



via Brambilla, 15
21100 Varese



ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO
PARITARIO (D.D. n. 799 dell'11.12.2003)

MEMBRE DE L'ASSOCIATION EUROPÉENNE DES ÉCOLES
D'HÔTELLERIE ET DE TOURISME

telefono 0332-286367 * fax 0332-233686

www.defilippivarese.it

www.istitutodefilippi.it

segreteria@istitutodefilippi.it



Piano Offerta Formativa

a.s. 2008/2009

INDICE

1. PREMESSA

2. ANALISI DEL CONTESTO E DEL TERRITORIO

3. IL PROFILO DELLA SCUOLA

4. LA POLITICA DELLA QUALITA'

5. IL PROGETTO EDUCATIVO

6. IL RAPPORTO SCUOLA - FAMIGLIA: alcuni strumenti

7. IL PERCORSO SCOLASTICO

8. LA PROGETTAZIONE DELL'ATTIVITA' DIDATTICA

9. L'ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

10. LA VALUTAZIONE

11. LA STRUTTURA ORGANIZZATIVA

12. LE RISORSE MATERIALI

1. PREMESSA

Il processo educativo è un'esperienza che la persona può vivere solo da protagonista.

L'Istituto Professionale Alberghiero "De Filippi" vuole evidenziare con forza l'impegno a porsi come servizio educativo e didattico a favore dei giovani in collaborazione stretta con la famiglia.

Tutti coloro che a vario titolo vi operano 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 idealità, esperienze di vita e di valori fondamentali capaci di guidare nella sfida educativa. Infatti è convinzione della Direzione e del Personale Docente del "De Filippi" che il processo educativo possa attuarsi correttamente solo se la Scuola è capace di offrire con chiarezza e convinzione ai giovani ed alle loro famiglie la sua proposta culturale ed educativa, che dovrà essere verificata con libertà ma anche con cordiale disponibilità.

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

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

- è considerato protagonista primario nel processo di educazione e promozione umana, 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 un autentico rispetto per l'ambiente e le sue risorse.

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

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

2. ANALISI DEL CONTESTO E DEL TERRITORIO

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

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

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

In questo contesto l’Istituto Professionale Alberghiero “De Filippi”, in collaborazione con le associazioni di categoria quali Aibes, Ais (Associazione italiana sommelier), Amira, Anag (Associazione nazionale assaggiatori grappe), Ascom, Coldiretti, Confesercenti, e chiunque mostri disponibilità alla collaborazione (ad esempio Accademia Italiana della Cucina, Club Papillon, Slow Food), si propone di dare il proprio contributo per la crescita della qualità dell’offerta alberghiera, ristorativa e dei servizi turistici.

Le trasformazioni sociali, culturali ed economiche che si sono verificate negli ultimi anni hanno globalmente ampliato la gamma dei potenziali utenti dei servizi del settore alberghiero-ristorativo e turistico, offrendo nuove opportunità occupazionali per i giovani del nostro territorio, che appare sempre più destinato a diventare uno dei poli più importanti dell’economia regionale e nazionale.

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

3. IL PROFILO DELLA SCUOLA

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

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

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

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

Il 17/7/2003 l’istituto ha ottenuto la certificazione ISO 9001:2000 relativa alla progettazione ed erogazione di servizi didattici e formativi, riconfermata nel 2007.

Dal settembre 2007 l’istituto aderisce all’Associazione Europea delle Scuole Alberghiere e Turistiche (A.E.H.T.).

L’obiettivo generale dei corsi è la formazione di tecnici dei servizi della ristorazione e dei servizi turistici, che operano con competenza e professionalità nelle strutture italiane ed europee di elevato livello che ogni anno richiedono i nostri studenti.

4. LA POLITICA DELLA QUALITA'

L'Istituto De Filippi di Varese, secondo quanto previsto dalla normativa internazionale UNI EN ISO 9001:2000, ha ottenuto la CERTIFICAZIONE DI QUALITA' relativamente alla **PROGETTAZIONE ED EROGAZIONE DI SERVIZI DI FORMAZIONE ED ISTRUZIONE**.

In questo contesto dichiara la propria POLITICA DELLA QUALITA'.

4.1 Mission dell'istituto

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

4.2 Servizio all'utenza

L'Istituto riconosce come propria utenza le Famiglie, gli Studenti, i Docenti e le realtà produttive ed intende operare per la soddisfazione dei relativi bisogni espliciti ed impliciti di relazione, di educazione, di formazione, di aggiornamento, di professionalità. Per garantire questo l'Istituto intende orientarsi all'utenza, operando un monitoraggio di soddisfazione dei propri servizi ed attivando un ascolto delle esigenze formative dei propri utenti.

