



ISTITUTO DE FILIPPI
Alimenta il Tuo Potenziale

PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA **aa. ss. 2021 – 2024**

capitolo	pagina
1. IDENTITÀ: VISION E MISSION	2
2. IL TERRITORIO	3
3. IL PLESSO SCOLASTICO E GLI AMBIENTI	3-4
4. CONTATTI E SERVIZI DI SEGRETERIA	4
5. SERVIZI AGLI STUDENTI	4-5
6. RAPPORTI SCUOLA – FAMIGLIA	5
7. CURRICOLO SCOLASTICO	6-13
- PROFESSIONALE ALBERGHIERO	7
- CORSI REGIONALI	8
- LICEO DELLA COMUNICAZIONE ENOGASTRONOMICA	10
- ISTRUZIONE E FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE	12
- ATTIVITÀ INTEGRATIVE DEL CURRICOLO, DI SUPPORTO ALL'APPRENDIMENTO, PERSONALIZZAZIONE PROFESSIONALE	13
8. SCUOLA IMPRESA, LEARNING PROFESSIONAL WEEK, TIROCINIO INTERNO, PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	15
9. POTENZIAMENTO LINGUE COMUNITARIE	16
10. PROGETTAZIONI E METODOLOGIE DIDATTICHE	16
11. LA MISURAZIONE E VALUTAZIONE DEL PERCORSO SCOLASTICO	18
12. INCLUSIVITÀ, RECUPERO, ECCELLENZE	25
13. ORIENTAMENTO	28
14. AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	28
15. SCELTE STRATEGICHE (PIANO DI MIGLIORAMENTO)	29
16. PIANO FORMAZIONE DEL PERSONALE	30
17. GOVERNANCE DELLA SCUOLA	30



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



LA SCUOLA ALBERGHIERA dal 1986 (IPSOA)

VARH01500A PARITARIO

MEMBRE DE L'ASSOCIATION EUROPEENNE DES ECOLES D'HOTELLERIE ET DE TOURISME

segreteria@istitutodefilippi.it - 0332 286367 - www.istitutodefilippi.com

ISTITUTO DE FILIPPI S.R.L. Via L. Brambilla, 15 – 21100 Varese – P.Iva 03398080121 – Capitale Sociale €250.000

1. IDENTITÀ: VISION E MISSION

Nel 1950 il Card. Ildelfonso 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 in 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 De Filippi vede nel suo Istituto Professionale Alberghiero, nel Corso IeFP Regionale e nel Liceo della comunicazione enogastronomica e nel suo IFTS gli strumenti principe con i quali 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 il processo educativo.

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 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. Oltre a questa storica mission, l'Istituto avvia il percorso di Liceo della Comunicazione enogastronomica con l'intento di sostenere la valorizzazione del food and beverage made in Italy soprattutto attraverso le nuove tecnologie digitali, grazie ad una conoscenza approfondita dell'ambiente culturale e naturale. 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" si è aperto a moltissime collaborazioni con le Aziende del settore, in sintonia con Camera di Commercio e con le associazioni di categoria quali Ais (Associazione italiana sommelier), Aime, Ascom, Assopizzerie, Ass.Panificatori, Coldiretti, Confesercenti, Associazione Pasticceri e chiunque mostri disponibilità alla collaborazione (ad esempio Accademia Italiana della Cucina, Slow Food, AVIS,).

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

3. IL PLESSO SCOLASTICO E GLI AMBIENTI

INDICAZIONI SUL PLESSO E GLI AMBIENTI I www.collegiodefilippivarese.com

La Scuola 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 e i servizi annessi si trovano all'interno nel complesso di più recente costruzione. **La palestra** e i relativi spogliatoi si trovano nel confinante centro sportivo.

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

Tutti gli ambienti sono cablati con rete WiFi ed ogni aula possiede LIM e PC dedicati. Sono avviate attività didattiche con l'utilizzo di tablet e lavagne interattive multimediali. 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 due centri di cottura identificati come A e B, e diversi metodi 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 una zona per la riposizione di 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 14 fuochi e un forno statico, due forni a convezione, due friggitorici, 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 presso il bar: per lo svolgimento delle esercitazioni pratiche abituali, dove avviene la simulazione di un ristorante tradizionale, capienza 25 coperti

-Sala veranda: utilizzabile per lo svolgimento di manifestazioni varie, quali colazioni di lavoro, coffee break e rinfreschi, utilizzato anche per il ristorante, capienza 70 coperti

-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 ed è dotato di:

-banco bar, macchina da caffè a 3 blocchi erogatori, un macinino un armadio frigorifero e due cassetti frigorifero, un fabbricatore di ghiaccio, una lavastoviglie, quattro tavolini con sedie e tre sedie da bancone.

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 presso centro sportivo
- 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.

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

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 al curriculum scolastico ed alle attività, alle modalità di iscrizione e di natura giuridica (documentazione in genere)

Ufficio Amministrativo 0332.238004 – gloria.minotto@istitutodefilippi.it

aperto al pubblico dal Lunedì al Venerdì dalle 11 alle 13; Martedì e Giovedì dalle 15.00 alle 16.00: offre informazioni su questioni amministrative, rette, dote scuole e dote sostegno.

L'istituto è raggiungibile anche on line ai seguenti indirizzi social:

www.istitutodefilippi.com

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 al metodo di studio per le classi prime

- studio assistito per due pomeriggi alla settimana
- personalizzazioni di metodo di studio per DSA
- bacheca offerte di lavoro
- assistenza nella compilazione di documenti
- assistenza spirituale e per problematiche personali

6. RAPPORTI SCUOLA FAMIGLIA

La costruttiva collaborazione tra genitori e Scuola trova nel documento di CORRESPONSABILITA' le indicazioni salienti e si avvale di alcuni strumenti e 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 alla prima classe il Rettore interviene con un colloquio personale con gli studenti e con le famiglie. Lungo l'anno sono distribuiti incontri plenari dedicati a vari temi rivolti ai Genitori delle singole classi.

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

- COLLOQUII 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 incontri plenari con tutti i docenti, dedicando serate a gruppi di classi.

- **FIRMA PER PRESA VISIONE ED ACCETTAZIONE DEL PATTO DI CORRESPONSABILITA' EDUCATIVA**, documento che attesta la comune intenzione educativa e la condivisione dell'ispirazione valoriale dell'Istituto – Scuola Cattolica.

