



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



PTOF^{2019/2022}
Piano Triennale
Offerta Formativa
2021/2022

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 Scolastica

Silvia Bennati

Collaboratori Dirigente

Giovanna Ponzanelli

Carla Ferrari

Silvia Bonmassar

Adriano Andreoli

Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi

Laura Iacopetti

Coordinatore 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 - Semiconvitto - Struttura Il Pioppo
- 7** Finalità dell'Istituto
- 8** Figure di riferimento organizzativo e gestionale
- 12** Piano DDI
- 13** Il percorso di studio istituzionale e formazione professionale
- 23** Iniziative di potenziamento dell'offerta formativa
- 24** Attività formative rivolte al personale docente e ATA
- 25** Un ambiente per crescere insieme
Il Regolamento interno e Regolamento di Disciplina
- 26** Il patto formativo
- 28** La valutazione
- 31** La valutazione negli scrutini finali
- 33** L'attività di PCTO
- 34** PON FSE e FESR
- 35** I progetti istituzionali e storici
- 39** Protocollo di accoglienza degli allievi con disabilità
- 41** Protocollo di accoglienza degli allievi con disturbo specifico di apprendimento
- 42** Protocollo di accoglienza degli allievi con bisogni educativi speciali
- 43** 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
- 44** Educazione Civica integrazione al curriculum di Istituto

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, al tentativo di liberare dei prigionieri politici dal carcere penale 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 AIL Massa Carrara
 - 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 curricolare 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 PCTO 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 a partire dal terzo 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'IPSSEOA 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 e inserito dall'anno scolastico in corso nella Associazione Rete Nazionale Convictus (A. RE.NA.CONVICTUS). Visto il perdurare dell'emergenza sanitaria, per accogliere tutti i convittori/ci nella massima sicurezza possibile, nell'anno in corso si sono rese necessarie due sedi distinte: Hotel Scandinavia e Hotel Illi ubicati rispettivamente: In via Zolezzi, 4 Marina di Massa e in Piazza Ronchi, 27 Massa. Le due sedi lavorano all'unisono con gli stessi obiettivi, la stessa scansione giornaliera e con gli organici proporzionalmente distribuiti. 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. Oltre agli aspetti puramente didattici sviluppati con l'assistenza degli educatori in un preciso momento della giornata, (ora studio obbligatoria h.17.00-19.00) si rivolge soprattutto all'organizzazione del tempo libero e implicitamente agli aspetti relazionali, emotivi e socioaffettivi tra singoli e nel gruppo; questo al fine di rendere la vita convittuale il più possibile serena nel rispetto di quelle che sono le esigenze dei ragazzi e le contaminazioni positive della società. A tal fine sono state individuate una serie di attività quali: laboratorio di pittura creativa (con collaborazione esterna), biblioteca (uscite nelle librerie acquisto libri e gestione biblioteca del convitto, laboratorio di scrittura, realizzazione di un cortometraggio, uscite nel territorio (pullman), incontri di sensibilizzazione (polizia postale, aci, asmiu), fotocomposizione food (con collaborazione esterna e istituto) ,video finale delle attività svolte, flash mob a tema, quotidiani in convitto, cinema e teatro, attività sportive.

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.

Laboratorio di accoglienza turistica

Dall'anno 2021/2022 gli alunni del biennio usufruiscono di un nuovo Laboratorio, allestito presso la sede ex Toniolo, per svolgere l'attività di accoglienza turistica anche in lingua straniera.

Struttura Il Pioppo

Dall'anno scolastico 2019-20 il personale docente e gli alunni usufruiscono della struttura esterna per svolgere le attività di indirizzo cucina, sala e pasticceria in Via delle Pinete, 386 Marina di Massa.

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 socioculturali 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 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.
- Collaborare con il Dirigente nella stesura dell'O.d.G. 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 Scolastico 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'O.d.G. 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 Scolastico nella predisposizione e controllo delle circolari.
- Aggiornare il Dirigente Scolastico sulle criticità emerse nei plessi della scuola.
- Svolgere azione di costante raccordo con i collaboratori del Dirigente Scolastico 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 e 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 strumentali a.s.2021/2022

- **Area 1 Orientamento in ingresso, in uscita e in itinere** (una figura)
- **Area 2 Progetti con l'Estero e Finanziamenti europei** (una figura)
- **Area 3 Organizzazione e gestione del PTOF Valutazione e Autovalutazione d'istituto**
- **Area 4 PCTO** (due figure)
- **Area 5 Inclusione e alunni BES** (una figura)

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 C.d.C. (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 P.d.P. (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/vicecoordinatori.