4.3 Logica dell'eccellenza e del miglioramento

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

4.4 Efficacia ed efficienza

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

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

4.5 Gestione Sistema Qualità

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

5. PROGETTO EDUCATIVO

5.1 I PRINCIPI ISPIRATORI

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

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

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

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

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

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

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

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

5.1.3 RAPPORTO CON LA FAMIGLIA

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

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

5.2 FINALITA' GLOBALI

5.2.1 Gli Studenti

Vogliamo che gli studenti possano:

- raggiungere una formazione culturale e professionale solida ed estesa
- individuare gli strumenti operativi indispensabili per approfondire gli indirizzi culturali e professionali specifici
- vivere il momento scolastico come acquisizione dei contributi originali delle diverse discipline;
- individuare i tratti della propria personalità e le proprie attitudini con la proposta di prospettive professionali, per maturare scelte motivate nel mondo del lavoro
- conquistare la propria libertà con opzioni sempre più autonome e responsabili, interiorizzando progressivamente ciò che la famiglia, la società civile, la chiesa e la scuola presentano come fondamenti dell'umana esistenza
- recuperare la "partecipazione" come valore della persona che vive responsabilmente nella società attuale, senza subirne i condizionamenti, ma apportandovi un contributo creativo e originale, attraverso lo sviluppo dei valori e delle attitudini personali
- maturare la capacità di vivere relazioni e di incontrare ciascuno con un atteggiamento di apertura e dialogo
- dare il proprio apporto perché ogni scelta culturale, religiosa, politica e sociale sia a favore dell'uomo e promuova la solidarietà, la giustizia e la pace
- 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
- lasciarsi introdurre alla realtà, accogliendo criticamente i criteri interpretativi offerti anche mediante i contenuti disciplinari
- prendere consapevolezza delle proprie capacità e dei propri limiti
- acquisire un valido metodo di studio al fine di valorizzare al meglio le proprie capacità arricchendole di contenuti e competenze anche professionali
- comprendere i criteri di valutazione fino ad acquisire la capacità di autovalutazione
- avvicinarsi gradualmente alla realtà professionale attraverso l'alternanza scuola- lavoro, i tirocini, gli stage, cogliendone gli aspetti formativi

5.2.2 Le famiglie

Rispetto alle famiglie vogliamo:

- favorire ogni attività ed intervento volti ad orientare scelte libere e consapevoli in ambito scolastico ed educativo

- favorire la partecipazione all'azione educativa della scuola creando occasioni per condividere le finalità e gli strumenti in un dialogo rispettoso dei propri ambiti e capace di porre al centro gli interessi dello studente
- offrire occasioni di incontro, soprattutto nei colloqui periodici con i docenti, che permettano di conoscere la situazione didattica e comportamentale reale dei ragazzi e offrano ai docenti elementi di comprensione del contesto familiare e ambientale
- stimolare la partecipazione attiva ad assemblee e incontri informativi, al fine di garantire il buon funzionamento degli organi collegiali

5.3 OBIETTIVI DIDATTICO - EDUCATIVI della PROGETTAZIONE CURRICOLARE

Nel biennio ORIENTATIVO lo studente:

- collabora con i compagni e partecipa al lavoro scolastico in modo costante ed impegnato
- ha un atteggiamento di rispetto delle attrezzature e degli oggetti suoi propri, di quelli della scuola e di quelli dei compagni
- coltiva l'igiene personale e la cura delle divise professionali
- ha rispetto delle regole scolastiche e professionali e consapevolezza dei propri diritti e doveri anche nei tirocini in aziende
- sa valutare in modo positivo le osservazioni dell'insegnante e le utilizza in modo costruttivo
- acquisisce un metodo di studio
- interviene durante la lezione in maniera pertinente
- è capace di reggere un giudizio negativo sulle proprie prestazioni senza lasciare coinvolgere in esso la propria identità
- nella lettura di un testo dimostra di comprendere le informazioni essenziali
- sa organizzare in modo logico i pensieri sia scritti che orali
- di ciascuna disciplina conosce e usa correttamente la terminologia specifica adeguata al programma svolto
- è consapevole delle proprie attitudini in vista della scelta professionale specifica

Nell'anno di QUALIFICA lo studente:

- acquisisce conoscenze, competenze ed abilità specifiche nelle diverse discipline
- sviluppa un proprio metodo di studio: organizza il proprio tempo, sa prendere appunti, distingue le finalità di uno studio puramente mnemonico da quelle di uno studio più personale, utilizza gli strumenti didattici a sua disposizione
- raggiunge una apprezzabile autonomia nell'ambito professionale prescelto
- sa gestire le proprie capacità professionali nei laboratori della scuola e durante i tirocini presso le aziende
- ha rispetto delle regole scolastiche e professionali e consapevolezza dei propri diritti e doveri anche in ambito lavorativo
- si accosta al mondo del lavoro con consapevolezza

Nel biennio POST - QUALIFICA lo studente:

- acquisisce uno stile di proficua collaborazione con i DOCENTI, la classe di appartenenza e nei rapporti interpersonali
- sa valutare le proprie potenzialità in vista delle scelte post-diploma
- comprende il senso della continuità fra passato e presente e l'importanza della conoscenza del passato per comprendere il presente
- sa assumere e riconoscere le proprie responsabilità nei confronti dell'impegno scolastico e delle persone con le quali interagisce
- consolida la propria autonomia di scelta e di giudizio
- è capace di trasferire i contenuti appresi in un contesto interdisciplinare

- sa integrare le conoscenze derivate dalle diverse discipline per costruirsi una personale posizione e per orientarsi nei propri giudizi
- utilizza il linguaggio specifico di ogni disciplina
- possiede un metodo di studio proficuo, che gli consente di raggiungere una visione complessa dell'argomento presentato in classe attraverso lavori di ricerca personali
- sa lavorare autonomamente su un argomento assegnato, ricercando il materiale, costruendo una bibliografia, elaborando i dati in modo formalmente e sostanzialmente corretto
- sa recuperare parti del programma già svolto (nei mesi o negli anni precedenti) per integrarli opportunamente nell'attività didattica in corso di svolgimento
- sa integrare i contenuti specifici delle aree linguistico-letteraria e tecnico-scientifica con le acquisizioni proprie dell'area professionalizzante

6. RAPPORTO SCUOLA - FAMIGLIA: alcuni strumenti

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

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

6.1 Il libretto personale

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

6.2 Le prove scritte

Gli elaborati corretti non vengono consegnati agli alunni e sono a disposizione delle famiglie nell'archivio della scuola. Dietro richiesta scritta è possibile consegnare i compiti in classe in visione alla famiglia.

