



**Istituto
Professionale di Stato
Servizi per l'Enogastronomia
· l'Ospitalità Alberghiera
"G. Minuto"
Marina di Massa**



**PTOF
Piano Triennale
Offerta Formativa
2019/2022**

50

1966-2016

Alberghiero

"G. Minuto"

"Hospes hospiti sacer"



50
1966-2016
Alberghiero
"G. Minuto"

Istituto Professionale di Stato
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"G. Minuto"

C.F. 80003900455

Sede centrale:

Via Casone a Mare,
54100 Marina di Massa (MS)

Tel. +39 0585 240523

Fax +39 0585 240673

info@alberghieromarinadimassa.it

mshr010005@istruzione.it

mshr010005@pec.istruzione.it

www.alberghieromarinadimassa.gov.it

Succursale:

"G. Toniolo" - Via XXVII Aprile
54100 Massa (MS)

Tel. +39 0585 251110

Convitto

Tel. +39 0585 869351

Dirigente Scolastico

Maria Ramunno

Collaboratori Dirigente

Giovanna Ponzanelli

Maria Adele Barberi

Carla Ferrari

Carla Buffa

Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi

Gianluca Bisani

Referente Convitto

Daniele Lorenzetti



Per informazioni segreteria sede centrale
aperta al pubblico

Da Lunedì a Venerdì
ore 7.45/8.00
ore 10.15/11.15

Lunedì-Mercoledì-Venerdì
ore 12.50/13.20

indice

- 1** La nostra scuola
- 2** Breve storia dell'Istituto
- 3** Principali collaborazioni dell'Istituto
- 4** Cos'è il Piano Triennale dell'Offerta Formativa
La proposta dell'Istituto "G.Minuto"
- 6** Convitto annesso e Semiconvitto
- 7** Finalità dell'Istituto
- 8** Figure di riferimento organizzativo e gestionale
- 12** Il percorso di studio istituzionale e formazione professionale
- 17** Iniziative di potenziamento dell'offerta formativa
- 18** Attività formative rivolte al personale docente e ATA
- 19** Analisi del fabbisogno di infrastrutture e di attrezzature materiali
Un ambiente per crescere insieme
Il Regolamento interno e Regolamento di Disciplina
- 20** Il patto formativo
- 22** La valutazione
- 24** La valutazione negli scrutini finali
- 26** L'attività di stage
- 27** I progetti istituzionali e storici
- 31** Protocollo di accoglienza degli allievi diversamente abili
- 33** Protocollo di accoglienza degli allievi con disturbo specifico di apprendimento
- 34** Protocollo di accoglienza degli allievi con bisogni educativi speciali
- 35** Attività di formazione in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro
Attività di formazione e certificazione delle competenze ai sensi del DRT 559/2008
Visite guidate e viaggi d'istruzione

Allegato 1 Regolamento d'Istituto

Allegato 2 Rapporto di Autovalutazione

Allegato 3 Atto di Indirizzo del Dirigente Scolastico

La nostra scuola

L'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera **"Giuseppe Minuto"** di Massa, con il Convitto annesso, è una scuola Secondaria Statale di Secondo Grado situata in un territorio a vocazione prettamente turistica.

Rappresenta da oltre 50 anni un centro di riferimento di notevole importanza per le agenzie formative, le associazioni professionali e le imprese del comparto turistico della regione settentrionale della Toscana. L'Istituto professionale "Minuto" è associato alla Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri (ReNaIA), fa parte del CIPAT (Consorzio Istituti Professionali Associati della Toscana), del Polo Tecnico Professionale "Toscana Nord Turismo", del Polo Tecnico Professionale "Super Yacht Academy", del Polo Tecnico Professionale interregionale "Montale", ed è tra i partner nella costituzione dell'ITS "Hospitality Management", che vede come capofila la Fondazione Universitaria "Campus" di Lucca. L'Istituto eroga borse di studio Erasmus Plus per stage e tirocini all'estero (Germania, Francia, Regno Unito, Repubblica Ceca) ed ha in atto gemellaggi linguistici, didattici e professionali con i seguenti Istituti:
Alberghiero "Finosello" di Ajaccio - Corsica
Alberghiero "Bise" di Bonneville - Alta Savoia.

Le attività dell'Istituto sono istituzionalmente indirizzate a favorire il collegamento tra scuola e mondo del lavoro; tutti gli studenti, nel loro percorso formativo, acquisiscono le competenze teorico-pratiche necessarie accompagnate da un'intensa attività di alternanza scuola-lavoro per potersi inserire agevolmente e in maniera qualificata nei settori lavorativi dell'accoglienza turistica e dell'enogastronomia. In questi anni sono stati preparati migliaia di futuri maître, chef e receptionist di alto livello, molti dei quali si sono affermati in campo professionale in ogni parte del mondo.

Gli studenti frequentanti provengono da un bacino di utenza molto ampio delle province toscane e delle regioni limitrofe, grazie anche alla presenza del Convitto annesso all'Istituzione scolastica.

Breve storia dell'Istituto

L'Istituto Alberghiero "G.Minuto" di Marina di Massa è storicamente uno dei più rinomati e prestigiosi Istituti Alberghieri d'Italia. È intitolato ad un giovane partigiano massese diciannovenne, Giuseppe Minuto, morto nel 1944 per aver partecipato come volontario, credendo profondamente nei valori della libertà e della giustizia, ad un'azione contro le carceri penali di Massa.

La Scuola è nata nel 1962 come sede distaccata dell'Istituto Alberghiero "A.Saffi" di Firenze, e dal 1° Ottobre 1966 è diventata istituto autonomo.

All'Istituto è annesso il Convitto maschile e femminile che accoglie ogni anno un centinaio di studenti convittori e semiconvittori.

Nel 1979 il Convitto fu trasferito nell'ex colonia Parmense, in via Casone a Mare, che nel 1982 è diventata anche l'attuale sede dell'Istituto.

Il prestigioso edificio della colonia Parmense è stato acquisito dal Comune di Massa per dare all'Istituto e al Convitto una sede adeguata alle esigenze didattiche ed educative. La struttura è ampia e inserita in ambiente naturale di tipo mediterraneo di particolare bellezza.

Dal 2010 la scuola, che accoglie quasi un migliaio di studenti, ha anche una succursale, situata nel centro di Massa.

L'Istituto vanta un'esperienza consolidata nel settore ristorativo e turistico e ha raggiunto nel tempo un alto livello nella formazione professionale alberghiera.

I suoi allievi trovano con facilità occupazione sia in Italia che all'estero ed hanno quotidianamente reali occasioni di apprendimento e di esercitazione attraverso l'organizzazione di manifestazioni, sia all'interno che all'esterno dell'Istituto, per conto degli Enti e delle Associazioni della Provincia di Massa-Carrara e della Toscana.

Nel 1982 e nel 2004 i Presidenti della Repubblica Sandro Pertini e Carlo Azeglio Ciampi hanno onorato l'Istituto con la loro visita.

