



C.F. – P.I 03398080121
via Brambilla,15 - 21100 Varese
tel. 0332-286367/238004
segreteria@istitutodefilippi.it
convegni@defilippivarese.it



ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO (IPSEOA)
VARH01500A PARITARIO

SALE CONVEGNI E SERVIZI DI RISTORAZIONE
www.istitutodefilippi.it

Piano dell'Offerta Formativa a.s. 2015 - 2016



URS is a member of Registrar of Standards (Holdings) Ltd.

SCUOLA ALBERGHIERA dal 1986

Membre de l'Association Européenne des Ecoles
d'Hôtellerie et de Tourisme



CENTRO CONGRESSI dal 2001

INDICE

1. PREMESSA

2. ANALISI DEL CONTESTO E DEL TERRITORIO

3. IL PROFILO DELLA SCUOLA

4. LA POLITICA DELLA QUALITA'

- 4.1 MISSION DELL'ISTITUTO
- 4.2 SERVIZIO ALL'UTENZA
- 4.3 LOGICA DELL'ECCELLENZA E DEL MIGLIORAMENTO
- 4.4 EFFICACIA ED EFFICIENZA
- 4.5 GESTIONE SISTEMA QUALITÀ

5. IL PROGETTO EDUCATIVO

- 5.1 I PRINCIPI ISPIRATORI
- 5.2 FINALITA' GLOBALI
- 5.3 OBIETTIVI DIDATTICO - EDUCATIVI della PROGETTAZIONE CURRICOLARE

6. IL RAPPORTO SCUOLA - FAMIGLIA: alcuni strumenti

- 6.1 REGISTRO ON LINE
- 6.2 SITO WEB DELL'ISTITUTO
- 6.3 LIBRETTO PERSONALE
- 6.4 LE PROVE SCRITTE
- 6.5 LE SCHEDE DI VALUTAZIONE PERIODICA
- 6.6 COLLOQUIO CON IL PRESIDE - RETTORE
- 6.7 COLLOQUI CON GLI INSEGNANTI
- 6.8 I MOMENTI DI FESTA

7. IL PERCORSO SCOLASTICO

- 7.0 L'ARTICOLAZIONE DEI CORSI
- 7.1 CORSO MINISTERIALE
- 7.2 AREA PROFESSIONALIZZANTE
- 7.3 CORSI OPZIONALI
- 7.4 CORSO REGIONALE

8. LA PROGETTAZIONE DELL'ATTIVITA' DIDATTICA

- 8.1 PROGETTAZIONE MODULARE
- 8.2 ATTIVITA' DI ACCOGLIENZA, ORIENTAMENTO, RECUPERO E SOSTEGNO
- 8.3 AREA DISABILITA'
- 8.4 ALTERNANZA SCUOLA - LAVORO

9. L'ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

10. LA VALUTAZIONE

- 10.1 RIFERIMENTI GENERALI
- 10.2 SCALA DI VALUTAZIONE
- 10.3 CRITERI PER L'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA ED AGLI ESAMI DI QUALIFICA E DI STATO
- 10.4 CRITERI PER LA VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA

11. LA STRUTTURA ORGANIZZATIVA

12. LE RISORSE MATERIALI

1. PREMESSA

Il **Collegio Arcivescovile De Filippi** vede nel suo Istituto Professionale Alberghiero lo strumento principe con il quale desidera offrirsi come servizio educativo e didattico a favore dei giovani ed in collaborazione stretta con la famiglia. Il processo educativo infatti è un'esperienza che la persona può vivere solo scoprendosene protagonista.

Tutti coloro che a vario titolo operano al De Filippi sono consapevoli dell'identità culturale di matrice cattolica dell'Istituto e le famiglie che scelgono di iscriverci i loro figli sono chiamate a confrontarsi con questa ispirazione, con il suo patrimonio di esperienze di vita, di idealità e di valori fondamentali capaci di guidare nella sfida educativa. Infatti è nostro convincimento che il processo educativo possa attuarsi correttamente solo se la Scuola è capace di offrire con chiarezza e convinzione ai giovani ed alle loro famiglie la sua proposta culturale ed educativa, che dovrà essere verificata con libertà ma anche con cordiale disponibilità.

Si intende quindi ispirare all'identità cristiana cattolica sia il servizio educativo sia il progetto culturale e l'attività didattica, in una prospettiva che vede l'Istituto impegnato a stimolare nei suoi giovani allievi il desiderio di conoscere la realtà nei suoi molteplici aspetti, comprendendola criticamente, assumendola da protagonisti e riuscendo infine a scoprirne il significato.

I principi a cui si ispira l'azione educativa degli operatori della Scuola "De Filippi" sono quelli della verità e della bellezza, della libertà e responsabilità di ciascuno, dell'amicizia, della solidarietà e della giustizia, della bontà del creato. In questo contesto ciascuno studente:

- è considerato protagonista primario nel processo di educazione e promozione umana e culturale, istruzione e formazione professionale, che ha come obiettivo quello di interiorizzare gli autentici valori cristiani, formando la sua coscienza etica perché diventi capace di orientare coerentemente ed autonomamente le scelte fondamentali della vita;
- è accompagnato nella costruzione di una solida preparazione culturale e professionale che sia di sostegno nel progetto di vita futuro, mediante un confronto approfondito con la propria tradizione e quella dei diversi popoli;
- è invitato a mettersi in atteggiamento accogliente nella relazione con gli altri sviluppando anche una autentico rispetto per l'ambiente e le sue risorse.

La Scuola "De Filippi" è convinta che la formazione di personalità umane e cristiane mature sia il miglior contributo che essa possa offrire agli studenti stessi, alla Città ed alla Provincia di Varese, oltre che all'intera società, in piena sintonia con quei valori che anche la Costituzione pone alla base della convivenza civile, favorendo in tal modo la loro pratica realizzazione.

La comunità scolastica dell'Istituto, composta di persone e ruoli diversi, riconosce il compito primario dei genitori e ha consapevolezza che l'insegnante ed educatore guida e accompagna l'alunno verso il sapere, il saper fare, il saper essere, mediante il suo vasto bagaglio culturale, la sua metodologia didattica, il suo modo di comunicare, la sua presenza coerente, significativa ed autorevole, la misurazione degli apprendimenti e la valutazione complessiva delle conoscenze, competenze e abilità raggiunte dal singolo studente.

2. ANALISI DEL CONTESTO E DEL TERRITORIO

La provincia di Varese è situata in una posizione strategica, sia dal punto di vista naturalistico, per la presenza di laghi e montagne, sia dal punto di vista economico-commerciale, poiché si trova in prossimità di grandi centri finanziari, quali Milano e Lugano.

Considerando le caratteristiche peculiari del territorio, il progetto di rilancio del turismo "Land of Tourism" promosso dalla provincia di Varese, nonché la valorizzazione dei prodotti tipici enogastronomici in atto da qualche anno, l'Istituto Professionale Alberghiero "De Filippi" si propone l'obiettivo di formare operatori e tecnici nei settori dei servizi della ristorazione ed in quello dei servizi turistici.

La riqualificazione della proposta turistica tiene conto dei seguenti elementi: il turismo d'affari, l'indotto relativo alla vicinanza con l'Aeroporto di Malpensa, il turismo culturale promosso dal F.A.I., il turismo legato alle risorse paesaggistiche e religiose (Sacro Monte, S. Caterina, laghi, valli, ecc.) e correlato ad eventi sportivi internazionali (campionati mondiali di tiro con l'arco e di ciclismo) e nazionali, la crescita della domanda congressuale.

In questo contesto l'Istituto Professionale Alberghiero "De Filippi", in collaborazione con le associazioni di categoria quali Ais (Associazione italiana sommelier), Amira, Anag (Associazione nazionale assaggiatori grappe), Ascom, Assopizzerie, Ass.Panificatori, Coldiretti, Confesercenti, e chiunque mostri disponibilità alla collaborazione (ad esempio Accademia Italiana della Cucina, Club Papillon, Slow Food), si propone di dare il proprio contributo per la crescita della qualità dell'offerta alberghiera, ristorativa e dei servizi turistici. Le trasformazioni sociali, culturali ed economiche che si sono verificate negli ultimi anni hanno globalmente ampliato la gamma dei potenziali utenti dei servizi del settore alberghiero-ristorativo e turistico, offrendo nuove opportunità occupazionali per i giovani del nostro territorio, che appare sempre più destinato a diventare uno dei poli più importanti dell'economia regionale e nazionale.

Assecondando tali opportunità, la nostra Scuola si offre come valida interlocutrice per le famiglie e gli studenti desiderosi di intraprendere un cammino di istruzione e formazione professionale di alto profilo. Il nostro bacino d'utenza è piuttosto vasto: la maggioranza degli studenti risiede infatti al di fuori della città di Varese e alcuni anche della provincia stessa.

3. IL PROFILO DELLA SCUOLA

Le origini del "De Filippi" risalgono alla fine dell'ottocento, quando, a seguito della donazione della propria villa di campagna alla Curia milanese da parte della ricca possidente Emilia De Filippi, viene fondato l'omonimo collegio di Arona.

Nel 1950 la direzione di tale istituzione avverte la necessità di offrire uno sbocco ai propri iscritti che terminano la scuola dell'obbligo e così, per volere del cardinale Ildefonso Schuster, viene fondato in Varese il Convitto Arcivescovile De Filippi per studenti delle scuole medie superiori, che inizia la sua attività sotto la guida di mons. Tarcisio Pigionatti, primo Rettore.

Attualmente è attiva la Scuola alberghiera con annesse strutture per convegni e possibilità di ristorazione e ciò offre notevoli opportunità per la preparazione degli allievi orientati alla professione di tecnici dei servizi alberghieri e di ristorazione.

L'Istituto professionale alberghiero, istituito nel 1986, già legalmente riconosciuto (D.M. 15/3/1986 – D.M. 13/4/1987 – D.M. 9/5/1994), è ora scuola paritaria (D.D. 29/12/00).

Il 17/7/2003 l'Istituto ha ottenuto la certificazione ISO 9001:2000 relativa alla progettazione ed erogazione di servizi didattici e formativi, riconfermata fino ad oggi.

Dal settembre 2007 l'Istituto aderisce all'Associazione Europea delle Scuole Alberghiere e Turistiche (A.E.H.T.). L'obiettivo generale dei corsi è la formazione di tecnici dei servizi della ristorazione e dei servizi turistici, che operano con competenza e professionalità nelle strutture italiane ed europee di elevato livello che ogni anno richiedono i nostri studenti.

4. LA POLITICA DELLA QUALITA'

L'Istituto De Filippi di Varese, secondo quanto previsto dalla normativa internazionale UNI EN ISO 9001:2008, ha ottenuto la CERTIFICAZIONE DI QUALITA' relativamente alla **PROGETTAZIONE ED EROGAZIONE DI SERVIZI DI FORMAZIONE ED ISTRUZIONE**.

In questo contesto dichiara la propria POLITICA DELLA QUALITA'.

4.1 MISSION DELL'ISTITUTO

L'Istituto intende operare con tutte le risorse territoriali nazionali ed internazionali disponibili (Istituzioni, Aziende, Associazioni, Scuole, Enti, Privati) per rispondere appieno alla propria mission educativa e didattica di ispirazione cattolica, assolvendo al proprio ruolo formativo nell'ambito della Istruzione e Formazione professionale del settore Alberghiero e Turistico, in rispondenza alla normativa scolastica vigente, valorizzando appieno il ruolo docente e le diverse opzioni metodologiche.

4.2 SERVIZIO ALL'UTENZA

L'Istituto riconosce come propria utenza le Famiglie, gli Studenti, i Docenti e le realtà produttive ed intende operare per la soddisfazione dei relativi bisogni espliciti ed impliciti di relazione, di educazione, di formazione, di aggiornamento, di professionalità. Per garantire questo l'Istituto intende orientarsi

all'utenza, operando un monitoraggio di soddisfazione dei propri servizi ed attivando un ascolto delle esigenze formative dei propri utenti.

