



TU, PROTAGONISTA



it's
experience

INDICE

Chi Siamo	pag.4
Persone al proprio posto	pag.6
Tu aperto al mondo	pag.8
Trinity College	pag.12
I Laboratori delle Idee	pag.14
Pronti per il domani	pag.16
Area Tecno	pag.18
› Design della Comunicazione	
› Elettrico	
› Informatico	
Accademia del Gusto	pag.26
› Enogastronomia	
› Maître di Sala/Bar	
› Arte Bianca	
Impresa Formativa	pag.34
Progetti Speciali	pag.36
Gruppo Sportivo	pag.38
Contatti	pag.40



Chi siamo



Fondazione Ikaros è un'impresa sociale senza fini di lucro che **opera nel settore della formazione da oltre 30 anni**, con l'obiettivo di preparare giovani aperti e competenti, capaci di inserirsi in un contesto lavorativo dinamico e internazionale. **Offre percorsi formativi in 5 sedi distribuite sul territorio lombardo**. La Fondazione modella i suoi percorsi sulle **reali esigenze del mercato professionale**, introducendo già dal **secondo anno gli Stage in aziende selezionate**.

Il nostro metodo educativo valorizza le capacità dell'allievo, assecondandone il talento, ponendo attenzione all'esperienza della bellezza come introduzione al vero.

Tra i suoi obiettivi principali c'è la **formazione di persone libere e responsabili, capaci di affrontare con coscienza il proprio futuro, in un cammino che non è solo professionale, ma che si apre al significato ultimo della vita e del lavoro** come luogo di realizzazione del proprio destino.

“Scopo della Fondazione è promuovere la realizzazione integrale della persona, accompagnandone e sostenendone, attraverso la riscoperta del senso religioso come criterio per l'azione personale, la naturale propensione al compimento di sé, il cui vertice è la libertà, intesa come piena soddisfazione dei propri desideri.”

Art. 2 dello Statuto di Fondazione Ikaros





Persone al proprio posto



Per **valorizzare e rispondere alle esigenze dell'Educatore**, Fondazione Ikaros ha definito una policy di gestione e sviluppo delle persone basata su **3 pilastri**:

SISTEMA RETRIBUTIVO - SISTEMA PERFORMANTE - SISTEMA WELFARE

Il **processo di selezione** e valutazione del potenziale della persona è garanzia della proposta educativa di Fondazione Ikaros e si articola in:

- **INCONTRO CONOSCITIVO** con il Responsabile Diretto
- **TEST E COLLOQUIO PSICOLOGICO**
- **TEST E COLLOQUIO GRAFOLOGICO**
- **TEST E COLLOQUIO POTENZIALE**
- **INCONTRO VALUTATIVO CON IL TEAM HR** composto dal Responsabile Diretto, da un Coach esterno e dal legale rappresentante della Fondazione.

L'ORA DI SENSO RELIGIOSO

Il percorso in Istituto Politecnico ha tra i suoi scopi quello di suscitare nei ragazzi un interesse personale e vivo per la realtà, secondo tutti i fattori di cui essa si compone. Per fare questo occorre un cammino educativo che aiuti a destare la domanda, la curiosità e ad accendere un desiderio di conoscenza. L'ora settimanale di senso religioso diviene così una possibilità per tutti, a prescindere dalla cultura o dal credo di ognuno.

E' un'occasione preziosa per **affrontare insieme i temi importanti dell'uomo e della vita**, prendendo sul serio i grandi interrogativi dell'esistenza.





Tu, aperto al mondo!



Iniziamo così!

PRIMO ANNO

Il primo giorno di scuola delle classi prime si trasforma in **un'avventura indimenticabile al mare**, nella splendida cornice di Varazze. Questa iniziativa unica, offre ai ragazzi l'opportunità di conoscersi meglio, stringere nuove amicizie e creare legami solidi che li accompagneranno per tutto il percorso scolastico. Attraverso attività coinvolgenti come **uscite in barca a vela, escursioni in canoa e momenti di convivialità sulla spiaggia**, i Talenti possono interagire con i propri docenti in un ambiente informale e stimolante.