Principali collaborazioni dell'Istituto

L'Istituto, inserito nell'Ambito Territoriale 16 della Provincia di Massa-Carrara, collabora fattivamente con:

- Uffici Scolastici Regionale e Territoriale
 - La Regione Toscana
 - Provincia di Massa-Carrara
 - Comuni di Massa e Carrara
 - Comuni della riviera Apuana e della Lunigiana
 - Azienda ASL Toscana Nord-Ovest
 - Prefettura
 - Procura della Repubblica
 - Tribunale di Massa
 - Questura
 - Carabinieri
 - Polizia di Stato
 - Polstrada Sez. Massa progetti Educazione Stradale
 - Vigili del Fuoco
 - Polizia Stradale
 - Camera di Commercio
 - Diocesi di Massa-Carrara
 - Università di Pisa - Facoltà di Agraria
 - Centro dell'Impiego di Massa
 - EURES
 - ANPAL
 - Agenzia Formativa "Serindform di Massa"
 - Agenzia formativa "Laboratorio Archimede" di Prato
 - Agenzia Formativa IAL di Firenze
 - Consorzio "Mare-Monti"
 - Marmotec di Carrara
 - Ente Fiera Carrara
 - Banca BVLG
 - C.O.N.I.
 - Panathlon Club di Carrara e Massa
 - Circolo della Vela di Marina di Massa
 - A.S.D. Ippomare Marina di Massa
 - A.S.D. Ricortola 1972 Marina di Massa
 - Accademia del Gusto
 - Accademia della Cucina
 - Lyons Club
 - Rotary Club
 - Fondazione Federico Gaffino di Roma
 - Onlus "Le Olimpiadi del Cuore"
 - Onlus Fondazione Giovanni Paolo II
 - Circolo Alberto Benetti e UISP Grande Età
 - Centro Educazione del Gusto di Prato
 - Onlus "Associazione per la Cura del Comportamento Alimentare" di Carrara
 - Associazione Italiana Dislessia
 - Associazione Autismo Apuania
 - A.PO.DI. Associazione Disabili Don Gnocchi Marina di Massa
 - Associazione gestori parchi di campeggi, Via delle Pinete 412 - Marina di Massa
- Collabora, inoltre, con le seguenti Associazioni di settore:
- Federazione Italiana Cuochi
 - Associazione Professionale Cuochi Italiani
 - Associazione Nazionale Sommelier
 - Confesercenti
 - F.I.P.E.
 - Federalberghi
 - Associazione Maître Italiani Ristoranti e Alberghi
 - Associazione gestori parchi di campeggi
 - Associazione balneari

Cos'è il Piano Triennale dell'Offerta Formativa

È il piano di programmazione triennale dell'offerta formativa per il potenziamento dei saperi e delle competenze delle studentesse e degli studenti e per l'apertura della comunità scolastica al territorio con il pieno coinvolgimento delle Istituzioni e delle realtà locali.

La compiuta realizzazione del curriculum scolastico e il raggiungimento degli obiettivi fissati dalla legge n.107 del 13/07/2015 si attuano attraverso l'autonomia della scuola che si manifesta nell'individuazione:

- delle discipline e delle attività liberamente scelte della quota di curriculum loro riservata;
- del perseguimento degli obiettivi di potenziamento individuati dal Collegio dei Docenti, sulla base della normativa ministeriale, in relazione alle esigenze dell'Istituto;
- delle possibilità di opzione offerte agli studenti e alle famiglie;
- delle discipline e attività aggiuntive nella quota facoltativa del curriculum;
- delle azioni di continuità, orientamento, sostegno e recupero corrispondenti alle esigenze degli alunni concretamente rilevate;
- delle modalità e dei criteri per la valutazione degli alunni e per il riconoscimento dei crediti;
- dell'organizzazione adottata per la realizzazione degli obiettivi generali e specifici dell'azione didattica;
- di una programmazione didattica e di strumenti di verifica organizzati per dipartimenti;
- dei progetti di ricerca e sperimentazione;
- dell'aggiornamento del personale Docente e ATA.

La proposta dell'Istituto "G.Minuto"

L'Istituto offre la propria opera a studenti che, una volta terminata la scuola secondaria di primo grado, manifestino interesse per un lavoro nel mondo turistico-alberghiero, per uno studio che combini discipline professionalizzanti orientate alla pratica e per discipline orientate alla formazione linguistica e alla cultura generale, per uno studio finalizzato al lavoro ma che permetta anche l'iscrizione all'università o a corsi di formazione di livello superiore. L'offerta si rivolge ai giovani che hanno volontà di collaborare con gli altri, che dimostrano versatilità e capacità di adattamento, che amano il contatto con le persone, che desiderano utilizzare attrezzature e strumenti tecnologici, che sono interessati a stage scuola-lavoro, che vogliono vedere il risultato concreto dei loro sforzi in modi e forme immediati.

Dedichiamo una particolare attenzione a

i rapporti con le famiglie;

la formazione che ricevono gli allievi dell'Istituto Professionale "G. MINUTO" è attenta alle varie tappe della crescita e si fonda, quando necessario, su un curriculum personalizzato; affinché questa formazione sia efficace, è richiesta la collaborazione dei genitori, primi responsabili del percorso di maturazione dei propri figli; a tale scopo nel corso dell'anno scolastico si realizzano incontri personali e collettivi con le famiglie, volti a creare occasioni di confronto e di dialogo su tematiche educative al fine di sostenere la motivazione ed il successo scolastico attraverso una maggiore centralità e responsabilità del ruolo familiare.

La preparazione per l'inserimento nel mondo del lavoro che avviene:

- fornendo una specifica formazione giuridico-economica curriculare che sia patrimonio di conoscenze all'ingresso nel mondo del lavoro;
- sviluppando negli studenti senso di collaborazione, ordine e responsabilità, al fine di acquisire le necessarie competenze spendibili nelle relazioni sociali e nell'ambito professionale.

Al fine di ampliare le conoscenze acquisite, imparare a lavorare, perfezionare le lingue straniere e sviluppare il senso di ospitalità, l'Istituto, oltre alle discipline curriculari previste dal Ministero, offre ai propri studenti la possibilità di svolgere:

- attività di stage in cucina, sala e ricevimento, in affiancamento a professionisti del settore, presso i migliori alberghi e ristoranti della città di Massa-Carrara e località limitrofe già a partire dal secondo anno scolastico;
- scambi culturali/stage con l'estero presso strutture ricettive qualificate nel periodo estivo accessibili a studenti meritevoli che ne facciano richiesta;
- incontri e lezioni specifiche con professionisti del settore alberghiero;
- attività extrascolastiche di tipo sportivo, culturale e sociale;
- concorsi e manifestazioni di prestigio nel settore enogastronomico e ricettivo;
- gestione ristorante didattico.

L'IPSEOA MINUTO considera suo obiettivo fondamentale l'educazione alla democrazia e alla legalità e iscrive tra i suoi principi fondamentali l'accettazione delle regole da parte dei ragazzi, la partecipazione alla vita comunitaria e il loro avviamento al corretto dialogo con il contesto civile che li circonda, in modo che apprezzino, in un confronto democratico, la libertà di espressione delle proprie opinioni nel rispetto di quelle degli altri, consci dell'appartenenza a una comune cittadinanza nazionale ed europea e del profondo legame che deve unire i popoli del mondo.

Convitto annesso

Il Convitto maschile e femminile, istituito con Decreto del Presidente della Repubblica 30 Settembre 1972, n°1270, fornisce i seguenti servizi ed è parte integrante dell'Istituto.

Assicura il carattere residenziale dei Corsi di Studio dal lunedì al venerdì e rappresenta un mezzo particolarmente idoneo a rendere più proficui sia l'insegnamento che l'opera educativa e di formazione degli alunni.

Sono presenti una serie di attività che permettono di sviluppare ulteriormente il progetto formativo e di crescita degli alunni, quali: lezioni di laboratorio teatrale, uscite pomeridiane per tempo libero assieme agli Educatori, uscite serali per assistere a spettacoli cinematografici e teatrali, attività di lettura e di biblioteca, aula computer con accesso ad internet, produzione video e cortometraggi, attività sportive e ricreative, partecipazione ad eventi e manifestazioni, viaggi di istruzione e visite guidate.

Semiconvitto

Fornisce strumenti didattici ed assistenza indirizzata a migliorare la preparazione, lo sviluppo delle potenzialità individuali e la vita di relazione degli alunni.

Dopo il pranzo, consumato assieme ai convittori, e le attività ricreative, si svolge lo studio, dalle ore 14.45 alle ore 16.45, dal lunedì al venerdì, in idonei locali.

