



Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)
☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336
✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; <http://www.alberghierobeltrame.gov.it>
C.F. 93005790261

Prot. n. 2788/C27

Vittorio Veneto, 14/04/2015

**Agli interessati
per l'iscrizione al corso serale**

**Oggetto: Percorsi di ISTRUZIONE PER GLI ADULTI –
CORSO SERALE: ISCRIZIONI per l'anno scolastico 2015/2016.**

L'iscrizione ai percorsi di ISTRUZIONE PER ADULTI - CORSO SERALE è vincolata ai requisiti previsti dalla normativa vigente, dal Piano dell'Offerta Formativa dell'Istituto e alla disponibilità dei posti per tutte le classi.

Secondo le C.M. n. 51 del 18/012/2015 e n. 6 del 27/02/2015, **il termine di presentazione delle domande, è fissato al 31 maggio 2015.**

Si prenderanno in esame, comunque, richieste di iscrizione entro il 15 ottobre 2015, compatibilmente con la disponibilità dei posti.

Ai percorsi di 2° livello possono iscriversi gli adulti, anche stranieri, che sono in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione nonché coloro che hanno compiuto il sedicesimo anno di età e che, già in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione, dimostrino di non potere frequentare il corso diurno.

L'iscrizione per l'anno scolastico 2015/2016, dovrà avvenire secondo le seguenti modalità:

1. Compilazione del modulo "domanda di iscrizione" predisposto dall'Istituto "Beltrame".
2. Riconsegna alla segreteria-didattica del modulo "domanda di iscrizione" sottoscritto dallo studente (e dal genitore in caso di studenti minorenni), entro sabato 30 maggio 2015, comunque non oltre il 15 ottobre 2015, corredato di:

- attestazione di versamento della tassa statale da effettuare sul ccp n. 1016, intestato a "Agenzia delle Entrate-Centro Operativo di Pescara Tasse Scolastiche" (**pari a € 21,17 per il I° Periodo didattico o € 15,13 per il II° e III° Periodo didattico**);
- attestazione di versamento del contributo scolastico pari a **€ 250,00** che potrà essere effettuato secondo una delle seguenti modalità:
 - a mezzo bonifico bancario (IBAN IT 86 U050 3561 8210 9557 0164 935 Veneto Banca)
 - a mezzo bollettino di c.c.p. n.14795314 intestato a I.P.S.S.A.R. "Alfredo Beltrame" – Servizio di Tesoreria

CONTRIBUTO DI ISTITUTO: CHIARIMENTI

Il contributo versato dagli studenti alla scuola è stabilito dal Consiglio di Istituto, valutate le esigenze didattiche, amministrative e di funzionamento.

Di seguito si riportano, in maniera sintetica, le attività che vengono ogni anno finanziate con tale contributo:

- Funzionamento didattico (es. acquisto di materie prime e materiali per le esercitazioni dei laboratori di cucina, di sala-bar, di accoglienza turistica, di informatica, di merceologia; spese per attività di approfondimento, fotocopie per le verifiche, software ad uso didattico, spese per reti wireless, manutenzioni Registro elettronico, ecc).
- Funzionamento amministrativo (es. spese telefoniche, spese postali per comunicazioni e avvisi alle famiglie, per l'assicurazione degli studenti e per il libretto personale, per rapporti con le altre Istituzioni, per l'organizzazione degli Stage aziendali, per attività a favore degli studenti quali attività



Istituto Professionale di Stato "Alfredo Beltrame"

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Via Carso, 114 - 31029 Vittorio Veneto (TV)

☎ 0438/556367 - 556128 - 556060 ☎ 0438/946336

✉ beltrame@alberghierobeltrame.gov.it; <http://www.alberghierobeltrame.gov.it>

C.F. 93005790261

sportive e culturali, per le attività in collaborazione con l'ULSS, per i rapporti con le aziende e con le associazioni di categoria).

- Spese di investimento: acquisto di attrezzature per i laboratori (macchinari, computer, ecc.).
- Manutenzione dei macchinari e delle attrezzature.
- Promozione d'Istituto: attività cosiddette di eccellenze (preparazione e partecipazione a Concorsi, partecipazione a Convegni e ad altre iniziative a favore degli studenti).
- Sicurezza: spese per ottemperare a quanto previsto dalla legge.
- Innovazione e sviluppo: organizzazione di attività di alto valore culturale, professionale e formativo per gli studenti.

ISTRUZIONE PER GLI ADULTI – CORSO SERALE

PERCORSO FORMATIVO

1° PERIODO DIDATTICO

E' finalizzato all'acquisizione delle competenze e delle abilità di base sia nell'area comune che nell'area tecnico-professionale e di indirizzo relative alla certificazione necessaria per l'ammissione al 2° biennio.

2° PERIODO DIDATTICO

E' finalizzato all'acquisizione delle competenze e delle abilità professionalizzanti nell'ambito ENOGASTRONOMICO – SETTORE CUCINA alla certificazione necessaria per l'ammissione al 3° periodo didattico (5° anno).

3° PERIODO DIDATTICO

E' finalizzato all'acquisizione, con esame di Stato, del Diploma professionale.

ATTIVITA' DIDATTICA

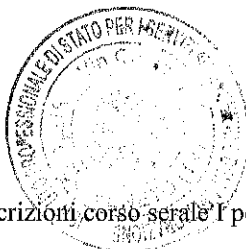
La modalità metodologica prevista nei percorsi didattici destinati all' Educazione degli Adulti si avvale anche della fruizione a distanza (insegnamento-apprendimento online) per non più del 20% del corrispondente monte ore complessivo, di attività di accoglienza e di orientamento finalizzate alla definizione del "Patto formativo individuale" per non più del 10% del corrispondente monte ore complessivo.

Il "Patto formativo individuale" è finalizzato a ricostruire la storia di tutti gli apprendimenti dello studente al fine di accertare e valutare conoscenze e competenze in ambito scolastico, lavorativo e altro, al fine del riconoscimento e dell'attestazione di crediti formativi.

Nei laboratori della scuola, nel corso delle esercitazioni pratiche, viene riprodotto l'ambiente di lavoro nel quale il futuro diplomato sarà chiamato a svolgere la sua attività professionale.

In collaborazione con associazioni, varie figure del comparto ristorazione e, grazie alle sinergie sviluppate dalla Scuola con il territorio e con il mondo aziendale, gli studenti partecipano ad eventi professionalizzanti enogastronomici.

Tra le attività formative proposte ci sono anche percorsi di stage.



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Vincenzo Gioffrè