4.3 LOGICA DELL'ECCELLENZA E DEL MIGLIORAMENTO

L'Istituto intende operare nel proprio servizio perseguendo risultati di eccellenza, nella logica del miglioramento continuo ed in ascolto costante delle istanze dei propri utenti. Particolare rilievo assumono gli indicatori espressi dalla Regione Lombardia.

4.4 EFFICACIA ED EFFICIENZA

L'Istituto intende operare per far raggiungere con successo gli obiettivi di istruzione ed apprendimento, di relazione educativa, di ascolto ed accompagnamento delle famiglie nell'impresa educativa, di coinvolgimento e corresponsabilità nella proposta educativa e didattica oltre che formativa dei docenti, di servizio alla domanda di operatori e tecnici del settore alberghiero e turistico di alto profilo professionale.

L'Istituto intende operare razionalizzando ed ottimizzando tutte le risorse umane e materiali di cui dispone, valorizzando competenze e sensibilità nella logica della cura della crescita professionale, responsabilizzando tutti ed affidando specifici compiti in relazione alla conduzione di progetti.

4.5 GESTIONE SISTEMA QUALITÀ

Il Rettore/Amministratore unico (il Gestore) definisce gli obiettivi aziendali e il Preside è responsabile dell'attuazione della Politica della qualità, supportato dal Responsabile Gestione Qualità (RGQ). Il Preside assume come riferimento per le proprie scelte la Politica della qualità, le sue modifiche ed integrazioni, il documento di Riesame del SGQ, implementando il sistema e fissando di anno in anno gli obiettivi misurabili nel documento presentato al Collegio dei Docenti di inizio anno, da cui risulti anche il Piano di formazione del personale ed il calendario delle visite ispettive interne, al fine di assicurare che siano soddisfatti i requisiti del Sistema Qualità.

5. PROGETTO EDUCATIVO

5.1 I PRINCIPI ISPIRATORI

L'Istituto Professionale Alberghiero è Collegio Arcivescovile e dunque SCUOLA CATTOLICA e come tale intende operare ispirandosi alle indicazioni dell'Arcivescovo di Milano (cfr Sinodo Diocesano 47°, nn. 576-582).

Il nostro essere scuola cattolica si riconosce dai tratti che qui di seguito elenchiamo e a cui cerchiamo di ispirarci quotidianamente per il nostro operare tra i giovani, riconoscendo di essere espressione della creatività educativa della comunità cristiana e impegnati per questo nell'educazione attraverso l'assimilazione sistematica e critica della cultura che avviene nell'orizzonte della fede. Come scuola cattolica ci proponiamo "di essere aperti a tutte le famiglie, anche a quelle che sono in difficoltà nell'educazione cristiana dei figli, a condizione che ne condividano il progetto educativo o almeno accettino di confrontarsi con esso"(n. 579).

5.1.1 CENTRALITÀ' DELLO STUDENTE nella scuola come luogo di istruzione, formazione ed educazione mediante l'incontro con le diverse discipline con cui si presenta il sapere, il saper fare ed il saper essere.

L'ASCOLTO E L'ACCOGLIENZA si traducono nella prassi didattica dell'attenzione ai bisogni formativi, didattici e di comportamento dei singoli studenti e nella costante ricerca della personalizzazione dei percorsi di apprendimento.

5.1.2 PROPOSTA DIDATTICA dove "*agere sequitur esse*" ed "*esse sequitur agere*" sono inseparabili nella prospettiva per cui si impara facendo e non solo si fa quello che si è imparato. Questa proposta ARTICOLATA e CORPOSA, si traduce in un percorso didattico dove il piano studi è affrontato con uguale serietà sia nell'area delle discipline comuni, sia nell'area delle discipline professionalizzanti. Una solida cultura di base è infatti componente essenziale dello sviluppo di competenze professionali di alto livello, raggiunte anche mediante il rapporto proficuo con il mondo

del lavoro, sia tramite il progetto di alternanza scuola – lavoro, sia attraverso le attività di tirocinio e stage interno, sia con le attività proposte nell'Area Professionalizzante.

La PROPOSTA DIDATTICA nei suoi corsi Ministeriale e Regionale è ORIENTATA al raggiungimento della MATURITA' della persona nelle sue diverse dimensioni. Questo è l'obiettivo del percorso scolastico mediante tutte le sue diverse e convergenti proposte che vogliono far raggiungere agli studenti:

- a. **Maturità intellettuale** intesa come sviluppo di conoscenze e competenze ricche e diversificate, capaci di dare ragione della propria civiltà e dei suoi valori fondanti, delle proprie radici e delle idealità che le hanno vivificate, in grado di sostenere la libertà del proprio pensiero e della propria azione. Si tenderà alla lettura ed interpretazione critica della realtà nella sua complessità, valorizzando anche il confronto con altre culture e potenziando le capacità comunicative nelle lingue europee.
- b. **Maturità professionale** intesa come possesso di conoscenze, competenze ed abilità di buon livello, messe in gioco con sicurezza, originalità ed autonomia, facendo crescere il senso etico del proprio operare, l'amore e la dedizione al proprio lavoro, il desiderio di apprendere e di confrontarsi, coltivando nell'esercizio della propria professione lo stile di servizio, con particolare attenzione al rispetto dell'ambiente e delle sue risorse.
- c. **Maturità spirituale** intesa come capacità di cogliere la domanda di senso che abita le scelte e l'agire, capacità di porre nei giusti termini la questione del rapporto fede e cultura, coltivando un reale confronto con l'orizzonte religioso cristiano.
- d. **Maturità affettiva e relazionale** intesa come lo sviluppo della capacità di amare ed essere amati, di interessarsi all'altro e prendersene cura, avere premure per la vita degli altri, sapendosi dedicare a loro, con generosità e gratuità.
- e. **Maturità sociale** intesa come l'acquisizione della capacità di vivere la libertà come dedizione ed apertura alle diverse espressioni di socialità (lavoro, politica, associazionismo, ecc...) ed alle istanze sociali più urgenti (giustizia, onestà, solidarietà, salvaguardia dell'ambiente, coscienza dei doveri e dei diritti, ecc...).

La proposta didattica trova il suo compimento nella VALUTAZIONE COERENTE che, attraverso le diverse forme di misurazione e monitoraggio degli apprendimenti (misurazione diagnostica, orientativa, intermedia e valutazione finale), conduce gli Insegnanti a rilevare l'apprendimento, motivare allo studio, coltivare negli alunni una giusta consapevolezza dei propri punti di forza e di debolezza, a muovere le energie necessarie al miglioramento continuo dei loro risultati, a coltivare l'autostima e la consapevolezza della possibilità del successo formativo.

5.1.3 RAPPORTO CON LA FAMIGLIA

L'Istituto DE FILIPPI interpreta il proprio ruolo educativo chiedendo alla famiglia un confronto sulla ricchezza della sua proposta, per stabilire una alleanza stretta in vista della formazione degli studenti. Si desidera operare in modo paziente e concorde nella consapevolezza che l'interesse comune dell'Istituto e della famiglia è il successo dello studente sia sul piano personale, sia su quello professionale.

In relazione ai principi fondamentali sopra dichiarati, le scelte educative della scuola conducono a porsi precise finalità.

5.2 FINALITA' GLOBALI

Desideriamo che gli studenti possano:

- incontrare e confrontarsi con i contributi originali dei diversi operatori della Scuola e delle diverse discipline in essa insegnate
- individuare gli strumenti e le metodologie indispensabili per valorizzare le proprie capacità e migliorare le proprie performance culturali e professionali
- raggiungere una formazione culturale e professionale solida ed estesa
- vivere responsabilmente nella società attuale apportandovi un contributo creativo e originale, attraverso la messa in atto dei valori riconosciuti, delle attitudini personali, delle competenze culturali e professionali acquisite
- elaborare un valido metodo di studio al fine di valorizzare al meglio le proprie capacità

- comprendere i criteri di valutazione fino ad acquisire la capacità di autovalutazione
- avvicinarsi gradualmente al mondo del lavoro attraverso l'alternanza scuola- lavoro, i tirocini, gli stage, cogliendone gli aspetti formativi e professionalizzanti, maturando la consapevolezza dei propri diritti e doveri e cogliendo l'occasione per avvicinarsi con maggior consapevolezza al valore sociale ed economico del lavoro, ed acquisendo il giusto rapporto con il denaro
- individuare i tratti della propria personalità e le proprie attitudini, i propri limiti per maturare scelte motivate nel mondo del lavoro, dell'Università, delle specializzazioni
- esprimere la propria libertà con opzioni sempre più autonome e responsabili, interiorizzando progressivamente ciò che la famiglia, la scuola, la società civile e la Chiesa presentano come fondamenti dell'umana esistenza
- maturare la capacità di vivere relazioni profonde e rispettose e di incontrare adulti e coetanei con un atteggiamento di dialogo, disponibilità, cortesia
- vivere il rapporto educativo con il docente in modo leale e costruttivo confrontandosi con la ricchezza dell'esperienza umana e culturale di cui egli è portatore
- introdursi alla complessità della realtà, accogliendo criticamente i criteri interpretativi offerti anche mediante i contenuti disciplinari

5.3 FINALITA' EDUCATIVE

Nel primo biennio lo studente:

1. acquisisce e sviluppa consapevolezza del momento scolastico come contesto di apprendimento e di confronto in cui è richiesto un abbigliamento consono, comportamenti adeguati e per il quale è sempre necessario il materiale didattico richiesto (testi, quaderni, penne, divise...)
2. comprende le osservazioni dell'insegnante e le utilizza in modo costruttivo
3. cerca un metodo di lavoro in classe e di studio personale, intervenendo durante la lezione in maniera pertinente, partecipando al lavoro scolastico in modo costante ed impegnato, facendo i compiti e gli esercizi assegnati
4. comprende le valutazioni degli apprendimenti e sa leggere in esse le indicazioni di lavoro
5. collabora con i compagni con stile di amicizia, rispetto e condivisione
6. impara ad utilizzare gli strumenti didattici (internet, tablet, LIM, libri, divise, attrezzature dei laboratori, software, quaderni, CD, libretto scolastico...) e sviluppa un atteggiamento di cura e rispetto delle attrezzature, degli oggetti suoi propri, di quelli della scuola e di quelli dei compagni
7. coltiva l'igiene personale e la cura della propria persona, dell'alimentazione e dell'abbigliamento e delle divise professionali
8. assume un atteggiamento da protagonista della propria vita scolastica accettando i cambiamenti necessari, la fatica dello studio e dell'impegno per la realizzazione del proprio progetto, affrontando con determinazione le difficoltà
9. riflette sulla proposta educativa della scuola in linea con l'ispirazione cattolica che la sostiene
10. ha rispetto delle regole scolastiche e della comunità professionale

Nel corso del successivo triennio lo studente:

1. diviene consapevole della ricchezza della sua persona e delle dimensioni che la abitano: spirituale, intellettuale, professionale, affettiva, sociale
2. acquisisce e sviluppa un proprio metodo di studio: organizza il proprio tempo, sa prendere appunti, abbandona lo studio puramente mnemonico per uno più personale e critico, utilizzando con accortezza gli strumenti didattici a sua disposizione
3. acquisisce e sviluppa un proprio metodo di lavoro: raggiunge una apprezzabile autonomia nell'ambito professionale prescelto e la sa gestire nei laboratori della scuola e durante i tirocini presso le aziende che lo aprono al rapporto con il mondo del lavoro, occasione per mettere in gioco le proprie competenze e osservare gli aspetti deontologici del servizio
4. ha rispetto delle regole scolastiche e professionali e consapevolezza dei propri diritti e doveri anche in ambito lavorativo
5. sa assumere e riconoscere le proprie responsabilità nei confronti dell'impegno scolastico e delle persone con le quali interagisce
6. coltiva la propria sensibilità nei confronti delle differenze culturali per meglio personalizzare il proprio servizio