Il primo
giorno a
Varazze



Experience Week

PRIMO ANNO

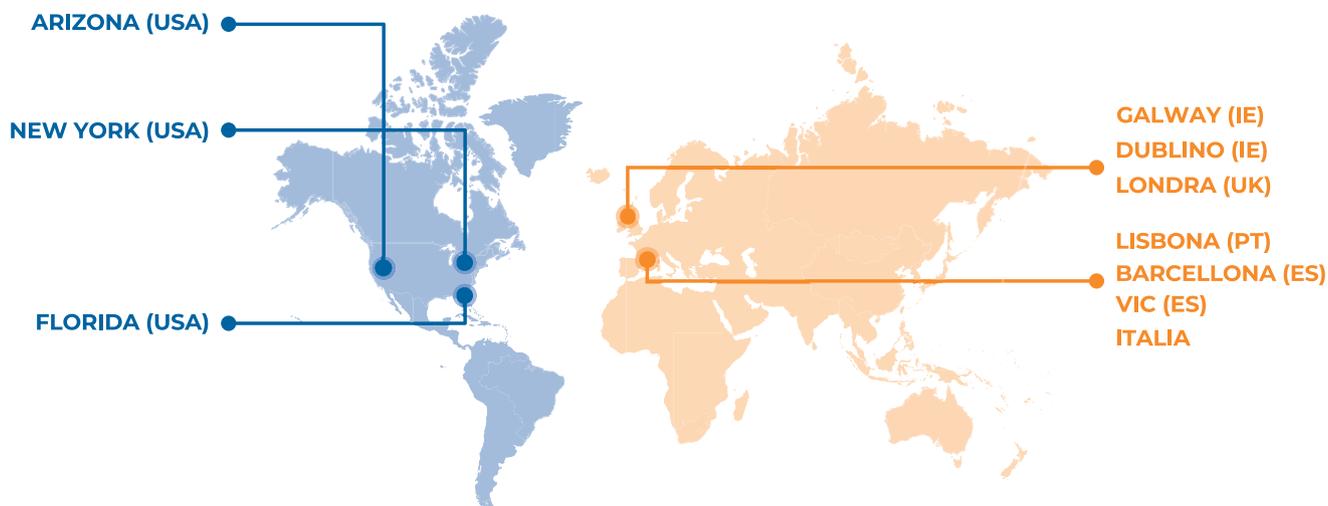
Una settimana ricca di avventura, divertimento e amicizia immersi nella splendida cornice delle Alpi a Bardonecchia. Durante l'**Experience Week**, i partecipanti potranno imparare a sciare, fare emozionanti ciaspolate nella neve, e vivere un'esperienza unica a bordo di un gatto delle nevi sotto le stelle. **Non solo sport e adrenalina, ma anche momenti di crescita personale e di gruppo, attraverso attività che favoriscono il lavoro di squadra e la condivisione.** Ogni giorno, oltre alle attività sulla neve, sono previsti **laboratori di inglese** che permetteranno ai ragazzi di migliorare le proprie competenze linguistiche in modo divertente e pratico. Un'occasione perfetta per chi desidera combinare sport, apprendimento e relazioni autentiche.



Questi siamo noi
a Bardonecchia

International Experience

TERZO ANNO



Studiare all'estero e confrontarsi con grandi realtà aziendali di altri Paesi è un'esperienza di crescita professionale, culturale e umana. In questa prospettiva, Fondazione Ikaros offre ai propri talenti la possibilità di vivere un mese, nel periodo estivo, in **strutture educative negli Stati Uniti o in altri paesi anglofoni**, con lo scopo di migliorare la conoscenza della lingua inglese **certificandola con dei corsi riconosciuti internazionalmente** e di partecipare a visite guidate e incontri con aziende del settore nelle principali città e luoghi d'interesse.

Questi siamo
noi nella
Grande Mela



Progetto ERASMUS

QUARTO ANNO



Con il **Progetto ERASMUS**, Istituto Politecnico offre l'opportunità di svolgere **stage lavorativi all'estero**, consentendo ai nostri Talenti di vivere un'esperienza formativa in un contesto internazionale, arricchendo le proprie competenze professionali e personali. E' un'occasione irripetibile per **migliorare l'uso della lingua straniera**, per **conoscere nuove culture**, stringere amicizie internazionali e **costruire un network professionale** che potrà fare la differenza nel futuro. Scegliere di aderire a questa iniziativa significa investire in sé stessi, ampliare i propri orizzonti e distinguersi in un mercato del lavoro sempre più globale.



Alcune esperienze
dal **progetto**
ERASMUS

Trinity College

Istituto Politecnico è centro Trinity College London 68780 dal 2020: Trinity College London è un ente certificatore internazionale, attivo dal 1877 e presente in oltre 60 paesi nel mondo.

La Riforma della scuola superiore del 2010 pone come obiettivo per la lingua inglese, di raggiungere «un livello di padronanza riconducibile almeno al livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue» (Indicazioni Nazionali). Il presente progetto intende rendere attuabile questo obiettivo, valorizzando l'insegnamento/apprendimento della lingua inglese all'interno dell'Istituto. L'inglese è divenuto lingua veicolare indiscussa nell'attuale mondo globalizzato; comunicare in lingua inglese è una competenza chiave sia per la prosecuzione degli studi in ambito universitario e tanto più per l'inserimento nel mondo del lavoro.

Un esame di lingua inglese, somministrato da un Ente certificatore internazionale come Trinity College London, è una preziosa opportunità per asseverare il traguardo conseguito dai singoli talenti.



L'Istituto Politecnico offre ai propri talenti la possibilità di sostenere esami GESE (Graded Examination in Spoken English), focalizzati sulle abilità di speaking e listening, dal livello B1 CEFR al livello C1 CEFR.

