



C.F. – P.I 03398080121  
via Brambilla,15 - 21100 Varese  
tel. 0332-286367/238004  
[segreteria@istitutodefilippi.it](mailto:segreteria@istitutodefilippi.it)



ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO (IPSEO)  
VARH01500A PARITARIO

SALE CONVEGNI E SERVIZI DI RISTORAZIONE

[www.collegiodefilippivarese.com](http://www.collegiodefilippivarese.com)

## PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA

aa. ss. 2016 – 2019

Approvato in Consiglio di Istituto il giorno 11 gennaio 2016

### INDICE GENERALE

capitolo	pagina
1. IDENTITÀ: VISION E MISSION	2
2. IL TERRITORIO	2-3
3. IL PLESSO SCOLASTICO E GLI AMBIENTI	3-4
4. CONTATTI E SERVIZI DI SEGRETERIA	4
5. SERVIZI AGLI STUDENTI	4
6. RAPPORTI SCUOLA – FAMIGLIA	5
7. CURRICOLO SCOLASTICO	5
a. MINISTERIALE	6-8
b. REGIONALE	9
8. SCUOLA IMPRESA, LEARNING PROFESSIONAL WEEK, TIROCINIO INTERNO, ALTERNANZA SCUOLA LAVORO	10
9. POTENZIAMENTO LINGUE COMUNITARIE	11
10. PROGETTAZIONI E METODOLOGIE DIDATTICHE	11-13
11. LA VALUTAZIONE DEL PERCORSO SCOLASTICO	13-16
12. INCLUSIVITÀ, RECUPERO, ECCELLENZE	16-19
13. ORIENTAMENTO	19
14. AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	19-21
15. SCELTE STRATEGICHE (PIANO DI MIGLIORAMENTO)	21
16. PIANO FORMAZIONE DEL PERSONALE	21
17. GOVERNANCE DELLA SCUOLA	22

## 1. IDENTITÀ: VISION E MISSION

Nel 1950 il Card. Ildefonso Schuster affida alla direzione del Collegio De Filippi di Arona il compito di offrire uno sbocco ai propri iscritti che terminano la scuola dell'obbligo e così viene fondato in Varese il Convitto Arcivescovile De Filippi per studenti delle scuole medie superiori, che, nel tempo vedrà nascere diverse scuole, finché nel 1986, cessate le altre attività scolastiche, prende vita l'attuale Scuola Alberghiera inserita entro un Centro Congressi ed una attività ristorativa ad esso collegata.

L'istituto professionale alberghiero 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 **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. 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 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.

Inoltre, considerando le caratteristiche peculiari del territorio, 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 anche in collaborazione con le associazioni di categoria. 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.

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.

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.

## 2. IL TERRITORIO

Il bacino della nostra utenza è piuttosto vasto: la maggioranza degli studenti risiede infatti al di fuori della città di Varese e si allarga a circa 85 comuni.

La provincia di Varese è situata in una zona ricca 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 Milano e Como e al confine con la Svizzera.

Considerando le caratteristiche peculiari del territorio, nonché la valorizzazione dei prodotti tipici eno-gastronomici 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.

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, e altro ancora) e correlato ad eventi sportivi internazionali (campionati mondiali di canottaggio, di tiro con l'arco, di ciclismo), la crescita della domanda congressuale.

In questo contesto e con questa finalità 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, Slow Food).

Le trasformazioni sociali, culturali ed economiche degli ultimi anni, l'affermarsi di un italian style nella alimentazione (grazie anche all'evento di EXPO) hanno favorito l'inserimento professionale dei nostri studenti in contesti europei ed extraeuropei, offrendo nuove opportunità occupazionali per i giovani del nostro territorio.

### 3. INDICAZIONI SUL PLESSO SCOLASTICO E GLI AMBIENTI

**INDICAZIONI SUL PLESSO E GLI AMBIENTI I [www.collegiodefilippivarese.com](http://www.collegiodefilippivarese.com)**

L'Istituto si trova a Varese in via Brambilla 15, tra via Marzorati e via Crispi (zona Brunella), immerso in un parco tutelato dai Beni Ambientali. La Segreteria e la Presidenza si trovano in Villa Valcavi; le Aule didattiche si trovano in Villa Valcavi e Villa Perabò, un tempo dimore nobiliari.

Il Rettorato, l'aula magna e i laboratori di Ricevimento, Sala-Bar e Cucina, gli spogliatoi si trovano all'interno del complesso che ospita il Centro congressi. La palestra si trova nel confinante centro sportivo.

**Dalle Stazioni ferroviarie di Varese l'Istituto si raggiunge con la linea H dei bus di città**

**Tutti gli ambienti sono cablati con rete WiFi ed ogni aula possiede LIM e PC dedicati.** Le aule sono spaziose e luminose, rinfrescate con cura ogni anno.

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

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

L'utensileria e i macchinari, rispondenti ai più moderni standard qualitativi nonché igienici e di sicurezza, consentono ogni tipo di lavorazione.

Sono presenti ampio tavolo didattico completo di piani in teflon, due macchine da cucina a 14fuochi e un forno statico, due forni a convezione, due friggatrici, due cuoci pasta, due piastra 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, due sottovuoto, impastatrici professionali di diverse dimensioni, due affettatrici, un cutter, un tritacarne, un tirapasta, uno sterilizzatore per coltelli, un angolo pizzeria 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 con frigo verticali, banco frigo, celle frigorifere e freezer).

**Laboratorio di sala:** ripartito in 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 riservata: allestita ed ideale per piccole colazioni di lavoro e cene, capienza 18 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 due set completi per il servizio di cucina alla lampada, scaldavivande di varie dimensioni e piastre a induzione; *guéridons* e tutto quanto necessario per svolgere tutti i tipi di servizio, in qualsiasi sala essi vengano effettuati.

A completamento del laboratorio si segnala l'ampio locale office per lo riordino e riposizione delle attrezzature e stoviglie di sala; la zona *plonge* per la pulizia delle stoviglie con due macchine lavastoviglie frontali; macchinario per erogare acqua liscia e gassata; idropulitrice e monospazzola per l'igienizzazione dei locali

**Laboratorio bar:** all'ingresso del locale ristorante, si presenta come un bar d'albergo. E' composto di 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 lavatazzine

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 congressistica è diviso in due aree:

-ampia e spaziosa hall direttamente collegata al laboratorio bar

-bancone (desk), accoglienza e cassa.

Il ricevimento è fornito di telefono, 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.

#### 4. CONTATTI, SERVIZI DI SEGRETERIA

**Il Rettore e Preside** riceve su appuntamento da richiedere in Ufficio di Segreteria

**Ufficio di Segreteria** 0332.286367 - [segreteria@istitutodefilippi.it](mailto:segreteria@istitutodefilippi.it)

aperto al pubblico dal Lunedì al Venerdì dalle 11 alle 13; Martedì e Giovedì dalle 15.00 alle 16.00; Sabato dalle 8.00 alle 13.00. L'ufficio offre informazioni relative a didattica e giuridica (documentazione in genere); ad attività scolastiche

**Ufficio Amministrativo** 0332.238004 – [bernasconi.oscar@collegiodefilippivarese.com](mailto:bernasconi.oscar@collegiodefilippivarese.com)

aperto al pubblico al Martedì dalle 14.00 alle 17.00; Giovedì e Venerdì dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 17.00: offre informazioni su questioni amministrative, rette, dote scuole e dote sostegno.

#### 5. SERVIZI agli STUDENTI

L'Istituto offre il servizio di:

- acquisto libri di testo
- acquisto divise didattiche
- rete wi-fi a uso didattico
- fotocopiatore
- colazione, autoproduzione di merende
- ristorazione scolastica
- introduzione e guida allo studio per le classi prime
- studio assistito per due pomeriggi alla settimana
- personalizzazioni di metodo di studio per DSA
- bakeka offerte di lavoro
- assistenza nella compilazione di documenti
- assistenza spirituale e per problematiche personali
- coaching per adolescenti.