6.3 Le schede di valutazione periodica

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

Le famiglie le ritireranno presso la scuola. In caso di impossibilità è necessaria una delega scritta dei genitori per la consegna agli alunni.

6.4 Colloquio con il Preside

Il Preside durante l'anno scolastico desidera incontrare tutti i Genitori. Il colloquio può essere richiesto anche in considerazione di situazioni particolari. Nella fase di iscrizione in prima classe, nella fase di orientamento dalla seconda alla terza classe, per la scelta dell'indirizzo di quarta, il Preside interviene con un colloquio personale con gli studenti e con le famiglie che lo desiderano.

6.5 Colloqui con gli insegnanti

Ogni insegnante riceve secondo un calendario ed un orario disponibile presso la segreteria, previo appuntamento. Nel corso dell'anno scolastico la scuola organizza due incontri con tutti i docenti, di cui uno in occasione della consegna del pagellino intermedio.

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

6.6 Colloquio con il Rettore

Il Rettore è sempre disponibile al confronto e al colloquio con le famiglie che lo richiedono.

6.7 I momenti di festa

Sono un'occasione preziosa di conoscenza e di condivisione. In particolare è sempre esteso a tutte le famiglie l'invito alla celebrazione dell'Eucaristia di Natale e Pasqua e la Festa della Famiglia.

6.8 Il sito web dell'Istituto (www.istitutodefilippi.it) permetterà alle famiglie di accedere in modo riservato alle informazioni riguardanti le attività scolastiche, la frequenza e le valutazioni del singolo alunno e di essere aggiornate su tutte le attività svolte nella scuola. Il sito dell'Istituto è parte del più ampio sito del De Filippi: www.defilippivarese.it

7. IL PERCORSO SCOLASTICO

7.1 L'ARTICOLAZIONE DEI CORSI¹

Il corso di studi è articolato in :

- **1° e 2° ANNO:** biennio ORIENTATIVO ai diversi indirizzi
- **3° ANNO:** monoennio DI QUALIFICA in uno dei seguenti settori:
 - a) Operatore ai Servizi di Ristorazione: settore CUCINA
 - b) Operatore ai Servizi di Ristorazione: settore SALA e BAR
 - c) Operatore ai Servizi di RICEVIMENTO
- **4° e 5° ANNO:** biennio per il conseguimento del DIPLOMA DI STATO in uno dei seguenti indirizzi:
 - a) Tecnico dei Servizi Ristorativi
 - b) Tecnico dei Servizi Turistici

BIENNIO COMUNE

	Classe Prima	Classe Seconda	
<u>Area comune</u>			
Italiano	5	5	S.O.
Storia	2	2	O.
Lingua straniera inglese	3	3	S.O.
Diritto ed economia	2	2	O.
Matematica e informatica	4	4	S.O.
Scienze della terra e biologia	3	3	O.
Educazione fisica	2	2	P.
Religione	1	1	O.
<u>Area di indirizzo</u>			
Lingua straniera francese	3	3	S.O.
Principi di alimentazione	2	2	O.
Laboratorio di cucina	3	3	P.
Laboratorio di sala bar	3	3	P.
Laboratorio di ricevimento	3	3	P.
<u>Area di approfondimento</u>	11%	11%	
<u>TOTALE</u>	36	36	

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

**TERZO ANNO: MONOENNIO DI QUALIFICA
OPERATORE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE
OPERATORE DEI SERVIZI DI RICEVIMENTO**

<u>Area Comune</u>	Cucina	Sala Bar	Ricevim.	
Italiano	3	3	3	S.O.
Storia	2	2	2	O.
Lingua straniera francese	3	3	3	S.O.
Matematica e informatica	2	2	2	O.
Educazione fisica	2	2	2	P.
Religione	1	1	1	O.
<u>Area di indirizzo</u>				
Lingua straniera inglese	2	2	3	S.O.
Alimenti ed alimentazione	3	3	-	O.
Geografia risorse culturali e turistiche	-	-	3	O.
Amministrazione alberghiera	-	-	3	S.O.
Laboratorio trattamento testi	-	-	2	P.
Elementi di gestione aziendale	2	2	-	O.
Laboratorio di cucina	16	-	-	P.
Laboratorio di sala e bar	-	16	-	P.
Laboratorio servizi di ricevimento	-	-	12	P.
<u>Area di approfondimento</u>	4	4	4	
<u>TOTALE</u>	40	40	40	

BIENNIO POST- QUALIFICA (QUARTO E QUINTO ANNO)

indirizzo "TECNICO DEI SERVIZI RISTORATIVI"

	Classe Quarta	Classe Quinta	
<u>Area comune</u>			
Italiano	4	4	S.O.
Storia	2	2	O.
Lingua straniera francese	3	3	S.O.
Matematica e informatica	3	3	S.O.
Educazione Fisica	2	2	P.
Religione	1	1	O.
<u>Area di indirizzo</u>			
Economia e gestione delle aziende ristorat.	4	4	S.O.
Legislazione	2	2	O.
Lingua straniera inglese	3	3	S.O.
Alimenti ed alimentazione	3	3	S.O.
Lab. di org.ne e gestione dei servizi ristorat.	3	3	P.
TOTALE	30	30	
<u>Area professionalizzante</u>	600 ore nel corso del Biennio		

indirizzo “TECNICO DEI SERVIZI TURISTICI”