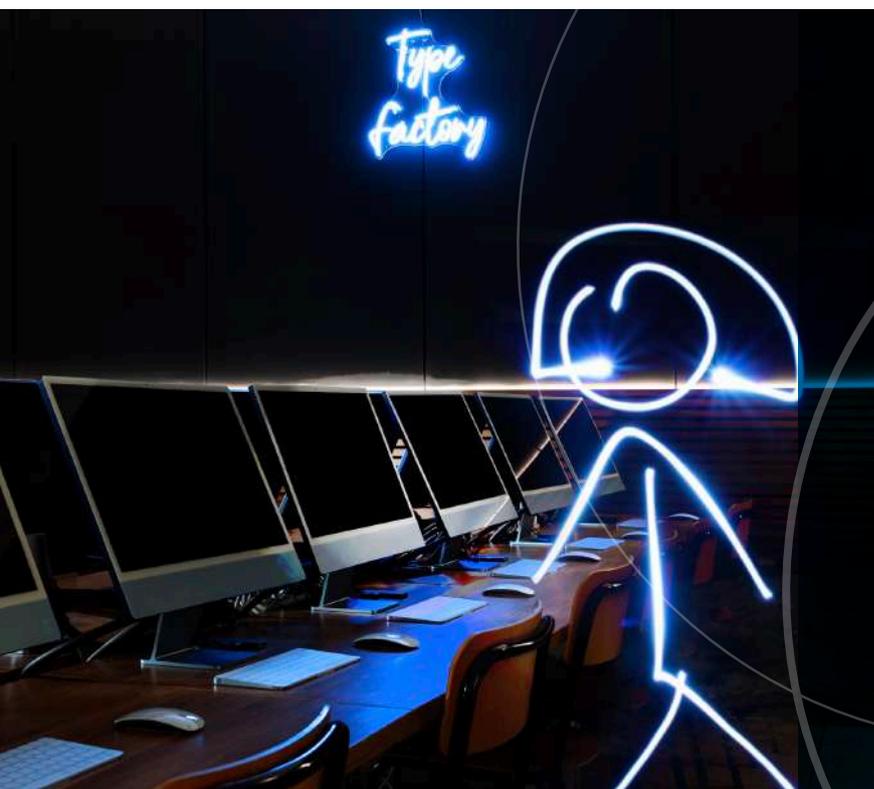
Accanto a questi esami, dallo scorso anno, sono stati avviati anche gli esami Digital Drama. Gli esami per le arti performative Trinity sono studiati in modo da aumentare le capacità di comunicazione e la performance dei talenti per prepararli ad avere successo anche fuori dal palcoscenico. Sviluppano quelle competenze trasversali essenziali per la vita nel XXI secolo, riflettono situazioni del mondo reale e per questo includono compiti che preparano direttamente i candidati ai colloqui di lavoro, a sostenere presentazioni e al confronto con un regista.





I laboratori delle idee

I nostri laboratori non solo ispirano innovazione, ma **rappresentano un ponte tra il percorso scolastico e il mondo delle professioni**. Grazie a tecnologie avanzate e metodologie didattiche aggiornate, gli studenti potranno acquisire abilità tecniche specifiche e sperimentare un contesto professionale reale, utile per favorire **una crescita personale e una preparazione concreta per il loro futuro**.



Due modernissimi laboratori, ciascuno con 30 postazioni iMac di nuova generazione (processori M1 e M3), dove gli studenti potranno imparare e lavorare con i software professionali di grafica più utilizzati nel settore. Grazie al nostro **Laboratorio Stampa, dotato di una stampante digitale Canon C750**, per concretizzare i progetti grafici, visualizzando il risultato finale direttamente su carta, acquisendo competenze pratiche del ciclo produttivo della stampa.

Il Laboratorio Foto/Video è equipaggiato con un set completo, videocamere professionali, luci, sfondi e tutta la strumentazione necessaria per realizzare shooting fotografici, podcast e produzioni video di alta qualità.

