



Il convitto

Situato a pochi passi dalla scuola, dotato di camere da 4/6 posti letto con bagno, lavanderia, sala polifunzionale. Gli alunni sono costantemente seguiti da Educatori professionali che svolgono azione continua di tutor, guida e consulenza per attività didattiche, ricreative e sportive.

Tipologie di servizio:

Convitto maschile: prevede l'accoglienza residenziale da domenica a venerdì pomeriggio.

Semiconvitto maschile e femminile: 4 o 5 pasti settimanali.

Semiconvitto potenziato femminile: prevede colazione, pranzo, attività di studio pomeridiano e cena da lunedì a venerdì.

E' possibile visitare il convitto
previo appuntamento



Istituto Professionale Statale Silvio Fobelli

Via Roma, 9
28862 - CRODO- VB
Tel.+39 032461294
Fax 39 032461548
PEC:
vbic805003@pec.istruzione.it
E-mail: agrario.crodo@innocenzoix.it
Cod.Mecc.VBRA01000N

Dove siamo:



seguici su 

Venite a trovarci durante gli Open Day



IPS Silvio Fobelli

**AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE,
VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI
DEL TERRITORIO E GESTIONE
DELLE RISORSE FORESTALI E
MONTANE**



Chi siamo

Il nostro obiettivo è quello di formare un agrotecnico in possesso di competenze di valorizzazione, produzione e commercializzazione dei prodotti delle filiere agro-silvo-pastorali.

Le materie caratterizzanti evidenziano l'alto grado di specializzazione: Ecopedologia, biologia applicata, chimica applicata e processi di trasformazione, tecniche di allevamento vegetale e animale, agricoltura territoriale ed ecosistemi forestali, economia agraria e dello sviluppo territoriale, sociologia rurale e storia dell'agricoltura, valorizzazione delle attività produttive e legislazione di settore.



Le nostra offerta formativa

Il percorso di studio, distribuito su 5 anni, permette l'accesso a qualsiasi facoltà universitaria.

Accanto a una solida preparazione culturale e professionale, gli alunni potranno esercitarsi nei laboratori scolastici. L'attività pratica è infatti organizzata in blocchi di 5 ore settimanali e prevede:

- Primo biennio: gestione delle aree verdi, gestione dei campi di erbe officinali, apicoltura
 - Terzo anno: produzione didattica di birra, Vermouth e Idromele. Gestione dell'orto scolastico
 - Quarto anno: preparazione di formaggi e attività in stalla
 - Quinto anno: gestione della vigna e produzione dei nostri vini
- Percorsi ordinamentali di alternanza scuola-lavoro e stage aziendali.



I servizi della scuola

- Sportelli di recupero organizzati per materia
- Gruppo di studio specialistico per alunni con BES e DSA
- Laboratorio teatrale e musicale
 - Attività sportive
- Uscite didattiche e visite di istruzione sul territorio
- Partecipazione a concorsi ed eventi
- Gemellaggi e scambi con l'estero, anche Erasmus
- Corsi integrativi: Associazione Italiana Sommelier, certificazione lingua Inglese
- Strutture laboratoriali: informatica, chimica, birrificio, cantina, caseificio
 - Biblioteca
 - Sala polifunzionale
 - Aula Magna