Finalità dell'Istituto

Tenuto conto di quanto previsto dalla legge 107 n°1, dell'Atto di Indirizzo emanato dal Dirigente Scolastico in funzione della stesura del PTOF 2019-22, del Rapporto di Auto Valutazione, del Piano di Miglioramento, delle proposte e dei pareri formulati dal Collegio Docenti, dal Consiglio di Istituto, dagli Enti Locali e dalle diverse realtà Istituzionali, culturali, sociali ed economiche operanti nel territorio, la scuola si dà le seguenti finalità:

- innalzare i livelli di istruzione e le competenze degli allievi;
- aumentare la percentuale di successo scolastico;
- contrastare le disuguaglianze socio-culturali e territoriali;
- intervenire tempestivamente sugli alunni a rischio e abbassare le percentuali di dispersione e abbandono adottando le metodologie ritenute più idonee a perseguire tali scopi;
- garantire il rispetto della persona educando alla pari dignità tra uomo e donna e alla valorizzazione delle differenze di etnia, religione, lingua, opinioni politiche e condizioni sociali;
- promuovere la collaborazione e la partecipazione attiva delle famiglie;
- realizzare una formazione culturale e sociale civile e democratica;
- garantire il rispetto della libertà di insegnamento dei docenti e di espressione degli alunni;
- promuovere la partecipazione attiva e il senso di responsabilità negli studenti;
- valorizzare le eccellenze;
- operare per il miglioramento del clima relazionale e del benessere organizzativo;
- migliorare la collaborazione con il territorio;
- migliorare le competenze relative alle tecnologie digitali anche al fine di favorire i processi di dematerializzazione e trasparenza amministrativa.

Figure di riferimento organizzativo e gestionale

L'Istituto ha individuato le seguenti figure di supporto all'organizzazione e alla didattica, che verranno istituite secondo le risorse disponibili:

Collaboratore del Dirigente Scolastico con funzioni vicarie, con i seguenti compiti:

- Sostituire il Dirigente in sua assenza e rappresentarlo, su delega, nelle riunioni istituzionali.
- Firmare in luogo del DS documenti e atti con l'eccezione di quelli non delegabili.
- In casi particolari, e previa consultazione del DS, firmare documenti contabili contenenti impegni di spesa.
- Collaborare con il Dirigente nella stesura dell'OdG del Collegio Docenti e sue articolazioni, dei Consigli di Classe e nella predisposizione e controllo delle circolari.
- Aggiornare il Dirigente sulle criticità emerse nei plessi della scuola.
- Svolgere azione di costante raccordo con gli altri collaboratori del Dirigente e di comune intesa.
- Ricevere docenti, studenti e famiglie.
- Esercitare azione di sorveglianza del rispetto dei regolamenti.
- Provvedere alla sostituzione degli insegnanti assenti, in sinergia con la segreteria del personale.
- Registrare il ripetersi di azioni scorrette per gli eventuali provvedimenti disciplinari.
- Elaborare il piano di vigilanza dell'intervallo e controllarne l'esecuzione.
- Collaborare alla revisione annuale del POF triennale.

Secondo collaboratore del Dirigente, con i seguenti compiti:

- Sostituire il Dirigente in sua assenza.
- Firmare in luogo del DS documenti e atti con l'eccezione di quelli non delegabili.
- Collaborare con il Dirigente nella stesura dell'OdG del Collegio Docenti e sue articolazioni, dei Consigli di Classe e nella predisposizione e controllo delle circolari.
- Aggiornare il Dirigente sulle criticità emerse nei plessi della scuola.
- Svolgere azione di costante raccordo con gli altri collaboratori del Dirigente e di comune intesa.

- Ricevere docenti, studenti e famiglie.
- Esercitare azione di sorveglianza del rispetto dei regolamenti.
- Provvedere alla sostituzione degli insegnanti assenti, in sinergia con la segreteria del personale.
- Registrare il ripetersi di azioni scorrette per gli eventuali provvedimenti disciplinari.
- Elaborare il piano di vigilanza dell'intervallo e controllarne l'esecuzione.

Collaboratori per le attività di supporto organizzativo e didattico, con i seguenti compiti:

- Sovrintendere all'attività lavorativa e garantire l'attuazione delle direttive ricevute, controllandone la corretta esecuzione da parte dei lavoratori ed esercitando un funzionale potere di iniziativa.
- Firmare in luogo del DS circolari interne, previa consultazione del Dirigente Scolastico o di un suo collaboratore.
- Collaborare con il Dirigente nella predisposizione e controllo delle circolari.
- Aggiornare il Dirigente sulle criticità emerse nei plessi della scuola.
- Svolgere azione di costante raccordo con i collaboratori del Dirigente e di comune intesa.
- Ricevere docenti, studenti e famiglie.
- Esercitare azione di sorveglianza del rispetto dei regolamenti.
- Provvedere alla sostituzione degli insegnanti assenti, in sinergia con la segreteria del personale.
- Registrare il ripetersi di azioni scorrette per gli eventuali provvedimenti disciplinari.
- Rilasciare le necessarie autorizzazioni alle uscite anticipate e agli ingressi in ritardo controllare l'esecuzione del piano di sorveglianza durante l'intervallo.

Funzioni strumentali con i seguenti compiti:

Coordinare alcune aree del P.O.F. o progetti ritenuti dal Collegio stesso di particolare rilevanza nello sviluppo della mission dell'Istituto.

Aree delle funzioni obiettivo a.s. 2019/20

1. Gestione PTOF e autovalutazione di Istituto
2. Continuità, Orientamento e Controllo alla dispersione scolastica
3. Alternanza Scuola Lavoro e ambito professionale (tirocini, stage, convegni e gare)
4. Progetti con l'estero
5. Formazione, sviluppo e valorizzazione delle risorse umane

Coordinatori di classe, con i seguenti compiti:

- Sono delegati a presiedere i consigli di classe e le assemblee e con i genitori qualora non sia presente il Dirigente Scolastico.
- Accogliere, con particolare attenzione alla corretta informazione sul piano di evacuazione e di emergenza.
- Curare la corretta tenuta del registro dei verbali del consiglio di classe.
- Controllare la corretta tenuta del registro di classe, cartaceo e elettronico.
- Segnalare al Dirigente scolastico i casi difficili o problematici.
- Curare i contatti con famiglie e studenti, anche attraverso la documentazione in uscita dal CdC (lettere alle famiglie, comunicazioni interne...).
- Verificare le note disciplinari, i ritardi, le uscite e le assenze degli studenti ed eventualmente contatta la famiglia o segnalare al Dirigente o suo collaboratore.
- Richiedere al Dirigente Scolastico la convocazione di eventuali consigli di classe straordinari, anche finalizzati alla stesura del PdP (piano didattico personalizzato) per alunni con bisogni educativi speciali.
- Coordinare la stesura del PDP per gli alunni BES della classe.
- Dopo gli scrutini finali, contattare telefonicamente la famiglia degli alunni non ammessi alla classe successiva.

I coordinatori possono contare sul supporto dei Docenti del Consiglio di classe individuati come collaboratori/vice coordinatori.

Referenti

Sono individuate le seguenti aree di intervento:

- Educazione salute
- Gruppo sportivo
- Laboratorio Teatrale
- Concorsi ed eventi area professionale
- Concorsi non professionali
- Parlamento studenti e Consulta provinciale
- Treno della memoria
- INVALSI
- Comunicazione
- Autismo
- BES
- Alunni non italofoeni e/o adottati
- Cyberbullismo e Bullismo
- Responsabili laboratori
- Passaggi/Passerelle/Idoneità

Commissioni per l'organizzazione e la gestione di particolari aree di intervento

- Commissione PTOF
- Commissione orario e recuperi
- Commissione viaggi di istruzione
- Commissione elettorale
- Commissione a supporto di alunni con BES
- Commissione leFP
- Commissione Classi: Staff di dirigenza con il supporto del referente BES

**Il percorso
di studio
istituzionale
e formazione
professionale**

Profilo del Tecnico dei servizi per l'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la tecnica e la creatività del settore pasticceria;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Il profilo del Tecnico dei servizi per l'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera, come precedentemente detto, presenta le seguenti articolazioni: "Enogastronomia", "Corso di pasticceria", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica".

Ciascuna delle articolazioni prevede una propria specificità:

- nell'articolazione "Enogastronomia", il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche;

- nell'articolazione del "Corso di pasticceria", il diplomato ha la finalità di conoscere il mestiere del pasticciere e della gestione del laboratorio e della produzione.
Gli argomenti trattati vanno dalle attrezzature ed utensileria nel laboratorio di pasticceria ai prodotti di base della pasticceria, con esercitazioni in laboratorio;

- nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici;

- nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

I corsi di studio sono suddivisi in:

percorso di istruzione quinquennale articolato in

- a. un biennio comune a tutti gli indirizzi;
- b. un triennio di specializzazione differenziato per le specifiche articolazioni: enogastronomia, pasticceria, sala e vendita, accoglienza turistica.