	Classe Quarta	Classe Quinta	
<u>Area comune</u>			
Italiano	4	4	S.O.
Storia	2	2	O.
Lingua straniera francese	3	3	S.O.
Matematica e informatica	3	3	S.O.
Educazione Fisica	2	2	P.
Religione	1	1	O.
<u>Area di indirizzo</u>			
Economia e tecnica dell'azienda turistica	6	6	S.O.
Lingua straniera inglese	3	3	S.O.
Geografia turistica	2	2	O.
Storia dell'arte	2	2	O.
Tecnica di comunicazione	2	2	O.
TOTALE	30	30	
<u>Area professionalizzante</u>	600 ore nel corso del Biennio		

7.2 DESCRIZIONE DEI PROFILI

- Al termine del terzo anno è possibile ottenere la qualifica di:

Operatore ai servizi di Ristorazione: settore CUCINA

L'Operatore dei Servizi di Ristorazione – settore Cucina - è in grado di eseguire con autonomia la preparazione di piatti caldi e freddi; sa valutare le merci all'entrata e soprattutto i prodotti in uscita, è capace di predeterminare i tempi di esecuzione del lavoro (specie in relazione alle richieste della sala).

Fornito di una buona formazione culturale e di una preparazione professionale flessibile e polivalente, ha una valida educazione linguistica in due lingue straniere con conoscenza della microlingua di settore. E' in grado inoltre di partecipare al calcolo dei costi sia dei singoli piatti che dei menu e di collaborare all'elaborazione di menu giornalieri e rotativi.

Operatore ai Servizi di Ristorazione: settore SALA e BAR

L'Operatore dei Servizi di Ristorazione - settore Sala e Bar- è capace di accogliere i clienti e di assisterli durante il consumo dei pasti e di eseguire con autonomia tutte le fasi riguardanti il servizio in ristorante o altre strutture ristorative, nonché le principali attività inerenti il servizio Bar. Ha una buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente, si esprime con correttezza e proprietà di linguaggio e sa stabilire adeguati rapporti comunicativi nelle diverse situazioni. Possiede una valida preparazione linguistica in due lingue straniere con conoscenza della microlingua di settore. Conosce gli impianti delle strutture ristorative e dei reparti con i quali è in rapporto di collaborazione ed integrazione.

E' in grado di partecipare alle operazioni relative al conto e sa utilizzare le attrezzature di cui cura e controlla anche la pulizia; è responsabile dell'aspetto e della dotazioni delle sale. Conosce i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti ed è in grado di partecipare alla preparazione e allo svolgimento di feste, banchetti, buffet, ecc.

Conosce i centri di attrazione turistica esistenti nella regione.

Operatore ai Servizi di Ricevimento

L'Operatore dei servizi di Ricevimento-Settore Turistico è esperto nell'accogliere i clienti ed assisterli durante le fasi del soggiorno nelle varie strutture ricettive.

Ha una buona formazione culturale e una preparazione professionale autonoma e polivalente, riuscendo a stabilire adeguati rapporti comunicativi nelle diverse situazioni anche in lingua straniera.

E' inoltre esperto delle risorse culturali e ambientali presenti sul territorio, nonché delle varie opportunità turistiche e ricreative disponibili.

- Al termine del quinto anno è possibile ottenere il titolo di:

Tecnico dei Servizi Ristorativi

Il Tecnico dei Servizi della Ristorazione è il responsabile delle attività di ristorazione nelle varie componenti in cui essa si articola, in rapporto anche alla specifica tipologia di struttura ristorativa in cui opera. Possiede specifiche competenze nel campo dell'approvvigionamento delle derrate, del controllo qualità-quantità-costi della produzione e distribuzione dei pasti, dell'allestimento di buffet e di banchetti (organizzati in occasioni conviviali sia all'interno che all'esterno dell'azienda).

E' in possesso di conoscenze culturali, tecniche e organizzative rispetto all'intero settore ed in particolare sulle seguenti problematiche:

- mercato ristorativo e suoi principali segmenti; andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali ed internazionali
- igiene professionale e condizioni igienico-sanitarie dei locali di lavoro
- tecniche di lavorazione, di cottura e di presentazione degli alimenti
- merceologia e tecniche di conservazione degli alimenti
- antinfortunistica e sicurezza dei lavoratori
- principali istituti giuridici che interessano la vita di un'azienda ristorativa
- strumenti utili ad un'azienda per conoscere il mercato, programmare e controllare la propria attività e quella dei singoli reparti

Sa inoltre utilizzare due lingue straniere e possedere capacità di comunicazione e di comprensione delle esigenze del personale e della clientela.

Tecnico dei Servizi Turistici

L'Operatore dell'Impresa Turistica trova destinazione occupazionale negli enti e nelle imprese di piccole e medie dimensioni impegnate nel settore turistico.

L'equilibrio tra la formazione culturale di base e le competenze specifiche acquisite nelle discipline caratterizzanti l'indirizzo consente di delineare un profilo professionale polivalente, con capacità operative concrete utili per lo svolgimento di compiti di supporto alle attività promozionali, organizzative e gestionali delle attività turistiche.