7. integrarli opportunamente nell'attività didattica in corso di svolgimento e raggiunge una visione complessa dell'argomento presentato in classe attraverso lavori di ricerca personali
8. sa lavorare autonomamente su un argomento assegnato, ricercando il materiale, costruendo una bibliografia, elaborando i dati in modo formalmente e sostanzialmente corretto
9. sa integrare le conoscenze derivate dalle diverse discipline per costruirsi una personale posizione e per orientarsi nella propria vita, consolidando così la propria autonomia di scelta e di giudizio
10. sa integrare i contenuti specifici delle aree linguistico-letteraria e tecnico-scientifica con le acquisizioni proprie dell'area professionalizzante
11. sa valutare le proprie potenzialità in vista delle scelte post-diploma
12. riflette sulla proposta educativa della scuola in linea con l'ispirazione cattolica che la sostiene
13. acquisisce uno stile di proficua collaborazione con i Docenti e con i compagni di classe con i quali ha una relazione costruttiva, capace di condivisione, di accettazione dei limiti, di progettazione di iniziative.
14. comprende il senso della continuità fra passato e presente e coltiva l'attenzione alla contemporaneità attraverso l'uso corretto degli strumenti di comunicazione e di informazione (internet, giornali, tv, radio...)
15. è capace di trasferire i contenuti appresi in un contesto interdisciplinare e con particolare riferimento agli ambiti professionali
16. svolge le proprie attività imparando ad operare in equipe, integrando le proprie competenze con quella degli altri; particolare attenzione a questo sarà riservato in tutte le attività che hanno risvolti professionali e professionalizzanti, al fine di erogare servizi di qualità
17. conosce e applica il complesso delle normative di riferimento, con riguardo particolare agli aspetti relativi alla sicurezza sul lavoro, alla salute e igiene, alla tutela del territorio e dell'ambiente

6. RAPPORTO SCUOLA - FAMIGLIA: alcuni strumenti

Del senso di questo legame abbiamo già ampiamente detto precedentemente: ricordiamo solo alcuni strumenti importanti per rendere effettivo questo legame.

L'auspicata, costruttiva collaborazione tra genitori e docenti si avvale di alcuni documenti e momenti specifici comunicati alle famiglie all'inizio dell'anno scolastico.

6.1 IL SITO WEB DELL'ISTITUTO (www.istitutodefilippi.it) permette di avere informazioni generali, aggiornamenti su tutte le attività svolte nella scuola, i principali avvisi e circolari, le scadenze amministrative (iscrizioni, dote scuola...), visionare la rassegna stampa e l'album fotografico.

6.2 IL REGISTRO ON LINE (www.istitutodefilippi.it) permetterà alle famiglie di accedere in modo riservato, mediante password da ritirare in segreteria, alle informazioni riguardanti le attività scolastiche, la frequenza e le valutazioni del singolo alunno, oltre che avere indicazioni di studio nelle singole discipline .

6.3 IL LIBRETTO PERSONALE

Deve essere sempre portato a scuola dagli allievi, in quanto è strumento di comunicazione di avvisi, note disciplinari ed eventualmente dei voti delle verifiche scritte e orali. E' indispensabile per la richiesta di giustificazione e di permessi. E' buona norma, quindi, che i genitori lo controllino spesso. In caso di smarrimento, deve essere fatta richiesta scritta in segreteria dal genitore per ottenere un duplicato.

6.4 LE PROVE SCRITTE

Gli elaborati corretti vengono consegnati agli alunni per la presa visione in classe. Sono a disposizione delle famiglie nell'archivio della scuola, dietro richiesta scritta.

6.5 LE SCHEDE DI VALUTAZIONE PERIODICA

La scuola comunica l'andamento periodico degli alunni tramite schede informative relative al profitto in tutte le discipline, al comportamento, alle assenze e ai ritardi, redatte a fine del primo periodo ed a metà del secondo periodo.

La consegna delle schede avverrà ai genitori.

6.6 COLLOQUIO CON IL PRESIDE e RETTORE

Il Preside e Rettore è sempre disponibile al confronto e al colloquio con le famiglie che lo richiedono. Il colloquio può essere richiesto anche in considerazione di situazioni particolari. Nella fase di iscrizione in

prima classe, nella fase di orientamento dalla seconda alla terza classe, per la scelta dell'indirizzo di quarta, il Preside interviene con un colloquio personale con gli studenti e con le famiglie che lo desiderano. Lungo l'anno sono distribuiti incontri plenari dedicati a vari temi rivolti ai Genitori

6.7 COLLOQUIO CON VICERETTORE, per tutte le questioni comportamentali;
CON VICEPRESIDE, per tutte le questioni didattiche **CON DIRETTORE AMINISTRATIVO** per tutte le questioni economiche.

6.8 COLLOQUI CON GLI INSEGNANTI

Ogni insegnante riceve secondo un calendario ed un orario disponibile presso la segreteria, previo appuntamento. Nel corso dell'anno scolastico la scuola organizza incontri con tutti i docenti.

La scuola provvede altresì ad organizzare incontri su tematiche educative, per i quali darà comunicazione tempestiva alle famiglie.

6.9 I MOMENTI DI FESTA

Sono un'occasione preziosa di conoscenza e di condivisione. In particolare è sempre esteso a tutte le famiglie l'invito a partecipare ai momenti di festa in occasione del Natale, della festa della Famiglia di fine anno.

7. IL PERCORSO SCOLASTICO

7.0 L'ARTICOLAZIONE DEI CORSI¹

La proposta dei Corsi di studio è articolata in Corso regionale (IeFP) e Corso ministeriale.

7.1 CORSO MINISTERIALE SECONDO IL NUOVO ORDINAMENTO

Il Corso è quinquennale e rilascia, dopo l'esame di Stato conclusivo del ciclo di studi, il titolo di *'tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera*.

Il Corso prevede un biennio orientativo e la successiva articolazione dei percorsi negli indirizzi di sala e di cucina.

PROFILO PROFESSIONALE

'TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA'.

Il Diplomato ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e della ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Utilizza le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici, della commercializzazione, dell'accoglienza, della ristorazione e dell'ospitalità e applicando le normative attinenti, organizza attività pertinenti orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio. Comunica in almeno due lingue straniere ed utilizza strumenti e programmi informatici.

Cura la valorizzazione del patrimonio ambientale, artistico, culturale, artigianale e la tipicità dei prodotti.

Ha sviluppato specifiche competenze riferite a :

1. controllo ed utilizzo di alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. predisposizione di menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
3. adeguamento e organizzazione della produzione e vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Nella **articolazione della ENOGASTRONOMIA** il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici e di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nella **articolazione di SALA E VENDITA** il Diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione alla amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici ed , interpretando lo sviluppo delle filiere enogastronomiche, adegua la

¹ L'attivazione dei corsi è subordinata al raggiungimento del numero legale

produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

QUADRO ORARIO

Insegnamenti generali	Prima	Seconda	Terza	Quarta	Quinta
Italiano	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Inglese	3 di cui 1 compresenza con sala	3 di cui 1 compresenza con sala	3 di cui 1 compresenza con sala	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto	2	2	-	-	
Scienze integrate (scienze della terra e biologia)	2	2	-	-	
Geografia		1			
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
Insegnamenti di indirizzo	Prima	Seconda	Terza	Quarta	Quinta
Scienze integrate (fisica)	2	-	-	-	-
Scienze integrate (chimica)	-	2	-	-	-
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4	5	5
Seconda lingua Francese	2	2	3(di cui 1 in compresenza con sala)	3	3
Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore cucina	2 +2	2+2	6	4	4
Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2+2	2+2	6	4	4
Laboratorio di accoglienza turistica	2	2	-	-	-
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4 (di cui 2 in compresenza)	3 (di cui 1 in compresenza)	3 (di cui 1 in compresenza)

Nell'anno di terza, quarta e quinta sarà assicurata, come ampliamento dell'offerta formativa, la continuazione di **entrambe i laboratori** di sala e cucina in considerazione della necessità di mantenere abilità e competenze adeguate in entrambe i laboratori tecnico pratici, necessità motivata con i risvolti positivi sia per l'inserimento nel mondo del lavoro sia per le opportune e necessarie integrazioni tra i due reparti.

7.2 AREA DELLE PROFESSIONALIZZAZIONI

Durante l'ultimo biennio sono affiancate attività di professionalizzazione di impianto tecnico pratico tese all'incremento di alcune competenze relative a specializzazioni di particolare interesse e sviluppo. L'attività si svolgerà prevalentemente in laboratorio pratico per un numero di ore non inferiore a 70.

L'attività sarà completata con almeno 170 ore di tirocinio obbligatorio in alternanza scuola-lavoro in aziende del settore sia in Italia che all'Estero.

Ulteriori periodi di tirocinio sono organizzati dalla scuola e offerti agli studenti al termine del terzo e del quarto anno, come esperienze opportune e dall'alto valore formativo e professionalizzante.

Nell'ambito di quest'area sono sviluppati attività relative a tre profili che intendono ampliare l'offerta formativa nell'ambito dell'utilizzo degli spazi di flessibilità:

Le proposte di specializzazione sono:

LABORATORI	MODULI
SOMELLERIA	moduli di studio e analisi dei vini condotti da AIS
ESPERTO IN GRAPPE	moduli di studio e analisi dei distillati condotti da ANAG
PASTICCERIA	Moduli in laboratorio di pasticceria
PANETTERIA	Moduli in laboratorio di panetteria
PIZZERIA	Moduli in laboratorio di pizzeria
PRODUZIONE DELLA BIRRA	Moduli sulla produzione della birra
CONVERSAZIONE IN LINGUA INGLESE - FRANCESE	Moduli di conversazione in lingua di settore
CUCINA PER CELIACI	Moduli in laboratorio
CUCINA VEGETARIANA	Moduli in laboratorio
SERVIZI DI SALA	Moduli di composizioni di sala, banqueting, servizi specifici (pesce, formaggio, dolci)

Gli studenti dovranno inoltre partecipare ad almeno due CENE A TEMA a loro scelta per ciascun anno scolastico sulla base del programma elaborato dalla Scuola.

7.3 CORSI OPZIONALI

riservati al primo biennio

1. corso sul galateo, sull'igiene personale, sull'acconciatura e sull'igiene delle mani (obbligatorio per tutti gli studenti del primo anno)
2. corso sul metodo di studio
3. studio guidato: per due pomeriggi alla settimana docenti di lingue e matematica accompagneranno gli studenti indicati dal Consiglio di Classe nello studio e nell'esecuzione dei compiti lungo tutto l'anno scolastico.
4. corso integrativo di spagnolo e di tedesco rivolto soprattutto agli studenti che nella scuola secondaria di primo grado hanno studiato questa seconda lingua.

riservati a partire dal terzo anno

1. CORSO DI SPECIALIZZAZIONE SULLA BIRRA
2. CONVERSAZIONE IN LINGUA INGLESE - FRANCESE

7.4 CORSO REGIONALE

Il Corso regionale è inizialmente un corso triennale ed ha al terzo anno l'Esame di Qualifica professionale e può proseguire con un quarto regionale con corsi di specializzazione o nel quarto e quinto anno ministeriale in preparazione all'Esame di Stato.

L'offerta di Istruzione Formazione Professionale (IeFP) è valida per l'assolvimento dell'obbligo di istruzione e formazione (OI) e relativa al diritto dovere di istruzione e formazione (DDIF):

Abbiamo costruito un progetto di IeFP di pari dignità rispetto ai percorsi di istruzione (titolo regionale con valore su tutto il territorio nazionale) nel rispetto dei livelli essenziali delle prestazioni (LEP) definiti dallo Stato e gli standard formativi minimi (SFM) definiti da Stato e REGIONE.