## 6. RAPPORTI SCUOLA FAMIGLIA

La costruttiva collaborazione tra genitori e docenti si avvale di alcuni strumenti e documenti oltre che di momenti di incontro formali ed informali.

### **-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 il Rettore 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 delle singole classi.

- **COLLOQUIO CON VICERETTORE**, per tutte le questioni comportamentali; **CON VICEPRESIDE**, per tutte le questioni didattiche, **CON DIRETTORE AMINISTRATIVO** per tutte le questioni economiche, **CON IL COORDINATORE DI CLASSE** per sguardi sintetici e per particolari situazioni.

### **- COLLOQUI CON GLI INSEGNANTI**

Ogni insegnante riceve un'ora alla settimana, previo appuntamento da prenotare sul registro on line.. Nel corso dell'anno scolastico la scuola organizza tre incontri plenari con tutti i docenti, dedicando serate a gruppi di classi.

- **IL SITO WEB DELL'ISTITUTO** [www.collegiodefilippivarese.com](http://www.collegiodefilippivarese.com) permette di avere informazioni generali, aggiornamenti su tutte le attività svolte nella scuola, gli avvisi e circolari, le scadenze amministrative (iscrizioni, dote scuola...), visionare la rassegna stampa e l'album fotografico.

- **IL REGISTRO ON LINE Classeviva** permette alle famiglie e agli studenti di accedere in modo riservato, alle informazioni riguardanti le attività scolastiche, la frequenza e le valutazioni del singolo alunno, oltre che avere indicazioni sulle attività svolte in classe, condividere materiali didattici messi a disposizione degli insegnanti, avere indicazioni per lo studio nelle singole discipline. **Link per Regolamento, Carta dei servizi sul sito**

### **-LE PROVE SCRITTE**

Gli elaborati corretti vengono consegnati agli alunni per la presa visione in classe. Sono inoltre a disposizione delle famiglie, dietro richiesta scritta.

### **-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 alla fine di ciascuno dei tre periodi in cui è scandito l'anno scolastico. La scheda di valutazione è consegnata ai genitori e tutori dello studente.

-**LETTERE DEL DIRIGENTE**: su delibera del Consiglio di classe, il Preside scrive alla famiglia sia per problematiche relative all'andamento scolastico, sia per problematiche educative e disciplinari.

### **-IL LIBRETTO PERSONALE**

Strumento di comunicazione di avvisi, note disciplinari ed è indispensabile per la richiesta di giustificazione e di permessi.

### **-CENE A TEMA E MOMENTI DI FESTA**

Sono occasioni di conoscenza e di condivisione. In particolare è sempre esteso a tutte le famiglie l'invito a partecipare ai momenti di festa in occasione delle cene a tema, della presentazione di particolari prodotti didattici, della festa della Famiglia e della Scuola, in occasione della conclusione dell'anno scolastico.

## 7. CURRICOLO DI ISTITUTO

Il collegio De Filippi adotta come fondamenti della sua azione educativa i seguenti principi:

- **Lo studente** ed i suoi bisogni formativi sono la ragione del nostro esserci: **you are, we care**
- Metodologia laboratoriale: **si impara facendo**, correlando **sapere e saper fare**.

L'obiettivo che intende realizzare è la **Maturità della persona** nelle sue diverse dimensioni **anche alla luce delle competenze di cittadinanza** definite in sede europea ed alle **finalità generali dell'istruzione professionale** stabilite a livello ministeriale.

Per raggiungere questo obiettivo attraverso un'azione educativa mirata, la scuola ha stabilito nella sua Offerta Formativa alcune finalità generali ed educative. Ha definito inoltre gli strumenti, le sedi e le tempistiche per una progettazione didattica che, partendo dalle competenze di base di ciascun allievo, si sviluppi verso una maggiore complessità ed una maggiore integrazione tra il sapere ed il saper fare.

Questi sforzi rientrano in un tentativo generale di “verticalizzazione” del curriculum: partendo dall’attenzione al singolo studente, consapevoli che un fecondo percorso di studi implica necessariamente una stretta connessione tra abilità intellettive e abilità pratiche, tenendo come obiettivo finale il raggiungimento di una maturità che abbracci le diverse dimensioni della persona (corporea, intellettuale, culturale, spirituale, professionale, sociale), ogni docente è tenuto a progettare il proprio intervento didattico-educativo in vista della piena autonomia professionale dello studente.

Per realizzare la maturità della persona in una prospettiva di **unità del sapere** è stato immaginato un percorso di conoscenza e apertura progressive, articolato in tre fasi.

**Nell’ambito del biennio iniziale** il primo momento è incentrato sull’**IO**: la persona anzitutto conosce sé stessa, indaga la propria identità e comprende le proprie caratteristiche; da studente deve essere portata a una piena consapevolezza dei propri strumenti che viene favorita e raggiunta attraverso un lavoro di *alfabetizzazione* che riguarda ogni disciplina; le competenze di base (lettura, comprensione, scrittura-ortografia, calcolo aritmetico, coordinate spazio-temporali, ascolto-dettato, digital literacy, elementi di base dei laboratori), il lessico fondamentale, la strumentazione professionale, la cura della persona sono i principali campi di azione di questo primo passo.

Il secondo momento è incentrato sull’apertura all’**ALTRO** e alla **RELAZIONE** con chi/ciò che gli sta intorno. Lo studente è portato ad ampliare il proprio orizzonte (natura, cultura, persone) e a confrontarsi con la diversità: quella del compagno di classe, quella della persona con disabilità, quella dello straniero; questi incontri devono far maturare in lui un atteggiamento di apertura e accoglienza. Tale relazione viene raggiunta attraverso un lavoro scolastico che si specifica in queste attenzioni: 1. maggiore sviluppo dei contenuti disciplinari; 2. interazione e collaborazione all’interno dell’équipe di lavoro e di studio; 3. consapevolezza delle potenzialità delle diversità per un progetto di inclusione-accoglienza.

L’esito del primo biennio è la maturazione di competenze certificate e l’individuazione dell’indirizzo per il prosieguo del percorso scolastico.

**Nel corso del triennio successivo** l’ampliamento degli orizzonti del singolo si completa: l’Io si è conosciuto, ha conosciuto l’Altro e nella relazione si è meglio definito; ora scopre che l’Io e tutti gli Altri costituiscono un corpo unico in cui il soggetto diventa il **NOI**. Il passo finale è dunque la scoperta della dimensione *sociale* e in essa la persona è un *cittadino attivo*. In questo orizzonte più ampio lo studente impara a conoscere il contesto culturale e tradizionale cui appartiene, impara a valutare l’importanza e qualità delle risorse ambientali a disposizione dell’umanità (l’acqua, l’aria, il suolo, gli esseri viventi, l’energia) e sviluppa la coscienza della *responsabilità* che ogni persona ha nei loro confronti, divenendo progressivamente protagonista del mondo delle istituzioni, del lavoro-impresa-finanza e della realtà internazionale, portando il proprio originale contributo critico e solidale.

L’esito del percorso di studi è quello in cui lo studente, raggiunta la maggiore età, diventa pienamente titolare di tutti i diritti e di tutti i doveri del suo essere cittadino italiano, europeo e del mondo.

## **ARTICOLAZIONE DEI CORSI**

I Corsi di studio si articolano in **Corso ministeriale (a)** e **Corso regionale –IeFP (b)**.

### **a. CORSO MINISTERIALE**

Il **Corso** è **quinquennale** e prevede un biennio orientativo ai fini della scelta della articolazione, un secondo biennio ed il monoennio finale che si conclude con l’Esame di Stato.

**Il profilo professionale del TECNICO DEI SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA** si riassume nei seguenti elementi distintivi:

- Ha 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.