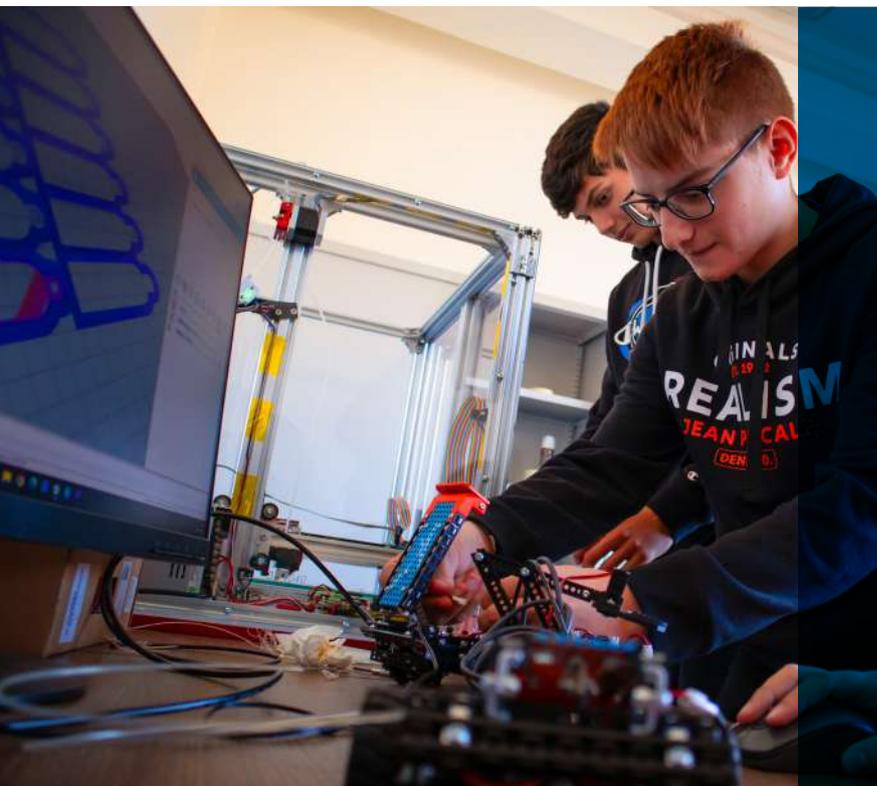
Laboratori
Design della Comunicazione

Il **Laboratorio di Arte Bianca** è attrezzato con impianti di alto livello, tra cui Impastatrici a braccia tuffanti, Impastatrici a spirale e planetarie, nonché forni statici e ventilati per una cottura perfetta. Completano l'attrezzatura le sfogliatrici, ideali per la produzione di pasta sfoglia e dolci da forno.

Per il percorso di Enogastronomia, gli studenti hanno a disposizione un laboratorio all'avanguardia con forni trivalenti, piani cottura professionali, cuoci pasta, frytop e friggitrice, sottovuoto, roner, abbattitori e molto altro. Questo laboratorio permettono di acquisire competenze pratiche simulando le condizioni dei laboratori professionali.

Laboratori

Enogastronomia - Arte Bianca - Sala/Bar



Laboratorio Makers, equipaggiato con un **taglio laser**, **5 stampanti 3D** per piccolo e grande formato, e uno **scanner 3D ottico**, strumenti all'avanguardia che permettono agli studenti di realizzare prototipi e progetti con precisione e creatività.

Laboratorio CAD, fornito di **30 workstation** ad alte prestazioni e un **plotter Canon** per la stampa di grandi formati, ideale per il design tecnico e industriale.

Laboratorio Elettronico/Elettrotecnico specializzato nella progettazione di **pannelli e quadri elettrici e per l'apprendimento della domotica** e delle automazioni elettriche.

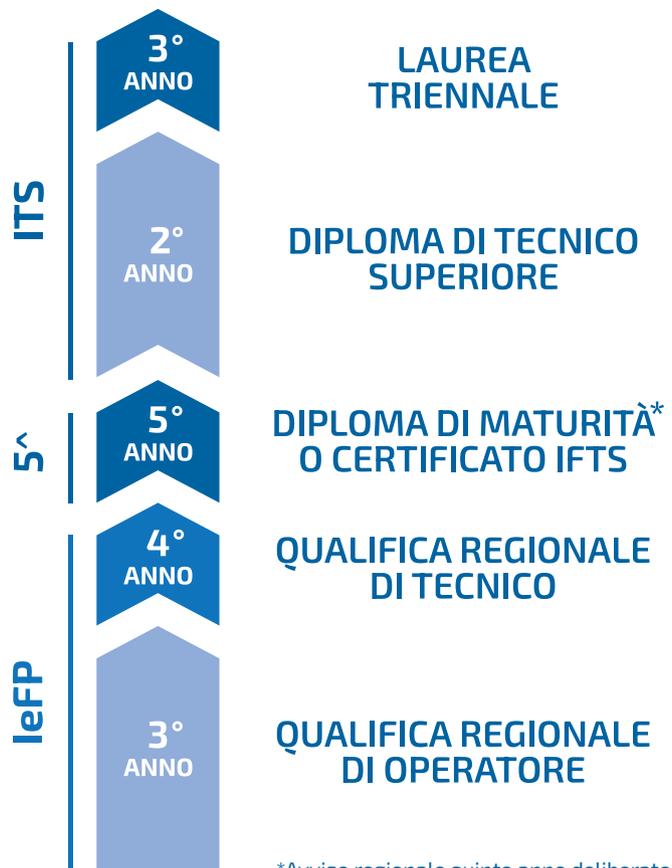
2 Laboratori di Informatica con postazioni per lo sviluppo software e la programmazione.

Laboratori
Elettronico - Informatico

Pronti per il domani

Conoscere, lavorare crescere...

- Dal 2° anno Stage in aziende selezionate
- Progetti interdisciplinari con le imprese
- Educatori provenienti dal mondo aziendale



*Avviso regionale quinto anno deliberato annualmente da Regione Lombardia.