- **IL SITO WEB DELL'ISTITUTO** www.istitutodefilippi.com permette di avere informazioni generali,

- **IL REGISTRO ON LINE Classeviva di Spaggiari** permette alle famiglie e agli studenti di prendere visione delle circolari, 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

- **CANALI SOCIAL** per promozione e comunicazione appuntamenti, condivisione eventi, esperienze, racconti

- 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 e al al comportamento, redatte nei due scrutini (dicembre e giugno) e alla metà del secondo periodo (marzo). La scheda di valutazione è consegnata ai genitori e tutori dello studente da parte del coordinatore di classe.

-**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 indispensabile per la richiesta di giustificazione e di permessi di ingresso in ritardo o uscita anticipata.

-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.

-PROGETTO GENITORI

Nel corso dell'anno sono organizzati incontri di presentazione e rendicontazione delle diverse esperienze scolastiche, momenti di riflessione su diversi temi educativi, momenti di spiritualità

7. CURRICOLO DI ISTITUTO

A. FINALITÀ EDUCATIVE

La Scuola dell'Istituto 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.
- Metodologia laboratoriale: **si impara facendo**, correlando **sapere e saper fare**.

L'obiettivo che si 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 curricolo: 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, come segue.

Nell'ambito del biennio iniziale il primo momento è incentrato sull'**IO**: la persona anzitutto conosce se 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 anno è incentrato sull'apertura all'**ALTRO** e alla **RELAZIONE** con chi/ciò che 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.

All'interno di questo percorso gli studenti sono anche accompagnati ad affrontare alcune tematiche di 'CITTADINANZA E COSTITUZIONE' e di 'EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ' quali il contrasto alle dipendenze, la prevenzione delle malattie sessualmente trasmesse, il fenomeno del cyberbullismo, la prevenzione del gioco d'azzardo, la cura dell'ambiente e la lotta allo spreco alimentare, partecipazione al Progetto 'Consiglieri per un giorno' di Regione Lombardia.

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.

All'interno di questo percorso gli studenti affrontano alcune questioni di 'CITTADINANZA E COSTITUZIONE' quali la globalizzazione e le sue conseguenze sulle economie più fragili; il tema delle risorse naturali ed in particolare dell'acqua potabile, fino alla definizione di una CARTA DELLE ACQUE; il tema delle conseguenze dell'abuso di bevande alcoliche specie tra i giovani, il ruolo della donna nella società e nel mondo del lavoro, il protagonismo giovanile e l'autoimprenditorialità.

B. PROPOSTA DIDATTICO-FORMATIVA

L'Istituto propone diversi Corsi di studio che si articolano nel modo seguente:

1. **ISTITUTO ALBERGHIERO - Corso Ministeriale**
2. **IeFP - Corso Regionale CUCINA e Corso Regionale PASTICCERIA**
3. **LICEO DELLA COMUNICAZIONE ENOGASTRONOMICA**
4. **ISTRUZIONE FORMAZIONE TECNICO SUPERIORE**

B.1 ISTITUTO ALBERGHIERO (IPSEO) - CORSO MINISTERIALE

Profilo Educativo, Culturale, Professionale (PECuP) del corso di studi

Nel corso delle attività proposte si avrà cura di **promuovere nello studente una crescita educativa, culturale e professionale** con attenzione particolare al rispetto degli altri, delle regole definite nella Scuola, delle risorse naturali, del lavoro e dei beni propri e altrui, puntando allo sviluppo dell'autonomia, della imprenditorialità, della capacità di giudizio, per giungere all'esercizio di una consapevole responsabilità personale e sociale. **Dal punto di vista culturale**, accanto ad una preparazione accurata nei fondamentali risultati di apprendimento indicati nel D.Lgvo61 del 2017 (allegato A 1.1.), particolare attenzione sarà data alla cultura professionale, intrecciando istruzione, formazione e lavoro, in modo da integrare in modo armonico competenze espressive, scientifiche- tecnologiche, tecniche ed operative.

Dal punto di vista metodologico la richiesta di personalizzazione si concretizza nella elaborazione del Piano Formativo Individuale (PFI), la nomina di un tutor all'interno del Consiglio di classe, la scelta metodologica laboratoriale e cooperativa, l'elaborazione del progetto didattico in UDA per competenze, strategie che potranno consentire di rafforzare e innalzare le proprie competenze chiave di cittadinanza, anche in vista di una migliore occupabilità, accostando l'esperienza del lavoro nell'attività guidata di Alternanza Scuola – Lavoro e Percorsi Per Le Competenze Trasversali e l'Orientamento.

Il **Corso è quinquennale** e prevede un biennio iniziale orientativo ai fini della scelta della articolazione e un triennio 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

(*) Nell'anno di **terza ed in quello di 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**.

Quadro orario

Insegnamenti generali						
	Prima	Seconda		Terza	Quarta	Quinta
Italiano	4	4		3	3	3
Storia - Geografia	2	2	Storia	2	2	2
Lingua Inglese	3	3		3	3	3
Matematica	4	4		3	3	3
Informatica	2	2				
Diritto	2	2	Diritto e Tecniche Amministrative	4	5	5
Scienze integrate (Chimica/ Fisica)	2**	3**				
Scienze motorie	2	2		2	2	2
Religione	1	1		1	1	1
Insegnamenti di indirizzo						
Scienza degli alimenti	2(1)	2(1)		4	6*	3*
2^ lingua - Francese	1	2		3	3	3
Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina	2+2	2+2		6	4	4(2)
Laboratorio dei servizi enogastronomici – sala e bar	4	4		6	4	4(2)
Laboratorio di accoglienza turistica	2	2				

* di cui 4 con la presenza in ciascun laboratorio del docente tecnico di cucina e sala

** in compresenza con laboratorio di cucina e di sala

(1) di cui una in compresenza con Cucina

(2) solo per il quinto anno in alternativa tra i due indirizzi di sala e di cucina

B.2.1 CORSO REGIONALE di Istruzione e Formazione Professionale - CUCINA (IeFP)

Il Corso regionale è triennale e si conclude al terzo anno con l'Esame di Qualifica Professionale che assegna il titolo regionale valido su tutto il territorio nazionale

L'Operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consente di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.

DENOMINAZIONE INDIRIZZI - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

REFERENZIAZIONE ATECO 2007 ISTAT Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

56.10.11 Ristorazione con somministrazione

REFERENZIAZIONE CP ISTAT 2011 Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

5.2.2.1.0 Cuochi in alberghi e ristoranti.

Dopo la Qualifica il percorso di studi può proseguire mediante il passaggio ai corsi ministeriali per la frequenza del 4^o e 5^o 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.