BIENNIO

Area generale comune a tutti gli indirizzi			
Assi culturali	Monte ore biennio	Insegnamenti	Monte ore di riferimento
Asse dei linguaggi	462	Italiano	264
		Inglese	198
Asse matematico	264	Matematica	264
Asse storico sociale	264	Storia e Geografia	132
		Diritto e Economia	132
Scienze motorie	132	Scienze motorie	132
IRC o attività alternative	66	IRC o attività alternative	66
Totale Area generale	1.188 ore		1.188 ore
Area di indirizzo			
Asse dei linguaggi	924	Seconda lingua straniera	99/132
Asse scientifico, tecnologico e professionale*		Scienze integrate	99/132
		TIC	99/132
		Scienza degli Alimenti	132
		Laboratorio di servizi Enogastronomici - Cucina	132/165
		Laboratorio di servizi Enogastronomici - Bar - Sala e Vendita	132/165
		Laboratorio di servizi Accoglienza Turistica	132/165
Di cui compresenza	396 ore		
Totale area di indirizzo	924 ore		924
TOTALE BIENNIO	2.112 ore		
Di cui personalizzazione degli apprendimenti	264 ore		

TRIENNIO

(TERZO, QUARTO E QUINTO ANNO)

AREA GENERALE comune a tutti gli indirizzi (462 ore annuali, corrispondenti a 14 ore settimanali)

Area generale comune a tutti gli indirizzi				
Assi culturali	Insegnamenti	Monte ore 3° anno	Monte ore 4° anno	Monte ore 5° anno
Asse dei linguaggi	Lingua Italiana	132	132	132
	Lingua Inglese	66	66	66
Asse storico sociale	Storia	66	66	66
Asse matematico	Matematica	99	99	99
	Scienze motorie	66	66	66
	IRC o attività alternative	33	33	33
Totale ore Area generale		462	462	462

AREA DI INDIRIZZO (594 ore corrispondenti a 18 ore settimanali)**

Area di indirizzo				
Assi culturali	Insegnamenti	Monte ore 3° anno	Monte ore 4° anno	Monte ore 5° anno
Asse dei linguaggi	Seconda Lingua straniera	99	99	99/132
Asse scientifico tecnologico e professionale	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	0/165	0/132	0/165
	Laboratorio Enogastronomia - Cucina	0/231	0/231	0/198
	Laboratorio Enogastronomia - Bar Sala e Vendita	0/231	0/198	0/165
	Laboratorio Accoglienza turistica	0/231	0/198	0/165
	Laboratorio di Arte Bianca e Pasticceria	0/231	0/165	0/165
	Diritto e tecniche amministrative	99/132	99/132	99/132
	Tecniche di comunicazione	0/66	0/66	0/66
	Arte e territorio	0/99	0/99	0/99
	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi		0/66	0/66
Totale area di indirizzo		594	594	594
Di cui compresenza			132	

** Le discipline con soglia minima pari a 0 sono da considerare alternative sulla base dei differenti percorsi di uscita definiti dalle scuole ai sensi dell'art. 3 comma 5, a seguito delle specifiche caratterizzazioni, in relazione alle macro aree di attività che identificano la filiera e le figure professionali di riferimento.

Per la classe prima il collegio per l'anno scolastico ha deliberato il seguente orario

Area generale comune a tutti gli indirizzi			
Assi culturali	Insegnamenti	Ore settimanali classe prima	Monte ore di riferimento classe prima
Asse dei linguaggi	Italiano	4	132
	Inglese	3	99
Asse matematico	Matematica	4	132
Asse storico sociale	Storia	1	33
	Geografia	1	33
	Diritto e economia	2	66
Scienze motorie	Scienze motorie	2	66
IRC o attività alternative	IRC o attività alternative	1	33
Totale Area generale		18	594
Asse dei linguaggi	Seconda Lingua straniera	2	66*
	Scienze integrate - Fisica	2	66
	TIC	2	66*
	Scienza degli Alimenti	2	66*
	Laboratori di servizi Enogastronomici - Cucina	2 + 2	132 (di cui 66 in compresenza con Scienza degli Alimenti)
	Laboratorio di servizi Enogastronomici - Bar Sala e Vendita	2 + 2	132 (di cui 66 in compresenza con Seconda Lingua straniera)
	Laboratorio di servizi Accoglienza Turistica	2 + 2	132 (di cui 66 in compresenza con TIC)
Di cui compresenza		6	198
Totale Area di indirizzo		14	462
Totale Classe Prima		32	1.056
Di cui personalizzazione degli apprendimenti			

Iniziative di potenziamento dell'offerta formativa

Iniziative di potenziamento dell'offerta formativa per l'a.s. 2019/20

I Docenti, nell'a.s.2019/20, saranno impegnati nelle seguenti iniziative di potenziamento dell'offerta formativa e delle attività progettuali, per il raggiungimento degli obiettivi formativi individuati come prioritari, in riferimento anche alle competenze chiave di cittadinanza attiva:

- valorizzazione, potenziamento e recupero delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea;
- potenziamento delle competenze nella pratica e nella cultura nell'arte e nella storia dell'arte, nel cinema, nelle tecniche e nei media di produzione e di diffusione delle immagini e dei suoni, anche mediante il coinvolgimento dei musei e degli altri istituti pubblici e privati operanti in tali settori;
- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità;
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali;
- alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini;
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico;
- potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore;

- apertura pomeridiana delle scuole e riduzione del numero di alunni e di studenti per classe o per articolazioni di gruppi di classi, anche con potenziamento del tempo scolastico o rimodulazione del monte orario rispetto a quanto indicato dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n. 8;
- alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come seconda lingua attraverso corsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana;
- attività di progettazione, coordinamento, realizzazione del piano di formazione, funzione tutoriale e di orientamento e vari altri ruoli di utilità e supporto all'organizzazione scolastica.

Attività formative rivolte al personale docente e ATA

- Corso di formazione di lingua inglese
- Corso di formazione per livelli sull'uso delle tecnologie informatiche e loro applicazioni didattiche
- Corso di formazione su BES e DSA
- Corso di formazione sulle problematiche adolescenziali
- Alternanza scuola-lavoro
- Attività di formazione in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro
- Certificazioni HACCP
- Primo soccorso
- BLSD
- Formazione registro elettronico

Al termine di ogni corso è previsto un questionario di gradimento.

Analisi del fabbisogno di infrastrutture e di attrezzature materiali

Al fine di realizzare gli obiettivi e i potenziamenti di cui sopra vengono individuate le seguenti necessità:

- Laboratori dell'area professionalizzante dotati di idonee attrezzature
- Laboratori linguistici dotati di idonee attrezzature
- Aula magna
- Biblioteca
- Aule
- Strumenti hardware e software per alunni disabili e con DSA
- Dispositivi audiovisivi
- Attrezzature sportive
- Dispositivi per il controllo dell'accesso all'Istituto.

Un ambiente per crescere insieme

La vita dell'Istituto è regolamentata dall'insieme di norme a cui tutti gli istituti scolastici devono attenersi (leggi dello Stato, ordinanze ministeriali, regolamenti, circolari, CCNL, contratti integrativi). Gli organismi collegiali dell'Istituto hanno inoltre ritenuto opportuno dotarsi di specifici regolamenti in base alle prerogative che la legge accorda loro, permettendo a tutti di riconoscersi nella realtà dell'Istituto e nell'esperienza pedagogica che si è svolta negli anni al suo interno.

Il Regolamento interno e Regolamento di Disciplina

È il documento fondamentale della scuola e contiene tutte le regole essenziali per partecipare in modo consapevole alla vita della scuola intesa come comunità civile.

Il Regolamento è frutto di una commissione di lavoro che ha raccolto contributi e riflessioni provenienti da tutte le componenti del processo educativo dell'Istituto.