La prevalente attività di supporto rispetto a figure professionali manageriali intermedie operanti in ambiti locali, provinciali, nazionali e internazionali, è garantita da una valida educazione linguistica generale, dalla capacità di utilizzare il computer nello svolgimento di compiti di routine per l'azienda turistica (reperimento delle informazioni, attività di prenotazione, archiviazione dei documenti, emissione di biglietteria, ecc.) e dalla generale comprensione del fenomeno turistico grazie alle conoscenze acquisite in campo storico-geografico, amministrativo, giuridico e tecnico, attinenti allo specifico del settore turistico e dei beni ambientali.

7.3 AREA PROFESSIONALIZZANTE (TERZA AREA)

7.3.1 INTRODUZIONE

Sulla base di quanto previsto nel D.M. 15 aprile 1994 è attivato un percorso professionalizzante denominato AREA DI PROFESSIONALIZZAZIONE o Terza Area.

Tali attività sono gestite in collaborazione con Enti, Associazioni, Aziende, Università, Società di servizi e tutte le realtà territoriali interessate a collaborare con l'Istituto per la realizzazione dei profili individuati.

7.3.2 METODOLOGIE

a. LEZIONI D'AULA

Le Attività d'aula comprendono nel biennio almeno 300 ore di lezioni frontali, lezioni in situazioni di lavoro, lezioni in laboratorio linguistico, visite aziendali, simulazione di situazione di emergenza, lezioni universitarie, attività di orientamento.

b. ATTIVITA' DI STAGE

Le Attività di stage secondo quanto previsto dal DM 98 DEL 15.04.94 comprendono nel biennio almeno 300 ore così articolate:

- 150 ore di stage in Aziende del settore sia in provincia, sia oltre i confini provinciali o regionali
- 150 ore di stage nelle attività interne promosse dall'istituto volte a monitorare gli apprendimenti e personalizzare gli approcci (vedi progetto dettagliato)

Oltre a quanto previsto dal citato DM la scuola promuove, per gli studenti che abbiano concluso lo stage di 300 ore sopra descritto, la possibilità di stage all'estero presso strutture riconosciute rispondenti allo standard dell'Istituto e che offrano tutte le garanzie previste dal progetto studenti in Europa denominato 'Leonardo'.

7.3.3 CRITERI E METODI DI VALUTAZIONE

L'attività di terza area trova opportuna valorizzazione nell'ambito della valutazione delle discipline professionalizzanti. Allo scopo sono predisposte di comune accordo tra docenti disciplinari e gli esperti operanti nell'attività di terza area, prove di verifica al termine dei moduli.

I criteri di valutazione per l'attribuzione per il credito scolastico del punto della banda di oscillazione prevista dalla normativa dell'Esame di Stato sono:

1. frequenza pari al 75% delle ore (225 ore frequentate/300 ore totali in aula);
2. media positiva delle valutazioni conseguite nei moduli, compresa la valutazione dell'attività di stage².

Al termine del percorso viene rilasciata certificazione delle competenze acquisite.

7.3.4 Per l' anno scolastico 2008-2009 si intendono promuovere i seguenti profili professionalizzanti:

a. ESPERTO DI SOMMELERIE

DESCRIZIONE E PROFILO

Il corso per esperti in *sommellerie* inserito nell'attività di terza area del biennio post qualifica ha l'obiettivo di qualificare gli alunni sia del corso cucina che del corso di sala bar. Tale corso ha il compito di formare operatori qualificati sia sotto il profilo culturale che professionale nell'ambito enologico. Gli studenti acquisiranno gli elementi fondamentali per operare nei vari settori della ristorazione. Al termine del corso verrà data la possibilità di sostenere l'esame di 3° ed ultimo livello per l'eventuale conseguimento del diploma AIS di sommelier.

b. ESPERTO IN CUCINE SPECIALISTICHE

DESCRIZIONE E PROFILO

Il corso per esperto in cucine specialistiche, inserito nell'attività di terza area del biennio post-qualifica, si propone in particolare modo ai qualificati nel settore cucina.

Tale corso tende a formare specialisti in cucine tematiche, cioè basate su uno o più caratteri comuni quali ingredienti, tradizioni popolari, ecc.

² Fatte salve le eventuali variazioni normative.

Gli studenti acquisiranno degli elementi propedeutici fondamentali, quindi saranno in grado di operare in strutture ristorative proprie o come dipendenti capaci di scelte autonome e originali. Saranno dotati di competenze adeguate per elaborare piatti della cucina *fusion*, particolarmente all'avanguardia nella ristorazione moderna.

c. ESPERTO IN ORGANIZZAZIONE E GESTIONE EVENTI

DESCRIZIONE E PROFILO

Il corso per esperto in organizzazione e gestione eventi, inserito nella terza area del biennio post-qualifica, si propone in particolare modo ai qualificati nel settore sala.

Tale corso tende a formare specialisti in grado di organizzare e di gestire a livello operativo eventi nel settore alberghiero-ristorativo .

Gli studenti acquisiranno gli elementi propedeutici fondamentali e saranno in grado di operare in strutture alberghiere sia come “*assistant banqueting manager*” sia come operatore, avendo le competenze per applicare le migliori tecniche.

La moderna *hotellerie* negli ultimi anni punta sempre di più all'ampliamento dell'offerta, adeguando gestione e strutture alle necessità organizzative di convegni e banchetti. In questa prospettiva risulta indispensabile l'ottimizzazione delle risorse disponibili, costituite essenzialmente da personale specializzato.