Il percorso formativo ha un riferimento più esplicito alla professionalità secondo una tipologia di gradi crescenti di perizia tecnica e di acquisizione dei saperi e rilascia la certificazione in uscita al terzo anno come qualifica di istruzione e formazione professionale che attesta il consolidamento delle conoscenze

e competenze di base e la capacità di utilizzare competenze di processo in relazione alle tecniche e alle metodologie presenti nell'area professionale

A qualifica ottenuta il percorso di studi può articolarsi in diverse direzioni. Tra queste il nostro Istituto privilegia il passaggio ai corsi ministeriali per la frequenza del 4[^] e 5[^] anno con esame di Stato finale che dà accesso ai percorsi universitari.

La progettazione dei percorsi si puntualizza nel PIANO FORMATIVO in rapporto alle specifiche esigenze territoriali e personali degli allievi attraverso l'impiego di spazi di flessibilità organizzativa e strutturale, oltre che della didattica formativa.

Ai fini valutativi è predisposto un Portfolio delle competenze personali dello studente in cui risulteranno le valutazioni delle competenze personali raggiunte e valutate in sede di valutazione periodica ed annuale degli apprendimenti

7.4.1 PROFILO PROFESSIONALE

Nel corso del triennio e nell'ambito della **qualifica di cucina** è formata una figura professionale con marcate ed autonome competenze di cucina, in grado anche di presentarsi e servire in sala, secondo la consolidata tradizione che vede nella professione dell'OSTE quella persona che si occupa contemporaneamente della cucina e del rapporto diretto con il cliente in sala.

Tale figura, recentemente recuperata nella ristorazione di ambienti storici e tradizionali così come di forte innovazione, raffinati e di nuova concezione, può essere anche definita Patron du Bistrot o anche Aubergiste.

Le sue competenze di grande qualità e articolate, lo rendono anche maggiormente adattabile alla flessibilità richiesta dal mondo del lavoro.

L'oste opera con autonomia in sala e in cucina, promuovendo una sana alimentazione grazie alla conoscenza degli alimenti, delle diverse lavorazioni e dei molteplici tipi di cucina, dei vini e dei principali abbinamenti, degli elementi base della conduzione del bar; comprende e si esprime in due lingue europee; ha nozioni di accoglienza e gestione alberghiera per il disbrigo delle pratiche e degli adempimenti di routine; conosce i principali software applicativi

7.4.2 L'ANNO SCOLASTICO – LE ATTIVITA'

Per consentire la preparazione che assicuri gli standard di massimo livello al termine del percorso scolastico, la durata del tempo di apprendimento è stabilita dalla Regione Lombardia.

Durante questo periodo si alterneranno attività d'aula, di laboratorio, in alternanza scuola – lavoro, visite guidate in Italia e all'estero, tirocini osservativi, operativi e orientativi, vacanze studio in Italia e all'estero.

7.4.3 CALENDARIO DELLE PRINCIPALI ATTIVITÀ

<i>Mesi di riferimento</i>	<i>Attività particolari</i>	<i>Dove si svolge</i>
settembre - ottobre novembre	Accoglienza con due giorni riservati – Inserimento nell'attività didattica d'aula e di laboratorio di cucina e di sala. Metodo di studio. Avvio attività didattiche di recupero e rinforzo	Sede della scuola
gennaio - febbraio	Learning professional week; Incontro con imprenditori locali.	Sede della Scuola
marzo – aprile - maggio	Incontro con professionisti, ristoratori, maestri di sala, associazioni di categoria. Attività laboratoriali aggiuntiva a piccoli gruppi.	Sede della scuola; Residenza montana
maggio - giugno	Soggiorno linguistico (1° anno inglese, 2° anno francese) A partire dal secondo anno: tirocinio obbligatorio di alternanza scuola lavoro. Simulazioni esame di qualifica per classe terza.	Sede della scuola Sede dell'attività

7.4.4 ORARIO DELLE ATTIVITA' CURRICULARI NEL TRIENNIO

Area	disciplina	Ore settimanali		
		Prima	Seconda	Terza
Dei linguaggi Storico socio economica Matematico scientifica tecnologica	Italiano	3	3	3
	Storia	1	1	1
	Inglese	3	3	3
	Francese	2	2	2
	Matematica	4	4	4

	Diritto ed economia	1	1	0
	Gestione della azienda ristorativa	0	0	2
Totale ore area generale		14	14	15
Area di flessibilità	Scienze motorie	1	1	2
	Religione	1	1	1
Totale ore di flessibilità		2	2	3
Tecnico professionale * ore in presenza	Scienze e Alimentazione	3	3	4
	Tecniche di relazione e ricevimento	2	2	0
	Cucina	7	7	9
	Sala - bar	4	4	2
Totale ore area specifica		16	16	15

8. PROGETTAZIONE DELL'ATTIVITA' DIDATTICA

8.1 PROGETTAZIONE DIPARTIMENTALE MODULARE – LIBRI DI TESTO

L'istituto ha avviato un progetto teso a dare spazio alla didattica digitale, utilizzando a tale scopo le lavagne LIM e aprendosi all'utilizzo di nuovi mezzi multimediali di ultima generazione.

Rispetto all'obiettivo generale del corso, le discipline devono garantire una preparazione polivalente, atta a fornire conoscenze tecnico-scientifiche, a migliorare le capacità espressive e le abilità professionali, a favorire l'acquisizione di atteggiamenti generali, come l'autonomia nell'affrontare i problemi, l'iniziativa e la creatività, che costituiscono tratti di professionalità.

Ogni dipartimento organizza il proprio lavoro condividendo competenze comuni ed articolando la propria proposta con una programmazione che si articola poi in conoscenze e abilità. Il percorso didattico si conclude con l'elaborazione di un prodotto finale oggetto di valutazione.

Tutte le discipline concorrono allo scopo, attraverso una programmazione modulare. La trattazione dei blocchi tematici non ha pretesa di esaustività, ma è tale da fornire comunque le conoscenze e sviluppare le competenze e le capacità fondamentali che consentano una buona esemplificazione e un approccio operativo ai problemi, all'interno di un chiaro quadro concettuale.

Il coordinatore di classe presenterà l'insieme della progettazione elaborata in seno al consiglio di classe evidenziando le competenze finali irrinunciabili.

Ogni docente presenterà agli alunni gli obiettivi che intende raggiungere e il tipo di percorso didattico utilizzato, dichiarando gli strumenti di verifica e i criteri di valutazione.

La progettazione viene attuata per tutte le classi e la sua programmazione viene articolata in modo distinto per il biennio iniziale, per il terzo e quarto anno e per il monoennio conclusivo nel corso Ministeriale, mentre ha valore triennale nel corso Regionale. La programmazione per il Biennio di obbligo scolastico prevede inoltre riferimenti specifici a quanto previsto dalle indicazioni ministeriali.

La programmazione disciplinare indica gli obiettivi minimi e il Consiglio di Classe adatta la programmazione sulla base di particolari difficoltà del singolo studente (diagnosi di difficoltà cognitive, di dislessia, discalculia, disprassia, ecc...), qualora ci fossero certificazioni rilasciate in tal senso dagli organi territoriali competenti.

Per quanto concerne i libri di testo la scuola si avvale sia di testi in adozione sia autoprodotti.

8.2 ATTIVITA' DI ACCOGLIENZA, ORIENTAMENTO, RECUPERO E SOSTEGNO

La scuola, oltre al normale svolgimento delle lezioni, istituisce attività di recupero, sostegno e accoglienza.

8.2.1 Accoglienza

Le attività di ingresso rivolte agli studenti si differenziano a seconda della classe cui sono indirizzate. Si tratta di vera e propria attività educativa e didattica tesa a favorire il miglior avvio d'anno possibile a ciascun studente.

In particolare il progetto accoglienza delle classi prime ha come fine specifico l'introduzione al percorso scolastico, didattico e formativo intrapreso.

Per favorire inoltre un approccio graduale alle materie pratiche caratterizzanti il corso di studi, le classi prime saranno impegnate in attività di accoglienza volte alla conoscenza preliminare degli ambienti e delle attrezzature dei laboratori di cucina, sala-bar e ricevimento.

8.2.2 Orientamento scolastico

L'attività di orientamento ha lo scopo di aiutare gli studenti provenienti da altri istituti ad inserirsi con profitto (progetto di alfabetizzazione); accompagnare gli studenti del secondo anno a confermare la scelta dell'indirizzo di qualifica e gli studenti del quinto anno ad individuare possibili percorsi formativi, universitari e non, da seguire una volta superati gli esami di stato.

8.2.3 Recupero

Per contribuire a migliorare la qualità degli apprendimenti, le attività di recupero vengono a costituire parte ordinaria e permanente del Piano dell'Offerta Formativa e dello svolgimento dell'attività didattica. Per questo motivo mensilmente sarà identificato il pomeriggio o i pomeriggi durante i quali offrire agli studenti risultati insufficienti nelle prove del mese, di recuperare la votazione insufficiente.

Inoltre, in ossequio all'OM 92/2007 il nostro Istituto, nell'attuazione dei percorsi di recupero chiede al Consiglio di classe di deliberare con apposita motivazione quale intervento deve essere ulteriormente individuato per lo studente in questione.

Le modalità di recupero possono essere le seguenti:

- a. Attività di riallineamento nel passaggio dal corso IeFP al corso ministeriale. La necessità di tale intervento e la sua durata sono definite al termine del colloquio previsto dalla relativa O.M.
- b. sportello help, di sostegno all'apprendimento ed allo studio personale con cadenza da concordare col docente;
- c. recupero in classe in itinere con individuazione di gruppi di livello con specifica della durata;
- d. studio guidato individuale per le discipline per le quali, su dichiarazione dell'insegnante, l'insufficienza sia dovuta a mancanza di studio individuale; l'insegnante affiderà in tal caso all'alunno parti definite del programma il cui apprendimento verrà verificato con prove oggettive ;
- e. corsi di recupero in orario extracurricolare con durata definita dal Consiglio di classe coerentemente con quanto previsto dall'art. 2,9 dell'O.M. 92, secondo questo dettaglio

Nello scrutinio intermedio e finale il Consiglio di classe delibera con apposita motivazione ed indicazione degli argomenti che debbono essere recuperati, l'assegnazione ai singoli studenti dei corsi di recupero. I Docenti delle discipline insufficienti per i quali si intende avviare un corso di recupero specificano i bisogni formativi, la natura delle difficoltà rilevate nell'apprendimento, indicando le conoscenze che devono essere recuperate al fine del raggiungimento della relativa competenza.

I Docenti che svolgeranno i corsi di recupero sono quelli della discipline e della classe o subordinatamente quelli della disciplina.

Anche per gli studenti per i quali si ritiene necessaria l'attivazione di recupero mediante la modalità dello studio individuale o dello sportello help, saranno date indicazioni relative alla natura delle difficoltà rilevate, indicando le conoscenze che devono essere recuperate al fine del raggiungimento della relativa competenza.

Lo scrutinio finale si svolge secondo quanto previsto dalle OO.MM. 90/2001 e 92/2007 (artt. 6-7-8).

A seguito dell'esito dello scrutinio finale la scuola organizzerà una SUMMER SCHOOL di attività di recupero, entro la fine di giugno, per gli studenti per i quali sarà sospeso il giudizio da parte del Consiglio di Classe.

Nell'ultima settimana di agosto e comunque prima dell'inizio delle lezioni del nuovo anno scolastico, si svolgeranno le prove oggettive di verifica del corso di recupero (Regolamento sulla valutazione del 28 maggio 2009) e di seguito verrà formulato il giudizio finale di ammissione o non ammissione alla classe successiva.

Gli studenti, sia che si avvalgano o che non si avvalgano dei corsi di recupero organizzati dalla scuola, hanno l'obbligo di sottoporsi alle verifiche programmate (art. 4,4 e art. 7,3).