Nella **articolazione della ENOGASTRONOMIA** sviluppa 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 locale, nazionale ed internazionale e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

3. produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici e operando nel sistema produttivo valorizzando i prodotti tipici ed agendo in modo da non provocare scarti eccessivi e comunque nella logica della eco sostenibilità e di uno stile di vita equilibrato e sano

Nella **articolazione di SALA E VENDITA** sviluppa specifiche competenze riferite a:

1. organizzazione e gestione in tutti i suoi aspetti dell'ambiente e dei servizi di sala e vendita in relazione alla domanda del contesto e più in generale in riferimento alle esigenze del cliente
2. conduzione del servizio dei vini, della caffetteria, della cucina alla lampada
3. svolgimento di attività operative in relazione alla amministrazione

## - QUADRO ORARIO

Insegnamenti generali	Prima	Seconda	Terza	Quarta	Quinta
Italiano	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
1^ lingua Inglese	3 di cui 1 in laboratorio pratico	3 di cui 1 in laboratorio pratico	3 di cui 1 in laboratorio pratico	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
Insegnamenti generali	Prima	Seconda	Terza	Quarta	Quinta
2^ 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	2	2	4 (di cui 2 in compresenza)	3(di cui 1 in compresenza)	3(di cui 1 in compresenza)

(\*)Nell'anno di **terza, quarta** come ampliamento dell'offerta formativa nell'ambito della flessibilità oraria, è prevista la continuazione di **entrambi i laboratori** di sala e cucina in considerazione della necessità di mantenere abilità e competenze adeguate in entrambi 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. Solo nel **quinto anno** la scelta della articolazione diviene **esclusiva**.

## - ATTIVITA' INTEGRATIVE

Lungo il percorso **sono obbligatorie** le seguenti attività integrative:

ATTIVITA'	MODULO
Open day open night(*)	Due giorni di prima accoglienza ed incontro con la Scuola ed i Docenti per i nuovi studenti del primo anno
Accoglienza all'inizio dell'anno scolastico (*)	Modulo di alcuni giorni definito in Consiglio di classe
Alfabetizzazione(*)	Modulo di inserimento negli ambienti di sala e cucina per gli studenti in arrivo da altro corso scolastico
Obesity Day	In classe prima e seconda con riferimenti particolari alla colazione e alla corretta alimentazione
Corso sulla sicurezza INAIL	Due diversi moduli in classe prima (iniziale) ed in classe seconda con esame e rilascio di certificazione
Learning professional week(*)	Attività con valutazione di competenze trasversali raggiunte
Soggiorno linguistico(*)	In classe I a Londra e classe II a Montpellier per approfondimento delle competenze nell'uso delle due lingue
Corso sul galateo	Modulo con le fondamentali attenzioni da avere a tavola
Specifiche sull'igiene personale, sull'acconciatura e sull'igiene delle mani	Modulo per le specifiche attenzioni anche in chiave professionale
Corso sui metodi di studio	Approfondimento in riferimento alle discipline dell'area linguistica e logico scientifico-matematiche

Nel corso del primo biennio **sono facoltativi** i seguenti corsi integrativi:

CONVERSAZIONE IN LINGUA SPAGNOLA E TEDESCA	Moduli di continuità con il primo ciclo
STUDIO GUIDATO PER DUE POMERIGGI ALLA SETTIMANA	Moduli di studio ed esecuzione dei compiti lungo tutto l'anno scolastico.

(\*) specifiche ulteriori nell'apposita area

## -CORSI OPZIONALI - AREA DELLE PERSONALIZZAZIONI PROFESSIONALI

Nel secondo biennio e nel monoennio conclusivo sono affiancate attività di personalizzazione professionale tese all'incremento di alcune competenze relative ad alcune specializzazioni. Lo studente potrà scegliere non più di due corsi all'interno di un repertorio ridefinito di anno in anno.

LABORATORI	MODULI
PREPARAZIONE DELLA BIRRA	Moduli di presentazione e di realizzazione del prodotto
SOMELLERIA	Moduli di studio e analisi dei vini condotti da AIS con diploma di primo e secondo livello
LABORATORIO DI PASTICCERIA	Moduli in laboratorio di pasticceria
LABORATORIO DI PANETTERIA	Moduli in laboratorio di panetteria
LABORATORIO DI PIZZERIA	Moduli in laboratorio di pizzeria con rilascio di attestazione di frequenza
CONVERSAZIONE IN LINGUA	Moduli di conversazione in lingua di settore con certificazione
CUCINA PER CELIACI	Moduli in laboratorio con esperti
CORSO DI PRIMO SOCCORSO	Moduli condotti dalla Croce Rossa Italiana con rilascio di relativo certificato
SIMULAZIONE DI COLLOQUIO DI LAVORO	Modulo condotto da esperti di Assolombarda
IMPRENDITORI SI DIVENTA	Modulo condotto da ACLI con esperti
CUCINA VEGETARIANA	Moduli in laboratorio con esperti
SERVIZI SPECIALI DI CAFFETTERIA E COCKTAIL	Moduli in laboratorio con esperti
SERVIZI DI SALA	Moduli di composizioni di sala, banqueting, servizi specifici (pesce, formaggio, dolci)
ESPLORAZIONE DELLE MODALITA' DI ACQUISTI ON LINE DI PRODOTTI ED ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE	Modulo condotto da docente informatica



## b. CORSO REGIONALE di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP)

Il Corso regionale è triennale e si conclude al terzo anno con l'Esame di Qualifica Professionale che assegna il titolo regionale di **OPERATORE DI CUCINA –PREPARAZIONE PASTI** valido su tutto il territorio nazionale. Il corso ha un esplicito orientamento di operatività professionale, pur mantenendo nel suo curriculum un riferimento alle discipline che concorrono alla definizione di una preparazione culturale di base.

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), nel rispetto dei livelli essenziali delle prestazioni (LEP) definiti dallo Stato e gli standard formativi minimi (SFM) definiti da Stato e REGIONE.

**Dopo la Qualifica il percorso di studi** può proseguire mediante il passaggio ai corsi ministeriali per la frequenza del 4<sup>o</sup> e 5<sup>o</sup> anno con esame di Stato finale. Per favorire il pieno recupero delle competenze disciplinari sono organizzati corsi di riallineamento obbligatori.

La progettazione dei percorsi si concretizza nel **PIANO FORMATIVO** predisposto e approvato dal Consiglio di Classe in rapporto alle specifiche esigenze territoriali e personali degli allievi. **Sul sito è disponibile il testo dopo la sua approvazione.**

**La figura professionale dello standard regionale** è stata arricchita con competenze tecniche sicure ed autonome nelle principali lavorazioni di cucina e per i servizi base di sala, secondo la consolidata tradizione che si riconosce nella professione dell'OSTE, recuperata nella ristorazione di ambienti storici e tradizionali così come di forte innovazione, raffinati e di nuova concezione. Tale figura, maggiormente adattabile alla flessibilità richiesta dal mondo del lavoro, opera con discreta autonomia in cucina e in sala, promuovendo una sana alimentazione grazie alla conoscenza degli alimenti, delle principali lavorazioni della cucina regionale e nazionale; in modo essenziale comprende e si esprime nelle due lingue europee; ha alcune nozioni di accoglienza e per il disbrigo delle pratiche e degli adempimenti di routine.

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, oltre alla narrazione delle diverse esperienze vissute durante il curriculum.