8. LA PROGETTAZIONE DELL'ATTIVITA' DIDATTICA

8.1 PROGETTAZIONE MODULARE

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

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

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

La progettazione modulare viene attuata per tutte le classi e la sua programmazione viene articolata in modo distinto per il biennio iniziale, per il terzo anno e infine per il biennio post-qualifica.

Le discipline coinvolte possono appartenere ad aree diverse in relazione agli specifici itinerari didattici.

La programmazione per il Biennio di obbligo scolastico prevede inoltre riferimenti specifici a quanto previsto dalle indicazioni ministeriali.

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

8.2 ATTIVITA' DI ACCOGLIENZA, ORIENTAMENTO, RECUPERO E SOSTEGNO

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

8.2.1 Accoglienza

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

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

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

8.2.2 Orientamento

L'attività di orientamento ha lo scopo di aiutare gli studenti del secondo anno a definire la scelta del terzo anno di qualifica, gli studenti del terzo anno per la scelta dell'indirizzo da seguire nel biennio post-qualifica e gli studenti del quinto anno ad individuare possibili percorsi formativi, universitari e non, da seguire una volta superati gli esami di stato.

8.2.3 Recupero

Per contribuire a migliorare la qualità degli apprendimenti, le attività di recupero vengono a costituire parte ordinaria e permanente del Piano dell'Offerta Formativa. In ossequio all'OM 92/2007 il nostro Istituto intende operare come di seguito descritto, salvo evidentemente gli adeguamenti necessari a eventuali cambi normativi.

Nell'attuazione dei percorsi di recupero il Consiglio di classe delibera con apposita motivazione quale intervento deve essere individuato per lo studente in questione.

Le modalità di recupero possono essere le seguenti:

- a. sportello help, di sostegno all'apprendimento ed allo studio personale con cadenza da concordare col docente;
- b. recupero in classe in itinere con individuazione di gruppi di livello con specifica della durata;
- c. 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 ;
- d. corsi di recupero in orario extracurricolare con durata definita dal Consiglio di classe coerentemente con quanto previsto dall'art. 2,9 dell'O.M. 92, secondo questo dettaglio:
 - 10% del monte ore annuo per i corsi di recupero per discipline orali;
 - 15 ore per i corsi di recupero per le discipline scritte e orali. Qualora il gruppo degli studenti sia inferiore a 7 il corso di recupero potrà essere di durata inferiore.

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

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

La composizione dei gruppi del corso di recupero che frequentano i corsi di recupero tiene conto della classe di appartenenza e del livello di insufficienza

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

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

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

Nell'ultima settimana di agosto e comunque prima dell'inizio delle lezioni si svolgeranno le prove oggettive di verifica del corso di recupero (art. 5,1-2) e di seguito verrà formulato il giudizio finale di ammissione o non ammissione alla classe successiva.

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

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

8.2.4 Sostegno

La scuola accoglie alunni portatori di handicap, per i quali il Consiglio di Classe elabora uno specifico Piano Educativo Individualizzato (P.E.I.). Il P.E.I. è firmato dai Genitori e Tutori e allegato al fascicolo personale degli alunni.

8.3 ALTERNANZA SCUOLA - LAVORO

L'Istituto, in conformità alla normativa vigente in materia di tirocinio in alternanza scuola - lavoro, organizza nelle classi Seconde e Terze attività di tirocinio in collaborazione con Aziende che operano sia a livello locale sia a livello nazionale.

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

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

TIROCINI

- **Classi I e II** - tirocini facoltativi per brevi periodi all'interno dell'istituto o all'esterno in occasione di manifestazioni culturali, convegni e congressi.
- Agli alunni di classe Prima sono offerte in orario extrascolastico, esperienze di tirocinio interno, mirato al monitoraggio degli apprendimenti ed alla personalizzazione degli insegnamenti per un totale di 20 ore, di cui 10 da effettuarsi in sala e 10 in cucina, durante il secondo periodo dell'anno scolastico.
- Agli alunni della classe Seconda è offerta, in orario extrascolastico, la possibilità di un'esperienza di tirocinio interno mirato all'orientamento e al monitoraggio degli apprendimenti ed alla personalizzazione degli insegnamenti per un totale di 24 ore, di cui 12 da effettuarsi in sala e 12 in cucina, nel corso dell'anno.
- Agli alunni della classe Seconda è offerta la possibilità di un'esperienza di tirocinio facoltativo di accompagnamento al lavoro, da effettuare nel periodo estivo, per non più di quattro settimane, in strutture ristorative della Provincia di Varese, a condizione che il Consiglio di Classe pronunci parere favorevole sul profitto scolastico degli alunni interessati.
- **Classe III** - L'Istituto organizza 3 settimane di tirocinio obbligatorio durante l'anno scolastico, in ristoranti della Provincia e/o della Regione .
- **Classe IV** - L'Istituto organizza in prossimità della sospensione delle lezioni di Natale e di Pasqua tirocini di alternanza per non meno di 70 ore. L'adesione all'iniziativa è facoltativa.