Delle iniziative promosse dal Consiglio di Classe, dei risultati ottenuti nelle prove oggettive e delle delibere assunte in ottemperanza alla citata O.M. viene data comunicazione alle famiglie degli interessati (art. 2,6).

8.3 AREA DEI BISOGNI SPECIFICI

In riferimento alla normativa vigente, l'Offerta Formativa del nostro Istituto propone, agli studenti con diversa abilità, un progetto educativo e didattico teso all'individuazione e realizzazione delle autonomie necessarie a sostenere il "Progetto di vita" e si propone l'obiettivo di applicare metodologie didattico-educative volte all'incremento e al rafforzamento delle abilità, degli interessi, delle motivazioni verificate ed espresse dall'alunno, osservando il suo comportamento positivo e inserendolo nel cammino scolastico della classe.

Particolare attenzione è riservata all'inserimento degli studenti nelle attività di laboratorio di sala e di cucina che hanno lo scopo di verificare, anche attraverso la pratica professionale, le loro potenzialità.

Le figure di riferimento per lo studente diversamente abile sono tre: il docente di sostegno, il tutor didattico e il tutor di laboratorio che, insieme al consiglio di classe e al servizio di neuropsichiatria infantile, elaborano e conducono il PEI e l'attività didattica nel suo complesso.

Dopo il colloquio iniziale con il Dirigente Scolastico, durante il quale la famiglia presenta tutta la documentazione a corredo della domanda di iscrizione, lo studente viene inserito in classe e osservato per il primo periodo dell'anno scolastico, tenendo costantemente presenti le indicazioni emerse dalla diagnosi funzionale dell'autorità competente. Sentita la famiglia e il consiglio di classe, si procede quindi alla stesura del PEI secondo la modulistica prevista dal sistema qualità, con l'indicazione delle competenze riconducibili all'ambito professionale che si intendono perseguire e degli strumenti che si intendono utilizzare al fine del loro raggiungimento. A questo scopo e se ritenuto necessario, si richiederà un colloquio con il servizio psichiatrico e/o con lo specialista di riferimento per la famiglia. Anche nel caso in cui si rendesse necessaria la stesura di un PEI nel corso dell'anno scolastico, si seguirà la medesima procedura.

Lo studente parteciperà a tutte le attività per le quali la scuola non evidenzierà ostacoli tali da non consentire la realizzazione concreta di quanto progettato e si attiveranno iniziative volte anche all'inserimento mirato in aziende del settore tramite incontri con i referenti del collocamento disabili e altre risorse del territorio quali le cooperative sociali, al fine di garantire una continuità al processo di integrazione e di maturazione anche oltre la fine della frequenza scolastica.

Particolare cura è dedicata dal consiglio di classe al fine di creare un clima accogliente di socializzazione e di supporto all'interno del gruppo-classe.

Ai fini della valutazione del percorso scolastico ed in relazione al conseguimento di titoli, si procederà nello scrutinio finale all'indicazione delle specifiche competenze raggiunte in relazione alle aree cognitive, motoria, professionale, relazionale e delle autonomie con gli specifici indicatori.

Le situazioni che possono concretizzarsi sono le seguenti:

- a. se l'alunno partecipa alle attività scolastiche con programmazione individualizzata, il PEI sarà articolato all'interno della programmazione di classe. L'alunno dovrà raggiungere gli obiettivi della propria programmazione attraverso metodologie e strumenti funzionali alle sue esigenze; le verifiche saranno le stesse proposte alla classe o ad essi equipollenti, tenuto conto di quanto stabilito nel PEI e la valutazione sarà espressa rispetto a quanto stabilito in sede di programmazione e comunque coerente con la griglia di valutazione prevista dal POF di Istituto.
- b. Se l'alunno partecipa alle attività scolastiche secondo obiettivi educativi e cognitivi differenziati e articolati nel rispetto delle abilità accertate e progettate all'interno del PEI, le verifiche proposte saranno differenziate rispetto a quelle proposte alla classe, così come la valutazione.

Alla conclusione degli studi a questi ultimi studenti sarà rilasciato un attestato di frequenza con l'indicazione delle competenze raggiunte.

Nel caso in cui l'alunno con programmazione individualizzata o differenziata raggiungesse livelli di preparazione conformi a quanto previsto dalle indicazioni ministeriali, a norma di quanto stabilito dalla vigente normativa, il consiglio di classe può modificare il tipo di programmazione.

L'attività didattica può svolgersi secondo diverse modalità quali:

- presenza dell'allievo in classe impegnato nell'attività didattica collettiva o in attività individuale assegnata dall'insegnante di sostegno
- affiancamento dello studente in classe da parte dell'insegnante di sostegno con attività che seguono le indicazioni dell'insegnante disciplinare
- affiancamento dello studente in classe da parte dell'insegnante di sostegno con attività proposte dallo stesso
- affiancamento del docente tutor in classe che svolge funzione di stimolo alla concentrazione per favorire la partecipazione al lavoro proposto dall'insegnante disciplinare
- affiancamento del docente tutor di laboratorio che personalizza le indicazioni ed i compiti assegnati alla classe dal docente di laboratorio con ulteriori precisazioni
- lezione individuale con l'insegnante di sostegno o tutor didattico volta a puntualizzare e sistematizzare singoli aspetti della progettazione prevista dal PEI.

La scuola attiverà, qualora fosse necessario, l'attività BES (Bisogni Educativi Speciali) per gli alunni che si trovassero in difficoltà per bisogni particolari (p.e. malattie, trasferimenti, provenienza da paesi esteri) secondo la normativa vigente in materia, elaborando tutte le strategie necessarie al successo formativo dello studente (Piano didattico personalizzato, ecc...).

8.4 ALTERNANZA SCUOLA - LAVORO

L'Istituto, in conformità alla normativa vigente in materia di tirocinio in alternanza scuola - lavoro, organizza nelle classi Seconde, Terze, Quarte e Quinte attività di tirocinio in collaborazione con Aziende che operano sia a livello locale sia a livello nazionale ed europeo. Tutte le attività di tirocinio sono regolate da convenzione specifica, come da normativa, tra la scuola e l'azienda e inoltre ogni tirocinante è coperto da assicurazione INAIL.

L'attività di tirocinio, che ha come obiettivo primario quello di promuovere una professionalità più consapevole possibile, è parte integrante dell'attività didattica e quindi obbligatoria per tutti gli studenti. Le eventuali assenze devono essere comunicate sia alla scuola sia all'azienda e normalmente giustificate al rientro a scuola.

Le attività di tirocinio avranno tempi e modalità diversificate per ciascuna classe.

TIROCINI

- **Classi I e II** - tirocini facoltativi per brevi periodi all'interno dell'istituto o all'esterno in occasione di manifestazioni culturali, convegni e congressi.
- Agli alunni di classe Prima sono offerte in orario extrascolastico, esperienze di tirocinio interno, mirato al monitoraggio degli apprendimenti ed alla personalizzazione degli insegnamenti per un totale di 24 ore, di cui 12 da effettuarsi in sala e 12 in cucina, durante il secondo periodo dell'anno scolastico.
- Agli alunni della classe Seconda è offerta, in orario extrascolastico, la possibilità di un'esperienza di tirocinio interno mirato all'orientamento e al monitoraggio degli apprendimenti ed alla personalizzazione degli insegnamenti per un totale di 24 ore, di cui 12 da effettuarsi in sala e 12 in cucina, nel corso dell'anno.
- Agli alunni della classe Seconda del corso ministeriale è offerta la possibilità di un'esperienza di tirocinio facoltativo di accompagnamento al lavoro, da effettuare nel periodo estivo, per non più di quattro settimane, in strutture ristorative della Provincia di Varese, a condizione che il

Consiglio di Classe pronunci parere favorevole sul profitto scolastico degli alunni interessati. Per la Seconda del corso regionale l'esperienza di tirocinio sopra citata è invece obbligatoria ed è uno dei requisiti all'ammissione alla classe successiva.

- **Classe III** - L'Istituto organizza settimane di tirocinio in alternanza scuola lavoro nel periodo determinato dalla scuola, in ristoranti della Provincia e/o della Regione e/o anche fuori Regione.
- **Classi IV - V** - L'Istituto organizza tirocini di alternanza per non meno di 170 ore, nell'ambito dell'attività di alternanza scuola-lavoro obbligatori al fine dell'ammissione agli Esami di Stato.

9. L'ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Fatta salva la priorità delle attività curriculari, si promuoveranno i seguenti progetti relativi a:

- **Educazione alla salute individuale e all'ambiente** mediante incontri svolti anche in collaborazione con l'ASL di Varese, la Provincia ed altri enti specializzati. Tali attività saranno coordinate dal Preside.
- **Educazione alimentare.** In collaborazione con l'apposito Servizio della ASL, annualmente si terrà una giornata di approfondimento aperta anche ai genitori in collaborazione con la Provincia di Varese.
- **Attività di sostegno alla didattica**
Vedi paragrafo 10
- **Potenziamento del metodo di studio**
L'attività prevede l'intervento di specialisti nelle metodologie di studio, ha durata di almeno 12 ore ed è posta all'avvio dell'anno scolastico, entro il mese di novembre. Sono individuati dal Consiglio di classe gli studenti invitati a partecipare.
- **Progetto volontariato.** Volto a sviluppare l'educazione al protagonismo sociale, al rispetto e alla promozione dei diritti umani, in collaborazione con il CESVOV, lo Sportello Volontariato e la Provincia.
- **Educazione alla legalità** in collaborazione con ASL, Questura, Casa circondariale di Varese (Miogni)
- **Progetto di bioetica per le classi quinte.** In collaborazione con l'Università dell'Insubria sviluppiamo un progetto che alterna di anno in anno la bioetica di inizio vita e di fine vita, coinvolgendo altri Istituti della città nella preparazione e partecipazione.
- **Progetto di etica economica in collaborazione con UCID, Sodalitas /UBI**
- **Educazione alla pace e allo sviluppo dei popoli, alla conoscenza e alla valorizzazione delle diversità culturali** mediante iniziative promosse in occasione di giornate internazionali.
- **Corrispondenza in lingua** con studenti anglofoni e francofoni. Le scuole straniere contattate dall'insegnante corrispondono in lingua italiana con i nostri studenti che rispondono in lingua straniera.
- **Progetto potenziamento lingue** che prevede la presenza di un assistente madrelingua durante le ore curricolari di prima Lingua straniera con l'obiettivo di migliorare le prestazioni comunicative degli studenti.
- **Soggiorni all'estero**
L'Istituto organizza nel periodo estivo attività di formazione tese allo sviluppo di competenze nell'uso pratico delle lingue straniere. Di anno in anno vengono definite le modalità di attuazione.
- **Visite di istruzione** Le visite di istruzione sono organizzate con obiettivi professionali specifici, individuati dai docenti promotori, che tengono conto di eventuali preferenze motivate dagli alunni. Nel promuovere e organizzare tali visite di istruzione si terranno nel dovuto conto le esigenze di carattere formativo degli alunni, avendo particolare riguardo a quelle culturali ed alla necessità di offrire adeguati stimoli all'educazione del gusto estetico, sia in ordine agli aspetti artistici che a quelli naturali e paesaggistici.

Orientativamente si prevede l'organizzazione delle seguenti attività:

- Per le classi Prime sono previste tre uscite giornaliere. Le riunioni per materia di settembre determineranno un elenco di proposte coerenti con il percorso didattico da sottoporre al Consiglio di classe

- Per le classi Seconde sono previste più uscite giornaliere. Le riunioni per materia di settembre determineranno un elenco di proposte coerenti con il percorso didattico da sottoporre al Consiglio di classe.
 - Per le classi Terze, Quarte e Quinte sono possibili viaggi di più giorni, individuati nelle riunioni per materie e deliberati in Consiglio di classe.
 - Sarà possibile organizzare, con la collaborazione degli studenti, un'uscita di Istituto aperta a tutte le classi.

