione

Prosecuzione degli studi con corsi post diploma o universitari



SEDE DEL CORSO

SEDE CENTRALE
Viale Macallè 54
Biella

QUADRO ORARIO

Costruzioni, Ambiente e Territorio

AREA DI ISTRUZIONE GENERALE	PRIMO BIENNIO		SECONDO BIENNIO		QUINTO ANNO
INSEGNAMENTI	PRIMO ANNO	SECONDO ANNO	TERZO ANNO	QUARTO ANNO	QUINTO ANNO
Lingua italiana	4	4	4	4	3
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Geografia	1				
Diritto ed economia	2	2			
Scienze motorie	2	2	2	2	2
RC o attività alternative	1	1	1	1	1



AREA DI INDIRIZZO FLESSIBILE	PRIMO BIENNIO		SECONDO BIENNIO		QUINTO ANNO
INSEGNAMENTI	PRIMO ANNO	SECONDO ANNO	TERZO ANNO	QUARTO ANNO	QUINTO ANNO
Scienze sperimentali	6	7			
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	3				
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica		3			
Fondamenti di progettazione edilizia e ambiente	4				
Fisica applicata alle strutture e all'ambiente		4			
Progettazione, edilizia, sostenibilità e sicurezza			15	15	13
Salvaguardia, valorizzazione e valutazione dei beni e del territorio					
Rilievo e geomatica					
Quota del curricolo a disposizione della scuola			2	2	3





PERCORSO SULL'INTELLIGENZA ARTIFICIALE

Fin dalla classe prima, un **percorso innovativo** unisce le competenze del **geometra tradizionale** alle più recenti **tecnologie digitali e dell'IA**. L'obiettivo è formare **professionisti pronti a guidare il futuro dell'edilizia**, della gestione del territorio e delle smart city.

03 ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Tradizione, creatività, accoglienza

BIENNIO COMUNE A TUTTI I PERCORSI

Al termine del primo biennio comune, gli studenti possono scegliere uno dei seguenti percorsi:

- **Enogastronomia settore cucina**
- **Bar - Sala e vendita**
- **Accoglienza turistica e promozione del territorio**
- **Food and Beverage Manager**

ORARIO BIENNIO COMUNE

INSEGNAMENTI	PRIMO ANNO	SECONDO ANNO
Italiano	4	4
Inglese	3	3
Matematica	4	4
Storia	2	
Geografia		2
Diritto ed economia	2	2
Scienze motorie	2	2
RC o attività alternative	1	1
Seconda lingua straniera (Francese)	2	2
Scienze integrate	2	2
TIC	1	2
Scienza degli alimenti	2	2
Laboratorio dei servizi enogastronomici - Cucina	5*	4*
Laboratorio dei servizi enogastronomici - Bar-sala e vendita	5*	4*
Laboratorio di servizi di Accoglienza turistica	2	2
* Laboratorio in compresenza		

ORARIO AREA GENERALE COMUNE A TUTTI GLI INDIRIZZI

INSEGNAMENTI	TERZO ANNO	QUARTO ANNO	QUINTO ANNO
Lingua italiana	4	4	4
Lingua inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1





SEDI DEI CORSI

BIELLA
MOSSO - VALDILANA (BI)
CAVAGLIÀ (BI)

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Percorso
Enogastronomia settore cucina

COMPETENZE SPECIFICHE

Conoscenza approfondita della **filiera dell'enogastronomia**

Operare nel sistema produttivo promuovendo le **tradizioni** locali, nazionali e internazionali, individuando le **nuove tendenze gastronomiche**

Produrre, **trasformare** e **conservare** i **prodotti enogastronomici** e curare la **presentazione** dei prodotti, utilizzando adeguate tecniche di comunicazione e relazione orientate al cliente

DOPO IL DIPLOMA

Inserimento nel mondo del lavoro in brigate di cucina con ruoli tecnici e operativi, addetto del settore dolciario presso laboratori artigianali o industriali, gestore di imprese ristorative e laboratori gastronomici, operatore in aziende agroalimentari

