

**Maggiori particolari nel sito
Internet della scuola:**
www.polovalboite.it
Responsabile di sede:
christian.bressan@polovalboite.it

ATTIVITA' PROGETTUALI

La nostra scuola è molto attiva nel settore della progettualità e ogni anno propone interventi differenziati per le specifiche richieste dell'utenza. In particolare:



•**Progetto didattica a distanza e Scuola e Sport** gli allievi impossibilitati alla frequenza in certi periodi dell'anno per motivi sportivi, di salute o lavorativi potranno trovare nel sito della scuola le lezioni videoregistrate o potranno contattare i loro docenti via PC

•**Didattica on -line, lezioni autoprodotte:** la scuola mette a disposizione sul proprio sito materiali didattici delle varie discipline: lezioni multimediali, lezioni registrate dal docente, video delle esperienze in aula. Tali strumenti hanno garantito negli anni una valenza seria ed efficace per tutti gli studenti, in particolare modo per coloro in difficoltà o certificati DSA.

•**Corso di bar pomeridiano:** approfondimenti sulle bevande, i cocktail e il mondo del caffè con particolare sensibilizzazione al consumo moderato e consapevole dell'alcool.

•**Progetto Quotidiano in classe** 2011/12. Quotidiani gratis per ogni studente

•**Progetto di interscambio culturale Italia-Australia:** borsa di studio concernente in un soggiorno-studio a Melbourne, presso il John Paul College, partner della scuola.

•**Progetto "A tavola con l'alberghiero".** La scuola organizza, presso le proprie strutture periodici corsi di cucina a tema per adulti. L'istituto alberghiero offre ai propri studenti momenti di approfondimento formativo, organizzando eventi conviviali aperti alla popolazione locale, alle famiglie e ai partner sostenitori.

•**Corso di giornalismo** si ripete anche quest'anno il corso per aspiranti giornalisti, tenuto da professionisti del settore, fotoreporter e giovani pubblicitari

•**Progetto Viaggi di studio** gli allievi vengono coinvolti direttamente nell'organizzazione di percorsi enogastronomici e turistici di interesse nazionale e internazionale con specifiche visite di settore.

•**Progetti scientifici e di astronomia pratica,** in collaborazione con l'Associazione Astronomica Cortina che si avvale anche dell'utilizzo del nuovo planetario situato nei pressi dello Stadio del ghiaccio di Cortina



IPSSAR – Polo Valboite

Via dei Campi,2
Cortina d'Ampezzo
0436/2638 fax:0436-868006

e-mail: info@polovalboite.it

Polo Valboite

Cortina d'Ampezzo

ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENO-GASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

“Ghiotte”

opportunità per il proprio futuro



Si può inoltre fare richiesta per l'assegnazione di un posto in **convitto** con la possibilità per gli studenti di soggiornare e studiare a Cortina per l'intera settimana, seguiti da personale educativo, all'interno di una struttura gestita direttamente dal Polo Valboite.

Info: convitto@polovalboite.it

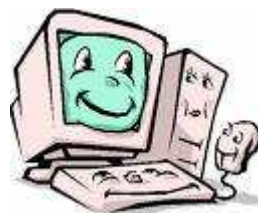


LABORATORI



La scuola dispone di ampi locali adibiti alle esercitazioni pratiche delle classi. **La cucina**, completamente rinnovata nel 2003, risponde alle più recenti normative in materia di igiene e sicurezza. Dotata di moderne attrezzature e spazi di lavoro ottimali per ogni studente, rappresenta luogo di scambio e approfondimento quotidiano fra studenti, docenti ed esperti esterni. **La sala ed il bar**, arredati in stile locale, sono forniti dell'attrezzatura necessaria alla formazione completa dell'allievo, abituato a trattare con l'ospite più diverso.

LE TECNOLOGIE



La scuola è dotata di una **moderna aula informatica** con 16 postazioni attrezzate con PC e collegamento internet; la sala dispone inoltre di video proiettore per lezioni multimediali e di una modernissima lavagna interattiva (LIM). Un carrello multimediale dotato di PC, lettore DVD, videoregistratore e proiettore utilizzato per specifiche lezioni in ogni aula dell'istituto. Due aule di lezione sono anch'esse munite di LIM e tutte le classi sono dotate di collegamento Internet Wi-Fi

GLI STAGE

In classe II e in classe III si effettuano **3 settimane di stage** di orientamento presso imprese turistiche della zona. per i settori:



enogastronomia, sala-vendita e ospitalità

LA DIVISA PER LE ATTIVITA'

All'atto della conferma dell'iscrizione è possibile prenotare **la divisa** di Cucina, di Sala e Ricevimento.

L'OFFERTA FORMATIVA

Biennio iniziale:

sono previste tutte e tre le attività di laboratorio: enogastronomia, sala-vendita e ospitalità

32 ore alla settimana



Dal terzo al quinto anno:

è prevista la specializzazione "enogastronomia", con ore di laboratorio di sala e cucina



ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

Al termine del 4° anno, tutti gli allievi svolgono un periodo di stage di tre settimane in località di prestigio, anche fuori regione o estere.