

**CONCORSI E MANIFESTAZIONI:** Gli studenti dell'Ipseo Wojtyla sono impegnati, durante il percorso di studi, nella partecipazione a concorsi e manifestazioni, altamente formativi, anche fuori regione.

**PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento):** vengono organizzati PCTO in azienda, in Italia e all'estero, attraverso i quali si possono ottenere solide competenze professionali con il lavoro sul campo.

**PROGETTI PON:** La scuola partecipa ai progetti PON e FESR per arricchire l'offerta formativa rivolta ai propri studenti. **PON FESR REACT EU:** reti cablate e wireless nelle scuole, potenziamento del wifi per una didattica sempre più digitale. **PON FESR REACT EU:** Digital Board, didattica digitale monitor touch screen nelle aule.

**PROGETTO ERASMUS +:** La scuola ha ottenuto un finanziamento per un PCTO all'estero;

**STEM in cucina:** Finanziato anche il progetto "STEM in cucina", per integrare sempre meglio lo studio delle discipline stem nel curriculum degli studenti dell'Ipseo.



Corso Calabria n. 111

Sede 0981-386123

Convitto 0981-1870003

[www.ipseoacastrovillari.edu.it](http://www.ipseoacastrovillari.edu.it)

[csr01004@istruzione.it](mailto:csr01004@istruzione.it)



### Ultime notizie

*Gli indirizzi e le loro materie*

*Le attività organizzate dalla scuola*

*Il giudizio dei nostri studenti*

*I progetti*

## Noi siamo la scuola alberghiera IPSEOA "K. WOJTYLA" Castrovillari

### Ipseo Wojtyla, l'antica tradizione delle scuole alberghiere

Ragazzi, anche per voi è arrivato il momento di scegliere la Scuola Superiore a cui iscrivervi!

Sappiamo che si tratta di una scelta importante e difficile, per questo l'IPSEOA "K. Wojtyla" di Castrovillari vuole presentarsi, far conoscere a voi e alle vostre famiglie la propria offerta formativa e le numerose attività curriculari ed extracurriculari che ogni anno offre ai propri studenti.

### Gli ambienti dell'Ipseo Wojtyla

La sede di Corso Calabria, da poco ammodernata, è la sede storica dell'IPSEOA K. Wojtyla, dove sono collocate le classi, i laboratori di cucina, sala e accoglienza turistica.

Nella sede centrale si svolgono le lezioni del Corso Serale per adulti.

Annesso all'Istituto vi è il Convitto, ex albergo 4\* interamente ristrutturato, disponibile per gli studenti pendolari, situato nelle vicinanze dell'Istituto e raggiungibile a piedi.

 <https://www.facebook.com/ipseo-k-Wojtyla-34244676991/>

 <https://instagram.com/ipseoacastrovillari?r=nametag>

La nostra scuola da sempre è in prima linea per valorizzare la ricchezza del patrimonio agroalimentare, espressione di una tradizione regionale ricca di storia.

Punto di riferimento sul territorio, l'Ipseoa Wojtyla è stato istituito nell'anno scolastico 1968-69.

Ha, dunque, oltrepassato il mezzo secolo di attività durante il quale ha sviluppato strutture sempre più efficienti e moderne, caratterizzandosi, nel tempo, come un'importante realtà al servizio della formazione professionale e culturale.

Nel corso di questi anni numerosi allievi si sono inseriti in ambiti professionali italiani ed internazionali di alto livello, qualificandosi come esperti del settore e promuovendo idee ed esperienze enogastronomiche nel mondo.

Tante innovazioni sono in fase di implementazione, all'Ipseoa Wojtyla, per portare l'istituto all'avanguardia tra le scuole alberghiere d'Italia.

**La sede centrale, appena ristrutturata, ospiterà il convitto all'ultimo piano dell'edificio, rendendo l'Ipseoa Wojtyla un vero campus per i propri studenti**



### **Stage di Alternanza Scuola-Lavoro in Italia e all'Estero**

Le classi terze, quarte e quinte fanno esperienze di stage formativi in Italia e all'estero, che li vedono coinvolti direttamente sul luogo di lavoro, proprio per acquisire esperienze dirette e spendibili dopo il diploma. Nella primavera 2022 le classi quinte saranno coinvolte, in Erasmus +, in esperienze lavorative nei grandi alberghi delle più belle capitali europee.



### **Alcune delle attività che saranno realizzate nel prossimo anno**

- Teatro a scuola
- Danza terapeutica
- I giovani incontrano il cinema
- Incontri con l'autore
- Progetto lettura
- Progetto "Stra..kultura"
- Il Quotidiano in classe
- Progetto "I luoghi della memoria"
- Tornei sportivi studenteschi
- Viaggi di Istruzione in Italia e all'estero
- Progetto Erasmus +
- Progetti PON e POR

**D: Qual è la ragione principale per cui ti sei iscritto a questa scuola?**

**R:** perché, oltre a darmi una solida preparazione di base, mi garantisce una professione sicura dopo il diploma



## CORSO SERALE

Il corso serale dell'IPSEOA K. Wojtyla è l'unico nel territorio che garantisce la possibilità di conseguire un diploma con un corso abbreviato di tre anni.



