



 **Confucius Classroom**
 Convitto Nazionale di Tivoli
Amedeo di Savoia Duca d'Aosta

孔子课堂 



*Una terrazza su Villa d'Este
 e Villa Adriana*



Orientamento a.s. 2018/2019

 **CONVITTO NAZIONALE**
"Amedeo di Savoia"
 Tivoli 

Scuola Primaria - Scuola Secondaria di I e II grado
 U.N.E.S.C.O. Associated Schools - Aula Confucio

ISTITUTO ALBERGHIERO
*Servizi per
 l'enogastronomia
 e l'ospitalità alberghiera*



L'ISTITUTO ALBERGHIERO - IPSSAR DEL CONVITTO DI TIVOLI



Ambienti del Convitto e momenti di laboratorio Cucina, Bar, Accoglienza.

L'*Amedeo di Savoia* è situato a ridosso delle mura e dei giardini di Villa d'Este, essendo nelle intenzioni dei suoi promotori integrare la Villa di Alfonso D'Este alla nascente struttura educativa. Esso è situato al centro della Città, sulla piazza principale raggiunta dai mezzi pubblici del trasporto su gomma e facilmente raggiungibile dalla stazione ferroviaria di Tivoli. La storica vocazione turistica della Città d'Arte e il prestigio dell'istituzione educativa, vanto della città dal 1898, hanno trovato una sintesi perfetta nell'apertura dell'Istituto Alberghiero del Convitto Nazionale, avvenuta nell' a. s. 2016/2017. La sua offerta formativa, fondata sui principi dell'accoglienza turistica e delle potenzialità agroalimentari del territorio, si caratterizza per le molteplici attività di laboratorio extracurricolari proposte agli studenti, sin dalle 1^e classi, svolte in contesti professionalizzanti di qualità e pregio: sia in Convitto nell'ambito di eventi culturali, sia presso le realtà locali del settore ristorativo. Nell'ambito del progetto di Internazionalizzazione, uno degli Assi portanti dell'Offerta formativa, in virtù dell'intesa con l'Istituto Confucio della Sapienza di



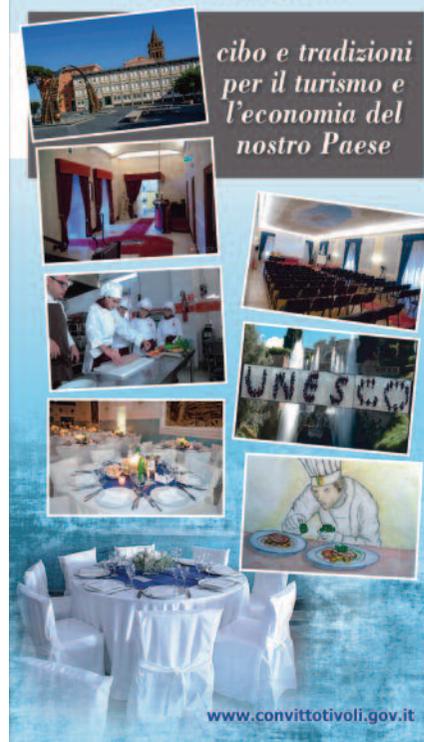
Profilo educativo, culturale e professionale dello studente (P.E.Cu.P.)



Roma, gli studenti frequentano Corsi di Lingua Cinese gratuiti e Stage estivi con residenza nelle Università di Pechino e Shangay. Il Convitto ha una struttura elegante e servizi di qualità: mensa ampia e funzionale; camere per i convittori singole e doppie; infrastrutture di rete e ambienti multimediali con LIM in ogni aula, nei laboratori, in Aula Magna.

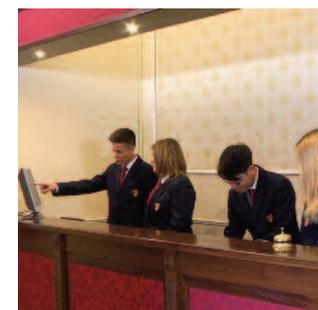
In coerenza con l'ultima riforma degli Istituti Professionali, l'impegno del C.N. di Tivoli è orientato a individuare le reali necessità del territorio ed ampliare la propria offerta formativa in ragione dei possibili sviluppi occupazionali. Il Dirigente Scolastico, prof. Antonio Manna coadiuvato dallo staff di direzione, individua e stipula apposite convenzioni con le imprese ed enti pubblici e privati. La vera scommessa, infatti, sta nella capacità di relazionarsi con un sempre maggior numero di stakeholder esterni e nello sviluppo di partenariati funzionali alla crescita delle competenze degli studenti. Gli Istituti professionali sono "scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca,

Qualità, patrimonio culturale e internazionalità



sperimentazione ed innovazione didattica" la cui finalità è quella di formare nuovi attori del settore enogastronomico che aspirino a rivestire ruoli professionali di rilievo quali: food & beverage manager, chef de cuisine, maître, barman, direttori d'albergo.

Le competenze in uscita dello studente delineano un lavoratore consapevole dei propri mezzi, imprenditivo, che ama accettare le sfide, disposto a coope-



rare, in grado di mobilitare competenze e risorse personali per risolvere i problemi posti nel suo contesto lavorativo".

Affinché ciò si concretizzi la scuola deve essere ben contestualizzata con il territorio. Per questo l'Alberghiero del Convitto, nello sviluppare e realizzare le attività di laboratorio, comprese quelle in Alternanza scuola-lavoro, si basa su uno stretto raccordo con il mondo del lavoro e delle professioni, ispirato ai modelli duali di apprendimento promossi dall'Unione Europea per intrecciare istruzione, formazione e lavoro (Vocational