### -QUADRO ORARIO

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*	-
	Gestione della azienda ristorativa	-	-	2
<b>Totale ore area generale</b>		<b>14</b>	<b>14</b>	<b>15</b>
Area di flessibilità	Scienze motorie	1	1	2
	Religione	1	1	1
<b>Totale ore di flessibilità</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
Tecnico professionale * ore in compresenza	Scienze e Alimentazione	3	3	4
	Tecniche di relazione e ricevimento	2	2	-
	Cucina	7	7	9
	Sala - bar	4	4	2
<b>Totale ore area specifica</b>		<b>16</b>	<b>16</b>	<b>15</b>

(\*) l'organizzazione di queste discipline prevede moduli periodici di 2 ore

**-CORSI INTEGRATIVI E CORSI OPZIONALI** sono offerti anche a questo percorso scolastico con le medesime modalità del corso Ministeriale

## 8. SCUOLA IMPRESA, LEARNING PROFESSIONAL WEEK, TIROCINIO INTERNO, ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

Nello sforzo costante di professionalizzare ed avvicinare la proposta didattica alla realtà operativa dell'azienda ristorativa, il percorso didattico crea quattro occasioni formative di grande efficacia.

1. **scuola impresa:** l'attività per tutte le classi nei laboratori pratici di cucina, sala, bar e ricevimento sono gestiti in tutto e per tutto in situazione professionale. Infatti l'attività congressistica e banchettistica offrono continue opportunità di formazione in esperienza diretta e reale a contatto con il cliente. Quanto viene prodotto dagli studenti accompagnati dall'istruttore e dall'assistente all'interno della cucina è commercializzato dagli studenti di sala accompagnati dall'istruttore e dall'assistente. Il ciclo delle lavorazioni e del servizio è completo in ogni sua parte: ricezione e stoccaggio della merce, lavorazione e trasformazione, elaborazione e realizzazione dei menù, preparazione della sala, del tovagliato e mise en place, accoglienza del cliente, proposta e vendita dei menù e delle bevande, servizio delle proposte gastronomiche in menù, sbarazzo, riordino, pulizia degli ambienti e delle attrezzature di cucina e sala, trattamento della sovrapproduzione e dei rifiuti.
2. **Learning professional week:** dal primo al quarto anno in convenzione con strutture alberghiere nazionali si svolge una settimana di gestione diretta della struttura. Gli studenti si turnano a gruppi per operare all'interno della cucina e della sala garantendo tutto il servizio. L'esperienza è arricchita da visite aziendali in loco, incontri con professionisti del settore, visite di carattere culturale, attività di approfondimento delle tradizioni di cucina e dei prodotti locali.
3. **Tirocinio interno:** dal primo al terzo anno gli studenti sono impegnati in attività promosse dalla scuola nei propri laboratori o all'esterno per catering ed eventi di vario genere, in grado di offrire esperienze significative agli studenti. Il tirocinio interno ha durata di 24 ore che sono calendarizzate in accordo con la famiglia.
4. **Alternanza scuola-lavoro:** l'attività è progettata con specifiche competenze per le singole annualità in cui è prevista a partire dal secondo anno. L'attività di tirocinio, che ha come obiettivo primario quello di promuovere una professionalità più consapevole possibile, è parte integrante dell'attività didattica. Si svolge in ambienti professionali di cucina e sala-bar, con cui la scuola attiva il progetto di corresponsabilità educativa e formativa. **La valutazione della esperienza ha una diretta ricaduta nella valutazione complessiva dello studente come meglio dettagliato nel capitolo a pag. 15 del presente documento. I dettagli della progettazione sono disponibili sul sito al LINK alternanza scuola-lavoro.**

Il progetto si articola come segue:

Classe	Attività prevista
seconda	Durante il periodo estivo per 4/5 settimane <b>in strutture del territorio provinciale</b> convenzionate. L'attività è obbligatoria per gli studenti del corso regionale, mentre è facoltativa per gli studenti del corso ministeriale. Tirocinio interno
terza	Nel mese di dicembre per 3 settimane in strutture convenzionate del territorio <b>provinciale, regionale e nazionale</b> , obbligatorio per tutti. 1 settimana di learning professional Nel periodo estivo per 4/5 settimane in strutture convenzionate del territorio provinciale, regionale e nazionale, <b>obbligatorio per tutti coloro che intendono iscriversi al quarto anno</b> del corso ministeriale. Tirocinio interno
quarta	2 settimane in strutture convenzionate del territorio provinciale, regionale e nazionale, obbligatorio per tutti. 1 settimana di learning professional Nel periodo estivo per 4/5 settimane in strutture convenzionate del territorio <b>provinciale, regionale e nazionale ed europeo</b> , obbligatorio per tutti. Tirocinio interno
quinto	recupero di periodi svolti parzialmente e tirocinio interno

Le attività prevedono, oltre alla convenzione, l'iscrizione all'INAIL, l'assicurazione, l'accompagnamento di tutor scolastico e aziendale, valutazione finale dell'esperienza da parte dello studente e dello studente da parte del tutor aziendale e del Consiglio di classe.

## 9. POTENZIAMENTO LINGUE COMUNITARIE

Il potenziamento dell'uso pratico delle lingue europee studiate è perseguito attraverso le attività di conversazione anche professionale, condotte in classe dal secondo al quinto anno una volta alla settimana con docente madrelingua inglese, integrando l'intervento con il progetto didattico in svolgimento.

Anche l'esperienza dei due soggiorni linguistici di una settimana ciascuno, ha la stessa finalità e si arricchisce, oltre che dell'approfondimento linguistico con docente madrelingua, anche di viste aziendali, incontri con scuole alberghiere locali, visite guidate alle città di Londra e Montpellier dove si realizzano i soggiorni in college (a Londra) ed in famiglia (a Montpellier).

Proposta agli studenti meritevoli di corsi di preparazione alle certificazioni linguistiche in Inglese e Francese.

Proposta agli studenti meritevoli dei corsi di conversazione in lingua Tedesca e Spagnola.

## 10. PROGETTAZIONI E METODOLOGIE DIDATTICHE

**L'ATTIVITÀ DI PROGETTAZIONE DIDATTICA** si suddivide in tre fasi fondamentali affidate al Collegio dei Docenti, ai Dipartimenti ed alle singole discipline:

**A. Il Collegio dei Docenti** rivede, alla luce del PTOF e del profilo finale, le **finalità globali e le finalità educative** delle singole annualità come di seguito raccolte ed offre indicazioni.

### -FINALITÀ GLOBALI

- incontrare e confrontarsi con i **contributi originali dei diversi operatori** della Scuola; 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
- porsi in attento ascolto e confronto interattivo con **le 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
- realizzare una **preparazione polivalente**, atta a supportare le competenze tecnico-professionali con le opportune conoscenze tecnico-scientifiche;
- migliorare le **capacità espressive nelle due lingue europee**
- favorire l'acquisizione di atteggiamenti generali, come l'autonomia nell'affrontare i problemi, l'iniziativa e la creatività, che costituiscono tratti di professionalità.
- raggiungere una **preparazione culturale e professionale** solida, estesa e aperta a continui sviluppi
- **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
- 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
- operare personalmente e nelle scelte di gruppo secondo **principi di pari opportunità e prevenzione della violenza** di genere e di tutte le discriminazioni
- 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 per potersi introdurre consapevolmente nella realtà complessa
- maturare la **capacità di vivere relazioni profonde e rispettose** delle diversità e di incontrare adulti e coetanei con un atteggiamento di dialogo, disponibilità, cortesia

## **-FINALITA' EDUCATIVE**

**Nel primo biennio** lo studente acquisisce e sviluppa consapevolezza del momento scolastico come contesto di apprendimento e di confronto, in particolare:

1. comprende le osservazioni e le valutazioni dell'insegnante, le utilizza in modo costruttivo e ne deduce indicazioni di lavoro
2. cerca un metodo di lavoro in classe e di studio personale, intervenendo durante la lezione in maniera pertinente, collaborando con i compagni con amicizia e rispetto, lavorando con costanza ed impegno, facendo i compiti e gli esercizi assegnati
3. impara ad utilizzare gli strumenti didattici (internet, tablet, LIM, libri, divise, attrezzature dei laboratori, software, quaderni, CD, libretto scolastico...)
4. assume un atteggiamento responsabile della propria vita scolastica accettando i cambiamenti necessari, la fatica dello studio e dell'impegno
5. ha rispetto delle regole scolastiche e della comunità professionale, curando l'abbigliamento, l'igiene personale e quella dell'ambiente, usando con cura e attenzione il materiale didattico e le attrezzature professionali
6. riflette sulla proposta educativa della scuola in linea con l'ispirazione cattolica che la sostiene.