Referenti

Sono individuate le seguenti aree di intervento:

- Salute
- Concorsi ed eventi professionali
- Comunicazione eventi Minuto
- Treno della memoria
- DSA e altri BES per biennio e triennio
- Bullismo e Cyberbullismo e
- Passaggi//Idoneità
- Educazione Civica
- Covid
- HACCP
- Formazione HACCP
- Formazione di Istituto

Responsabili di laboratorio

- Cucina
- Sala
- Accoglienza turistica
- Palestra sede centrale
- Palestra sede ex Toniolo

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

- Commissione PTOF
- Commissione Orario
- Commissione Elettorale
- Commissione Regolamento di Istituto
- Commissione Formazione classi prime e terze
- Commissione libri in comodato d'uso
- Commissione Nuovi Professionali
- Commissione Orientamento
- Commissione Educazione Civica
- Commissione Inclusione

**PIANO
DDI****PIANO Didattica Digitale Integrata**

Le linee guida del Ministero dell'Istruzione per la didattica digitale integrata costituiscono un riferimento per l'utilizzo di tale metodologia innovativa, sia che venga utilizzata come compensazione e integrazione della didattica in presenza sia in caso di lockdown.

Infatti, il Piano scolastico per la Didattica Digitale Integrata (DDI) è adottato dalla scuola come integrazione al PTOF e modalità complementare alla didattica in presenza. Inoltre, qualora emergessero necessità di contenimento del contagio o nel caso in cui si rendesse necessario sospendere nuovamente le attività didattiche in presenza, a causa delle condizioni epidemiologiche contingenti, l'Istituto potrà fare riferimento al Piano per continuare la propria azione didattica.

La modalità di realizzazione della didattica digitale integrata terrà conto del necessario bilanciamento tra attività sincrone e asincrone.

La progettazione della didattica in modalità digitale deve tenere conto del contesto e assicurare la sostenibilità delle attività proposte e un generale livello di inclusività.

Le proposte didattiche, opportunamente organizzate e svolte con il massimo coordinamento tra i docenti del Consiglio di classe, dovranno prevedere un riscontro tempestivo da parte degli studenti e un feedback adeguato da parte dei Docenti.

Le attività svolte saranno sempre annotate sul registro elettronico, per informare le famiglie e per favorire il monitoraggio.

La programmazione didattica, da operare in sede di Dipartimenti disciplinari, sarà opportunamente organizzata e potrà riguardare sia l'estensione dei contenuti che il livello di approfondimento, così come le nuove modalità e metodologie di lavoro.

Organizzazione della lezione

L'appello si svolgerà per tutta la classe sia che gli alunni effettuino la didattica a distanza che in presenza, e nel caso di didattica a distanza, gli alunni per le ore a distanza dovranno essere collegati dai 40 ai 50 minuti/ora.

Pertanto, il focus della lezione dovrà essere esplicitato e svolto tenendo conto delle pause da prevedere per le lezioni a distanza.

Nel corso della giornata scolastica dovrà essere offerta, agli alunni in DDI, una combinazione adeguata di attività in modalità sincrona e asincrona, per consentire di ottimizzare l'offerta didattica con i ritmi di apprendimento, avendo cura di prevedere sufficienti momenti di pausa.

**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", "Arte Bianca", "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 "Arte Bianca" 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 (Arte Bianca), 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 presenza	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 presenza			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 macroaree 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
SOSTITUIRE CON I NUOVI QUADRI ORARI

Area generale comune a tutti gli indirizzi			
Assi culturali	Insegnamenti	Ore settimanali classe prima/seconda	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

AREA DI INDIRIZZO

BIENNIO ANNO SCOLASTICO 2021/2022

	classi prime	classi seconde
Laboratorio cucina	4(.sala/cucina) +1* (compresenza con Scienze degli alimenti) +1* (compresenza con Scienze integrate)	4(sala/cucina) +1*(compresenza con Scienze degli alimenti)+ 1*(compresenza con TIC)
Laboratorio sala	4(sala/cucina) +1 ^o ∞(compresenza con seconda lingua) +1 ^o ∞(compresenza con TIC)	4 sala/cucina) +1 ^o (compresenza con Inglese) +1 ^{o*} (compresenza con Scienze integrate)
Laboratorio accoglienza	2+1 [∞] (compresenza con TIC) +1 [∞] (compresenza con Inglese)	2+1 [∞] (compresenza con seconda lingua) +1 [∞] (compresenza con TIC)
Seconda lingua	1+1 ^o compresenza con laboratorio sala	1+1 ^{∞∞} compresenza con laboratorio ACC
Scienze degli alimenti	1+1* compresenza con laboratorio cucina)	1+1* compresenza con laboratorio cucina
Inglese	2+1 [∞] compresenza con laboratorio accoglienza)	2+1 ^o compresenza con laboratorio Sala
Scienze integrate	1+1* compresenza con laboratorio cucina	1+1 ^{oo} compresenza con laboratorio Sala
TIC	1 ^o compresenza con laboratorio Sala +1 [∞] compresenza con laboratorio ACC	1*(compresenza con Sala) +1 [∞] compresenza con laboratorio ACC