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 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 – storia	4	4	4
	Inglese	3	3	3
	Francese	1	2	2
	Matematica - informatica	3	3	4
	Diritto ed economia	1	1	-
	Gestione della azienda ristorativa	-	-	2
Totale ore area generale		12	13	15
Area di flessibilità	Scienze motorie	1	1	2
	Religione	1	1	1
Totale ore di flessibilità		2	2	3
Tecnico professionale * ore in compresenza	Scienze	1	1	
	Scienze e Alimentazione	2	2	3
	Tecniche di relazione e ricevimento	2	1	-
	Cucina	6	6	8
	Sala - bar	4	4	3
Totale ore area specifica		15	14	16

B.2.2 CORSO REGIONALE di Istruzione e Formazione Professionale – PASTICCERIA (IeFP)

A partire dall'anno scolastico- formativo 2022-23 prende avvio il nuovo corso regionale triennale attivato con la modalità dell'APPRENDISTATO secondo quanto previsto da Regione Lombardia.

Il corso si conclude al terzo anno con il titolo

OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

e prosegue con un ulteriore anno che si conclude con il titolo di

TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

REFERENZIAZIONE ATECO 2007 ISTAT 56.10.30 Gelateria e Pasticceria

REFERENZIAZIONE CP ISTAT 2011 6.5.1.3.1 Pasticceri e cioccolatai

Il percorso di studi può proseguire mediante il passaggio ai corsi ministeriali per la frequenza del 4^o e 5^o anno con esame di Stato finale e dopo il diploma di Stato può ultimarsi con i percorsi di istruzione e formazione tecnica superiore IFTS.

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 ai sensi del D.d.u.o del. 5 agosto 2019 n° 11683 e dell'art. 43 d.lgs. 81/2015.

L'apprendistato per la qualifica e il diploma professionale prevede, a partire dal 15° anno di età, l'inserimento per almeno il 50% del monte ore in ambiente professionale esterno alla scuola.

L'apprendistato per la qualifica e il diploma professionale offre ai giovani la possibilità di apprendere un mestiere e contemporaneamente di acquisire un titolo di studio, conseguire un diploma di qualifica triennale o quadriennale, conseguire il diploma di istruzione secondaria superiore, conseguire il certificato di specializzazione tecnica superiore (IFTS).

L'apprendimento è in forma duale:

- una parte della formazione avviene sul posto di lavoro sotto la diretta responsabilità dell'azienda
- una parte viene svolta sotto la responsabilità dell'istituto.

Al termine della formazione l'apprendista deve sostenere l'esame relativo al percorso di studio scelto.

-Quadro orario

Area	Disciplina	Ore settimanali		
		Prima	Seconda	Terza
Dei linguaggi Storico socio economica Matematico scientifica tecnologica	Italiano – storia	5	4	4
	Inglese	3	3	3
	Matematica - informatica	3	3	3
	Normativa di settore (HaCCP – DVR – Certificazioni)	1	1	1
Totale ore area generale		12	11	11
Area di flessibilità	Scienze motorie	1	1	2
	Religione	1	1	1
Totale ore di flessibilità		2	2	3
Tecnico professionale * ore in compresenza con il laboratorio di pasticceria	Scienze e scienze dell'Alimentazione	4	4	3
* ore in compresenza con il laboratorio di pasticceria	Francese	2	1	
	Laboratorio di pasticceria	11	18 in apprendistato	18 in apprendistato

B.3 LICEO EUROPEO DELLA COMUNICAZIONE DELLA CULTURA ENOGASTRONOMICA E DELL' AMBIENTE

Il corso integra quattro aree tra loro fortemente interconnesse, cardini della nuova figura che si intende creare

- cultura enogastronomica territoriale e nazionale
- cultura dell'ambiente naturale ed umano (arte, folklore, tradizioni)
- cultura e tecniche della comunicazione con riguardo particolare alle tecnologie digitali
- cultura della comunicazione nelle lingue (inglese, spagnolo, russo)

Il corso infatti intende valorizzare e promuovere il made in Italy e l'Italian style, oltre al patrimonio culturale vivo e dinamico, con riguardo alle specialità gastronomiche coniugate alle peculiarità naturali, artistiche ed alle tradizioni del territorio.

Le attività proposte mirano allo sviluppo di nuove modalità comunicative esplorando le potenzialità del mondo web e social in linea con gli obiettivi della Digital Trasformation, utilizzando le più moderne tecnologie applicabili alla didattica.

Il nuovo percorso di studi risponde alle esigenze di promozione del territorio, in sintonia con lo sviluppo di un modello economico ispirato agli obiettivi dell'Agenda 2030 ed in applicazione dei principi dell'ESG (Environmental, Social, Governance)

Profilo Educativo Culturale Professionale dello studente

1. E' in grado di cogliere e comunicare le implicazioni antropologiche, politiche e socio-economiche afferenti all' ambiente naturale, culturale ed enogastronomico del territorio di riferimento
2. Conosce lo sviluppo storico, sa descrivere e promuovere il patrimonio gastronomico, enologico, dei distillati, dei liquori e della birra di produzione locale, regionale e nazionale, intercettando e seguendo le tendenze di filiera
3. Conosce lo sviluppo storico, sa descrivere e promuovere, il patrimonio italiano naturalistico, artistico e delle tradizioni locali anche folkloristiche e si orienta nella loro dimensione geografica
4. Sviluppa competenze critiche di giudizio qualitativo sul prodotto finito e sulla sua presentazione, riconoscendo gli elementi principali della merceologia, le tecniche di produzione e le principali tipicità territoriali, regionali e del Made in Italy, anche attraverso esperienze laboratoriali
5. Possiede specifiche competenze per la comunicazione e l'utilizzo di vari strumenti e mezzi quali: web, social, carta stampata, foto e video. E' in grado di creare contenuti adeguati al target, cogliendo le linee di tendenza del mercato almeno europeo.
6. Sa individuare e gestire i canali di comunicazione più opportuni rispetto ai destinatari, con riferimento alle strategie e agli strumenti tecnici della interazione in rete rivolti sia al grande pubblico sia ai contesti organizzativi e professionali locali, nazionali ed europei.
7. E' in grado di definire prodotti culturali ed enogastronomici tesi alla promozione territoriale attraverso opportuni strumenti di marketing strategico ed operativo - privato, pubblico, integrato -, ovvero costruendo reti tra servizi ed istituzioni, con particolare riguardo al panorama europeo
8. Possiede competenze linguistiche almeno di livello B2 nella lingua inglese e competenze specifiche in una seconda lingua europea (spagnolo o russo) di livello B1, secondo la classificazione QCER

Il corso ha lo scopo di creare le seguenti figure

- food blogger e food influencer
- promotore dell'ospitalità turistica
- creatore di eventi
- creatore di contenuti web
- digital food consultant
- critico enogastronomico
- pubblicitario enogastronomico e delle specificità territoriali italiane
- pubblicista del settore enogastronomico del made in Italy e dell'italian style
- consulente in marketing del territorio
- Personal food advisor
- Wedding advisor

Il titolo consente l'accesso anche ai Percorsi di Istruzione e Formazione Tecnico Superiore (IFTS) di ulteriore specializzazione nel settore prescelto e a tutti gli studi universitari. Prepara in particolare alle Facoltà di Scienze della Comunicazione, Lettere moderne (indirizzo giornalistico), Beni culturali, Scienze economiche e Marketing, Scienze del Turismo, Scienze gastronomiche.