Il Regolamento si colloca nella prospettiva di costruire e consolidare una relazione solida e profonda tra gli adulti e i giovani coinvolti nel contratto formativo.

La riflessione sulla relazione reciproca e sul contratto che ad essa è legato non sono atti formali preliminari di inizio anno scolastico, ma devono diventare punti di riferimento che orientano la quotidianità, nell'ambizione di creare una comunità di docenti e studenti improntata al dialogo e al rispetto della persona nelle rispettive diversità di ruolo.

Come premessa alla costituzione dei valori di decoro, lealtà e accettazione, l'Istituto presenta ai propri iscritti, alle loro famiglie, ai soggetti a vario titolo attivi nella vita della nostra scuola, un Regolamento che vincola le parti all'accettazione di quanto in esso contenuto.

I principali aspetti regolamentati sono:

- diritti e doveri degli studenti e della comunità scolastica
- sanzioni disciplinari
- organi competenti ad erogare le sanzioni, l'organo di garanzia, procedure ed impugnazioni
- attività didattiche professionali e uso dei locali della scuola.

Come affermato nella premessa del Regolamento, esso si ispira da un lato allo Statuto delle Studentesse e degli Studenti e dall'altro alla Carta dei Servizi.

Il Regolamento è affisso all'albo e consultabile nel sito web d'Istituto.

Il patto formativo

Gli obiettivi di insegnamento/apprendimento e di formazione culturale e personale che la scuola si propone non possono attuarsi se non attraverso la collaborazione, l'assunzione di responsabilità e il confronto tra studenti, famiglie e Istituzione scolastica.

Il patto formativo presente in questo POF assume la natura di uno strumento di relazione democratica tra le componenti scolastiche. Queste diverse componenti devono quindi definire le rispettive assunzioni di responsabilità, indicate e verificabili, capaci di rendere efficace l'azione educativa della scuola, a partire, naturalmente, dai riferimenti normativi nazionali.

Fra questi, un ruolo fondamentale ha lo Statuto delle studentesse e degli studenti (D.P.R. n° 249, del 24/6/98), che riconosce che:

- la scuola è luogo di formazione e di educazione mediante lo studio, l'acquisizione delle conoscenze e lo sviluppo della coscienza critica;
- la scuola è una comunità di dialogo, di ricerca, di esperienza sociale informata ai valori democratici;
- lo studente ha diritto alla partecipazione attiva e responsabile alla vita della scuola.

L'Istituto inoltre si impegna a:

- informare gli studenti del primo anno sul funzionamento dell'Istituto e le sue regole;
- porre attenzione e impegno nel garantire il decoro e il rispetto degli ambienti.

Gli insegnanti si impegnano al rispetto del regolamento sulla valutazione.

Gli studenti si impegnano:

- a conoscere e rispettare le regole dell'Istituto;
- a regolare frequenza delle lezioni;
- ad assumere un comportamento educato verso le persone;
- a rispettare le strutture e le dotazioni dell'Istituto;
- a contribuire a mantenere la pulizia ed il decoro degli ambienti, a partire dalla propria classe.

Le famiglie si impegnano:

- a conoscere le regole dell'Istituto e a trasmettere ai figli l'importanza di regole di convivenza civile;
- a trasmettere modalità costruttive di dialogo, verificando che siano valori acquisiti l'ascolto e il rispetto delle posizioni altrui;
- a discutere serenamente con i figli dell'importanza della presenza a scuola, contrastando costruttivamente eventuali tendenze a sottrarsi alla vita e agli impegni scolastici;
- a seguire gli esiti scolastici dei propri figli attraverso le comunicazioni scuola-famiglia, i colloqui individuali e la partecipazione alle attività del consiglio di classe;
- a partecipare attivamente alle iniziative assunte dall'Istituto al fine di rendere effettivo il legame scuola-famiglia.

La valutazione

La valutazione è parte integrante e inscindibile dalla programmazione e si ispira ai seguenti principi:

- è funzionale alla metodologia didattica seguita;
- è coerente con gli obiettivi e con le metodologie seguite;
- si svolge verso due direzioni: l'alunno e la scuola stessa.
La valutazione sul rendimento dell'alunno è strumentale alla valutazione dell'attività didattica ed organizzativa; la valutazione della scuola, che avviene attraverso la compilazione del RAV, ha la funzione di verificare l'efficienza e l'efficacia del sistema educativo di istruzione e formazione messo in atto, per attivare le strategie finalizzate al miglioramento dei risultati;
- è parte integrante e continua del processo educativo, non esiste un momento della valutazione staccato dal processo di insegnamento apprendimento;
- assolve alla funzione di capire cosa è cambiato, cosa funziona meglio, cosa non funziona e quindi consente un costante adeguamento della programmazione didattica in quanto permette ai docenti di aiutare gli alunni nel superamento delle difficoltà che si presentano e per predisporre collegialmente piani individualizzati per i soggetti in situazione di insuccesso;
- è sempre anche autovalutazione; pertanto l'alunno va educato ad autovalutarsi e ad esprimere un giudizio sulla propria preparazione e crescita umana e culturale.

L'Istituto certifica la valutazione con modalità definite quali:

- Pagella trimestrale e pentamestrale;
- Colloqui con le famiglie;
- Verifica periodica dell'andamento della classe da parte dei Consigli di classe;
- Piano educativo-didattico individualizzato, in caso di alunni diversamente abili o con bisogni speciali.

La valutazione è definita a diversi livelli: per singola materia e in sede di scrutinio finale.

Riguardo alle singole materie essa si basa sui seguenti descrittori:

Voti	Descrittori
1/3	Lo studente ha dimostrato un rifiuto della disciplina, non ha acquisito nessuna o solo una minima conoscenza degli argomenti svolti. Non possiede le competenze minime.
4	Lo studente dimostra di non aver acquisito i contenuti essenziali della disciplina che sintetizza in modo parziale e improprio. Si esprime con scarsa proprietà di linguaggio e con una terminologia specifica non appropriata.
5	Lo studente ha conseguito una conoscenza superficiale dei contenuti che sa sintetizzare in modo impreciso. Commette errori nella comprensione e si esprime con un linguaggio a volte non appropriato.
6	Lo studente ha conseguito una conoscenza sufficiente dei contenuti che sa sintetizzare in modo accettabile. Qualche errore nella comprensione e si esprime con un linguaggio a volte non appropriato.
7	Lo studente ha conseguito una discreta conoscenza dei contenuti che da solo riesce a rielaborare. Sa compiere valutazioni autonome anche se non sempre approfondite ed espone con chiarezza usando correttamente la terminologia specifica.
8	Lo studente possiede conoscenze sicure e diffuse, sa padroneggiare i contenuti che organizza in modo autonomo. Sa fornire sicuri collegamenti effettuando analisi approfondite e corrette. Conosce bene la terminologia specifica ed espone in modo chiaro e sicuro.
9/10	Lo studente ha acquisito delle conoscenze ampie, sicure e criticamente rielaborate. Sa effettuare analisi approfondite, esprimere valutazioni personali e costruire percorsi di approfondimento autonomi ed interdisciplinari. L'esposizione è chiara ed organica e lo stile espositivo è personale.

Gli studenti hanno diritto di conoscere le valutazioni delle prove sia orali sia scritte ed è dovere dei docenti garantire la trasparenza dei risultati delle prove.

Ogni insegnante, nell'ambito della propria libertà d'insegnamento, si attiva per garantire forme di recupero in itinere delle carenze emerse. Per le insufficienze riportate nel primo trimestre il Collegio Docenti definisce l'organizzazione di attività/corsi finalizzati al recupero delle lacune entro il secondo pentamestre.

Le notizie inerenti il numero minimo di prove necessarie per le valutazioni trimestrale e pentamestrale e la tipologia delle prove sono consultabili presso la Segreteria didattica, distinte per gruppo disciplinare.

La valutazione negli scrutini finali

Il Collegio dei docenti è consapevole che con la valutazione degli apprendimenti, e in modo particolare con quella finale, i docenti e i consigli di classe si assumono una triplice responsabilità: verso ciascun allievo, che ha diritto a giudizi coerenti con i risultati raggiunti; verso ogni classe nel suo complesso, che deve poter cogliere nelle decisioni dei docenti la volontà di essere equi e il riconoscimento dei meriti di ciascuno; verso la collettività, che affida alla scuola il compito irrinunciabile di certificare l'effettiva preparazione degli studenti.