**Nel corso del successivo percorso** lo studente matura consapevolezza delle proprie potenzialità:

1. 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; collabora con i Docenti e con i compagni di classe
2. acquisisce e sviluppa un proprio metodo di lavoro: raggiunge una apprezzabile autonomia nell'ambito professionale prescelto e svolge le proprie attività imparando ad operare in equipe, integrando le proprie competenze con quella degli altri; 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
3. ha rispetto delle regole scolastiche e professionali e consapevolezza dei propri diritti e doveri anche in ambito lavorativo
4. sa assumere e riconoscere le proprie responsabilità nei confronti dell'impegno scolastico e delle persone con le quali interagisce
5. coltiva la propria sensibilità nei confronti delle differenze culturali per meglio personalizzare il proprio servizio
6. sa valutare le proprie potenzialità in vista delle scelte post-diploma
7. è capace di trasferire i contenuti appresi in un contesto interdisciplinare e con particolare riferimento agli ambiti professionali
8. riflette sulla proposta educativa della scuola in linea con l'ispirazione cattolica che la sostiene

**B. Dipartimenti** attivi nella Scuola definiscono, alla luce delle Linee Guida o degli Standard regionali le competenze attese e le linee progettuali comuni, individuando i prodotti didattici **(sul sito della Scuola sono riportati i progetti dipartimentali di ogni anno al LINK Progettazioni - Dipartimenti)**

**C. Le singole discipline** alla luce delle Linee Guida o degli Standard regionali precisano il proprio percorso e contenuto disciplinare alla luce delle indicazioni del Collegio e del Dipartimento

Le **METODOLOGIE DIDATTICHE** adottate privilegiano un approccio laboratoriale alle singole discipline dando spazio alla didattica digitale, utilizzando a tale scopo le LIM e aprendosi all'utilizzo di nuovi mezzi multimediali di ultima generazione. Per questo le principali opzioni metodologiche prevedono

- Lezione frontale con feed back e domande di comprensione
- Lezione all'incontrario con lavoro di ricerca di informazioni individuali o di gruppo, messa in comune delle acquisizioni e validazione delle informazioni da parte dell'insegnante
- Cooperative learning con gruppi composti da livelli disomogenei
- Cooperative learning con gruppi di livello omogeneo con tutoraggio da parte delle eccellenze
- Lezione animata con l'utilizzo di LIM, power point, filmati, ecc
- Lezione di lingua con ascolto di dialoghi o brani
- Lezione di lingua con madrelingua

- Lezioni in laboratorio in situazione professionale di cucina, sala-bar, ricevimento
- Lezioni in compresenza con Docente di pratica e docente di disciplina teorica
- Classe articolata in gruppi di livello con due docenti impegnati in attività una di esercitazione e l'altra di approfondimento o ripasso
- Realizzazione di prodotti didattici anche con filmati e presentazione degli stessi nell'evento progettato

## 11. LA VALUTAZIONE del percorso scolastico

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:

- **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.
- **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.
- **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.

### La valutazione è impostata in modo che:

- ❑ 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 irrecuperabilità da parte degli studenti
- ❑ Siano utilizzate le **diverse tipologie**:
  - a) Formative** (scritte/pratiche/orali) che segnano il percorso di apprendimento dello studente e della classe.
  - b) A feedback** (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-prodotti/orali)
- ❑ **Abbiano 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 feedback, 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, anche attraverso un "prodotto finale", per valutare il livello delle competenze raggiunte
- ❑ Si utilizzino almeno i **seguenti strumenti**
  - 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.

- Si riferiscano a questa **scala di voti** e relativi indicatori

indicatori	esito	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	<b>usa correttamente competenze iniziali in contesti semplici</b>
	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	<b>comprende le implicazioni essenziali, analizza ed esegue compiti semplici, talvolta deve essere guidato</b>
	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
indicatori	esito	voti / 10	esplicitazione delle valutazioni
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	<b>possiede conoscenze dei contenuti essenziali e l'espressione è semplice ma lineare</b>
	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

□ **Sia considerata la valutazione della esperienza di alternanza Scuola Lavoro come segue:**

- a) La valutazione riportata in valori decimali si compone dei seguenti elementi considerati secondo una percentuale di valore:

documento considerato	Valore %
SCHEDA VALUTAZIONE TUTOR AZIENDALE	70%
COMPILAZIONE DIARIO DI BORDO	15%
RELAZIONE CONCLUSIVA SVOLTA IN CLASSE	15%
La consegna dei documenti fuori dai termini stabiliti <b>riduce di 1 punto</b> la valutazione finale scaturita dai precenti elementi	

- b) La Valutazione scaturita dagli elementi di cui al punto a), riveste un significato importante nella osservazione dei comportamenti e delle competenze esibite in ambito professionale e come tale, il voto finale viene comunicato alla famiglia e, nel caso di studenti con valutazioni eccellenti, uguali o superiori a 9/10, questi sono premiati nell'annuale manifestazione del Golden Day. In caso di valutazioni molto scarsa , uguale o inferiore a 4/10 saranno convocati i genitori per una presa in considerazione del risultato.
- c) Essendo poi l'esperienza di Alternanza una delle modalità con cui è possibile verificare il livello di espressione delle competenze raggiunte da uno studente, la valutazione scaturita dagli elementi di cui al punto a) ha una ricaduta diretta, positiva o negativa, di incremento o decremento, sulla valutazione nello scrutinio **finale** del singolo studente nelle discipline indicate nel prospetto che segue e con il valore assegnato

classe	Valutazione Alternanza S.L.	Discipline coinvolte	% del punteggio aggiuntivo definito
2 <sup>^</sup>	Minore o uguale a 7/10	Laboratorio di Cucina e Sala	00
	Maggiore di 7/10	Laboratorio di cucina e Sala	1 punto per ogni disciplina
3 <sup>^</sup> e 4 <sup>^</sup>	Minore o uguale a 5,9/10	Laboratorio di cucina e Sala	-1 punto per ogni disciplina
		Alimentazione –	- 40% di 1 putno
		Diritto Economia	- 30 % di 1 punto
		Italiano, Inglese e Francese (queste due ultime solo se il tirocinio si è svolto all'estero)	-30% di un punto
	6,0 -7,5	Nessuna ricaduta disciplinare positiva	
	7,6 -8,5	Laboratorio di cucina e Sala	1 punto per ogni disciplina
	8,6 - 10	Laboratorio di cucina e Sala	1 punto per ogni disciplina
		Alimentazione	40% di 1 putno
		Diritto Economia	30 % di 1 punto
		Italiano, Inglese e Francese (queste due ultime solo se il tirocinio si è svolto all'estero)	30% di un punto
tutte	RITIRO INGIUSTIFICATO	COMPORAMENTO	- 1 PUNTI
	REITERATE LAMENTATELE DEL TUTOR AZIENDALE	COMPORAMENTO	Amminizione di inizio anno da parte del Consiglio di classe

□ La valutazione del tirocini interno secondo la tabella che segue:

adesione alle chiamate	Valutazione nel relativo laboratorio
3 presenze	7/10

4 presenze	8/10
Svolgimento di tutte le ore previste	10/10
Lo studente che NON aderisce a nessuna chiamata avrà una valutazione negativa (4 quattro) in entrambe i laboratori di Cucina e Sala	

**La valutazione dell'esperienza di Alternanza scuola lavoro nel SECONDO anno** ha ricaduta nello scrutinio del primo periodo dell'anno di terza.