QUADRI ORARI TRIENNIO

Settore SALA e VENDITA

AREADI INDIRIZZO = 594h ANNUE pari a 18h settimanali comprensive di codocenze

materie	cl. 3	cl. 4	cl. 5 a.s 22\23
Laboratorio di Sala	6+1* (compresenza con Alimentazione)	5+1* (compresenza con Alimentazione)	3+1* (compresenza con Alimentazione) +1** (compresenza con Inglese)
Laboratorio di Cucina	----	1	2
Alimentazione	4	3+1*	3+1* (compresenza con Laboratorio Sala)
Inglese	1* (compresenza con Laboratorio Sala)	1	1** (compresenza con Laboratorio Sala)
Diritto e tecnica amministrativa	4	4	4
Seconda lingua straniera	3	3	4
totale area DI INDIRIZZO	18	18	18

settore ARTE BIANCA e PASTICCERIA

AREA DI INDIRIZZO = 594h ANNUE pari a 18h settimanali comprensive di codocenze

materie	cl. 3	cl. 4	cl. 5 a.s 2022/23
Laboratorio di Pasticceria	6+1°(compresenza con Alimentazione)	4+1°(compresenza con Alimentazione)	3+1°(compresenza con Alimentazione +1*°(compresenza con Discipline artistiche)
Alimentazione	4+1° (compresenza con Laboratorio Pasticceria)	3+1°(compresenza con Laboratorio Pasticceria)	4+1°(compresenza con Laboratorio Pasticceria)
Inglese	1	1	1
Diritto e tecnica amministrativa	3	4	4
Seconda lingua straniera	3	3	3
Discipline artistiche			1+1*°(compresenza con Laboratorio Past)
Organizzazione processi produttivi		2	
totale area DI INDIRIZZO	18	18	18

settore ENOGASTRONOMIA


AREA DI INDIRIZZO = 594h ANNUE pari a 18h settimanali comprensive di codocenze

materie	cl. 3	cl. 4	cl. 5 a.s 2022/23
Laboratorio di Cucina	6+1* (compresenza con Alimentazione)	6+1* (compresenza con Alimentazione)	4+2* (compresenza con Alimentazione)
Laboratorio di Sala	----	1	2
Alimentazione	4+1* (compresenza con Laboratorio Sala)	3+1* (compresenza con Laboratorio Sala)	3+2* (compresenza con Laboratorio Sala)
Diritto e tecn. amm	4	4	4
Seconda lingua straniera	3	3	3
Totale area DI INDIRIZZO	18	18	18

settore ACCOGLIENZA TURISTICA

AREADI INDIRIZZO = 594h ANNUE pari a 18h settimanali comprensive di codocenze

materie	cl. 3	cl. 4	cl. 5 a.s 22\23
Laboratorio di Accoglienza turistica	5+1* (compresenza con Arte e Territorio) +1** (compresenza con Inglese)	5+1* (compresenza con Tecniche di comunicazione)	4+1* (compresenza con Tecniche di comunicazione)
Alimentazione	2	2	2
Tec. Com.	1	1+1* (compresenza con Laboratorio Accoglienza)	1+1* (compresenza con Laboratorio Accoglienza)
Inglese	1** (compresenza con Laboratorio Accoglienza)	1	1
Arte e territorio	1+1* (compresenza con Laboratorio Accoglienza)	1	1
Diritto e tecn. amm	4	4	4
Seconda lingua straniera	3	3	4
totale area DI INDIRIZZO	18	18	18




Iniziative di potenziamento dell'offerta formativa

Iniziative di potenziamento dell'offerta formativa per l'a.s. 2021/2022

I Docenti, nell' a.s.2021/2022 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, ATA e
educatori**

- PCTO
- Attività di formazione in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro
- Certificazioni HACCP
- Primo soccorso
- BLSD
- Formazione registro elettronico
- Formazione privacy
- Corsi integrativi emergenza COVID-19 Docenti, ATA e educatori



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 PTOF 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;
- alla 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.
- Le verifiche scritte saranno così distribuite:
 - n. 3 settimanali
 - n. 1 giornaliera
 salvo eccezioni debitamente motivate agli alunni.