Le attività saranno svolte con la modalità laboratoriale ed esperienziale, utilizzando le più avanzate metodologie didattiche dal flipped class al challenge based learning, con l'intento di coinvolgere lo studente nel percorso di apprendimento, attivando l'esplorazione, il lavoro, la ricerca e lo studio, anche attraverso l'utilizzo della tecnologia digitale e della rete.

-Quadro orario

LICEO EUROPEO DELLA COMUNICAZIONE DELLA CULTURA ENOGASTRONOMICA E DELL'AMBIENTE					
Disciplina	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e letteratura italiana	132 (4)	132 (4)	132 (4)	132 (4)	132 (4)
Geostoria	66 (2)	66 (2)			
Geoarte			66 (2)	66 (2)	66 (2) CLIL
Storia e storia dell'accoglienza, delle tradizioni della cucina			66 (2) + 33 (1)	66 (2) + 33 (1) CLIL	66 (2) + 33 (1)
Scienze umane (antropologia, pedagogia, sociologia, psicologia)	132 (4)	132(4)	165(5)	165(5)	165(5)
Diritto	66 (2)	66 + 33 (3)			
Economia e Marketing			66(2)	66(2)	66(2)
Marketing (laboratorio)			33 (1)	33(1) CLIL	33 (1)
Lingua e cultura inglese (di cui una con Madrelingua)	132 (4)	132 (4)	99 (3) (2)*	99 (3) (2)*	99 (3) (2)*
Matematica	99 (3)	99 (3)	66 (2)	66 (2)	66 (2)
TIC e social media (laboratorio)	99 (3)	66+33(3)	66+ 66 (2)*	66+ 66 (2)*	66+ 66 (2)*
Fisica	66 (2)	66 (2)			
Scienze naturali (biologia, chimica, scienze della terra)	66 (2)	66 (2)			
Scienze degli alimenti			66	66 (66
Scienze motorie	66 (2)	66 (2)	66 (2)	66 (2)	66 (2)
Religione cattolica	33 (1)	33 (1)	33 (1)	33 (1)	33 (1)
Educazione Civica	33 (1)	33(1)	33(1)	33 (1)	33 (1)
Totale ore	29	30	31	31	31

ATTIVITA' LABORATORIALI					
Laboratorio di identità territoriali (visite e viaggi)	66 (2)	66 (2)*	66(2)	66(2)	66(2)
laboratorio di studio e ricerca					
Laboratorio di immagine e fotografia	66				
Laboratorio di gastronomia/ospitalità (obb)				66	66
Laboratorio di enologia (obb)				33(1)	33(1)
Laboratorio di giornalismo anche on line	33				
Laboratorio di scrittura in lingua	33				
Laboratorio di scrittura	33				
Laboratorio comunicazione social	66				
Sport plus	66				
Laboratorio di simulimpresa - idee in azione	66				
lingua europee (russo, spagnolo)	66(2)	66(2)	66(2)	66(2)	66 (2)

B.4 ISTRUZIONE FORMAZIONE TECNICO SUPERIORE

Al termine degli studi sarà possibile avviare un percorso di ulteriore perfezionamento attraverso la proposta del nostro IFTS, codificato dalla legge 144/1999 art.69 – Decreto 436 del 31.10.2000 – DPCM 25.01.2008. La proposta si articola come segue:

CUCINA PER LA RISTORAZIONE

(Classificazione internazionale ISCO 5120;

Codice professionale ISTAT(CP 2011): 5.2.2.1

Codice ATECO: 561

Durata: 24 settimane, coperte da contratto di apprendistato di primo livello, per complessiva 800 ore di cui 300 di formazione d'aula/ laboratorio e 500 in azienda

Organizzazione: 13 ore di formazione nelle giornate di martedì, mercoledì e giovedì e 20 ore di presenza in azienda nelle giornate di venerdì, sabato e domenica. Lunedì libero.

Titolo conseguibile: CERTIFICATO DI SPECIALIZZAZIONE TECNICA SUPERIORE riconosciuto in Italia e nella Comunità Europea
SPECIALIZZAZIONE IN TECNICHE DI PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI PROCESSI ARTIGIANALI DI TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE CON PRODUZIONI TIPICHE DEL TERRITORIO E DELLA TRADIZIONE ENOGASTRONOMICA

Percorso formativo:

Competenza generale:

Progettare e realizzare menù e prodotti che prevedano l'utilizzo e la valorizzazione delle tipicità enogastronomiche del territorio, selezionando i fornitori e adottando tecniche di preparazione, cottura e servizio che ne esaltino le caratteristiche e proprietà.

Abilità minime e conoscenze essenziali:

1. Individuare gli aspetti salienti del territorio lombardo in termini artistici - culturali, ambientali e di tradizione folkloristica che aiutino a comprendere e a valorizzare i prodotti enogastronomici di alto valore locale
2. Correlare le risorse e le tradizioni del territorio con le tipicità dei piatti, individuando e riconoscendo le tipicità enogastronomiche del territorio lombardo
3. Principi di normativa comunitaria e nazionale a tutela delle produzioni enogastronomiche: le principali certificazioni ed i prodotti enogastronomici lombardi certificati
4. Criteri di selezione dei fornitori per ottenere approvvigionamenti con le migliori garanzia sulla qualità dei delle materie prime per la gastronomia e per l'enoeca
5. Il benessere in cucina: evidenze scientifiche in relazione alla costruzione di menù equilibrati anche in riferimento alle più avanzate teorie alimentari
6. Approfondimento sistematico delle tecniche di lavorazione, trasformazione, valorizzazione, conservazione del prodotto tipico locale in una logica di sostenibilità, riuso e contenimento dello spreco alimentare, abbinamento cibo -vino.
7. Predisposizione e realizzazione di menù stagionali tradizionali con i prodotti tipici del territorio
8. Predisposizione e realizzazione di menù stagionali vegetariani con i prodotti tipici del territorio
9. Predisposizione e realizzazione di menù stagionali con attenzione alle principali intolleranze alimentari (lattosio, glutine,...)
10. Tecniche di presentazione dei piatti e di servizio in grado di valorizzare i prodotti enogastronomici del territorio, seguendo le regole del buon servizio di sala
11. Igiene e sicurezza negli ambienti professionali
12. Comunicazione ed empatia nell'esercizio della professione