Pertanto, in applicazione dell'art.1 comma 5 del DPR n.122/2009, relativamente alle valutazioni finali il Collegio ha deliberato quanto segue:

La proposta di voto è di esclusiva responsabilità del docente, che la formula in decimi interi, e deve essere coerente con i risultati delle verifiche fatte durante l'anno, considerati anche la partecipazione alle lezioni, l'impegno dimostrato nello studio e gli eventuali progressi.

Il Presidente e i componenti del Consiglio possono chiedere a ciascun docente di conoscere i singoli elementi di valutazione che sono alla base della proposta di voto.

Il Consiglio di classe delibera circa l'ammissione o non ammissione di uno studente all'anno successivo, valutando il quadro di insieme delle proposte di voto formulate dai docenti, secondo criteri di oggettività e di equità nell'ambito di ogni classe e di omogeneità nell'ambito dell'Istituto.

Sono ammessi alla classe successiva gli studenti che nelle proposte di voto hanno riportato una valutazione non inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina.

Non sono ammessi alla classe successiva gli studenti che nelle proposte di voto abbiano riportato tre insufficienze gravi, cioè inferiori a cinque decimi, o un numero superiore di insufficienze inferiore ai sei decimi.

Per gli studenti che non abbiano conseguito la sufficienza in una o più discipline vale quanto deliberato dal Collegio dei docenti: è possibile per le classi Prime e Seconde sospendere il giudizio con tre insufficienze mentre, per le classi Terze e Quarte, occorre che gli studenti non superino le due insufficienze.

Se, in via eccezionale, il Consiglio ritiene di derogare dai criteri di cui al punto 4, è tenuto a motivarlo nel verbale, evidenziando in base a quali elementi si può ritenere che lo studente possa recuperare le pur gravi o diffuse carenze con lo studio estivo, secondo quanto previsto al punto 5.

Nel corso dell'estate, su delibera del Collegio Docenti, vengono predisposti corsi e/o attività di recupero, tenuti da docenti interni o da soggetti esterni alla scuola.

Le verifiche finali sugli apprendimenti degli alunni si svolgono entro l'inizio delle lezioni dell'anno scolastico successivo, e terranno conto dei risultati conseguiti anche nelle altre fasi del percorso di recupero.

Nella sessione di agosto degli scrutini il Consiglio di classe delibera l'ammissione alla classe successiva se lo studente ottiene una valutazione sufficiente nelle materie per cui era stato sospeso il giudizio, dimostrando di essersi impegnato per recuperare le carenze.

Per il calcolo dei crediti scolastici e formativi si applicano i criteri previsti dalla vigente normativa:

- DPR 22 giugno 2009, n.122 art. 6. comma 2;
- Decreto Ministeriale 16 dicembre 2009 n.99;
- Decreto Ministeriale 24 febbraio 2000 n.49;
- Decreto Ministeriale 10 febbraio 1999, n.34, art.1
- Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n.62

Si fa infine presente che anche in presenza di eventuali crediti formativi, non si potrà accedere alla fascia più alta della banda di oscillazione se questi ultimi non saranno accompagnati da frequenza e partecipazione costante alle lezioni unitamente ad un comportamento corretto e al saldo di eventuali debiti formativi. Per il nostro indirizzo è fondamentale, per poter accedere alla fascia di oscillazione più alta nella valutazione dei crediti, aver svolto regolarmente e con esito positivo le attività di stage, tirocinio, alternanza scuola-lavoro e/o apprendistato.

L'attività di stage

La scuola considera essenziale l'apprendimento in alternanza scuola-lavoro per cui, coerentemente con il suo ruolo istituzionale, ha stipulato convenzioni con Enti e imprese e organizza stage cui accedono gli studenti del secondo, terzo, quarto e quinto anno.

Gli obiettivi che l'attività di stage persegue sono:

- fornire un'occasione formativa che consente di misurarsi consapevolmente con la pratica professionale;
- potenziare le conoscenze professionali;
- sviluppare capacità relazionali, comportamentali e operative.

L'attività di organizzazione degli stage è delegata ad un docente, titolare di funzione strumentale.

L'attività prevede una fase preparatoria di informazione, una fase d'inserimento nella struttura ricettiva dove gli alunni ricevono la visita degli insegnanti tutor, una fase di sviluppo e valorizzazione dell'esperienza (relazione, discussione, questionario) una volta tornati in classe.

I tempi di realizzazione, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, si articoleranno nell'arco del triennio finale per un totale di 180 ore che saranno ripartite, fra le varie annualità, sulla base di una valutazione didattica organizzativa.

Si precisa che il presente calendario ASL è indicativo e va a definire un numero minimo di ore. Potrà essere modificato ed eventualmente incrementato, anche nel corso del presente anno scolastico 2019-2020, previo avviso alla comunità.

In aggiunta a quanto sopra gli alunni, durante il secondo anno, svolgeranno una settimana di tirocinio con finalità di orientamento alla scelta del percorso.


Gli allievi sono valutati nell'efficacia dell'attività dal tutor aziendale, figura cui sono affidati nella struttura dove operano, tramite una scheda che comprende i seguenti indicatori: aspetto fisico (divisa, igiene), assiduità e puntualità, conoscenze, atteggiamento verso gli altri (clienti, colleghi, superiori), motivazione, autonomia di lavoro.

I progetti istituzionali e storici

Nel nostro Istituto la didattica postulata dalle linee ministeriali è completata da una serie di attività e progetti, sempre nell'ottica del conseguimento degli obiettivi curriculari.

Sono pertanto istituzionalizzati i seguenti progetti:

Denominazione e descrizione del progetto	Descrizione/Obiettivi
Ristorante didattico	<p>È il più storico tra i progetti: ogni anno, a ridosso delle vacanze pasquali e per 4 settimane, in occasione dello stage delle classi terze, la scuola apre le porte a clienti esterni, funzionando come un vero e proprio ristorante con menù à la carte e lista dei vini.</p>
L'aperitivo, brunch, breakfast e "Ri-colazione"	<p>Simile al ristorante didattico, il progetto prevede la possibilità nelle settimane, di organizzare aperitivi e colazioni per personale interno e "clienti" esterni alla scuola.</p>
Manifestazioni di prestigio e partecipazione a concorsi Coinvolgimento delle classi del triennio (Enogastronomia, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica) in attività professionali interne ed esterne basate sull'espletamento di manifestazioni di prestigio per conto di enti locali ed altre associazioni.	<p>Potenziare la pratica professionale con esperienze esterne alla scuola affrontando problematiche inerenti al mondo del lavoro. Migliorare le capacità relazionali.</p>
Pasticceria Effettuazione di un'ora aggiuntiva di laboratorio settimanale.	<p>Incrementare abilità e competenze professionali degli alunni diversamente abili e normodotati.</p>