**La valutazione dell'esperienza di Alternanza scuola lavoro nel TERZO anno** del mese di Dicembre ha ricaduta nello scrutinio finale del terzo anno, mentre quella svolta nel periodo estivo ha ricaduta nello scrutinio di dicembre dell'anno di quarta.

**La valutazione dell'esperienza di Alternanza scuola lavoro nel QUARTO anno** svolta durante l'anno scolastico ha ricaduta nello scrutinio finale dell'anno di quarta, mentre quella svolta durante il periodo estivo ha ricaduta nello scrutinio finale del quinto anno (scrutinio di ammissione all'Esame di Stato).

**Il complesso della valutazione raggiunto nelle diverse esperienze svolte nell'ultimo triennio sarà sintetizzato nella scheda individuale di presentazione dello studente all'Esame di Stato.**

### - SCRUTINI INTERMEDI E FINALI

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:**

- 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
- dell'interesse con cui lo studente ha seguito il lavoro proposto e realizzato in classe e in laboratorio
- 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
- dei progressi compiuti dallo studente in rapporto alla sua situazione di partenza per quanto concerne lo sviluppo di conoscenze, abilità e competenze
- 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
- dell'iter scolastico dell'allievo, del suo curriculum e del suo contesto di vita
- del voto di comportamento almeno di 6/10
- 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.
- 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. Lo studente che avrà ottenuto la piena sufficienza nel primo periodo si vedrà attribuito un primo voto positivo all'inizio del secondo periodo.
- Per lo scrutinio finale del corso regionale** si procede secondo quanto definito dalla normativa regionale e riassunto nella tabella riportata:

ANNO	CREDITI	ESITO	
PRIMO	1 - 9	OBIETTIVI NON RAGGIUNTI	NON AMMESSO
	10 - 11	OBIETTIVI PARZIALMENTE RAGGIUNTI	AMMESSO CON PROVA DI RECUPERO
	12 - 20	OBIETTIVI RAGGIUNTI	AMMESSO



SECONDO	1 - 19	OBIETTIVI NON RAGGIUNTI	NON AMMESSO
	20 - 25	OBIETTIVI PARZIALMENTE RAGGIUNTI	AMMESSO CON PROVA DI RECUPERO
	26 - 40	OBIETTIVI RAGGIUNTI	AMMESSO

11. Per l'ammissione all'esame di qualifica regionale del terzo anno occorre una valutazione positiva nello scrutinio di ammissione secondo la tabella riportata:

ANNO	CREDITI	ESITO	
TERZO	1 -17	Obiettivi non raggiunti	Non ammesso
	18 - 30	Obiettivi raggiunti	Ammesso

**12 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.**

13 Per l'ammissione all'esame di stato corso ministeriale occorre che lo studente 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 anche in riferimento alle esperienze di alternanza.

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 alternanza, 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.

**14. 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:

- grado di raggiungimento degli obiettivi educativi definiti nel documento di programmazione del Consiglio di classe
- grado di rispondenza consapevole alle indicazioni regolamentari
- rispettosa cortesia e atteggiamento collaborativi nei confronti dei docenti
- correttezza e lealtà nelle comunicazioni di quanto la scuola vuole far sapere alle famiglie (libretto scolastico, valutazioni, circolari...)
- socialità positiva e rispettosa nei confronti dei compagni
- protagonismo positivo e grado di rispondenza alle diverse attività previste nella scuola (impegni extrascolastici, visite guidate e viaggi, tirocini interni, attività aggiuntive...)
- assunzioni di responsabilità nell'ambito della scuola
- presenza di note disciplinari, richiami, ammonizioni, provvedimenti disciplinari.
- cura del materiale scolastico (libretto, LIM, PC, 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 PIUAMENTE IN LINEA CON LE INDICAZIONI DELL'ISTITUTO CONTENUTE NEL POF E NEL REGOLAMENTO

## 12. INCLUSIVITÀ (H-BES-DSA), RECUPERO, ECCELLENZE

### -INCLUSIVITÀ

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 motivazione 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 al fine del raggiungimento di competenze spendibili nel mondo del lavoro.

Le figure di riferimento per lo studente diversamente abile sono tre: il docente di sostegno, il tutor (qualora necessario ed assegnato dai servizi) 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.

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:

- 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.
- 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.

In entrambe i casi gli studenti svolgono regolarmente le attività di laboratorio che possono essere anche potenziate una volta individuato l'ambito di miglior collocamento per lo sviluppo di ulteriori e più dettagliate competenze. In questo caso, in accordo con la famiglia, il curriculum viene adattato con gli opportuni cambiamenti. La partecipazione degli studenti con disabilità a tutte le manifestazioni pubbliche della Scuola ed al progetto di Alternanza Scuola –

Lavoro segue il principio della gradualità e della opportunità, verificando con la famiglia l'effettivo raggiungimento di competenze che garantiscano una proficua esperienza.

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...).

### **- GUIDA ALLO STUDIO**

Alle classi prime viene offerto nella parte iniziale dell'anno scolastico un percorso di assistenza allo studio pomeridiano per accompagnare gli studenti che iniziano il nuovo corso nell'acquisizione graduale di un metodo di studio efficace. Due pomeriggi alla settimana gli studenti delle due classi prime saranno suddivisi in gruppi ristretti, affidati a docenti dell'area linguistico-espressiva e logico-matematica: per un'ora e mezza gli alunni saranno guidati in attività di studio individuale, studio a gruppi, attività di cooperative learning, elaborazione di ricerche, approfondimenti. Gli interventi hanno come scopo non solo l'acquisizione di determinati *contenuti* connessi ai temi già trattati in aula in mattinata, ma soprattutto l'elaborazione e l'acquisizione di un *metodo di studio* efficace e personale adatto alle diverse discipline; in questo studio pomeridiano il docente rivestirà in particolare il ruolo di tutor dei singoli studenti e li assisterà e consiglierà mentre loro, in prima persona, testeranno e individueranno il metodo più adatto al loro stile di apprendimento.

Al termine delle prime quattro settimane di studio pomeridiano sarà svolta nei Consigli di Classe una prima verifica dei risultati: gli studenti che avranno dimostrato di essere ormai sufficientemente autonomi nello studio potranno lasciare l'attività pomeridiana; gli studenti che avranno confermato le proprie difficoltà specifiche di apprendimento (D.S.A.) saranno invece indirizzati a un intervento più specifico, come il corso "Punta su di te" o l'assistenza individuale dei docenti che a ciò saranno stati designati; tutti gli altri alunni continueranno l'attività fino al termine delle dieci settimane previste.

Nello scrutinio del primo periodo il Consiglio di Classe indicherà gli studenti che necessitano di ulteriore accompagnamento attraverso il progetto di Studio Assistito.

### **- STUDIO ASSISTITO**

Dal mese di ottobre e per l'intero anno scolastico è attivo due giorni alla settimana lo studio assistito per gli studenti del primo triennio. Tale progetto è riservato agli alunni che il consiglio di classe reputa bisognosi di questo intervento teso a sostenere lo studio personale; l'attività prevede un'ora e mezza di studio assistito alternativamente da un docente dell'area linguistica e da un docente dell'area logico-matematica.

### **- RECUPERO**

Per contribuire a migliorare la qualità degli apprendimenti, le attività di recupero vengono a costituire parte ordinaria e permanente dell'Offerta Formativa e dello svolgimento dell'attività didattica. Per questo motivo

periodicamente sono attivati interventi di recupero durante i quali offrire agli studenti insufficienti nelle diverse discipline la possibilità di recuperare il risultato negativo. Saranno per questo individuate le date nelle quali somministrare le prove in più giorni in un'unica sessione, invernale e primaverile.

Il Consiglio di classe può sempre deliberare l'attuazione di uno tra i seguenti interventi:

- 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 itinere** in classe 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 pomeridiano** con durata definita dal Consiglio di classe coerentemente con quanto previsto dall'art. 2,9 dell'O.M. 92, secondo questo dettaglio;
- f. **summer school** a ridosso della conclusione dell'a. s. per gli studenti con sospensione del giudizio.