Il Consiglio di classe è il responsabile ultimo della progettazione didattica del viaggio e curerà la preparazione dello stesso. Al suo interno verrà individuato l'accompagnatore (o gli accompagnatori).

Per tutti gli studenti che non partecipano al viaggio, saranno predisposte attività alternative.

- **Settimana bianca**

Ogni anno agli studenti delle classi Prima, Seconda, Terza, Quarta è offerta la possibilità di partecipare ad una settimana bianca a Campestrin al fine di favorire la socializzazione degli alunni anche in ambiente extra scolastico e sviluppare le attitudini sportive.

- **Learning professional week**

Nell'arco dell'anno scolastico per le classi prime, seconde, terze, quarte è prevista una settimana di formazione professionale in situazione di simulazione d'impresa, anche per sperimentare l'importanza del lavoro di gruppo e valorizzare le proprie capacità personali e professionali.

- **Corso di alfabetizzazione**

Per gli alunni stranieri si organizzano corsi integrativi per l'apprendimento delle competenze linguistiche di base dell'italiano al fine di renderli autonomi nello studio delle discipline

- **Iniziative culturali**

Viene proposta ogni anno la partecipazione a manifestazioni culturali destinate specificamente alle scuole, come spettacoli teatrali o proiezioni di film, documentari e conferenze.

Per le classi Seconde si organizza, all'interno della programmazione annuale di Italiano, un corso di lettura e analisi del quotidiano secondo il progetto il quotidiano in classe, che ha destinato al nostro Istituto abbonamenti gratuiti un giorno alla settimana.

- **Progetto teatro**, con la partecipazione degli studenti a spettacoli teatrali anche in lingua ed alla possibilità di fare l'esperienza della recitazione.

- **Iniziative formative**

La scuola promuove la partecipazione ad iniziative formative riservate ai genitori e ad alunni:

- incontri tematici generali
- momenti di ascolto e dialogo formativo con gli studenti
- momenti di spiritualità ed incontri con testimoni significativi

- **Partecipazione a concorsi**

Nell'ottica dell'integrazione specialistica della preparazione degli studenti, l'Istituto propone la partecipazione a Concorsi di valore locale e/o nazionale, che sono qualificanti per la verifica della professionalità acquisita dagli allievi.

Saranno inoltre organizzati incontri periodici con rappresentanti delle associazioni di categoria operanti nel settore della ristorazione e del turismo, con la Camera di Commercio, con l'Azienda Provinciale del Turismo, con le organizzazioni a carattere economico e culturale del settore.

- **Progetto giornalino on line**

Al fine di valorizzare l'esperienza concreta vissuta dai ragazzi nel corso dell'a.s. l'Istituto propone agli studenti la realizzazione di un giornalino monografico che raccolga gli articoli scritti direttamente dagli alunni relativi alle iniziative sperimentate durante l'anno.

- **Corso sicurezza**

Il corso obbligatorio è riservato agli studenti del Secondo anno in conformità alla normativa vigente in vista della certificazione INAIL necessaria per poter svolgere i tirocini presso le aziende del territorio e successivamente per l'assunzione e lo svolgimento dell'attività lavorativa.

- **Visita obbligatoria del medico del lavoro**

Nel primo biennio gli studenti devono obbligatoriamente sottoporsi ad una visita del medico del lavoro effettuata presso l'Istituto ai fini del rilascio della certificazione sanitaria prevista dalla normativa in vigore.

10. LA VALUTAZIONE

10.1 RIFERIMENTI GENERALI

- Premessa

Verificare e valutare gli apprendimenti ed i comportamenti è un compito precipuo degli insegnanti ed irrinunciabile per la nostra scuola che intende promuovere negli studenti cultura e professionalità.

Per questo i Docenti predispongono molteplici occasioni di verifica secondo le più attuali e diversificate metodologie di docimologia ed aiutano gli studenti e le famiglie a comprendere il significato delle valutazioni come parte integrante del percorso formativo ed elemento di guida in relazione al percorso di apprendimento.

Il risultato finale del percorso di apprendimento è l'acquisizione delle competenze specifiche maturate attraverso l'appropriarsi di conoscenze e l'esercizio di abilità connesse. Conoscenze, abilità e competenze sono dunque l'oggetto delle valutazioni degli insegnanti.

La scuola si riconosce nelle definizioni di **COMPETENZE**, **ABILITA'**, **CONOSCENZE** di seguito indicate:

1. **COMPETENZE certificabili** che indicano la comprovata capacità di usare conoscenze e abilità, mettendo in gioco anche capacità personali, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale. Le competenze attese al termine del modulo sono descritte in termini di responsabilità e di autonomia.
2. **ABILITA'** che indicano la capacità di applicare conoscenze e di usare know-how per portare a termine compiti e risolvere problemi; le abilità cognitive sono descritte come uso del pensiero logico, creativo, intuitivo e abilità pratiche, che implicano l'abilità manuale e l'uso di metodi, materiali e strumenti.
3. **CONOSCENZE** che indicano il risultato dell'assimilazione di informazioni attraverso l'apprendimento. Le conoscenze sono l'insieme di fatti, principi, teorie e pratiche, relative ad un settore di studio o di lavoro; le conoscenze sono descritte come teoriche e/o pratiche.

In questo contesto le valutazioni sono da intendersi come monitoraggi degli apprendimenti e della maturazione progressiva delle competenze frutto di conoscenze ed abilità sviluppate e attese in itinere e a fine modulo, a fine anno scolastico, all'esame di Qualifica e di Stato

La normativa vigente prevede che l'anno scolastico sia valido qualora **LA FREQUENZA SCOLASTICA DELLO STUDENTE** sia pari ai $\frac{3}{4}$ (tre quarti) della durata del periodo delle lezioni durante l'anno scolastico. Eventuali deroghe sono possibili, dietro autorizzazione del Preside, per i seguenti motivi:

1. gravi motivi di salute adeguatamente documentati
2. terapie e/o cure programmate adeguatamente documentate
3. partecipazione ad attività sportive e agonistiche organizzate da federazioni riconosciute dal CONI e adeguatamente documentate
4. adesione a confessioni religiose per le quali esistano specifiche intese con lo Stato.

L'Istituto nei documenti di valutazione segnala alla famiglia il numero di assenze accumulate.

- La valutazione è impostata in modo che agli studenti:

- Siano chiare le modalità e la data per le prove scritte sommative calendarizzate dai Docenti
- Siano chiare e coerenti le richieste rispetto al percorso didattico cui si riferiscono
- Siano evidenti i criteri e le griglie di valutazione sia per le prove scritte sia per quelle orali o pratiche
- Sia data la possibilità di recuperare l'insuccesso anche grave per quegli studenti che mostrino interesse a questo obiettivo anche allo scopo di evitare atteggiamenti di resa o convinzioni di irreperabilità da parte degli studenti

□ Sia favorita l'acquisizione di un atteggiamento professionale, che deve dimostrare impegno e serietà nei confronti dell'opportunità valutativa che gli viene offerta così da evitare assenze mirate a sfuggire le valutazioni orali, scritte, pratiche

Per garantire tutto questo

- Ogni disciplina: in sede di riunione definisce gli standard di competenze attese a fine modulo indicando anche le corrispettive conoscenze e abilità, specificando anche gli standard minimi.
- Ogni docente: definisce scopo, criteri e strumenti della valutazione nei diversi momenti del suo lavoro didattico e periodizza i momenti della valutazione sommativa opportunamente preceduta da valutazioni formative, in accordo con il suo Consiglio di classe.

• Tipologia delle verifiche in uso in Istituto:

- a) **Formative** (scritte/pratiche/orali) che segnano il percorso di apprendimento dello studente e della classe.
- b) **A feed back** (scritte/pratiche/orali) per verificare quanto gli studenti stiano seguendo lo svolgersi progressivo degli argomenti
- c) **Relative ai compiti assegnati a casa** per verificare l'impegno nello studio e la comprensione degli argomenti
- d) **Sommative finali** (scritte/pratiche/orali)

Il numero delle verifiche è definito in sede di Consiglio di Classe di inizio anno e fissato a verbale della stessa riunione e, se necessario, riprogrammato dopo la fine del primo periodo. Il numero delle verifiche formative e sommative deve comunque essere tale da consentire al singolo insegnante di desumere con ragionevole certezza la proposta di voto in sede di scrutinio intermedio e finale.

Nelle verifiche di feed back, formative ed in relazione ai compiti assegnati a casa, sono ammessi i punteggi intermedi.

• Le verifiche avranno luogo:

- a) all'inizio del percorso scolastico (test di ingresso) per rilevare la preparazione di partenza su cui l'insegnante progetterà i propri interventi didattici per poter così valutare il progresso compiuto dallo studente
- b) in itinere, attraverso le verifiche di feed back, formative ed in relazione ai compiti assegnati per verificarne l'andamento e guidare le scelte dell'insegnante
- c) al termine del modulo con le verifiche sommative per valutare il livello delle competenze raggiunte
- d) al termine dell'a.s. attraverso un "prodotto finale" definito in fase di progettazione come esito del percorso didattico.

• Strumenti delle verifiche

- a) Interrogazioni orali
- b) esercitazioni di pratica professionale
- c) esercitazioni scritte a casa o in classe
- d) scritte di tipo tradizionale (compiti in classe)
- e) scritte secondo le tipologie proposte per l'esame di Stato
- f) strutturate, somministrate almeno una volta in ogni periodo dell'a.s. in tutte le discipline e valutate secondo la griglia riportata nel seguente documento
- g) semistrutturate

• In caso di insuccesso si attivano i seguenti interventi mirati:

Gli interventi sono lasciati alla professionalità del singolo docente. L'elenco che segue è solo una esemplificazione dei più frequenti interventi adottati nell'Istituto:

- correzione in classe della prova ed eventuali spiegazioni aggiuntive sulle parti non svolte correttamente dalla gran parte degli alunni della classe;

- nuova verifica sommativa o formativa che può essere somministrata ai soli alunni individuati;

In caso di assenza gli alunni recupereranno la verifica secondo modalità decise dall'insegnante.

La revisione dei compiti scritti con relativa riconsegna sarà compiuta entro due settimane dallo svolgimento della prova.

Nel corso dell'a.s. l'istituto offre agli studenti varie attività di supporto alla didattica, allo scopo di perseguire il successo formativo:

- Studio assistito

* *FINALITA'*

a. Offrire agli studenti occasioni di studio pomeridiano assistito da personale professionalmente adeguato e preparato a indirizzare lo studente nelle eventuali difficoltà

b. Offrire alle famiglie un valido supporto allo studio individuale con l'assistenza di personale adeguato nelle aule della scuola

* *OBIETTIVI*

a. sostenere lo studio personale degli studenti in difficoltà con l'organizzazione e gestione del tempo di studio individuale

b. sostenere lo studio personale degli studenti in difficoltà con le diverse discipline del corso di studio

c. contribuire al successo scolastico e al complessivo raggiungimento degli obiettivi disciplinari

* *METODI E STRUMENTI*

a. creazione di gruppi omogenei per classe di minimo 8 e massimo 10 studenti segnalati dal Consiglio di classe tra quelli bisognosi di un intervento di sostegno nello studio

b. assistenza attiva del personale incaricato di tutorare le attività anche attraverso la creazione di gruppi di autoaiuto

c. Gli studenti che si iscrivono sono tenuti alla frequenza e a giustificare le eventuali assenze tramite i loro genitori e tutori

* *DISCIPLINE COINVOLTE*

Sono coinvolte le discipline di studio dell'area linguistica (Italiano, Inglese, Francese) e dell'area scientifico-matematico (Scienze, Alimentazione e Matematica)

* *TEMPI*

L'attività ha durata annuale da novembre a maggio, in due giorni della settimana individuati dal Consiglio di classe. Ogni pomeriggio di studio assistito ha durata di due ore, dalle ore 14.00 alle ore 16.00

* *PERSONALE IMPIEGATO*

Il personale utilizzato per l'attività di tutoraggio sarà individuato tra docenti o studenti universitari con laurea o corso di studio in atto coerente con le richieste

* *COSTI*

L'iscrizione al corso ha un costo definito di anno in anno

- Corsi di recupero

Da svolgersi durante l'a.s. in orario pomeridiano, attivati secondo indicazione del C.d.C per le materie in cui gli alunni risultino insufficienti

- Sportello help

Attivati durante l'a.s. in orario mattutino, prevedono brevi incontri personalizzati con attività mirata su indicazione del singolo docente previa delibera del C.d.C

- Settimana di riequilibrio

Il C.d.C. dopo aver redatto le schede valutative stabilisce l'attività di riequilibrio in itinere che il singolo docente svolgerà all'interno della propria classe al fine di rendere la preparazione il più possibile omogenea per il positivo proseguimento dell'attività didattica.