C. ATTIVITA' INTEGRATIVE del CURRICOLO

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

ATTIVITÀ'	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, con specifiche sul Galateo, sulla sicurezza e sull'igiene personale
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
Alternanza Scuola Lavoro Percorsi Per le Competenze Trasversali e l'Orientamento	oltre a quanto previsto nel curriculum è previsto un cospicuo numero di ore nel periodo estivo all'interno dell'ampliamento dell'offerta formativa
Obesity Day	In classe prima e seconda con riferimenti particolari alla colazione e alla corretta alimentazione
Corso sulla sicurezza CSSL	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 per livello
Soggiorno linguistico(*)	In classe I a Londra e classe II a Antibes per approfondimento delle competenze nell'uso delle due lingue
Corso sui metodi di studio	Nelle prime settimane di scuola al primo anno
Conversazione con madrelingua	Nelle classi terza, quarta e quinta ministeriale
Incontro con Regione Lombardia	Progetto Consiglieri per un giorno
Progetto incontro all'altro	In collaborazione con Istituto Ciechi di Milano e con La Finestra di Malnate
Centro Sportivo Scolastico	Proposte sportive aperte a tutti e partecipazione a campionati organizzati dal Ministero dell'Istruzione

- ATTIVITA' DI SUPPORTO ALL'APPRENDIMENTO

STUDIO ASSISTITO	Studio guidato con docenti della scuola
PUNTA SU DI TE	Percorso personalizzato per DSA
CAMPUS SUMMER CAMP	Soggiorno linguistico in college durante periodo estivo con attività didattica mattutina e sportiva pomeridiana

(*) specifiche ulteriori nell'apposita area

- AREA DELLE PERSONALIZZAZIONI PROFESSIONALI

A partire dal secondo anno sono affiancate attività di personalizzazione professionale tese all'incremento di competenze relative ad alcune specializzazioni.

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
<ul style="list-style-type: none"> - CUCINA SOSTENIBILE in linea con quanto previsto dall'Agenda 2030 (Protocollo di Istituto) - GIORNATA DI SENSIBILIZZAZIONE ALLA CUCINA SOSTENIBILE 	Moduli in laboratorio con esperti
CORSO DI PRIMO SOCCORSO (iv)	Moduli condotti dalla Croce Rossa Italiana con rilascio di relativo certificato
CORSO DI PRONTO SOCCORSO (v)	
SIMULAZIONE DI COLLOQUIO DI LAVORO	Modulo condotto da esperti di Mestieri Lombardia
LABORATORIO DI CREATIVITA'	Modulo condotto da Nadia Chiesa
SERVIZI SPECIALI DI CAFFETTERIA E COCKTAIL	Moduli in laboratorio con esperti
REALIZZAZIONE DI UN MENU GASTRONOMICO CON L'UTILIZZO DI METODI DI COTTURA INNOVATIVI	Moduli in laboratorio con esperti
DIGITAL WORLD (Safer Internet Day)	Moduli in laboratorio con esperti

8. SCUOLA IMPRESA, LEARNING PROFESSIONAL WEEK, TIROCINIO INTERNO, ALTERNANZA SCUOLA LAVORO, PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

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:** le attività per tutte le classi nei laboratori pratici di cucina, sala, bar e ricevimento sono gestite in tutto e per tutto in situazione professionale. Infatti 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 nel Ristorante didattico 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 un periodo di circa 1 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, prove di lessico tecnico.
3. **Tirocinio interno:** dal primo al quinto 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 variabile a seconda della annualità. Le chiamate svolte da docenti tecnici incaricati sono segnalate sul registro on line.
4. **Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (ex Alternanza scuola-lavoro):** l'attività è progettata con specifiche competenze per le singole annualità in cui è prevista a partire dal secondo anno, anche come ampliamento dell'offerta formativa. 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 VALUTAZIONE del presente documento. **I dettagli della documentazione relativa sono disponibili sul sito al link LAVORO - alternanza scuola-lavoro.**

Il progetto si articola come segue:

Classe	Attività prevista
seconda	Durante il periodo estivo per 4/5 settimane in strutture del territorio provinciale convenzionate. L'attività è obbligatoria per tutti gli studenti.
terza	Nel mese di dicembre per 4 settimane in strutture convenzionate del territorio provinciale, regionale e nazionale , obbligatoria per tutti. 1 settimana di learning professional Nel periodo estivo per 4/5 settimane in strutture convenzionate del territorio provinciale, regionale e nazionale, obbligatorio per tutti coloro che intendono iscriversi al quarto anno del corso ministeriale. Tirocinio interno
quarta	2 settimane in strutture convenzionate del territorio limitrofo, obbligatoria per tutti secondo le indicazioni del Consiglio di classe in relazione al profitto. 1 settimana di learning professional Nel periodo estivo per 4/5 settimane in strutture convenzionate del territorio provinciale, regionale e nazionale ed europeo , obbligatoria 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, la 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 terzo al quinto anno del corso ministeriale, integrando l'intervento con il progetto didattico in svolgimento.

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 Antibes dove si realizzano i soggiorni in college (a Londra) ed in famiglia (a Antibes).

I docenti di classe ogni anno propongono agli studenti meritevoli la partecipazione ai corsi di preparazione alle certificazioni linguistiche in Inglese e Francese che si svolgono poi presso Centri di Certificazione Autorizzati.

10. PROGETTAZIONI, FINALITÀ E METODOLOGIE DIDATTICHE

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

A. IL COLLEGIO DEI DOCENTI ED I CONSIGLI DI CLASSE assumono le **finalità globali e le finalità educative** delle singole annualità come di seguito raccolte.

-FINALITÀ DEL PERCORSO

- 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, espositive ed argomentative**
- 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.