**Nello scrutinio intermedio e finale il Consiglio di classe** delibera l'attivazione di azioni di recupero al termine delle quali è calendarizzata una prova per valutare il raggiungimento di una preparazione almeno sufficiente. Prima dell'inizio delle lezioni del nuovo anno scolastico, si svolgeranno le prove oggettive per verificare il raggiungimento della sufficienza nelle discipline risultate insufficienti nello scrutinio finale (Regolamento sulla valutazione del 28 maggio 2009) e di seguito verrà formulato il giudizio finale di ammissione o non ammissione alla classe successiva.

#### - ECCELLENZE

**L'attenzione alle eccellenze** viene evidenziata nella giornata del **GOLDEN DAY** durante la quale sono premiati, durante una Assemblea di Istituto, gli studenti che si sono distinti per profitto nell'attività didattica curriculare, nella attività di alternanza Scuola-Lavoro, nelle attività Sportive promosse dalla scuola e nel Concorso di cucina interno.

Ai migliori studenti è proposta anche la partecipazione alla **CERTIFICAZIONE LINGUISTICA** per francese e inglese, fornendo anche un corso interno di preparazione; l'iscrizione a **CONCORSI ESTERNI** alla scuola e la partecipazione, in qualità di **FRATELLI MAGGIORI** (tutor), all'Open day open night rivolto ai nuovi studenti e ai Learning professional week rivolti a studenti del primo anno.

Con la collaborazione della Banca Popolare di Bergamo (UBI) è stata istituita una **BORSA DI STUDIO** per i migliori esiti dell'Esame di Stato. Una **BORSA DI STUDIO** per il miglior studente dell'articolazione di sala e vendita è stata istituita grazie alle donazioni in memoria di un famoso Maître che ha lavorato nei migliori ristoranti del mondo.

Grazie alla **NOTE DI MERITO** di Regione Lombardia, chi si qualifica con il massimo dei voti ha la possibilità di usufruire di quanto annualmente Regione Lombardia mette a disposizione con apposito atto.

### 13. ORIENTAMENTO

**Vengono svolti tre tipologie di orientamento:**

1. **L'attività di orientamento interno** ha lo scopo di aiutare gli studenti provenienti da altri istituti ad inserirsi con profitto nel nuovo corso di studi grazie al progetto di alfabetizzazione nei laboratori di sala e cucina ed attraverso un accompagnamento didattico per le discipline mai affrontate nel precedente percorso.

Le attività curriculari di laboratorio pratico, quelle di tirocinio interno, la partecipazione attiva alla costruzione e conduzione degli eventi, le settimane di Learning professional week, i due soggiorni linguistici, oltre che le molteplici attività di alternanza hanno un potenziale orientativo di grande valore, utile per dare indicazioni agli studenti in relazione al loro percorso formativo ed al modo migliore di spendere le competenze e le abilità che si evidenziano all'interno delle articolazioni proposte dalla scuola e più in generale nel futuro professionale.

L'incontro con esperti del settore, provenienti dal mondo del lavoro, durante le attività di personalizzazione professionale ha pure un alto valore orientativo.

Anche i colloqui con i Docenti ed il Preside hanno spesso valore orientativo, specie se sono richiesti dallo studente per chiarirsi dubbi o incertezze sul proprio presente e futuro.

**2. L'attività di orientamento in uscita** si concretizza in incontri organizzati dalle e presso diverse Università e dagli Enti che propongono Corsi di formazione superiore e specializzazione (Salone dell'orientamento). Le esperienze di Alternanza Scuola-Lavoro offrono, soprattutto agli studenti del quarto e quinto anno, elementi per indirizzarsi nel mondo del lavoro. Di supporto all'autoimprenditorialità è il corso IMPRENDITORI SI DIVENTA tenuto da esperti delle ACLI

**3. L'orientamento in ingresso** si concretizza nelle attività di promozione della Scuola durante le giornate organizzate dalle scuole superiori di primo grado, nella organizzazione e gestione degli open day presso la nostra scuola e nelle attività di pubblicizzazione dell'Istituto attraverso gli strumenti di comunicazione.

## 14. AMPLIAMENTI DELL'OFFERTA FORMATIVA

**1. Visite di istruzione** Le visite di istruzione sono organizzate con obiettivi professionali specifici, individuati dalla apposita commissione Visite e Viaggi, che tengono conto di eventuali preferenze motivate dagli alunni. Nel promuovere e organizzare tali visite di istruzione si tengono 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 almeno due uscite di un giorno coerenti con il percorso didattico da sottoporre al Consiglio di classe
- Per le **classi Seconde** sono previste almeno due uscite di un giorno 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 di progettazione e deliberati in Consiglio di classe.
- E' 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, sono predisposte attività alternative.

**2. Giornate sportive.** Sono organizzati tre appuntamenti all'anno dedicate alle attività di calcio, pallavolo, basket, ping pong e calcio balilla. Oltre ad attività di atletica leggera come il salto in alto o il lancio del Vortex effettuate durante le ore di educazione fisica.

**3. Educazione alla salute** con specialisti esterni alla scuola. L'attività si concentra su aspetti scientifici in materia di educazione sessuale, sui danni del fumo, dell'alcol e delle droghe.

La scuola partecipa alla giornata "**Alcool Prevention Day**", organizzata dall'Ente comunale dedicata alla prevenzione contro l'abuso di alcolici nella quale vengono preparati e serviti drink analcolici.

Viene organizzata per le classi quarte un incontro con l'Associazione **Alcolisti anonimi**.

**L'Obesity day** per le classi prime e seconde, organizzata in collaborazione con ASL e servizio nutrizionale ha lo scopo di aumentare la consapevolezza circa la buona alimentazione, limitando l'uso di grassi, zuccheri e sapidanti. La **Giornata della FRUTTA** a merenda vuole incoraggiare il consumo di questo prodotto certamente necessario in una dieta equilibrata.

4. Progetto di **Coaching per adolescenti** organizzato in collaborazione con International Coaching University (ICU) con lo scopo di aumentare lo star bene con se stessi attraverso la scoperta delle proprie potenzialità e dei propri desideri, individuando e liberando tutte le energie positive e le motivazioni profonde che sono al momento sopite o ignorate.

**5. Educazione alla pace, solidarietà e protagonismo sociale** in collaborazione con Associazioni di volontariato che operano nel territorio (ACLI progetto Pane e Lavoro) e con progetti internazionali (CUAAM, African dream, Ecohimal, Mani Tese). In queste giornate gli studenti sono impegnati nella realizzazione di eventi gastronomici con cucina delle tradizioni a cui i progetti si riferiscono. Con le ACLI la scuola sostiene settimanalmente la mensa dei poveri gestita in via Portici Luini.

L'Istituto De Filippi aderisce al **Punto Scuola Volontariato** della Provincia di Varese che propone agli studenti diverse attività di volontariato presso strutture convenzionate a seconda della fascia di età.

Alle classi prime e seconde viene proposta l'attività di animazione presso due scuole dell'infanzia di Varese. A coppie, gli studenti si recano presso le strutture e collaborano con le maestre. La durata viene stabilita in accordo tra gli studenti e la Direzione della scuola dell'infanzia stessa.

Agli studenti delle classi terze, quarte e quinte si propongono attività di cineforum, pet therapy, karaoke con gli anziani della Fondazione Molina di Varese.

Ai soli studenti delle classi quarte e quinte viene data la possibilità di fare volontariato presso il reparto di pediatria dell'Ospedale del Ponte in collaborazione con l'associazione Il Ponte del Sorriso e presso la Mensa dei poveri di Varese e presso la Fondazione Piatti ONLUS.