Diploma in 4 ANNI

PERCORSO ELETTRICO

Il percorso quadriennale rappresenta **un'opportunità innovativa** per completare la formazione scolastica in soli quattro anni, garantendo un diploma di maturità equipollente a quello tradizionale. Grazie a un curriculum compatto e a metodologie didattiche moderne, questo programma permette di acquisire le stesse competenze del percorso quinquennale, con un **focus su esperienze pratiche, innovazione digitale e potenziamento delle lingue straniere**. Un'opzione ideale per studenti motivati che desiderano entrare più rapidamente nel mondo del lavoro o proseguire gli studi universitari.

AREA TECNO

DESIGN DELLA COMUNICAZIONE

Grafica, Video Making e Web Design

ELETTRICO

Operatore Elettrico: installazione e cablaggio di componenti elettrici, elettronici e fluidici

INFORMATICA

Specialista IT





L'uomo è ancora il computer più straordinario di tutti.

(John Fitzgerald Kennedy)

In un mondo sempre più globale e connesso sono necessarie figure professionali in grado di muoversi in scioltezza tra pixel, reti informatiche e automazioni industriali. Per sfruttare a pieno le potenzialità delle nuove tecnologie e soprattutto per farne un buon uso.

Materie AREA DI BASE comuni a tutti i percorsi dell'AREA TECNO:

Lettere - Inglese - Matematica - Legislazione d'impresa - Informatica - Educazione motoria - Senso religioso



DESIGN DELLA COMUNICAZIONE

Grafica, Video Making e Web Design



Born to be
Designer

DESIGN DELLA COMUNICAZIONE

Il percorso ha lo scopo di far acquisire le competenze necessarie per sviluppare e realizzare in modo autonomo progetti di comunicazione: che si tratti di progettare siti web, creare locandine e loghi o montare video, il Designer della Comunicazione fa convogliare il mondo dell'arte e del gusto estetico con quello del marketing, creando elaborati grafici d'impatto e adatti al mercato di riferimento.

PERCORSO DIDATTICO

990 ore annuali

AREA DI BASE 45%

AREA TECNICA 55%

- Tecnologie e Computer Grafica
- Storia dell'Arte
- Video-Making e Web Design
- Illustrazione e Progettazione Grafica
- Laboratorio E-Sport
- Marketing e Comunicazione

STAGE DAL SECONDO ANNO

Stage curriculare in aziende del territorio

OPPORTUNITÀ

- › Agenzie pubblicitarie
- › Web Agency
- › Studi di Produzioni Multimediali
- › Marketing e Comunicazione
- › Studi Fotografici
- › Studi di post produzione e videoediting
- › Tipografie

COMPETENZE TECNICHE

- › Padronanza della **Suite Adobe CC**
- › Conoscenza e gestione di progetti grafici online e offline
- › Conoscenza teorica e tecnica della fotografia, del Video Making e del Web Design



Licenza individuale
Adobe Creative Cloud
Inclusa nel Kit

**PERCORSO
QUADRIENNALE**



ELETTRICO

Operatore Elettrico: installazione e cablaggio
di componenti elettrici, elettronici e fluidici



Born to be
Tech

ELETTRICO

Il percorso ha lo scopo di far acquisire le competenze necessarie per unire, far comunicare ed interagire tra di loro i sistemi elettronici, informatici, meccanici affinché il Talento possa diventare un esperto manutentore a 360°.

PERCORSO DIDATTICO

990 ore annuali

AREA DI BASE 45%

AREA TECNICA 55%

- Tecnologie Meccaniche Applicate TMA
- Elettrotecnica
- CAD Elettrico, CAD Meccanico e CAM
- Laboratorio Elettrico, Domotica, PLC
- Microcontrollori, Robotica
- Tecnologie e Tecniche di Installazione e Manutenzione (TTIM)
- Tecnologie Elettriche, Elettroniche Applicate (TEEA)

STAGE DAL SECONDO ANNO

- Stage curricolare in aziende sul territorio;
- Possibilità nel quarto anno di Tirocinio curricolare all'estero con ERASMUS.

OPPORTUNITÀ

- › Tecnico riparatore, manutentore di apparecchiature elettriche ed elettroniche;
- › Installatore, Manutentore di impianti ed apparati elettrici, elettronici, meccanici, termotecnici. Automazione industriale e domotica con Programmazione Logico Cablata (PLC);
- › Operatore, attrezzatore, manutentore mecatronico anche per macchine a Controllo Numerico Computerizzato (CNC);

COMPETENZE TECNICHE

- › Operare nel disegno progettazione assistita al computer (CAD);
- › Prototizzazione rapida con manifattura additiva (CAM);
- › Installatore impianti elettrici civili, Domotici ed industriali;
- › Padronanza programmazione PLC e dispositivi IOT;
- › Manutenzione impianti e sistemi di automazione.





INFORMATICA

Specialista IT

INFORMATICA

Il percorso ha lo scopo di far acquisire le competenze digitali necessarie per gestire in autonomia l'infrastruttura di rete di un'azienda e fornire assistenza tecnica hardware e software. Inoltre il percorso è fortemente improntato sulla sicurezza informatica individuando criticità e sistemi di difesa da applicare in ambito IT.