– Summer school

Al termine dell'anno scolastico, nelle settimane precedenti lo scrutinio di giugno e in quelle immediatamente successive, la scuola offre agli studenti con preparazione ancora insufficiente la possibilità di frequentare lezioni di supporto in vista della prove finali dell'anno in corso o per l'accertamento del raggiungimento della sufficienza a settembre.

Qualora gli sviluppi delle attività pianificate e degli interventi predisposti non dessero alcun risultato, si procede ad una ulteriore ricognizione delle cause e ad una eventuale successiva riprogettazione delle competenze attese.

10.02 SCALA DEI VOTI

Le famiglie potranno conoscere in tempo reale la situazione scolastica dei loro figli, grazie alla disponibilità del registro on line regolarmente aggiornato. Potranno essere informate sulle valutazioni, e comunicare direttamente con l'Istituto attraverso il contatto diretto ed il libretto scolastico consegnato all'inizio dell'a.s..

La famiglia potrà inoltre prendere visione della prova scritta durante il colloquio con gli insegnanti o richiederne la visione attraverso l'apposito modulo.

Le Votazioni sono espresse in decimi e suddivise nei macroindicatori di **COMPETENZE, ABILITA' E CONOSCENZE**, come descritte alla pag. 19 del presente POF.

Le prove possono riferirsi ad uno o più macroindicatori: infatti possono esserci prove su abilità, prove di conoscenze, prove di competenze.

Le votazioni nelle singole discipline sono la base per la **VALUTAZIONE** dello studente, che prende in considerazione nel momento dello scrutinio di primo e secondo periodo tutti gli elementi emersi dal vissuto scolastico dello studente.

Le valutazioni del primo periodo avranno ricaduta specifica nel secondo periodo.

In particolare le insufficienze nella valutazione delle diverse discipline al termine del primo periodo, dovranno essere oggetto di recupero all'inizio del secondo periodo seguendo le indicazioni della Scuola. Non sarà possibile ammettere alla classe successiva lo studente che non abbia recuperato l'insufficienza in una data disciplina nel primo periodo.

Lo studente che avrà ottenuto la piena sufficienza nel primo periodo in tutte le discipline si vedrà attribuito un primo voto positivo all'inizio del secondo

La scala di valutazione che segue rappresenta il punto di riferimento comune a tutte le discipline e per tutti gli insegnanti.

indicatori	esito prova	voti / 10	esplicitazione delle valutazioni
COMPETENZE	n	1	rifiuta di sottoporsi alla prova
	ai	2	Nessuna
	ggi	3	non sa usare le competenze
	gi	4	usa con gravi difficoltà competenze minime anche se guidato
	i	5	usa competenze minime in modo impreciso e talvolta deve essere guidato
	s	6	usa correttamente competenze iniziali in contesti semplici
	d	7	usa con qualche incertezza le competenze in contesti più complessi
	b	8	usa in modo corretto le competenze in contesti più complessi
	o	9	usa autonomamente e correttamente le conoscenze anche in contesti complessi
	e	10	usa autonomamente con responsabilità e in modo divergente le competenze in contesti complessi
ABILITA'	n	1	rifiuta di sottoporsi alla prova
	ai	2	Nessuna
	ggi	3	non si orienta
	gi	4	compie analisi errate, commette errori ed esegue compiti in modo inadeguato
	i	5	compie analisi parziali, sintesi imprecise ed esegue compiti in modo incerto
	s	6	comprende le implicazioni essenziali, analizza ed esegue compiti semplici, talvolta deve essere guidato
	d	7	comprende le implicazioni, analizza in maniera adeguata ed esegue semplici compiti correttamente
	b	8	comprende le implicazioni, analizza in modo corretto ed esegue compiti in modo quasi autonomo
	o	9	coglie le implicazioni, compie correlazioni esatte, rielabora correttamente ed esegue compiti in modo autonomo
	e	10	analizza e rielabora in modo personale situazioni complesse ed esegue compiti in modo autonomo e responsabile
CONOSCENZE	n	1	rifiuta di sottoporsi alla prova
	ai	2	non possiede alcuna conoscenza
	ggi	3	possiede conoscenze in gran parte errate
	gi	4	possiede conoscenze generiche e la forma è scorretta
	i	5	possiede conoscenze frammentarie con improprietà di linguaggio
	s	6	possiede conoscenze dei contenuti essenziali e l'espressione è semplice ma lineare
	d	7	possiede conoscenze adeguate e l'esposizione è corretta
	b	8	possiede conoscenze complete con qualche approfondimento autonomo
	o	9	possiede conoscenze complete, approfondisce e si orienta in modo autonomo, l'esposizione è fluida e il linguaggio specifico
	e	10	possiede conoscenze complete, approfondite e divergenti, l'esposizione è fluida e il lessico ricco

I criteri di valutazione applicati nelle singole discipline, contenuti nei documenti di programmazione depositati agli atti della scuola, vengono illustrati agli alunni.

10.3 VALUTAZIONE DELLE TERZE PROVE (simulazioni di esame di Stato)

Prova Tipologia "A"

Griglia per tipologia A

punti 20 per ogni domanda:

- | | |
|---|---------|
| a) comprensione della richiesta | punti 3 |
| b) completezza dei contenuti | punti 6 |
| c) sviluppo logico e correttezza espositiva | punti 5 |
| d) correttezza della terminologia specifica | punti 4 |
| e) capacità di sintesi e di valutazione | punti 2 |

il voto è attribuito sulla base di questa griglia

voto in decimi	punti
1	0 1
2	2 3
3	4 5
4	6 7
5	8 9
6	10 12
7	13 15
8	16 17
9	18 19
10	20

Prova tipologia "B"

Griglia per tipologia B

- | | |
|--|-----------|
| a) non risponde | punti 0 |
| b) risposta completamente errata | punti 1 |
| c) risposta parziale e/o confusa | punti 2-3 |
| d) risposta complessivamente corretta | punti 4-5 |
| e) risposta esatta con proprietà di linguaggio | punti 6 |

il voto è attribuito sulla base di questa griglia

voto in decimi	punti
1	0 -1
2	2 3
3	4 5
4	6 8
5	9 11
6	12 14
7	15 17
8	18 20
9	21 23
10	24

Griglia per tipologia B

a) non risponde	punti 0
b) risposta completamente errata	punti 1
c) risposta parziale e/o confusa	punti 2-3
d) risposta complessivamente corretta	punti 4-5
e) risposta esatta con proprietà di linguaggio	punti 6

Griglia per Tipologia C

a) risposta errata	punti -1
b) non risponde	punti 0
c) risposta esatta	punti 3

il voto è attribuito sulla base di questa griglia

voto in decimi	punti
1	0 (per compito bianco)
2	-4 -1
3	0 2
4	3 6
5	7 10
6	11 14
7	15 18
8	19 21
9	22 23
10	24

La trasformazione delle valutazioni da decimi in quindicesimi è stata effettuata applicando la seguente scala di conversione:

voto in decimi	voto in quindicesimi
1	4-5
2	6
3	7
4	8
5	9
6	10
7	11-12
8	13
9	14
10	15

10.4 CRITERI PER L'AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA ED AGLI ESAMI DI QUALIFICA E DI STATO

La valutazione finale al termine dell'anno scolastico è l'atto conclusivo del percorso didattico-educativo, con il quale il Consiglio di classe riunito in sessione ordinaria e con la presenza della sola componente Docente delibera l'ammissione o la non ammissione dello studente alla classe successiva, agli Esami di qualifica e agli Esami di Stato.

La vigente normativa prevede l'ammissione alla classe successiva o agli Esami di Stato per gli studenti che abbiano un profitto di condotta **non inferiore** a 6/10 e tutte le discipline sufficienti. Qualora lo

studente abbia un profitto di condotta inferiore a 6/10, indipendentemente dal profitto delle diverse discipline, il C.d.C. delibera la non ammissione alla classe successiva o all'esame di Stato.

Nel caso di un profitto di condotta superiore o uguale a 6/10 e un quadro di diffuse insufficienze nelle diverse discipline si delibera la non ammissione alla classe successiva o all'Esame di Stato.

Nello scrutinio conclusivo per le classi seconde, limitatamente agli studenti che dovessero lasciare l'Istituto, viene redatto il documento che attesta le competenze raggiunte al termine del biennio di obbligo scolastico e viene anche assegnato per le classi terze, quarte e quinte il punteggio di Credito Scolastico e Formativo. Per le classi quinte viene redatta anche la certificazione delle competenze maturate nel percorso di alternanza scuola-lavoro e il giudizio di ammissione o non ammissione all'Esame di Stato.

Negli scrutini che si svolgono al termine del primo periodo e negli scrutini che si svolgono al termine dell'anno scolastico **il Consiglio di classe valutando gli studenti tiene conto:**

1. della normativa vigente anche in riferimento alla condotta e della convenzione terminologica che unifica il linguaggio docimologico per tutti i docenti: 10 = eccellente; 9 = ottimo; 8 = buono; 7 = discreto; 6 = sufficiente; 5 = insufficiente; 4 = gravemente insufficiente; 3 = insufficiente in modo gravissimo; 2 = assolutamente insufficiente; 1 = nullo
2. dell'interesse con cui lo studente ha seguito il lavoro proposto e realizzato in classe e in laboratorio
3. dell'impegno profuso dallo studente durante il lavoro in classe e in laboratorio e nell'eseguire i lavori affidati per casa, nel rispondere agli stimoli degli insegnanti e nella maturazione di atteggiamenti considerati obiettivi educativi essenziali
4. dei progressi compiuti dallo studente in rapporto alla sua situazione di partenza per quanto concerne lo sviluppo di conoscenze, abilità e competenze
5. delle valutazioni formative e sommative raccolte nel registro personale che vengono considerate nella loro evoluzione più che nella loro media (vedi R.D. 2049 del 21.11.1929) e nel loro peso specifico in relazione alla tipologia di prova cui sono state assegnate
6. dell'iter scolastico dell'allievo, del suo curriculum e del suo contesto di vita
7. del voto di comportamento almeno di 6/10
8. Sono definiti i criteri per l'attribuzione del Credito Scolastico per cui il Consiglio di classe, coerentemente con quanto stabilito dalla normativa, valorizza le esperienze maturate nell'ora di religione, l'impegno nella normale attività didattica, le attività di tirocinio nell'alternanza scuola – lavoro, l'attività di terza area sia in aula sia nello stage professionale, i corsi e concorsi specifici del settore alberghiero eventualmente svolti, oltre alle attività certificate che ogni alunno può aver maturato esternamente all'ambiente scolastico, valutandone il significativo apporto in merito alla crescita personale e all'arricchimento del bagaglio di competenze coerenti con il profilo professionale.

Ammissione all'esame di Qualifica Regionale del terzo anno

All'esame di qualifica regionale sono ammessi gli studenti che abbiano ottenuto una valutazione positiva nello scrutinio di ammissione.