Tutti gli anni, durante la Quaresima, aderiamo alla raccolta **Donacibo** per sensibilizzare gli studenti alla raccolta di generi alimentari di prima necessità.

Per sensibilizzare gli studenti ai valori della gratuità, della solidarietà e della generosità e della legalità, l'Istituto aderisce al **Progetto Giovani Alianti** che prevede la realizzazione di un prodotto (video) su una tematica proposta che viene condivisa con tutte le altre scuole partecipanti, previa partecipazione a un corso di formazione.

Partecipiamo altresì alla **Giornata della solidarietà**, occasione per gli studenti di testimoniare con foto e cartelloni le attività di volontariato a cui hanno aderito durante l'anno scolastico.

**6.Ortoscolastico:** la coltivazione dell'orto a disposizione della scuola con verdure di stagione, con il chiaro intento di conoscere i cicli vegetali di queste piante e conoscerne la stagionalità nella nostra zona, anche ai fini di un loro utilizzo consapevole in cucina. Si punterà anche allo studio e valorizzazione dei semi e prodotti antichi locali e non. L'attività all'aria aperta vuole anche promuovere alcune competenze legate all'attività agricola e si presta particolarmente per interventi formativi nei confronti di soggetti disabili.

**7. Progetto di etica economica in collaborazione con Banca Popolare di Bergamo (UBI)** che offre alcuni interventi rivolti alle classi quinte anche per presentare le principali problematiche legate al mondo della finanza, anche in relazione all'imprenditoria.

#### **8. Potenziamento nelle pratiche artistiche ed espressive**

- **Cene a tema** con riferimenti artistico-folkloristici e storico-culturali (Natale, Carnevale, Rinascimento, Risorgimento, Promessi Sposi, Cucina Ebraica, Russa, Nepalese, Francese, Inglese ed altre ancora) dove gli studenti sono protagonisti nella realizzazione della serata in ogni sua parte.
- **Calendario di Istituto:** gli studenti sono impegnati nella individuazione di una ricetta per il mese in sorte, partecipano direttamente alla sua realizzazione e composizione nel piatto; sono coinvolti nella stesura della ricetta e nella realizzazione della foto del piatto e del gruppo classe.
- **Quotidiano in classe:** a scuola arrivano giornalmente tre quotidiani in numero significativo. I quotidiani sono a disposizione degli studenti e se ne trae materiale per una analisi dei fatti salienti ed anche per analizzare la costruzione di un quotidiano.
- **Progetto teatro,** con la partecipazione degli studenti a spettacoli teatrali anche in lingua ed alla possibilità di fare l'esperienza della recitazione.
- **Detto...in musica:** apprendimento delle lingue attraverso il canto, uso del canto liturgico, animazione del gruppo musicale interno
- **Progetto con Liceo Artistico:** individuazione di un tema (negli scorsi anni sono stati realizzati progetti sui temi del Liberty, Futurismo, Leonardo ecc) che consente di realizzare un percorso di approfondimento con gli studenti del Liceo ed insieme di realizzare una cena a tema
- **Iniziative formative**  
La scuola promuove la partecipazione ad iniziative formative riservate ai genitori e ad alunni:
  - incontri su tematiche di attualità (bioetica, problematiche giovanili, ecc)
  - momenti di ascolto e dialogo formativo con gli studenti (Assemblea in rosa, incontri testimoniali)
  - momenti di spiritualità in momenti dell'anno significativi (Comm. Defunti, Avvento, Natale, Quaresima, durante i Learning professional week)
- **BAKEKA di Istituto on line:** al fine di valorizzare l'esperienza concreta vissuta dai ragazzi nel corso dell'a.s. l'Istituto propone agli studenti di partecipare alla realizzazione della Bakeka on line con immagini e racconti relativi alle iniziative sperimentate durante l'anno.

### **15.SCELTE STRATEGICHE (PDM)**

Vedi tabella apposita allegata.

### **16. PIANO DI FORMAZIONE PERSONALE**

N°	CORSO	TENUTO DA	ORE	PERSONALE		PERIODO	PREVENT COSTI	VERIFICA EFFICACIA
				Non docenti	Docenti			
1	Giornata di studio	Rettore	8	x	x	Settembre 2016, 2017, 2018	800	Questionario
2	criteri valutazione attività pratica e alternanza	Personale interno	5		x	Settembre	100	Questionario e ricaduta nella Valutazione
3	Sicurezza e HACCP	Personale esterno	Secondo norma	x	x	Per rinnovo	Variabile secondo durata	Questionario e certificato
4	Progettazione per competenze anche per quarte e quinte	Personale esterno	16		x	Settembre Ottobre 2016	1300	Questionario e ricaduta nella progettazione
5	Prodotti didattici e Valutazione autentica	Personale esterno	16		x	Settembre Ottobre 2017	1300	Questionario e ricaduta nella didattica
6	Certificazione delle competenze	Personale esterno	16		x	Settembre Ottobre 2018	1300	Questionario e ricaduta nella pratica documentale
7	Segreteria digitale	Personale esterno	8	x		Settembre 2016	700	Questionario e ricaduta nella customer

## 17. LA GOVERNANCE DELL'ISTITUTO

Consiglio di Amministrazione	<b>Giovanni Baggio (presidente e legale rappresentante); Oscar Bernasconi, Montalbetti Angelo, Gianni Bottinelli, Bettinelli Fabio</b>
Rettore e Preside	<b>Giovanni Baggio</b>
Vicerettore e responsabile contratti	<b>Angelo Montalbetti</b>
Vicepreside e Responsabile Sistema Qualità	<b>Cinzia Galli</b>
Direttore servizi amministrativi	<b>Oscar Bernasconi</b>
Coordinatori di Dipartimento	<b>Pelloli, Lari, Galli</b>
Coordinatori di classe	<b>10 Docenti</b>
Segretari dei Consigli di Classe	<b>10 Docenti</b>
Responsabile segreteria della Scuola	<b>Grazia Borsotti</b>
Responsabile Segreteria gestionale	<b>Sonja Geleen</b>
Referente attività commerciale e coordinatore eventi	<b>Luigi Saviano</b>
Responsabile magazzino ed ordini	<b>Ivan Gualandi</b>
Staff operativo	<b>Docenti Istruttori</b>
Responsabile Servizi di manutenzione	<b>Stefanelli Antonio</b>
Responsabile visite d'istruzione e area opzionale di personalizzazione professionale	<b>Oscar Bernasconi</b>
Responsabile Disabilità e Dislessia	<b>Zanni Barbara</b>
Responsabile attività di Orientamento	<b>Cinzia Galli</b>
Responsabile Alternanza Scuola - Lavoro	<b>Commissione Alternanza</b>
Responsabile tirocini interni Prima, Seconda e Terza	<b>Marco Crivelli</b>
Referente corsi di cucina per esterni	<b>Alberto Broggin</b>
Referente concorsi esterni ed interi	<b>Marco Crivelli, Ivan Gualandi, Simone Filippi</b>
Responsabile arredo ed attrezzatura di sala	<b>Pavan Cristian</b>

Responsabile applicazione HACCP e rappresentante lavoratori per sicurezza (RLS)	<b>Simone Filippi</b>
Responsabile arredo ed attrezzatura di cucina	<b>Pierluigi Musillo</b>
Responsabile Volontariato	<b>Michela Barbaro</b>
Responsabile attività di teatro e spettacoli per studenti	<b>Andrea Dalla Pria</b>
Responsabile progetto Quotidiano in classe	<b>Andrea Dalla Pria</b>
Responsabile generazione web, registro on-line, sito, apparecchiature varie	<b>Andrea Bianco</b>
Referente INValSI e Dote Scuola on line	<b>Matteo Ghiringhelli</b>
Responsabile convenzione per eventi esterni – Corsi Sicurezza	<b>Luigi Saviano</b>
Responsabile progetti area scientifica	<b>Patrizia Lari</b>