<p>Orientamento in entrata e uscita</p> <p>Incontri di informazione e presentazione dell'Istituto con gli studenti dell'ultimo anno della scuola secondaria di primo grado con lezioni aperte. Per l'orientamento in uscita l'Istituto fornisce agli allievi delle classi quinte le informazioni relative alle iniziative di presentazione delle varie Scuole Universitarie e delle Forze Armate.</p> <p>Istituzione di un sistema di monitoraggio del successo formativo quantificandolo nel numero di occupati nel mondo del lavoro e/o iscritti all'università.</p>	<p>Far conoscere il nostro Istituto agli allievi delle classi dell'ultimo anno della scuola Secondaria di primo grado. Il "mini stage" è finalizzato alla conoscenza delle attività di laboratorio presenti nel nostro Istituto e attraverso la preparazione di un elaborato, consente allo studente di diventare "protagonista per un giorno".</p> <p>Il progetto permette agli alunni di interagire con i docenti e sviluppare le proprie capacità di scelta consapevole. Le discipline coinvolte sono enogastronomia settore cucina e pasticceria, enogastronomia settore sala bar e accoglienza turistica.</p> <p>Fornire informazioni agli studenti delle classi quinte sulle opportunità per il post diploma.</p> 
<p>Tirreno CT</p> <p>Promuovere l'ospitalità, la ristorazione e il turismo.</p>	<p>In occasione di una delle manifestazioni espositive del settore turistico/alberghiero, il nostro Istituto offre servizi ristorati, di bar e accoglienza.</p> <p>Rappresenta per gli alunni un'occasione per svolgere una vera e propria attività lavorativa all'interno di una fiera internazionale.</p>
<p>Alternanza scuola-lavoro</p> <p>Individuazione di aziende del settore a cui vengono assegnati gli studenti per svolgere le ore di tirocinio previste dalla normativa.</p>	<p>Favorire l'incontro tra la domanda e l'offerta lavorativa; applicare la formazione scolastica al contesto lavorativo; sviluppare la crescita lavorativa e professionale degli allievi; testare la validità dei percorsi di apprendimento curriculare.</p>
<p>Alternanza scuola-lavoro H</p> <p>Individuazione di aziende del settore a cui vengono assegnati gli studenti per svolgere le ore di tirocinio previste dalla normativa.</p>	<p>Migliorare le capacità professionali degli alunni. Favorire l'inserimento nel mondo del lavoro degli alunni che frequentano le classi quarte e quinte con una programmazione differenziata.</p>

<p>La serra</p> <p>Cura dell'orto didattico. Promuovere dinamiche relazionali corrette; favorire l'integrazione; sviluppare conoscenze e competenze sugli alimenti; aumentare la manualità degli allievi.</p>	<p>Da qualche anno, in collaborazione con il Circolo Alberto Benetti e UISP Grande Età ed il progetto "L'orto delle donne", negli spazi adiacenti l'istituto è stata eretta una piccola serra all'interno della quale gruppo di alunni a sviluppo tipico e con disabilità coltivano erbe aromatiche, semplici verdure e piccole piante da fiori.</p>
<p>Valorizzazione delle eccellenze</p> <p>Partecipazione ad eventi/progetti di prestigio anche internazionali.</p>	<p>Stimolare gli alunni ad essere consapevoli delle proprie potenzialità e a migliorare la loro preparazione per essere selezionati in rappresentanza della scuola.</p> <p>Premiare gli alunni particolarmente meritevoli.</p>
<p>L'italiano per alunni non italofoni</p> <p>Svolgimento di lezioni di lingua italiana di base.</p>	<p>Fornire un supporto linguistico agli alunni stranieri delle classi prime con carenti competenze nella lingua italiana.</p>
<p>Il Quotidiano in classe</p> <p>Che prevede tempi, spazi e modalità di lavoro elastiche e con tempi stabiliti.</p>	<p>Intraprendere questa sfida dall'alto valore civile e sociale, con l'ambizione di contribuire a fare dei giovani di oggi "i cittadini liberi di domani".</p>
<p>Gemellaggio "Finosello" di Ajaccio</p> <p>Il nostro Istituto ha siglato ormai da alcuni anni un patto di gemellaggio con il liceo professionale per l'enogastronomia "Finosello" di Ajaccio, in Corsica.</p>	<p>Ogni anno sono programmate attività didattiche comuni, a partire da visite culturali/professionali di gruppi di alunni delle classi terze nei rispettivi paesi, con laboratori durante le ore di lezione e nel ristorante didattico dell'Istituto.</p> <p>Il perfezionamento della lingua francese si unisce dunque a quello professionale. Le due scuole sono inoltre impegnate nel garantire ad un piccolo numero di alunni la possibilità di fare esperienza di stage alla fine del quarto anno in strutture turistico/alberghiere selezionate nei rispettivi territori.</p>

<p>Prevenzione dalle dipendenze</p> <p>Incontri con le forze dell'ordine, testimoni ed esperti; partecipazione a forum; progetto di educazione alla legalità.</p>	<p>Sensibilizzare, informare, educare i ragazzi al fine di una conoscenza più approfondita dei fenomeni (fumo, alcol, sostanze stupefacenti, gioco d'azzardo) che possono creare dipendenza.</p>
<p>Istruzione domiciliare</p> <p>Supporto didattico adeguato allo studente ospedalizzato o impossibilitato alla frequenza per motivi sanitari.</p>	<p>Colmare la frattura legata all'interruzione della frequenza scolastica e garantire l'istruzione.</p>
<p>Teatro lo sono un attore</p>	<p>Attività laboratoriale di teatro inclusivo nella quale gli alunni diventano sceneggiatori, attori, registi, scenografi e autori di rappresentazioni originali con tema sociale partendo dalle sensazioni personali.</p>
<p>Progetto Treno della memoria</p> <p>Corso di formazione, anche con esperti, lettura di libri in preparazione al viaggio ad Auschwitz.</p>	<p>Fornire agli studenti preparazione e consapevolezza per la lettura e l'analisi storica della Shoah.</p>
<p>Gruppo sportivo</p> <p>Preparazione squadre di Istituto per partecipazione a campionati studenteschi e organizzazione di tornei interni.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere e rispettare le regole sportive - Acquisire tecniche sportive di base - Educare ai valori positivi dello sport - Assumere ruoli di responsabilità - Prevenire attraverso il movimento stili di vita dannosi - Valorizzare l'integrazione dei diversamente abili attraverso il movimento.

L'Istituto alberghiero ha altresì aderito ad alcune delle proposte didattiche offerte dal Comune di Massa al fine di meglio divulgare il sapere, la formazione scolastica e pedagogica, promuovendo in questo modo le finalità previste dalla Regione Toscana in materia di interventi educativi.

Ai sopraindicati progetti istituzionali si aggiungono ulteriori progetti (vedi allegati sul sito dell'Istituto) indirizzati al raggiungimento delle finalità che vengono proposti e approvati annualmente.

Protocollo di accoglienza degli allievi diversamente abili

L'Istituto rivolge particolare attenzione agli alunni con livelli di sviluppo differenti e riferibili a disabilità fisica, psichica o sensoriale certificate, infatti le problematiche legate alla disabilità e allo svantaggio coinvolgono tutti i docenti e il personale che opera nella scuola.

Nell'Istituto è presente una figura referente della funzione strumentale "Area inclusione", che oltre ad essere responsabile del Gruppo H, ha il compito di coordinare gli insegnanti di sostegno, di collaborare con gli enti locali e le unità sanitarie locali, per l'impostazione e l'attuazione dei piani educativi individualizzati, nonché per qualsiasi altra attività inerente l'inclusione degli alunni diversamente abili.

Con la referente collaborano alcuni docenti di sostegno individuati all'interno dell'organico della scuola e che svolgono funzioni di supporto in vari settori ed attività legati alla disabilità quali: raccolta e revisione dei dati documentali, orientamento in entrata, alternanza scuola-lavoro, progettualità ed inclusione.

Il rapporto dell'alunno diversamente abile con la scuola si articola in differenti momenti:

- Accoglienza
- Programmazione degli interventi didattico-educativi
- Valutazione e certificazione.

L'accoglienza dell'allievo rispetta le seguenti fasi e procedure:

- Rapporto di continuità tra Scuola Secondaria di Primo Grado e Scuola Secondaria di Secondo Grado
- Contatti con la famiglia
- Presa visione della documentazione medica e dell'iter pedagogico dell'allievo
- Analisi della situazione e concordanza tra Scuola, Famiglia e Azienda Socio-Sanitaria Locale ai fini della stesura di un Piano Educativo Individualizzato (P.E.I.).

Al fine di promuovere l'integrazione e il potenziamento delle aree di sviluppo, entro il primo trimestre, si predispose il PEI, documento che esplicita gli obiettivi trasversali e i criteri di valutazione.

La programmazione degli interventi didattico-educativi è opera del consiglio di classe che delibera il PEI.

La programmazione può essere:

- semplificata e conforme ai programmi ministeriali che permetterà, alla fine del corso degli studi, il conseguimento del diploma al momento del superamento dell'Esame di Stato;
- individualizzata con obiettivi ridotti e differenziata rispetto ai programmi ministeriali che porterà, al termine del corso degli studi, al conseguimento di un attestato di competenze e abilità.