L'ESAME DI Qualifica del Corso Regionale si svolgerà in conformità a quanto previsto dalla normativa regionale in materia di Istruzione e formazione professionale legge regionale N° 19 del 6 agosto 2007 ed in particolare con riferimento al DDS 3616 del 24.04.2012 e successive modifiche ed in ottemperanza al DDG N° 3618 del 10 aprile 2007, alla circolare prot. E1.2011.0179359 del 25 marzo 2011 ed il D.d.u.o. N° 3934 de 3 maggio 2011. E' ammesso lo studente che raggiunge il minimo di 18 punti su trenta.

Il punteggio finale di QUALIFICA in centesimi si determina quindi sommando al punteggio di ammissione il punteggio ottenuto nelle tre prove d'esame : una prova scritta multidisciplinare (punteggio max 30/100), una prova pratica (punteggio max 30/100) ,un colloquio orale (punteggio max 10/100). Il punteggio minimo per essere qualificati è di 60/100.

ANNO	CREDITI	ESITO	
PRIMO ANNO	1 - 9	Obiettivi non raggiunti	Non ammesso
	10 - 11	Obiettivi parzialmente raggiunti	Ammesso con prova di recupero
	12 - 20	Obiettivi raggiunti	Ammesso
SECONDO ANNO	1 - 19	Obiettivi non raggiunti	Non ammesso
	20 - 23	Obiettivi parzialmente raggiunti	Ammesso con prova di recupero
	24 - 40	Obiettivi raggiunti	Ammesso
TERZO ANNO	1 - 17	Obiettivi non raggiunti	Non ammesso
	18 - 30	Obiettivi raggiunti	Ammesso

Ammissione all'esame di Stato corso Ministeriale

Al termine dell'anno scolastico viene ammesso all'esame di Stato lo studente che presenti tutte le discipline con valutazione almeno sufficiente e una valutazione di almeno 6/10 in condotta. Il Consiglio di classe redige un giudizio di ammissione o di non ammissione specificando il giudizio sui seguenti elementi: frequenza, preparazione nelle diverse discipline di studio, livello di conoscenze, abilità e competenze raggiunto, partecipazione e profitto di terza area e stage.

Il Consiglio di classe, coerentemente con quanto stabilito dalla normativa, valorizza le esperienze maturate nell'ora di religione, nell'impegno nella normale attività didattica, nelle attività di tirocinio nell'alternanza scuola – lavoro, nell'attività di terza area sia in aula sia nello stage professionale, oltre a quelle che ogni alunno può aver maturato esternamente all'ambiente scolastico, valutandone il significativo apporto in merito alla crescita personale e all'arricchimento del bagaglio di competenze.

Di particolare importanza e rilievo sono i corsi e concorsi specifici del settore alberghiero ai quali i nostri alunni partecipano.

10.4 CRITERI PER LA VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA

In ottemperanza a quanto previsto dal D.L. 137 del 01.09.2008 e successivo regolamento D.M. n.5 del 16.01.2009, mentre si recepisce in toto quanto definito in quei testi, a norma dell'art.5 del citato D.M. l'Istituto definisce i seguenti ulteriori criteri per l'attribuzione del voto di condotta e stabilisce apposita corrispondenza tra indicatori e voto:

1. grado di raggiungimento degli obiettivi educativi definiti nel documento di programmazione del Consiglio di classe
2. grado di rispondenza consapevole alle indicazioni regolamentari
3. rispettosa cortesia e atteggiamento collaborativi nei confronti dei docenti
4. correttezza e lealtà nelle comunicazioni di quanto la scuola vuole far sapere alle famiglie (libretto scolastico, valutazioni, circolari...)
5. socialità positiva e rispettosa nei confronti dei compagni
6. protagonismo positivo e grado di rispondenza alle diverse attività previste nella scuola (impegni extrascolastici, visite guidate e viaggi, tirocini interni, attività aggiuntive...)
7. assunzioni di responsabilità nell'ambito della scuola
8. presenza di note disciplinari, richiami, ammonizioni, provvedimenti disciplinari.
9. cura del materiale scolastico personale e della scuola (libretto, divisa, arredo, materie prime, attrezzature, libri...)

VOTO	INDICATORE
1-5	COMPORAMENTO IN GRAVE CONTRASTO CON LE INDICAZIONI DELLA NORMATIVA DI RIFERIMENTO, DEI CRITERI SOPRA DEFINITI, CON GLI OBIETTIVI DELL'ISTITUTO CONTENUTI NEL POF E NEL REGOLAMENTO
6-7	COMPORAMENTO NON DEL TUTTO SODDISFACENTE IN RELAZIONE AGLI OBIETTIVI DELL'ISTITUTO CONTENUTI NEL POF E NEL REGOLAMENTO
8	COMPORAMENTO SODDISFACENTE IN RELAZIONE AGLI OBIETTIVI DELL'ISTITUTO CONTENUTI NEL POF E NEL REGOLAMENTO

9	COMPORAMENTO IN LINEA CON LE INDICAZIONI DELL'ISTITUTO CONTENUTE NEL POF E NEL REGOLAMENTO
10	COMPORAMENTO PIEAMENTE IN LINEA CON LE INDICAZIONI DELL'ISTITUTO CONTENUTE NEL POF E NEL REGOLAMENTO

11. LA STRUTTURA ORGANIZZATIVA

Rettore e Preside	Giovanni Baggio
Vicerettore	Angelo Montalbetti
Vicepreside e Responsabile Sistema Qualità	Cinzia Galli
DSGA – servizi amministrativi	Oscar Bernasconi
Responsabile visite d'istruzione e area professionalizzazione	Oscar Bernasconi
Responsabile Diversa abilità	Marianna Del Tredici
Responsabile Orientamento e guida per le iscrizioni	Cinzia Galli
Responsabile Tirocini Alternanza	Chiara Broggi
Responsabile tirocini interni Prima, Seconda e Terza	Francesco Regina
Referente concorsi di cucina	Ivan Gualandi
Responsabile Volontariato	Michela Barbaro
Responsabile attività di teatro e spettacoli per studenti	Andrea Dalla Pria
Responsabile Biblioteca e Giornalino scolastico	Matteo Ferrè
Responsabile progetto Quotidiano in classe e Dislessia	Andrea Dalla Pria
Responsabile generazione web, registro on-line, sito, referente INValSI e Dote Scuola on line	Andrea Bianco
Responsabile convenzione per eventi esterni	Luigi Saviano
Responsabile progetti area scientifica	Patrizia Lari
Servizi di segreteria	Grazia Borsotti
Servizi di manutenzione	Xhokaxhi Teodoro

In ogni Consiglio di Classe c'è un Docente **COORDINATORE DI CLASSE** che ha i compiti previsti dalla scheda funzione del Sistema Qualità, dettagliati come segue:

- Presiede, in assenza del Preside ed in sua sostituzione, le sedute del Consiglio di Classe e ne coordina l'attività
- Predispose il documento di programmazione didattico educativa per il Consiglio di Classe
- Relaziona al Preside su situazioni di particolare gravità con un quadro di generale insufficienza
- Facilita le relazioni fra le varie componenti del Consiglio di Classe (docenti, studenti, famiglie) e relaziona in Consiglio di Classe alla componente Genitori e Studenti
- Si accerta della compilazione della documentazione necessaria per lo svolgimento delle operazioni di scrutinio
- Compila e consegna nei termini stabiliti gli estratti del verbale del Consiglio di Classe qualora richiesti
- Qualora riceva lettera di incarico specifica, ha accesso a documentazione riservata secondo quanto previsto dalla normativa sulla privacy.

12. LE RISORSE MATERIALI

✓ **Laboratorio di cucina:** è in grado di accogliere contemporaneamente 35 alunni per lo svolgimento delle lezioni pratiche.

Si presenta strutturato ed attrezzato per le lavorazioni a base di carni, pesce, verdure crude, dispone di centri dei diversi centri di cottura, a fuoco, in acqua, in olio, alla piastra, al forno, a vapore, alla griglia, al fuoco. Dispone di spazi dedicati alla panetteria – pasticceria – pizzeria con annessi forni, spazi di plonge adeguati.

L'utensileria e i macchinari, rispondenti ai più moderni standard qualitativi nonché igienici e di sicurezza, coadiuvano gli istruttori e gli alunni nella elaborazione di ricette, dalle più basilari alle classiche della cucina internazionale e regionale, sino ai nuovi canoni di preparazione della cucina creativa.

Sono presenti due macchine da cucina a 20 fuochi e due forni statici, due forni a convezione, due friggitrice, due cuoci pasta, due piastra e griglia, un bagnomaria, un forno a 2 camere per pasticceria con camera di lievitazione, macchinari per la preparazione del gelato, un abbattitore di temperatura, due lavastoviglie, un sottovuoto, due impastatrici di differenti dimensioni, un'affettatrice, un cutter, un tritacarne, un tirapasta, uno sterilizzatore per coltelli e un pelapatate elettrico, un angolo pizza completo di forno a legna. Inoltre disponiamo di un réchaud ad armadio (capienza 1000 piatti). Il laboratorio si completa con idonei ambienti di conservazione per merci deperibili e non (magazzini e celle frigorifere).

✓ **Laboratorio di sala:** ripartito in cinque diverse sale utilizzabili per far fronte a diverse esigenze.

- Sala ristorante: per lo svolgimento delle esercitazioni pratiche abituali, dove avviene la simulazione di un ristorante tradizionale, capienza 100 coperti
- Sala veranda: utilizzabile per lo svolgimento di manifestazioni varie, quali colazioni di lavoro, coffee break e rinfreschi, utilizzato anche per il ristorante, capienza 60 posti
- Saletta: sala riservata, allestita con un tavolo reale, ideale per piccole colazioni di lavoro e cene, capienza 15 posti
- Sala Schuster, riservata e con capienza 30 posti
- In casi speciali viene utilizzata come ristorante la sala Pigionatti, che contiene fino a 330 posti

La dotazione completa del laboratorio di sala (tavoli, sedie, tovagliato, piatti, sottopiatte, posate, bicchieri) è in grado di soddisfare contemporaneamente 250 coperti.

Inoltre il laboratorio è fornito di un set completo per il servizio di cucina alla lampada, *guéridons* e tutto quanto necessario per svolgere tutti i tipi di servizio, in qualsiasi sala essi vengano effettuati.

A completamento del laboratorio si segnala:

- locale office per lo stoccaggio dei generi necessari in sala
- zona *plonge* per la pulizia delle stoviglie con due macchine lavastoviglie frontali, in grado di lavare e asciugare 1000 piatti/h.
- idropulitrice per l'igiene dei locali

✓ **Laboratorio bar:** all'ingresso del locale ristorante, si presenta come un bar d'albergo.

E' suddiviso in due parti:

- sala bar, che introduce al ristorante, con una capienza di 20/30 persone
- banco bar, dotato di una macchina da caffè a 3 blocchi erogatori, un macinino, due armadi frigorifero e due cassette frigorifero, un fabbricatore di ghiaccio, una lavastoviglie con capacità 600 tazze/h

L'utensileria del bar prevede tutti gli strumenti per il servizio sia dei generi di caffetteria che della liquoristica e dei cocktails (boston, mixing glass, stirrer, strainer e tutti i tipi di bicchieri classici).

✓ **Laboratorio di ricevimento**

Situato all'ingresso della struttura ed è diviso in due aree:

- hall, ampia e spaziosa, è direttamente collegata al laboratorio bar
- bancone (desk), portineria e cassa.

Il ricevimento è fornito di personal computer, stampante, fax.

La scuola è dotata anche di aule speciali:

- aula magna
- palestra
- biblioteca: la scuola dispone di una biblioteca che comprende testi scolastici, culturali e relativi al settore alberghiero, catalogata secondo il sistema internazionale Dewey, a disposizione degli alunni. In ogni classe è a disposizione l'elenco dei libri e il regolamento con le modalità di consultazione e prestito.