Prosecuzione degli studi con corsi post diploma o Universitari

QUADRO ORARIO DEL PERCORSO

INSEGNAMENTI	TERZO ANNO	QUARTO ANNO	QUINTO ANNO
Seconda lingua straniera (Francesce)	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4**	3*	4*
Laboratorio enogastronomia cucina	7**	6*	5*
Laboratorio enogastronomia Bar-sala e vendita		2	2
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4

* Ore di compresenza 4: Laboratorio enogastronomia cucina, Scienza e cultura dell'alimentazione (Nota Ministeriale 14/06/2028)





SEDI DEL CORSO

LABORATORI BIELLESI
Viale Macallè 42/44
Biella

MOSSO
Via Q. Sella 42
Valdilana (BI)

CAVAGLIÀ
Via S. Giovanni Bosco 5
Cavaglià (BI)

B

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Percorso
Bar - Sala e vendita

COMPETENZE SPECIFICHE

Organizzare erogazione e commercializzazione di prodotti e servizi enogastronomici

Adeguare **produzione e vendita** alle richieste dei mercati

Valorizzare e promuovere i prodotti del territorio attraverso tecniche di comunicazione specifiche

Impiegare alimenti e bevande in base alle **caratteristiche organolettiche, chimiche e nutrizionali**

Preparare **bevande** elaborate con **attrezzature e tecniche professionali**

DOPO IL DIPLOMA

Inserimento nel mondo del lavoro in imprese ristorative, ristorazione collettiva e commerciale, pasticcerie, navi da crociera, centri di formazione

Prosecuzione degli studi con corsi post diploma o universitari





QUADRO ORARIO DEL PERCORSO

INSEGNAMENTI	TERZO ANNO	QUARTO ANNO	QUINTO ANNO
Seconda lingua straniera (Francesce)	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	3**	3*	3*
Laboratorio enogastronomia cucina		2	2
Laboratorio enogastronomia Bar-sala e vendita	6**	4*	4*
Laboratorio di accoglienza turistica			2
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
English for special purposes	2	2	

* Ore di compresenza 4: Laboratorio enogastronomia Bar-sala e vendita, Scienza e cultura dell'alimentazione (Nota Ministeriale 14/06/2028)

SEDI DEL CORSO

LABORATORI BIELLESI
Viale Macallè 42/44
Biella

CAVAGLIÀ
Via S. Giovanni Bosco 5
Cavaglià (BI)

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Percorso **Accoglienza turistica e promozione del territorio**

COMPETENZE SPECIFICHE

Gestire e coordinare tutte le **attività di ricevimento e di assistenza agli ospiti** delle strutture ricettive

Organizzare i diversi **servizi** in relazione alle **esigenze del cliente**

Progettare servizi turistici che valorizzino le **risorse** ambientali, storico artistiche, culturali ed enogastronomiche **del territorio**

Sovraintendere alla **gestione economica e finanziaria** delle aziende turistiche ed alberghiere

DOPO IL DIPLOMA

Inserimento nel mondo del lavoro in imprese alberghiere, agenzie di viaggio, servizi accoglienza presso imprese turistiche, centri congressi e poli fieristici, uffici ed enti di promozione turistica, animatore turistico in villaggi turistici e navi da crociera

Guida o accompagnatore turistico previo superamento di un esame regionale

Prosecuzione degli studi con corsi post diploma o universitari

QUADRO ORARIO DEL PERCORSO

INSEGNAMENTI	TERZO ANNO	QUARTO ANNO	QUINTO ANNO
Seconda lingua straniera (Francesce)	3	3	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	3		
Tecniche di comunicazione		2	2
Arte e territorio		3*	2*
Laboratorio di accoglienza turistica	6**	4*	4*
Diritto e tecniche amministrative	4**	4	4
English for special purposes	2	2	2

* Ore di compresenza 4: Laboratorio accoglienza turistica, Diritto e tecniche amministrative, Arte e territorio (Nota Ministeriale 14/06/2028)





SEDI DEL CORSO

SEDE CENTRALE
Viale Macallè 54
Biella

CORSO PELLA
Via G. Pella 12A
Biella

D

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SOLO PRESSO LA SEDE DI MOSSO

Percorso
Food and Beverage Manager

CARATTERISTICHE DEL PERCORSO

Il corso forma **professionisti** che, grazie alle competenze acquisite sia nel settore cucina sia nel settore sala, possono diventare **responsabili** delle attività legate alla ristorazione anche **in strutture organizzative complesse ad elevato livello di servizio**, come hotel e altre strutture ricettive.