-FINALITÀ SPECIFICHE

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 (consultazione di siti con iphon, PC; LIM, registro on line, 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 anche al fine di meglio personalizzare il proprio servizio corrispondendo con consapevolezza alle diverse esigenze della clientela
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 in termini di **COMPETENZE DI DIPARTIMENTO**, individuando i prodotti didattici (**sul sito al link DOCUMENTI sono riportati i progetti dipartimentali e le singole progettazioni disciplinari**).

C. LE SINGOLE DISCIPLINE alla luce delle Linee Guida o degli Standard regionali precisano il proprio percorso e contenuto disciplinare secondo le indicazioni del Collegio e del Dipartimento, specificando i contenuti disciplinari per ogni annualità.

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

- Organizzazione a gruppi della classe e flipped classroom (lezione al contrario con lavoro di ricerca di informazioni individuali o di gruppo, messa in comune delle acquisizioni e validazione delle informazioni da parte dell'insegnante)
- Challenge-based learning
- Project work
- Hackathon

- Lezione frontale con feedback e domande di comprensione e costruzione di mappe concettuali
- Condivisione di materiale didattico elaborato in classe o no, sul registro on line
- Simulazione delle prove scritte e orali degli esami di Qualifica e di Stato
- Simulazione prove INValSI
- 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
- Lezioni in laboratorio professionale di cucina, sala-bar, ricevimento
- Lezioni in compresenza con Docente o Tecnico di pratica e docente di disciplina teorica
- Realizzazione di prodotti didattici con slide e filmati di presentazione nell'evento progettato
- Attività del Centro Sportivo scolastico e giornate sportive
- FLESSIBILITA' ORARIA che consente di organizzare il monte ore delle discipline in modo da superare la scansione settimanale dell'ordinamento, su delibera del Collegio dei Docenti.
- Didattica integrata a distanza per sportelli help, corsi di recupero e attività di valorizzazione delle eccellenze

11. LA MISURAZIONE E VALUTAZIONE del percorso scolastico

È oggetto di **MISURAZIONE** il **processo di apprendimento** e l'esito verificabile dello stesso. Infatti i docenti valutano nel singolo studente, con apposito strumento, il coinvolgimento nell'attività didattica, l'interesse, la partecipazione, la metodologia e la continuità dello studio.

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 **MISURAZIONI come parte integrante del percorso formativo** ed elemento di guida in relazione al percorso di apprendimento.

Il risultato finale del percorso di apprendimento è la **MISURAZIONE della acquisizione delle competenze** specifiche maturate attraverso l'appropriarsi di conoscenze e l'esercizio di abilità connesse. Processo di apprendimento, conoscenze, abilità e competenze sono dunque l'oggetto delle **MISURAZIONI** 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.

Le misurazioni sono organizzate 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)

e) **Prodotti didattici**

- **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 per la misurazione della conoscenze**
 - a) interrogazioni orali per potenziare le abilità espressive ed argomentative in tutte le discipline
 - b) esercitazioni di pratica professionale e di Scienze motorie
 - 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) semistrutturate

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

indicatori	esito	voti / 10	esplicitazione delle misurazioni
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
indicatori	esito	voti / 10	esplicitazione delle misurazioni
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

- Si utilizza la scheda elaborata per la misurazione del **processo di apprendimento**

	Assente	Sporadico	Saltuario	Presente
Coinvolgimento (contributi personali)	0	0,5	0,7	1

Interesse (propositività)	0	0,5	0,7	1
Partecipazione (domande coerenti, interventi spontanei)	0	0,5	0,7	1
Applicazione metodo di studio/lavoro (mappe, schemi, esecuzioni corrette)	0	0,5	0,7	1
Continuità nel lavoro didattico	0	0,5	0,7	1
Esecuzione dei compiti assegnati	0	0,5	0,7	1
Progresso nell'apprendimento	0	0,5	0,7	1
Tenuta del quaderno degli appunti	0	0,5	0,7	1
Presenza del materiale didattico a scuola (libri, tablet, quaderni, penne, divisa, attrezzature)	0	0,5	0,7	1
Richiesta di interventi didattici di supporto o approfondimento	0	0,5	0,7	1

Si utilizza la scheda elaborata per la misurazione **dei prodotti didattici** e delle relative **competenze**. I Dipartimenti definiscono ogni anno Unità di apprendimento condivise ed interdisciplinari per ogni classe del corso di studi. Tali Uda hanno messo a fuoco **particolari competenze** relative all'anno di corso, tra quelle indicate nel PECUP.

La misurazione del prodotto finale avviene attraverso le **SCHEDE DI OSSERVAZIONE** redatte dai dipartimenti. Le schede di valutazione sono 3 e si riferiscono a tre focus o aree di osservazione: **RELAZIONALE E MOTIVAZIONALE**, **PRATICA**, **COGNITIVA**, mentre i descrittori sommativi e di sintesi codificano 4 possibili **LIVELLI** a cui corrispondono voti in decimi da attribuire alle discipline del Dipartimento:

A) relazionale e motivazionale

CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE	PUNTI
1. Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo-riorganizzando le proprie idee in modo dinamico	91-100
	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire-riorganizzare le proprie idee	76-90
	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	61-75
	L'allievo ha difficoltà a comunicare e ad ascoltare i pari, è disponibile saltuariamente a socializzare le esperienze	< 60
2. Relazione con i formatori e le altre figure adulte	L'allievo entra in relazione con gli adulti con uno stile collaborativo	91-100
	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento sempre corretto	76-90
	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta una correttezza incostante	61-75
	L'allievo presenta scarso interesse nella cura delle relazioni con gli adulti	< 60
3. Curiosità e ricerca	Ha una forte motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito e per affrontare le difficoltà. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande	91-100
	Ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito e per affrontare le difficoltà. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	76-90
	Ha una motivazione minima all'esplorazione del Compito e per affrontare le difficoltà. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	61-75
	Sembra non avere motivazione all'esplorazione del	< 60