Premesso che la valutazione sommativa deve essere sempre basata su un congruo numero di prove, il Collegio dei Docenti ha stabilito che, in ogni caso, il numero delle prove per la valutazione sommativa periodica e finale non può essere inferiore a quanto convenuto nelle singole aree di disciplina.

Per delibera del Collegio Docenti, il voto risulta unico per le seguenti discipline tanto nel primo trimestre che nel successivo pentamestre indipendentemente dalle prove sia orali che scritte comunque effettuate:

- ✓ *Matematica*, sia per il biennio che per il triennio;
- ✓ *Lingue straniere*, sia per il biennio che per il triennio;
- ✓ *Lingua italiana*, solo per il biennio;
- ✓ *Scienze e cultura dell'alimentazione indirizzo accoglienza turistica*, valutazione solo orale nel triennio;
- ✓ *Scienze e cultura dell'alimentazione negli altri indirizzi* sia per il biennio che per il triennio.

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 con BES.

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.

Criteria di attribuzione del voto di condotta

(deliberati dal Collegio dei docenti in ottemperanza alla L.169 del 30/10/2008, alla CM 100 dell'11/12/2008 e del DM 19 gennaio 2009)

Voti	
1/5	<p>Con questi voti vi è l'automatica NON ammissione alla classe successiva. Completo disinteresse per le attività didattiche. Comportamento scorretto tale da danneggiare notevolmente i compagni nel loro processo di apprendimento e diritto allo studio. Responsabilità diretta in fatti gravi, danni a persone e/o cose, episodi di bullismo. Funzione negativa all'interno del gruppo classe. Comportamenti discriminatori, xenofobi e/o razzisti. Rapporti problematici con gli altri compagni. Gravi offese e/o minacce ai compagni o al personale scolastico. Reiterati episodi di mancato rispetto del regolamento interno. I comportamenti di cui sopra devono essere opportunamente DOCUMENTATI.</p>
6	<p>Interesse discontinuo per discipline, saltuario svolgimento dei doveri scolastici. Occasionale disturbo delle attività di lezione. Rari episodi di mancato rispetto di alcune norme del regolamento interno. Comportamento non sempre corretto nei rapporti con compagni e personale scolastico. Frequenza discontinua, ritardi, assenze non tempestivamente giustificate.</p>
7	<p>Attenzione e partecipazione accettabile alle attività scolastiche. Svolgimento generalmente puntuale dei compiti assegnati. Rispetto sostanziale delle disposizioni riguardanti la vita scolastica. Frequenza regolare delle lezioni. Partecipazione non sempre collaborativa alla vita di classe.</p>
8	<p>Buona partecipazione alle lezioni. Adeguato adempimento dei doveri scolastici. Comportamento equilibrato nei rapporti con gli altri. Rispetto delle disposizioni riguardanti la vita scolastica. Frequenza costante. Ruolo collaborativo all'interno del gruppo classe.</p>
9	<p>Interesse e partecipazione attiva durante le lezioni e le altre attività scolastiche. Regolare e serio svolgimento delle consegne scolastiche. Rispetto degli altri e delle disposizioni riguardanti la vita scolastica. Frequenza costante e assidua. Ruolo positivo e collaborativo all'interno del gruppo classe. Disponibilità e attenzione nei confronti dei compagni più deboli.</p>
10	<p>Profondo interesse, partecipazione attiva e costruttiva al dialogo scolastico all'approfondimento culturale. Regolare e serio svolgimento delle consegne scolastiche. Rispetto degli altri e delle disposizioni riguardanti la vita scolastica. Frequenza costante e assidua. Ruolo positivo e collaborativo all'interno del gruppo classe. Particolare disponibilità e attenzione nei confronti dei compagni più deboli.</p>

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 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.

L'attività di PCTO

La scuola considera essenziale l'apprendimento nell'ambito dei PCTO, 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 dei tirocini formativi è delegata. 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 360 ore che saranno ripartite, fra le varie annualità, sulla base di una valutazione didattica organizzativa.

Si precisa che il presente calendario PCTO è indicativo e va a definire un numero minimo di ore. Potrà essere modificato ed eventualmente incrementato, anche nel corso del presente anno scolastico 2021-2022, 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.