PERCORSO DIDATTICO

990 ore annuali

AREA DI BASE 45%

AREA TECNICA 55%

- Hardware, Reti e Sistemi Informatic
- Office Automation
- Digital Marketing
- Sicurezza Informatica
- Reti e Server
- LAB. Programmazione

STAGE DAL SECONDO ANNO

Stage curriculare in aziende del territorio

OPPORTUNITÀ

- › Database e Data management
- › Web Engineering e Development
- › IT Administrator
- › Tecnico informatico

COMPETENZE TECNICHE

- › Competenze avanzate Office Automation ed elaborazione di soluzioni gestionali in azienda
- › Progettazione, amministrazione di Database, analisi e portabilità delle informazioni
- › Linguaggi di programmazione orientati al Web e sviluppo di portali dinamici
- › Management di Infrastrutture di Rete e Sistemi Operativi Server
- › Competenze ICT hardware e software, gestione del trouble shooting



La certificazione CISCO è il primo e più diffuso percorso formativo richiesto a network Administrators e sistemisti IT.

ACCADEMIE DEL GUSTO

ENOGASTRONOMIA

Chef, Ristorazione e Catering

MAÎTRE DI SALA/BAR

Accoglienza, Hospitality, Bartender, Mixology
Somministrazione

ARTE BIANCA

Pasticceria, Panificazione, Gelateria, Cioccolateria





Mangiare è incorporare un territorio

(Jean Brunhes)

Oggi il food è un settore in crescita perché le persone sono sempre più attente all'alimentazione. Occorrono perciò figure che conoscano le materie prime e sappiano combinarle con sapienza ed estro. All'interno dell'istituto è presente un Bar Didattico, dove gli studenti del Polo Agro-Alimentare hanno la possibilità di alternare la didattica con attività pratiche per una preparazione completa e professionale.

Materie AREA DI BASE comuni a tutti i percorsi dell'Area Food:

Lettere - Inglese - Matematica - Diritto ed Economia - Informatica - Educazione Motoria - Senso Religioso



ISTITUTO
POLITECNICO

ENOGASTRONOMIA

Chef, Ristorazione e Catering



Born to be
Chef

ENOGASTRONOMIA

Il nostro percorso in enogastronomia è pensato per chi sogna una carriera come chef. L'esperienza che proponiamo ha lo scopo di formare ed educare i Talenti per l'inserimento nel mondo del lavoro, fornendo tutte le competenze necessarie per comprendere a pieno la figura professionale dello chef di cucina. Gli studenti impareranno le basi della cucina, tecniche avanzate di preparazione e presentazione dei piatti, nonché la gestione degli aspetti organizzativi e logistici legati alla ristorazione e al catering.

PERCORSO DIDATTICO

990 ore annuali

AREA DI BASE 45%

AREA TECNICA 55%

- Laboratorio di Cucina
- Scienze Gastronomiche
- Food Design
- Laboratorio Sala e Bar
- Laboratorio Enogastronomia

STAGE DAL SECONDO ANNO

Stage curriculare in aziende del territorio

OPPORTUNITÀ

- › Strutture ricettive, ristoranti e alberghi di tutta Italia
- › Industria alimentare con collaborazioni e formazione in azienda
- › Consulenza food and beverage con testimonianze di chef stellati, maestri caseari, panificatori e produttori bio
- › Visite in università agroalimentari del nord Italia
- › Inserimento nel mondo del lavoro post diploma con aziende del territorio

COMPETENZE TECNICHE

- › Padronanza Tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici, di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità
- › Conoscenza approfondita degli alimenti e delle bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico
- › Conoscenza delle normative vigenti relative alla sicurezza e tracciabilità dei prodotti





MAÎTRE DI SALA/BAR

Accoglienza, Hospitality, Bartender
Mixology, Somministrazione



Born to be
Kind

MAÎTRE DI SALA/BAR

Il percorso di maître di sala e bar rappresenta una via d'eccellenza per chi desidera intraprendere una carriera nel mondo dell'accoglienza e della ristorazione. L'esperienza che forniamo forma ed educa i Talenti al fine di un inserimento nel mondo del lavoro con tutte le competenze necessarie per comprendere a pieno la figura professionale del restaurant & bar manager. Grazie a un mix di teoria e pratica, si acquisiranno abilità tecniche specifiche, dalla gestione del servizio al cliente alla conoscenza dei prodotti enogastronomici, fino alle strategie di management di sala.