9. L'ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

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

- **Educazione alla salute individuale e all'ambiente** mediante incontri svolti anche in collaborazione con l'ASL di Varese, la Provincia ed altri enti specializzati. Tali attività saranno coordinate dal Preside.
- **Educazione alimentare.** In collaborazione con l'apposito Servizio della ASL, annualmente si terrà una giornata di approfondimento aperta anche ai genitori in collaborazione con la Provincia di Varese.
- **Progetto volontariato.** Volto a sviluppare l'educazione al protagonismo sociale, al rispetto e alla promozione dei diritti umani, in collaborazione con il CESVOV, lo Sportello Volontariato e la Provincia.
- **Educazione alla legalità** in collaborazione con ASL, Questura, Casa circondariale di Varese (Miogni)
- **Progetto di bioetica per le classi quinte.** In collaborazione con l'Università dell'Insubria sviluppiamo un progetto che alterna di anno in anno la bioetica di inizio vita e di fine vita, coinvolgendo altri Istituti della città nella preparazione e partecipazione.
- **Educazione alla pace e allo sviluppo dei popoli, alla conoscenza e alla valorizzazione delle diversità culturali** mediante iniziative promosse in occasione di giornate internazionali.
- **Progetto CLILL** per l'apprendimento integrato di alcuni moduli di materie scolastiche attraverso una lingua straniera.
- **Visite di istruzione** Le visite di istruzione sono organizzate con obiettivi professionali specifici, individuati dai docenti promotori, che tengono conto di eventuali preferenze motivate dagli alunni. Nel promuovere e organizzare tali visite di istruzione si terranno nel dovuto conto le esigenze di carattere formativo degli alunni, avendo particolare riguardo a quelle culturali ed alla necessità di offrire adeguati stimoli all'educazione del gusto estetico, sia in ordine agli aspetti artistici che a quelli naturali e paesaggistici.

Orientativamente si prevede l'organizzazione delle seguenti attività:

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

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

Il numero dei partecipanti non deve essere inferiore al 75%. Per tutti gli studenti che non partecipano al viaggio, saranno predisposte attività alternative obbligatorie.

- **Iniziative culturali**

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

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

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

- **Iniziative formative**

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

- incontri tematici generali
- momenti di ascolto e dialogo formativo con gli studenti

- **Vacanza estiva**

Per gli studenti delle classi prime sarà organizzata una vacanza estiva, della durata di una settimana, in una località turistica montana con finalità di socializzazione e formazione sulla base del progetto educativo dell'Istituto e sviluppando temi legati all'adolescenza.

- **Soggiorni all'estero**

L'Istituto organizza nel periodo estivo attività di formazione tese allo sviluppo di competenze nell'uso pratico delle lingue straniere. Di anno in anno vengono definite le modalità di attuazione.

- **Partecipazione a concorsi**

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

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

- **Progetto giornalino** che si concretizza nella guida alla realizzazione del giornalino degli studenti.

10. LA VALUTAZIONE

10.1 RIFERIMENTI GENERALI

Per le materie che prevedono prova scritta si effettueranno orientativamente tre prove per ciascun periodo in cui è diviso l'anno scolastico, salvo diversa indicazione del consiglio di classe.

L'assegnazione delle prove deve essere ricondotta scrupolosamente ad argomenti trattati in modo esauriente. In caso di assenza gli alunni recupereranno la verifica secondo modalità decise dall'insegnante.

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

Il risultato sarà comunicato alle famiglie attraverso il libretto scolastico e il registro informatico.

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

I Docenti, considerando l'interrogazione momento indispensabile non solo per la valutazione delle conoscenze acquisite, ma anche occasione di integrazione dei contenuti proposti, effettueranno verifiche orali adeguate (non meno di due a quadrimestre), tenendo conto anche della diligenza che gli alunni dimostreranno nello svolgimento del lavoro domestico.

Oltre alle abituali prove scritte e orali è previsto lo svolgimento di prove strutturate e semistrutturate in vista degli esami di qualifica, di Stato e simulazioni delle prove d'esame.

Oltre a quanto già esposto si possono attivare per le singole discipline o in modo interdisciplinare momenti di verifica sui moduli programmati, nelle forme che il Consiglio di Classe o il gruppo docenti coinvolto o il singolo docente per la sua materia riterranno opportuno.

10.2 CRITERI

Le valutazioni saranno formulate utilizzando solo voti netti, senza il ricorso a frazioni di voto, secondo i seguenti criteri:

- conoscenza degli argomenti
- comprensione degli argomenti
- competenza applicativa
- capacità di rielaborazione
- abilità pratico-professionali
- capacità di collegamenti interdisciplinari
- progressione personale rispetto anche ai test di ingresso.

10.3 SCALA DI VALUTAZIONE

- 1 rifiuto di interrogazione, consegna compito in bianco
- 2 presentazione di elementi irrilevanti rispetto al quesito proposto; non conoscenza o non comprensione degli argomenti
- 3 ripetizione di errori che rivelano gravi lacune; comprensione ed esposizione molto ridotta
- 4 capacità di comprensione ed esposizione confusa
- 5 comprensione poco precisa ed esposizione non sempre corretta
- 6 conoscenza appena accettabile dei contenuti richiesti ed esposizione semplice ma corretta
- 7 preparazione più che sufficiente che rivela conoscenza ed esposizione abbastanza precise e sicure
- 8 conoscenze sicure della materia, unite ad una buona capacità espositiva
- 9 conoscenza critica degli argomenti e padronanza espositiva
- 10 conoscenza vasta ed approfondita che dimostri una preparazione completa e critica degli argomenti, unita a capacità di operare confronti interdisciplinari e ad ottime capacità espositive.

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

Le famiglie potranno conoscere in tempo reale la situazione scolastica dei loro figli, grazie alla disponibilità del registro on line regolarmente aggiornato. Potranno essere tempestivamente informate su tutte le attività della scuola e comunicare direttamente con l'Istituto.