	Compito e per affrontare le difficoltà.	
--	---	--

B) Pratica

CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE	PUNTI
1. Rispetto dei Tempi e organizzazione	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando e organizzando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità	91-100
	L'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una pianificazione, e organizzazione adeguata	76-90
	L'allievo gestisce pianificazione e organizzazione del tempo in modo non sempre efficace	61-75
	L'allievo non è in grado di pianificare, organizzare e utilizzare in modo efficace il tempo a disposizione	< 60
2. Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	Nel gruppo di lavoro si rende disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con senso di responsabilità	91-100
	Nel gruppo di lavoro è collaborativo assume incarichi, e li porta a termine	76-90
	Nel gruppo di lavoro collabora solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	61-75
	Nel gruppo di lavoro è dispersivo e non porta a termine il compito affidato	< 60
3. Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione agli imprevisti unendo conoscenze e abilità.	91-100
	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione agli imprevisti con qualche indicazione	76-90
	Usa strumenti e tecnologie per gli scopi essenziali	61-75
	Utilizza strumenti e tecnologie in modo inadeguato	< 60
4. Creatività	L'allievo elabora nuovi processi e per nuovi prodotti apprezzabili	91-100
	Innova in modo consapevole e personale un processo di lavoro noto e realizza produzioni originali e apprezzabili	76-90
	Apporta qualche contributo personale al processo di lavoro e alla produzione	61-75
	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività	< 60
5. Autonomia	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove e problematiche. È di supporto agli altri in tutte le situazioni	91-100
	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri nelle situazioni note	76-90
	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni ed abbisogna spesso di spiegazioni integrative e di guida	61-75
	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato	< 60

C) Cognitiva

CRITERI	FOCUS DELL'OSSERVAZIONE	PUNTI
1. Uso del linguaggio	Ha un linguaggio ricco e articolato, e usa termini tecnico-professionali in modo pertinente	91-100
	La padronanza del linguaggio, compresi i termini Tecnico-professionale è soddisfacente	76-90
	Mostra di possedere un lessico di base anche tecnico -professionale	61-75
	Presenta lacune nel linguaggio anche tecnico -professionale	< 60
2. Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	Ha un'eccellente capacità di trasferire saperi acquisiti in ambito professionale anche in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti	91-100
	Trasferisce saperi acquisiti in ambito professionale in modo adeguato	76-90
	Trasferisce con qualche indicazione i saperi acquisiti in ambito professionale	61-75
	Non usa i saperi acquisiti in ambito professionale	< 60

Valutazione totale (somma delle 10 valutazioni /10) =

livello	RISULTATO	PUNTI	VOTO CORRISPONDENTE
A	ECCELLENTE	91-100	10

B	BUONO	76 - 90	8 -9
C	ACCETTABILE	60 -75	6-7
D	NON ACCETTABILE	0-59	1-5
DESCRIPTORI SOMMATIVI			

□ **Si considera la misurazione della esperienza di PTCO come segue:**

- a) La misurazione 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 riduce di 1 punto la misurazione finale scaturita dai precenti elementi	

- b) La misurazione 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 misurazioni eccellenti, uguali o superiori a 9/10, questi sono premiati nell'annuale manifestazione del Golden Day. In caso di misurazioni 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 PTCO una delle modalità con cui è possibile verificare il livello di espressione delle competenze raggiunte da uno studente, la misurazione 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	Misurazione PTCO	Discipline coinvolte	% del punteggio aggiuntivo definito
2 [^]	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 [^] e 4 [^]	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 misurazione 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 misurazione dell'esperienza di PTCO nel SECONDO anno ha ricaduta nello scrutinio del primo periodo dell'anno di terza.

La misurazione dell'esperienza PTCO nel TERZO anno del mese di Dicembre ha ricaduta nello scrutinio finale del terzo anno quella svolta nel periodo estivo ha ricaduta nello scrutinio di dicembre dell'anno di quarta.

La misurazione dell'esperienza di PTCO 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 delle misurazione raggiunto nelle diverse esperienze svolte nell'ultimo triennio sarà sintetizzato nella scheda individuale di presentazione dello studente all'Esame di Stato.

- VALUTAZIONE DEGLI STUDENTI NEGLI 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:**

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. L'insieme delle misurazioni di cui ai punti 3,4,5 compone la proposta di valutazione del singolo docente in seno al consiglio di classe. Il valore della singola misurazione contribuisce per il 33,3% all'elaborazione della proposta di valutazione.
3. delle misurazioni emerse dalla scheda di osservazione del processo di apprendimento
4. delle misurazioni 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
5. delle misurazioni relative al possesso delle competenze dimostrate nella realizzazione del prodotto
6. delle misurazioni ottenute nella esperienza di PTCO
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.
9. 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 - 7	OBIETTIVI NON RAGGIUNTI	NON AMMESSO
	8 - 11	OBIETTIVI PARZIALMENTE RAGGIUNTI	AMMESSO CON PROVA DI RECUPERO
	12 - 20	OBIETTIVI RAGGIUNTI	AMMESSO
SECONDO	1 - 19	OBIETTIVI NON RAGGIUNTI	NON AMMESSO
	20 - 30	OBIETTIVI PARZIALMENTE RAGGIUNTI	AMMESSO CON PROVA DI RECUPERO
	31 - 40	OBIETTIVI RAGGIUNTI	AMMESSO

10. 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 DEL CORSO MINISTERIALE occorre che lo studente presenti tutte le discipline con valutazione almeno sufficiente e una valutazione di almeno 6/10 in condotta e la frequenza richiesta dalla normativa vigente. Il Consiglio di classe redige il documento sulle competenze raggiunte richiesto dalla normativa.

Il Consiglio di classe valorizza nella attribuzione del credito scolastico le esperienze maturate nell'ora di religione, nell'impegno nella normale attività didattica, nelle attività di tirocinio interno, nell'alternanza scuola – lavoro, 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.

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:

15 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

15. CERTIFICAZIONE DI COMPETENZE:

Nel corso dell'esperienza scolastica

- certificazione di competenze relative al secondo anno di corso
- certificazione competenze maturate nel progetto di PCTO
- certificazione competenze trasversali nell'esperienza di Learning professional
- certificazione lingue con ente esterno
- certificazione relativa ai corsi di personalizzazione professionale

12. INCLUSIVITÀ, 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, l'assistente ad personam (qualora necessario ed assegnato dai Comuni di Residenza) 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. Sulla base delle indicazioni del GLO, il consiglio di classe procede quindi alla approvazione del PEI redatto dal Docente di sostegno secondo la modulistica in vigore.

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 cognitiva, 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.

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...).