QUADRO ORARIO

INSEGNAMENTI	TERZO ANNO	QUARTO ANNO	QUINTO ANNO
Seconda lingua straniera (Francesce)	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	3**	3*	4*
Laboratorio enogastronomia cucina	6	5	5*
Laboratorio enogastronomia Bar-sala e vendita	3**	3*	3
Diritto e tecniche amministrative	3	4	3

* Ore di compresenza 4: Scienza e cultura dell'alimentazione con Laboratorio enogastronomia Bar-sala e vendita/Laboratorio enogastronomia cucina (Nota Ministeriale 14/06/2028)

OPPORTUNITÀ

QUALIFICA PROFESSIONALE REGIONALE



Il nostro Istituto offre la possibilità di **conseguire una Qualifica Professionale riconosciuta a livello regionale**, in linea con gli standard formativi previsti dalla normativa vigente. Un'opportunità concreta per entrare nel mondo del lavoro con **competenze certificate e immediatamente spendibili**.

Presso l'IIS Gae Aulenti è possibile conseguire le seguenti **qualifiche**:

- **Operatore della ristorazione - Preparazione alimenti e allestimento piatti**
- **Operatore della ristorazione - Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande**
- **Operatore ai servizi di promozione e accoglienza**



SEDE DEL CORSO

MOSSO
Via Q. Sella 42
Valdilana (BI)

E

ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Istruzione degli adulti
Corso serale

CARATTERISTICHE DEL PERCORSO

Il corso serale dell'indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera è attivo dall'a.s. 2025/2026 ed è rivolto a studenti adulti e lavoratori che intendono **conseguire un diploma** nel settore della ristorazione e dell'accoglienza turistica.

Un'opportunità concreta per coloro che desiderano **specializzarsi** o **riqualificarsi** in uno dei settori più richiesti nell'attuale mercato del lavoro. Le lezioni si svolgono a Biella in **orario serale (dalle 18 alle 23).** Il percorso flessibile valorizza le esperienze pregresse attraverso il riconoscimento di crediti formativi.

QUADRO ORARIO DEL CORSO

INSEGNAMENTI	I PERIODO	II PERIODO	III PERIODO
Lingua letteratura italiana	3	3	3
Storia - Geografia	2		
Storia		1	1
Lingua inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Diritto ed economia	2		
Scienze integrate	2		
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	2*		
Seconda lingua straniera (Francese)	1	2	2
Scienza degli alimenti	2	3	3*
Laboratorio dei servizi enogastronomici - Cucina	4****	5	5*
Laboratori dei servizi enogastronomici - Sala bar e vendita	4****	2	2
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica	2*		
Diritto e tecniche amministrative		3	3

* Laboratorio in compresenza. Nel triennio sono presenti ore di formazione a distanza (FAD)





SEDI DEL CORSO

LABORATORI BIELLESI
Viale Macallè 42/44
Biella

ITIS BIELLA
Via Fratelli Rosselli 2
Biella

04 MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA

Metti in moto la tua passione

Un percorso pratico e professionalizzante per acquisire competenze nella manutenzione, installazione e assistenza tecnica di impianti, macchinari e sistemi tecnologici, con attenzione a efficienza e sicurezza.

COMPETENZE SPECIFICHE

- Leggere e cablare **circuiti elettrici ed elettronici**
- Installare **reti elettriche**, di **telecomunicazione** e **domotiche**
- Programmare **sistemi automatici industriali** con uso di **PLC**
- Disegnare e realizzare piccoli **manufatti meccanici**
- Programmare e controllare software per **impianti automatici e robotizzati**
- **Certificare gli impianti**, collaborando alla fase di collaudo e installazione
- Gestire **documenti tecnici**, esigenze del **committente** e reperire risorse

DOPO IL DIPLOMA

Inserimento nel mondo del lavoro come installatore e manutentore industriale nel settore elettromeccanico e termoidraulico, installatore e manutentore di impianti civili elettrici, meccanici, elettronici ed elettrotecnici, come riparatore e manutentore di piccoli e grandi elettrodomestici