10.4 CRITERI DI PROMOZIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA

Al termine dell'anno scolastico i Consigli di classe, tenuto conto della normativa vigente, valuteranno la preparazione raggiunta dagli allievi nelle singole discipline e ammetteranno alla classe successiva gli alunni che presentino almeno un quadro di generale sufficienza e tale per cui il Consiglio di classe lo ritenga compatibile con il raggiungimento degli obiettivi previsti per il successivo anno scolastico.

10.5 CRITERI DI RICONOSCIMENTO DEI CREDITI SCOLASTICI

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

10.6 SCRUTINIO ESAME DI QUALIFICA

All'esame di qualifica sono ammessi gli studenti che abbiano tutte le discipline sufficienti ovvero una insufficienza in non più di due discipline. In tal caso l'ammissione va motivata con giudizio a verbale. In caso contrario lo studente non è ammesso.

Sono fissati i seguenti criteri e le seguenti griglie di valutazione dei diversi indicatori:

1. moltiplicatore per media delle valutazioni in tutte le discipline d'esame: **8,7**
2. punti per prove strutturate:

banda valutazioni	punti
9.5 -10	8
8.5 – 9.4	7
7.5 – 8.4	6
6.5 -7.4	5
5,5 – 6.4	4
5 – 5.4	3
3- 4.9	2
1-2.9	0
in bianco	-1

3. curriculum

curriculum	punti
Regolare e nessun debito	5
Regolare con un debito assolto e Irregolare senza debiti	4
Regolare con 2 debiti assolti	3
Regolare con 3-4 debiti saldati	2
Irregolare con debiti saldati	1
1 debito non saldato	0
Con più debiti non saldati	-1

4. tirocinio

Esito	punti
Negativo	0
Positivo	1
Buono	2
Ottimo	3

E' determinata la seguente griglia di valutazione per quanto riguarda l'assegnazione dei 10 punti **all'esame di qualifica**:

I 10 punti, 5 punti per ogni prova d'esame, vanno attribuiti con questa griglia

Valutazione prova	punti
8.1 - 10	5
6.5 – 8.0	4
5.5 – 6.4	3
4.5 –5.4	2
3,5 – 4.4	1
3 –3.4	0
0 - 2.9	-1
In bianco	-5

11. LA STRUTTURA ORGANIZZATIVA

Amministratore Unico e Rettore		Don Luca Violoni
Preside		Giovanni Baggio
Vicepreside	docente	Ivana Ballista
Responsabile Laboratorio Informatico e registro on-line	docente	Roberto Basile
Responsabile progetto Quotidiano in classe	docente	Silvia Boscari
Responsabile Giornalino	docente	Silvana Pacchioni
Responsabile Sistema Qualità	docente	Ivana Ballista
Responsabile Tirocini e Stage	docente	Elisabetta Zorzi
Responsabile Area Professionalizzante	docente	Oscar Bernasconi
Responsabile Orientamento e guida per le iscrizioni	docente	Cinzia Galli
Responsabile Dislessia e Diversa abilità	docente	Michela Barbaro
Responsabili Visite Istruzione	docenti	Marocco – Lari – Crivelli - Bernasconi
Responsabile Volontariato	docente	Michela Barbaro

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

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

Accanto al Coordinatore di Classe, i Consigli delle classi prime hanno al loro interno un **COORDINATORE PEDAGOGICO**, che ha i compiti previsti dalla scheda funzione del Sistema Qualità, dettagliati come segue:

- E' punto di riferimento per il Preside per ciò che concerne orientamento e questioni disciplinari
- Si relaziona con i genitori in merito all'andamento disciplinare generale dei singoli studenti
- Verifica l'avvenuta giustificazione delle assenze degli studenti, richiamando gli inadempienti e segnalando al Preside eventuali situazioni di particolare irregolarità

12. LE RISORSE MATERIALI

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

Si presenta strutturato in vari settori: preparazione carni, preparazione verdure crude e cotte, cotture di vario genere, preparazione e cottura basi di pasticceria.

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

Sono presenti una macchina da cucina a 20 fuochi e due forni statici, un forno a convezione, due friggitrici, due cuoci pasta, una piastra e griglia, un bagnomaria, un forno a 3 camere per pasticceria con camera di lievitazione, macchinari per la preparazione del gelato, un abbattitore di temperatura, una macchina da caffè, due lavastoviglie, un sottovuoto, due impastatrici di differenti dimensioni, un'affettatrice, un cutter, un tritacarne, un tirapasta, uno sterilizzatore per coltelli e un pelapatate elettrico, un angolo pizza completo di forno a legna.

Il laboratorio si completa con idonei ambienti di conservazione per merci deperibili e non (magazzini e celle frigorifere).

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

- Sala ristorante: per lo svolgimento delle esercitazioni pratiche abituali, dove avviene la simulazione di un ristorante tradizionale, capienza 100 coperti
- Sala veranda: utilizzabile per lo svolgimento di manifestazioni varie, quali colazioni di lavoro, coffee break e rinfreschi, utilizzato anche per il ristorante, capienza 60 posti
- Saletta: sala riservata, allestita con un tavolo reale, ideale per piccole colazioni di lavoro e cene, capienza 15 posti
- Sala Schuster, riservata e con capienza 30 posti
- In casi speciali viene utilizzata come ristorante la sala Pigionatti, che contiene fino a 250 posti

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

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

A completamento del laboratorio si segnala:

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

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

E' suddiviso in due parti:

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

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

✓ **Laboratorio di ricevimento**

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

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

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

La scuola è dotata anche di aule speciali:

- biblioteca
- palestra
- strumentazione aula video
- laboratorio di informatica, linguistico e multimediale