-PROGETTO DI POTENZIAMENTO DELLE ABILITA'

Nel corso dei diversi anni, su proposta del Preside, sentito il Docente coordinatore delle attività di sostegno e con l'assenso della Famiglia, il Consiglio di Classe inserisce e delibera per il PEI del singolo studente attività laboratoriali aggiuntive di sala, di cucina e di ricevimento. Tale progetto prevede la selezione dei saperi sulla base delle indicazioni definite in consiglio di classe relativamente alle singole discipline. L'individuazione dell'ambito professionale in cui coinvolgere lo studente destinatario del progetto è condiviso in particolare con gli insegnanti istruttori di cucina, sala e ricevimento. La definizione del progetto trova la sua formalizzazione nel PEI nel quale sono indicati anche i tempi e i luoghi di svolgimento del potenziamento. Le attività sono svolte coordinando la presenza, accanto al docente curricolare, del docente di sostegno, dell'assistente di laboratorio e dell'eventuale educatore presente. Nel corso dello svolgimento dell'attività può essere valutata la necessità/utilità di inserimenti professionali in azienda adattando il progetto PCTO. La valutazione conclusiva del percorso è affidata sinteticamente al docente di sostegno sentite le varie figure coinvolte, avvalendosi delle apposite schede di valutazione periodiche. Di tale esito è fatto partecipe il GLO. Il profilo delle competenze è dettagliato all'interno del PEI che specifica gli obiettivi di potenziamento delle abilità tecnico-pratiche ed i livelli di autonomia prefissati, all'interno del quadro di riferimento EQF al livello 4.

- STUDIO ASSISTITO POMERIDIANO e GUIDA AL METODO DI STUDIO

Alle classi prime e seconde viene offerto nel corso dell'anno scolastico un percorso di assistenza allo studio pomeridiano per accompagnare gli studenti all'acquisizione graduale di un metodo di studio efficace. L'attività prevede l'utilizzo di alcuni pomeriggi alla settimana, in determinati periodi dell'anno, dedicati allo studio delle discipline con la guida di insegnanti della scuola attraverso 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 di STUDIO ASSISTITO o l'attività di "Punta su di te".

- 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:

- 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.;
- sportello help**, di sostegno all'apprendimento ed allo studio personale con cadenza da concordare col docente;
- recupero in itinere** in classe con individuazione di gruppi di livello con specifica della durata;
- 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;
- 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;
- summer school** la conclusione dell'a. s. per gli studenti con sospensione del giudizio.

Tutte queste attività possono avvenire anche on line, mediante le piattaforme in uso nella scuola e come recupero delle frazioni orarie non vissute nella attività curriculare.

Le azioni di RECUPERO SONO CALENDARIZZATE nel modo seguente:

periodo	modalità	valutazione
Inizio secondo periodo (dopo prima pagella) per tutte le classi	recupero in itinere e sportello help	Prove disciplinari orali e/o scritte il cui esito fa parte delle valutazioni del secondo periodo
Dopo la scheda di metà secondo periodo (esclusa 3 [^] regionale e classi 5 [^])	Corsi pomeridiani e sportello help	Prove disciplinari orali e/o scritte il cui esito fa parte delle valutazioni del secondo periodo
Per le classi 3 [^] regionale e classi 5 [^]	Recupero con studio guidato individuale	Prove disciplinari orali e/o scritte il cui esito fa parte delle valutazioni del secondo periodo

Nello scrutinio 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, in occasione delle azioni di recupero.

Ogni anno sono selezionati i migliori lavori del concorso RACCONTA L'ALTERNANZA promosso da Camera di Commercio.

Grazie alla **DOTE 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.

Di particolare rilievo le attività promosse per il passaggio dal ramo Formazione al Ramo Istruzione al termine del terzo anno del corso Regionale.

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'orientamento lavorativo l'intervento di MESTIERI IN LOMBARDIA, ente accreditato da Regione Lombardia

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 aziendali e di istruzione** Le visite 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.

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.

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.

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

Partecipiamo altresì ad eventi a sfondo benefico, organizzati sia all'interno che all'esterno dell'Istituto 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.

8. Potenziamiento 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
- **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)

15.SCELTE STRATEGICHE (PIANO DI MIGLIORAMENTO)

Ogni anno la Scuola definisce e pubblica il suo piano di Miglioramento sulla scorta dell'autovalutazione di Istituto sul relativo portale del Ministero della Istruzione

16. PIANO DI FORMAZIONE PERSONALE

n°	CORSO	TENUTO DA	ORE	PERSONALE		PERIODO 2019 ,2020,2021	PREVENT COSTI	VERIFICA EFFICACIA
				Non docenti	Docenti			
1	Giornata di studio	Rettore	8	x	x	Settembre	800	Questionario
2	Progettazione per competenze Cambio di paradigma	Personale interno	6		x	Settembre	500	Questionario e ricaduta nella Valutazione
3	Sicurezza e HACCP Prevenzione COVID19	Personale esterno	Secondo norma	x	x	Per rinnovo	Variabile secondo durata	Questionario e certificato
4	Valutazione Certificazione competenze	Personale esterno	6		x	febbraio	500	Questionario e ricaduta nella progettazione
5	Smart working	Personale esterno	6		x	Ottobre	1300	Questionario e ricaduta nella pratica documentale

17. LA GOVERNANCE DELL'ISTITUTO

Rettore e Preside	Giovanni Baggio
Vicerettore	Maggio Federico
Vicepreside e Responsabile Sistema Qualità	Cinzia Galli
Servizi amministrativi	Gloria Minotto
Coordinatori di Dipartimento	Nomina annuale
Coordinatori di classe	Nomina annuale
Segretari dei Consigli di Classe	Nomina annuale
Responsabile segreteria della Scuola	Grazia Borsotti
Coordinamento attività didattiche cucina	Ivan Gualandi
Responsabile cucina	Vithana Shanaka
Responsabile acquisti	Zacchini Luca
Staff operativo	Docenti Istruttori
Responsabile Servizi di manutenzione	Stefanelli Antonio
Responsabile visite d'istruzione e area opzionale di personalizzazione professionale	Federico Maggio
Responsabile Disabilità e Dislessia	Zanni Barbara
Responsabile attività di Orientamento	Cinzia Galli
Responsabile Alternanza Scuola - Lavoro	Commissione Alternanza
Responsabile tirocini interni Prima, Seconda e Terza	Bardelli Eleonora
Referente concorsi esterni ed interi	Pavan Cristian - Ivan Gualandi
Responsabile acquisti, arredo ed attrezzatura di sala	Bardelli Eleonora
Responsabile applicazione HACCP	Cristian Pavan
Rappresentante lavoratori per sicurezza (RLS)	Eleonora Bardelli
Responsabile Volontariato	Barbara Bucci – Alessia Montalbetti
Responsabile attività di teatro e spettacoli per studenti	Veronica Chizzoni
Responsabile progetto Quotidiano in classe	Federico Maggio
Responsabile generazione web, registro on-line, sito	Jonathan Aloe _ Giulia Melotti
Referente INValSI e Dote Scuola on line	Gloria Minotto