PERCORSO DIDATTICO

990 ore annuali

AREA DI BASE 45%

AREA TECNICA 55%

- Accoglienza e Ospitalità
- Laboratorio di sala
- Laboratorio di bar e mixology
- Teoria dell'enogastronomia
- Scienza e Cultura dell'Alimentazione
- Professione Maître e Bartender

STAGE DAL SECONDO ANNO

Stage curriculare in aziende del territorio

OPPORTUNITÀ

- › Strutture ricettive, ristoranti e alberghi di tutta Italia
- › Industria alimentare con collaborazioni e formazione in azienda
- › Consulenza food and beverage con testimonianze di chef stellati, maestri caseari, panificatori e produttori bio
- › Visite in università agroalimentari del nord Italia
- › Inserimento nel mondo del lavoro post diploma con aziende del territorio

COMPETENZE TECNICHE

- › Padronanza Tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici, di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità
- › Conoscenza approfondita degli alimenti e delle bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico
- › Conoscenza delle normative vigenti relative alla sicurezza e tracciabilità dei prodotti





ISTITUTO
POLITECNICO

ARTE BIANCA

Pasticceria, Panificazione, Gelateria
Cioccolateria



Born to be
Sweet

ARTE BIANCA

Il percorso ha lo scopo di far acquisire allo studente le abilità manuali, le tecniche professionali, il senso d'organizzazione del lavoro le conoscenze sulla pasticceria e sui panificati. Inoltre gli studenti avranno la possibilità di effettuare lavorazioni di cake design, torte moderne, cioccolateria, piece di zucchero e di partecipare a concorsi del settore, oltre a poter vivere i laboratori come una vera e propria impresa.

PERCORSO DIDATTICO

990 ore annuali

AREA DI BASE 45%

AREA TECNICA 55%

- Laboratorio Arte Bianca (Pasticceria, Panificazione e Gelateria, Cioccolateria)
- Storia e tecnologia degli alimenti
- Scienze e Cultura dell'Alimentazione
- Gestione Processi Produttivi
- Chimica dei Prodotti Alimentari

STAGE DAL SECONDO ANNO

Stage curriculare in aziende del territorio

OPPORTUNITÀ

- › Strutture ricettive, ristoranti e alberghi
- › Pasticceria in Italia e all'estero
- › Industria alimentare
- › Consulenza Food & Beverage
- › Consulenza GDO

COMPETENZE TECNICHE

- › Produzione di pane e prodotti da forno, prodotti di pasticceria e prodotti dolciari in genere
- › Partecipazione al ciclo produttivo di aziende di pasticceria e di panificazione sia artigianali che industriali
- › Opera nelle diverse fasi della preparazione dei prodotti (dosaggio, impasto, lavorazione, cottura), eseguendo decorazioni e finiture



IMPRESA FORMATIVA

Oltre ai corsi di formazione professionali in **Fondazione Ikaros** è attiva un'impresa formativa atta a colmare la distanza tra il mondo del lavoro e quello scolastico. L'obiettivo è far apprendere e conoscere ai talenti (così vengono chiamati gli studenti) la realtà lavorativa e il modo con il quale devono venire a contatto una volta concluso il percorso di formazione. Tra il mondo del lavoro e la formazione non esiste una vera divisione, ma attraverso il rapporto con la realtà vengono apprese tutte le competenze, lavorative e di formazione.



Fondazione Ikaros, in questo modo, offre servizi alle aziende di catering, preparazioni dolciarie e da forno, negozio aperto di acconciatura ed estetica, servizi di comunicazione, video o foto shooting, il tutto realizzato direttamente dai nostri talenti per dei veri clienti.

Gli eventuali proventi generati da questa attività residuale e commerciale vengono reinvestiti nella stessa Fondazione per la manutenzione e rinnovamento dei laboratori con la finalità di poter formare dei talenti sempre aggiornati rispetto al mondo del lavoro.

Servizi offerti:

ACCADEMIE DEL GUSTO: Catering - Prodotti da asporto - Ricorrenze

AREA TECNO: Servizi di comunicazione per le aziende (servizi fotografici e video, social media, brand identity)



Progetti SPECIALI



Wow
Factory

Wow Factory è il salotto di Istituto Politecnico, dove **facciamo esplodere la creatività dei nostri talenti**. È un palcoscenico, uno studio di produzione dove insieme si studiano e avviano **progetti di podcasting**, si fa esperienza in cabina di regia e curiamo il canale YouTube di Istituto Politecnico, preparando contenuti sempre freschi e... **“WOW”!**

Dai
un'occhiata!