**PON
FSE - FESR**

L'adesione generale a questi PON per l'anno scolastico 2021/2022 si configura con il

Percorso finora fatto vale a dire:

- 1) Potenziamento di forme di didattica digitale, per contrastare l'emergenza epidemiologica connessa al diffondersi del Covid 19 e allo stesso tempo garantire pari opportunità e diritto allo studio a tutti gli studenti.
- 2) Realizzazione di centri didattici digitali volti a garantire e supportare l'accrescimento delle competenze degli studenti attraverso nuove metodologie di apprendimento, in conformità con il Piano nazionale per la scuola digitale (PNSD).


Se questo è l'oggi il domani necessita di un'ulteriore spinta, non solo tecnologica, ma culturale. Affinché da queste premesse inizi un'idea rinnovabile di scuola, intesa come spazio aperto per l'approfondimento e non unicamente luogo fisico e come piattaforma che metta gli studenti nelle condizioni di sviluppare le competenze per la vita. Tecnologie, dunque, al servizio della didattica e della formazione.

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
<p>Ristorante didattico</p>	<p>È il più storico tra i progetti che coinvolge tutti e tre i settori: 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>
<p>Manifestazioni di prestigio e partecipazione a concorsi</p> <p>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>	<p>Potenziare la pratica professionale con esperienze esterne alla scuola affrontando problematiche inerenti al mondo del lavoro. Migliorare le capacità relazionali.</p>
<p>Pasticceria</p> <p>Effettuazione di un'ora aggiuntiva di laboratorio settimanale.</p>	<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>PCTO</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 curricolare.</p>
<p>PCTO per Alunni con BES</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>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>Bullismo pregiudiziale etnico</p>	<p>Esplorare i propri di socializzazione dei pregiudizi in famiglia e nell'ambiente scolastico per mettere in atto interventi che permettono di prevenire comportamenti di bullismo</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>Teatro "TeatriAMO"</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>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>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>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>Gestione della dispensa</p> <p>Miglioramento dell'autonomia nei suoi vari aspetti di vita quotidiana.</p>	<p>Potenziare l'autonomia sociale, comunicativa e relazionale degli alunni con percorsi differenziati.</p>
<p>Potenziamento delle Competenze nelle Lingue straniere</p>	<p>Potenziamento delle quattro abilità linguistiche (comprensione orale e scritta, produzione orale e scritta) delle lingue straniere, con particolare attenzione al potenziamento delle abilità orali collegati alla microlingua professionale.</p>

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 certificati, infatti le problematiche legate alla disabilità e allo svantaggio coinvolgono tutti i docenti e il personale che opera nella scuola.

Nell' a.s.2021-2022 è stata istituita la nuova figura strumentale

Area 5 Inclusione e alunni BES che insieme al referente del dipartimento dell'inclusione

hanno il compito, 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 all'inclusione degli alunni con disabilità.

Il rapporto dell'alunno con disabilità 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 predispone 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 con disabilità, 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 avvengono 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 con disabilità 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, insieme a tutti i componenti del GLO ed è sottoposto ad approvazione del Consiglio di classe;
- interviene nelle attività didattiche proponendo strategie atte a facilitare l'apprendimento dell'alunno con disabilità 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 ad alunni e studenti affetti da dislessia, discalculia, disortografia, disgrafia. All'atto dell'acquisizione da parte dell'Istituto di un certificato dell'Azienda Sociosanitaria 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 una funzione strumentale 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, ed è composto dal referente del dipartimento dell'inclusione, dalla funzione strumentale per l'inclusione, dalle referenti degli alunni con DSA e BES per biennio e triennio, da almeno un docente di sostegno ed almeno un docente curricolare.

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.



**Educazione
Civica
integrazione
al curricolo
di Istituto**

Educazione Civica

La legge n. 92 del 20 agosto 2020 ha istituito, a partire dall'anno scolastico 2020/21, l'insegnamento dell'Educazione Civica. L'insegnamento è trasversale, sia nel senso delle classi, che delle discipline coinvolte. L'intero C.d.C. è contitolare della disciplina.

Il nostro istituto ha il compito di sviluppare, attraverso l'Educazione Civica, la conoscenza della Costituzione Italiana e dell'organizzazione istituzionale dell'UE per contribuire alla formazione di cittadini attivi e responsabili anche attraverso la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona (art.1 L. 92/2020).

Marina di Massa, 04 Novembre 2021

La Dirigente Scolastica

Prof.ssa Silvia Bennati



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

www.alberghieromarinadimassa.gov.it