### Accessibilità

- maggiori di 16 anni che hanno compiuto il percorso dell'obbligo scolastico
- giovani tra i 16 ed i 18 anni, che svolgono lavori anche saltuari, che hanno interrotto gli studi
- persone maggiorenni con situazioni familiari che non permettono loro la frequenza diurna
- persone maggiorenni che vogliono acquisire una formazione professionale idonea a inserirsi nel mondo del lavoro, seguendo le richieste del territorio.
- stranieri adulti che vogliono allargare le proprie conoscenze culturali e le proprie competenze professionali, purché in possesso del diploma di terza media o equipollente
- tutti coloro che per qualsiasi motivo in passato non hanno potuto studiare e desiderano finalmente colmare questo svantaggio.



### Vantaggi

#### NUOVE PROSPETTIVE

Migliora l'impiegabilità e favorisce la riconversione professionale di chi già lavora e vuole cambiare lavoro o riconsiderare le prospettive di carriera

#### AFFIDABILITÀ

Offre la possibilità di conseguire un titolo di studio di grado superiore a chi ne è privo

#### CONCRETEZZA

Diventa tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera



## CONVITTO

Corso Calabria 103

Tel. 0981-1870003

*Il Convitto si caratterizza come una vera e propria aula didattica che coniuga le attività formative ordinarie con le funzioni tipiche di un luogo di residenza. I giovani studenti possono vivere in comune seguiti dagli educatori, presenti anche nel servizio notturno. L'attività del Convitto si svolge dal lunedì al sabato.*



***Siamo in grado di offrire ai nostri studenti supporto e servizi di qualità***

*La struttura, di recente ristrutturazione, si trova a 200 mt dall'Istituto in un albergo a quattro stelle (ex Motel Asti). Dispone di camere singole e doppie con bagno e doccia, arredate con gusto e dotate di ogni confort. La sicurezza è garantita da un sistema di videosorveglianza. Gli studenti fuori sede possono fare domanda come convittori per risiedere durante l'anno nella struttura.*



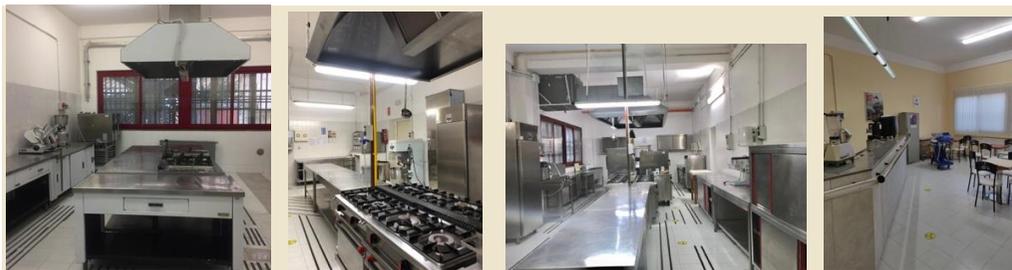
**trofeo Miglior Allievo**  
Istituti Albergo-Chef  
*Quadrucci di farina di castagne al salto, con zucca  
gialla e cardoncelli su crema di melanzane rosse  
di rotonda D.O.P e coriandoli di guanciale  
Ipsseoa "Karol Wojtyła" Castrovillari*

I docenti dell'Ipsseoa Wojtyła insegnano agli alunni che l'esperienza della ristorazione è anche sensoriale, in un equilibrio costante di sapori, profumi, colori. In questo senso, le lezioni di laboratorio diventano spesso espressione artistica, capaci di valorizzare i giovani talenti.

# Tecnologia e innovazione

Il metodo che viene promosso nella nostra scuola è quello della "didattica laboratoriale", basato sull'uso delle tecnologie nelle aule e delle attrezzature specifiche nei laboratori tecnico-professionali. Le aule, grazie alla LIM e alla connessione ad Internet, diventano, quindi, "laboratorio", favorendo strategie d'insegnamento basate sull'approccio costruttivista, in cui i ragazzi sono chiamati ad essere gli attori principali del processo di apprendimento. Viene, quindi, facilitata la costruzione personale e attiva del proprio sapere, a partire dai propri bisogni e dalle proprie motivazioni. L'alunno non è più chiamato ad ascoltare passivamente la lezione dell'insegnante e poi a ripassare lo stesso argomento sul manuale nel chiuso della propria stanza, ma collabora attivamente e continuamente con i compagni e gli insegnanti alla costruzione del sapere. I nostri laboratori professionali, 3 di cucina, 1 di pasticceria, 3 di sala e bar, 1 di accoglienza turistica, 2 di informatica, 1 di scienze, sono altamente attrezzati e performanti.