FACCIAMO AFTERNOON

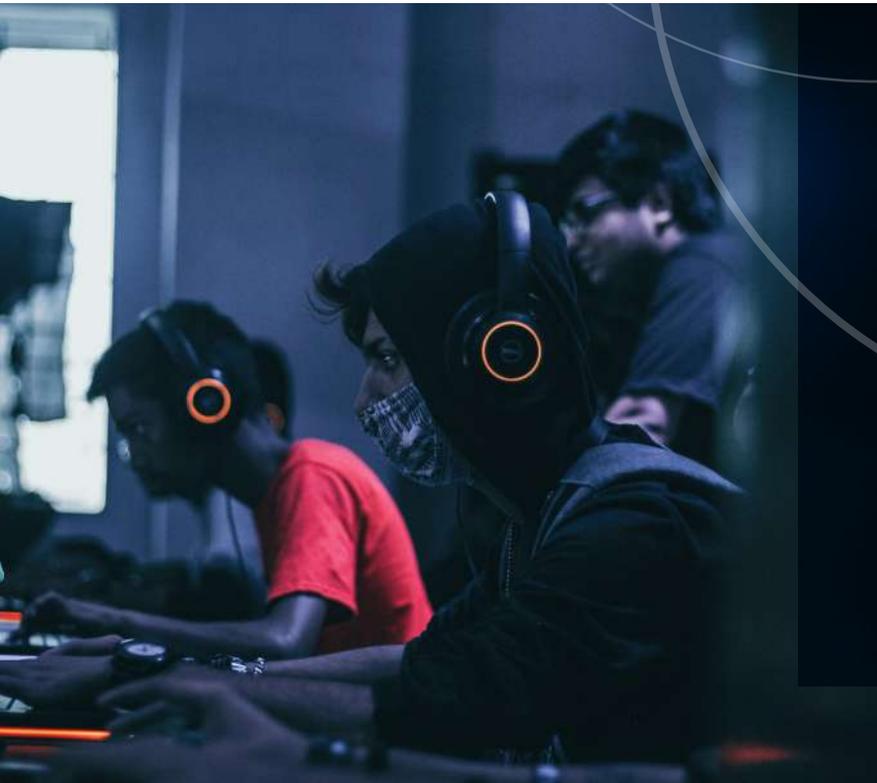
Il progetto ha lo scopo di approfondire e raggiungere le competenze previste dalla normativa regionale, sviluppando le abilità e le conoscenze al di fuori dal normale framework scolastico.

Obiettivo fondamentale e trasversale a tutti i corsi sarà l'acquisizione e il potenziamento delle soft skills.



Musica e produzione musicale - Dipingere (con) la luce- Automotive Technology - Laboratorio di scrittura creativa- Laboratorio Teatrale - Urban Graffiti- Metaverso - Interior Design - Padel - Fotografia - Armocromia - Finanze e Criptovalute - Scacchi - Alfabetizzazione - Editing e Giornalismo...

E-SPORTS



Primo istituto d'Europa ad avere una sala LAN dedicata all'attività didattica e competitiva degli E-Sports: esperti del settore introducono in aula le figure professionali di manager, coach e analyst. Il percorso si completa con simulazioni pratiche dove gli studenti acquisiscono le skills richieste dal mondo del lavoro e hanno la possibilità di accedere alla prima squadra E-sports scolastica in Italia.

GRUPPO SPORTIVO

- NUOTO PER SALVAMENTO
- YOGA
- PALESTRA
- CALCIO A 5
- BASKET
- ARRAMPICATA
- PADEL
- PALLAVOLO



“

Mens sana in corpore sano

(Giovenale)

il nostro gruppo sportivo organizza una fitta rete di attività, tra cui:

- **Tornei e competizioni pomeridiane**
- **Parete di arrampicata nella nostra palestra**
- **Uscite Extra-Scolastiche**
- **Corsi Gratuiti**



Palestra aperta tutti i pomeriggi con accesso libero agli studenti.

Come raggiungerci

- Trasporto pubblico locale (SAB - SAIA - ARRIVA)
- **Trasporto privato** (fermate nel box verde)
- Linea FS Bergamo-Brescia, stazione di Grumello



Trasporto privato

Albano Sant'Alessandro,
Bolgare, Brusaporto,
Capannelle, Cenate Sopra,
Costa di Mezzate, San
Paolo d'Argon, Telgate,
Zanica



Visita la nostra sede
con il **Tour Virtuale!**



INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

Istituto Politecnico - Via San Siro, 40
Grumello del Monte (BG)

Tel. 035 4421082 • Fax 035 0662509

Mail: segreteria@istitutopolitecnico.org

www.istitutopolitecnico.org

OPEN DAY FOR YOU!

Vuoi visitare il nostro istituto e sperimentare dal vivo il nostro metodo educativo?

Contatta il referente **Michele Santini** al **337 1407041**
o scrivi a: orientamento@istitutopolitecnico.org



I nostri partners



TRINITY
COLLEGE LONDON
Registered Exam Centre 68780

GEWISS
ACADEMY

 **induPlast**[®]
plastic packaging

ITALgom
GROUP

 **Legaton**
GROUP

 Madonna
del Boldesico



**RIGO
GOMME**

Driver

PNEUMATICI
E ASSISTENZA



 **italservice 2** s.r.l.



Fondazione Ikaros

Via San Siro 40 - Grumello del Monte (BG)
Tel.: 035 442 1082 - Fax: 035 0662509
segreteria@fondazioneikaros.org

www.fondazioneikaros.org

Ente di formazione accreditato dal 2008 presso Regione Lombardia
all'Albo Regionale dei servizi alla formazione numero 466
REA n. BG - 393042 - C.F. 95178310165 / P.IVA 04704930165



Sistema di gestione qualità certificato

Dal 2020, l'Istituto Politecnico ha adottato la revisione volontaria dei bilanci
con Baker Tilly Revisa per trasparenza e affidabilità verso gli stakeholder.