Prosecuzione degli studi con corsi post diploma o universitari



SEDI DEL CORSO

SEDE CENTRALE
Viale Macallè 54
Biella

CORSO PELLA
Via G. Pella 12A
Biella

QUADRO ORARIO

Manutenzione e Assistenza Tecnica

ORARIO BIENNIO

INSEGNAMENTI	PRIMO ANNO	SECONDO ANNO
Italiano	4	4
Inglese	3	3
Matematica	4	4
Storia	2	
Geografia		2
Diritto ed economia	2	2
Scienze motorie	2	2
RC o attività alternative	1	1
Scienze integrate	4	4
TIC	2	2
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	2	2
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	6	6





ORARIO TRIENNIO

AREA GENERALE			
INSEGNAMENTI	TERZO ANNO	QUARTO ANNO	QUINTO ANNO
Lingua italiana	4	4	4
Lingua inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie	2	2	2
IRC o attività alternative	1	1	1

AREA DI INDIRIZZO			
INSEGNAMENTI	TERZO ANNO	QUARTO ANNO	QUINTO ANNO
Tecnologie meccaniche e applicazioni	5*	5*	4*
Tecnologie elettriche - elettroniche e applicazioni	5*	4*	3*
Tecnologie e tecniche di installazione, di manutenzione e di diagnostica	4*	5*	6*
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	4	4	5

* Ore di compresenza complessive 9
(Nota Ministeriale 14/06/2018)

PERCORSO DI APPRENDISTATO DUALE

OPPORTUNITÀ

A partire dal 4° anno, grazie a un percorso di apprendistato duale, i giovani possono **conseguire un titolo di studio e, in contemporanea, essere assunti come apprendisti**, anticipando così l'ingresso nel mondo del lavoro.

PROGETTI E CERTIFICAZIONI

AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA



Promuoviamo numerosi progetti per stimolare lo **sviluppo di nuove competenze in diversi ambiti**:

- Arricchimento culturale
- Formazione Scuola - Lavoro Orientamento
- Inclusione, benessere e prevenzione
- Internazionalizzazione
- Potenziamento delle lingue straniere
- Gare e concorsi
- STEM (competenze scientifico-tecnologiche)

CERTIFICAZIONI INFORMATICHE



Siamo **Ei-Center Eipass accreditato** e affianchiamo lo studente nella scelta del percorso di certificazione più indicato alle esigenze di formazione e spendibilità nel mondo del lavoro. Offriamo supporto tecnologico e laboratori informatici per **preparazione** ed **esami**.



GRUPPO SPORTIVO

L'obiettivo è sviluppare **benessere fisico**, **spirito di squadra** e **passione per lo sport**, promuovendo la partecipazione attiva degli studenti attraverso **tornei**, **gare**, **allenamenti** e **attività motorie**.



SPORTELLO PSICOLOGICO

Uno **spazio d'ascolto** per tutti gli studenti interessati a confrontarsi con una **psicologa esperta** in tematiche adolescenziali.



PROGETTI EUROPEI

Aderiamo ai **finanziamenti europei** per elaborare **progetti di miglioramento della qualità dell'istruzione** e promuovere innovazione didattica, mobilità, interventi contro la dispersione scolastica, inclusione e orientamento.



I LUOGHI



SEDE CENTRALE
Viale Macallè 54
Biella
015 402748

CORSO PELLA
Corso G. Pella 12A
Biella
015 8408300





CASCINA VIGNA
Strada Barazzetto
Vandorno 3A
Biella
015 8551197

LABORATORI BIELLESI
Viale Macallè 42/44
Biella





MOSSO
Via Q. Sella 42
Valdilana (BI)
015 757997

CAVAGLIÀ
Via S. Giovanni Bosco 5
Cavaglià (BI)
331 4251882





NUOVO POLO
C.so Risorgimento
Biella

IN COSTRUZIONE

CONTATTACI

I nostri orientatori ti supporteranno nella tua scelta per il futuro

orientamento.entrata@iisgaeaulenti.it

www.iisgaeaulenti.edu.it

015 402748

Viale Macallè 54 - Biella

Seguici sui social

Il tuo futuro inizia adesso!

Scopri di più sulla nostra scuola