## I LABORATORI



## GLI SPAZI DIDATTICO-PROFESSIONALI



### Didattica inclusiva

*"Se tratti un uomo qual è, egli rimarrà così com'è. Ma se lo tratti come se fosse quello che potrebbe o dovrebbe essere, certamente diverrà ciò che potrebbe o dovrebbe essere"* (W. Goethe).

L'IPSEOA K. WOJTYLA è una scuola che fa dell'inclusività e dell'accoglienza il proprio vessillo. Una scuola che 'include' è una scuola che 'pensa' e che 'progetta' prendendo a cuore proprio tutti. La nostra scuola, consapevole di ciò, si muove sul binario del miglioramento organizzativo affinché nessun alunno sia sentito come non appartenente, non pensato e quindi non accolto.

Per questo, nelle classi dove sono presenti gli alunni BES vengono costruiti dei percorsi didattici individualizzati e utilizzati linguaggi semplificati, così come prove di verifica e criteri di valutazione differenziati e personalizzati.

## Specializzazione ACCOGLIENZA TURISTICA

Il **Diplomato di Enogastronomia e Ospitalità alberghiera** nella specializzazione "Accoglienza Turistica" possiede le competenze per intervenire nell'organizzazione e nella gestione delle attività di ricevimento nelle strutture turistico-alberghiere, in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato nazionale e internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione. Le figure professionali più richieste sono quelle dell'operatore specializzato di **Front Desk** ovvero l'**Head receptionist/Consiere**. Altre figure professionali sono l'**Hostess** o lo **Steward**.

Discipline	1 <sup>^</sup>	2 <sup>^</sup>	3 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>	5 <sup>^</sup>
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	2	3	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto	2	2			
Geografia	1	1			
Scienze integrate	2	2			
Scienze degli Alimenti	2	2	4	3	3
Lab. Enogastronomia-Cucina	2	2			
Lab. Enogastronomia-Sala/Vendita	2	2			
Lab. Accoglienza Turistica	2	2	5	5	5
Tedesco			2	2	3
DTA			4	4	4
Lingua Francese	2	2	3	3	3
Informatica	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1

### SETTIMANA CORTA!

All'Ipseoa Wojtyla le lezioni si tengono dal lunedì al venerdì, con il sabato libero.

### DOPO IL DIPLOMA, PUOI ISCRIVERTI ALL'UNIVERSITÀ!

Se, dopo il diploma, vuoi continuare gli studi, le Facoltà universitarie consigliate sono:

**Scienze del Turismo, Economia e gestione dei servizi turistici, Scienze dell'Alimentazione, Lingua e letteratura straniera**

## Specializzazione CUCINA

**Il Diplomato di Enogastronomia e Ospitalità alberghiera** possiede le competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiero-ricettiva, curando i rapporti con il cliente e valorizzando la preparazione di piatti e prodotti del Made in Italy e del territorio.

Le figure professionali più richieste sono quelle dell'operatore specializzato di cucina, anche noto come **Chef de Cuisine** e dell'**Aiuto Cuoco**.



### Quadro orario

Discipline	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	2	3	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto	2	2			
Geografia	1	1			
Scienze integrate	2	2			
Scienze degli Alimenti	2	2	4	3	3
Lab. Enogastronomia-Cucina	2	2	7	5	6
Lab. Enogastronomia-Sala/Vendita	2	2		2	2
Lab. Accoglienza Turistica	2	2			
DTA			4	4	4
Lingua Francese	2	2	3	3	3
Informatica	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Totale ore	32	32	32	32	32

## Specializzazione SALA E VENDITA



**Il Diplomato di Istruzione professionale dell'indirizzo "Enogastronomia", nell'articolazione "Sala e Vendita",** possiede le competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiero-ricettiva. È il responsabile del servizio, dell'accoglienza e del coordinamento delle attività che si svolgono in sala. Il contatto diretto con il cliente, di cui interpreta le esigenze, ricoprendo un ruolo fondamentale per l'immagine.

Le figure professionali più richieste sono quelle dell'operatore specializzato di Sala ovvero lo **Chef de Rang**, **Commis de rang**, **Barman**, **Commis de bar**. Nelle stagioni turistiche e in occasione di eventi particolari aumentano le richieste di figure professionali come il **Sommelier** e il **Maître d'Hôtel**

### Quadro orario

Discipline	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	2	3	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto	2	2			
Geografia	1	1			
Scienze integrate	2	2			
Scienze degli Alimenti	2	2	4	3	3
Lab. Enogastronomia-Cucina	2	2		2	2
Lab. Enogastronomia-Sala/Vendita	2	2	7	5	6
Lab. Accoglienza Turistica	2	2			
DTA			4	4	4
Lingua Francese	2	2	3	3	3
Informatica	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Totale ore	32	32	32	32	32