In aula, le modalità di svolgimento sono:

- lezioni in compresenza del docente curricolare e di sostegno;
- lezioni curricolari individualizzate: il docente della disciplina partecipa alla preparazione di materiali didattici atti al raggiungimento degli obiettivi previsti nel P.E.I.;
- situazioni di lavoro cooperativo, tra docente di sostegno e docente curricolare, tra alunni e alunno diversamente abile, finalizzate all'integrazione dell'allievo nella classe.

Le attività individualizzate fuori della classe sono predisposte se l'alunno necessita di interventi in un ambiente alternativo queste sono concordate in sede di elaborazione, di approvazione e/o verifica del P.E.I.

La valutazione e la certificazione degli apprendimenti avviene con prove scritte e orali. Il voto assegnato fa riferimento agli obiettivi fissati nel P.E.I. La partecipazione agli stage avviene secondo i tempi previsti per il gruppo classe. Il percorso formativo viene certificato mediante il rilascio di un attestato dei crediti e certificato delle competenze, come stabilito dalla C.M. n.125 del 20 luglio 2001.

Nel caso di programmazione "differenziata", in calce alla pagella compare la seguente dicitura: "la presente votazione è riferita al P.E.I. e non ai programmi ministeriali ed è adottata ai sensi dell'art.15 dell'Ordinanza Ministeriale n. 90 del 21 maggio 2001 e successive modifiche".

Nelle certificazioni si aggiunge l'indicazione che la votazione è riferita al P.E.I.

L'impegno dei docenti nei confronti degli alunni diversamente abili riguarda la didattica e la partecipazione agli incontri dei P.E.I., nelle modalità comunicate dal Dirigente Scolastico.

L'insegnante di sostegno:

- è membro effettivo del Consiglio di Classe;
- il suo orario di lavoro è concordato e approvato dal Consiglio di Classe;
- cura i rapporti con la famiglia;
- tiene i contatti con l'A.S.L.;
- redige il Piano Educativo Individualizzato sulla base delle osservazioni rilevate dai docenti curricolari su un'apposita scheda e la cui stesura finale deve essere sottoposta all'approvazione del Consiglio di classe;
- interviene nelle attività didattiche proponendo strategie atte a facilitare l'apprendimento dell'alunno diversamente abile e la sua integrazione all'interno del gruppo classe.

Protocollo di accoglienza degli allievi con disturbo specifico di apprendimento

L'Istituto risponde al D.M. del 2 luglio 2001 sul Diritto allo Studio per alunni e studenti con Disturbi Specifici di Apprendimento (emanato in attuazione dell'art.7, comma 2, della legge 8 ottobre 2010, n.170) garantendo la predisposizione di strumenti compensativi e dispensativi necessari ad allestire corsi di apprendimento adeguati per alunni e studenti affetti da dislessia, discalculia, disortografia, disgrafia. All'atto dell'acquisizione da parte dell'Istituto di un certificato dell'Azienda Socio sanitaria pubblica (o di un ente equivalente da questa riconosciuto) le famiglie acquisiscono il diritto per i propri figli affetti da tali disturbi un'offerta formativa capace di garantire il pieno successo scolastico.

Dove sia presente un caso segnalato di DSA, i singoli Consigli di Classe sono incaricati di predisporre Piani Didattici Personalizzati, per organizzare un percorso complessivo della classe capace di accogliere modalità di lavoro e di relazione individualizzati, che sappia cioè prevedere una cadenza dei tempi scolastici, un'offerta di materiali e strumenti di supporto, modalità nelle proposte di verifica, in un contesto classe consapevolmente controllato e armonico, attraverso comportamenti educativi diffusi e condivisi e, dove fosse necessario, nel più opportuno regime di riservatezza.

I criteri valutativi delle diverse prove di verifica rispondono agli obiettivi specifici enunciati nei Piani Personalizzati, distinti perciò, secondo la programmazione depositata dai Coordinatori dei Consigli di Classe e verificata dalla Commissione DSA, in obiettivi equivalenti al livello generale prescritto oppure differenziati secondo il D.P.R. 323/98, art.13.

Protocollo di accoglienza degli allievi con bisogni educativi speciali

La nostra scuola si è dotata di un Gruppo di Lavoro per L'inclusione, così come contemplato dalla Direttiva Ministeriale del 27 dicembre 2012 in materia di "Strumenti d'intervento per alunni con bisogni educativi speciali e organizzazione territoriale per l'inclusione scolastica".

Il Gruppo di Lavoro per l'inclusione è presieduto dal Dirigente Scolastico, Prof. Maria Ramunno ed è composto dalla coordinatrice del sostegno, dalla funzione strumentale per il sostegno, da un docente scelto per ogni area disciplinare e da docenti di sostegno.

Tale Gruppo di lavoro assume la denominazione di Gruppo di lavoro per l'inclusione (in sigla GLI) e svolge le seguenti funzioni:

- rilevazione dei BES presenti nella scuola;
- consulenza e supporto ai colleghi sulle strategie/metodologie di gestione di casi DSA, BES e alunni diversamente abili;
- rilevazione, monitoraggio e valutazione del livello di inclusività della scuola;
- elaborazione di una proposta di Piano Annuale per l'Inclusività riferito a tutti gli alunni con BES;
- elaborazione di un Piano Didattico Personalizzato per gli alunni con Bes e Dsa, da compilare in ogni Consiglio di Classe all'inizio di ogni anno scolastico;
- definizione del monte ore di sostegno da assegnare per l'anno scolastico successivo;
- collaborazione con il Sert di riferimento per le consulenze psicologiche individuali e per interventi specifici nelle classi, dove richiesti.

A tale scopo, il gruppo procede, in chiusura d'anno scolastico, ad un'analisi delle criticità e dei punti di forza degli interventi di inclusione scolastica operati nell'anno appena trascorso e formula un'ipotesi globale di utilizzo funzionale delle risorse specifiche, istituzionali e non, per incrementare il livello di inclusività generale della scuola nell'anno successivo.

Il piano è quindi discusso e deliberato dal Collegio dei docenti e inviato ai competenti uffici.

In relazione alle risorse effettivamente assegnate alla scuola, il gruppo provvede ad un adattamento del piano, sulla base del quale il Dirigente Scolastico procede all'assegnazione definitiva delle risorse, sempre in termini "funzionali".

Attività di formazione in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro

- L'Istituto organizza le attività obbligatorie di formazione e aggiornamento in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro destinate al personale docente e non docente.
- L'Istituto attiva per tutte le classi, annualmente, la formazione sulla sicurezza generale e nei luoghi di lavoro.
- L'Istituto promuove ogni anno a favore degli studenti varie iniziative di educazione alla tutela della salute.

Attività di formazione e certificazione delle competenze ai sensi del DRT 559/2008 (Regione Toscana) Reg. CE 852/04

La scuola eroga in tutte le classi, unità per la formazione e certificazione delle competenze ai sensi del DRT 559/2008 Regione Toscana (attestato HACCP), svolte dai docenti interni. Il corso viene rivolto anche al personale coinvolto nelle attività enogastronomiche.

Visite guidate e viaggi d'istruzione

Le visite guidate e i viaggi di istruzione sono una esperienza di apprendimento, di crescita della personalità e di arricchimento culturale e professionale.

Le proposte, espresse ed approvate nell'ambito del Consiglio di classe, devono rispettare i criteri generali espressi dal Collegio Docenti e le norme contenute nel "Regolamento dei Viaggi e Visite di Istruzione".

L'effettiva realizzazione nei termini indicati del Piano Triennale dell'Offerta Formativa resta comunque condizionata alla concreta destinazione all'Istituto da parte delle autorità competenti delle risorse umane e strumentali con esso individuate e richieste.

Marina di Massa, 6 Dicembre 2018

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Maria Ramunno



Istituto
Professionale di Stato
Servizi per l'Enogastronomia
· l'Ospitalità Alberghiera
"G. Minuto"
Marina di Massa

www.alberghieromarinadimassa.gov.it