



Via Brambilla, 15
21100 Varese



De Filippi
you are, we care

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

TEL. 0332-286367 FAX 0332-233686

www.istitutodefilippi.it

www.defilippivarese.it

segreteria@istitutodefilippi.it

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



CERTIFICATE NO. 35769



Piano Offerta Formativa

a.s. 2011/2012

INDICE

1. PREMESSA

2. ANALISI DEL CONTESTO E DEL TERRITORIO

3. IL PROFILO DELLA SCUOLA

4. LA POLITICA DELLA QUALITÀ

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

5. IL PROGETTO EDUCATIVO

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

6. IL RAPPORTO SCUOLA - FAMIGLIA: alcuni strumenti

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

7. IL PERCORSO SCOLASTICO

- 7.1 L'ARTICOLAZIONE DEI CORSI
- 7.2 DESCRIZIONE DEI PROFILI
- 7.3 AREA PROFESSIONALIZZANTE (TERZA AREA)

8. LA PROGETTAZIONE DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA

- 8.1 PROGETTAZIONE MODULARE
- 8.2 ATTIVITÀ DI ACCOGLIENZA, ORIENTAMENTO, RECUPERO E SOSTEGNO
- 8.3 AREA DISABILITÀ
- 8.4 ALTERNANZA SCUOLA - LAVORO

9. L'ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

10. LA VALUTAZIONE

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

11. LA STRUTTURA ORGANIZZATIVA

12. LE RISORSE MATERIALI

1. PREMESSA

Il 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 una autentico rispetto per l'ambiente e le sue risorse.

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

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

2. ANALISI DEL CONTESTO E DEL TERRITORIO

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

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

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

In questo contesto l’Istituto Professionale Alberghiero “De Filippi”, in collaborazione con le associazioni di categoria quali 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 annesso 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 giugno del 2009.

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 QUALITÀ'.

4.1 MISSION DELL'ISTITUTO

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

4.2 SERVIZIO ALL'UTENZA

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

4.3 LOGICA DELL'ECCELLENZA E DEL MIGLIORAMENTO

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

4.4 EFFICACIA ED EFFICIENZA

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

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

4.5 GESTIONE SISTEMA QUALITÀ'

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

5. PROGETTO EDUCATIVO

5.1 I PRINCIPI ISPIRATORI

L'Istituto Professionale Alberghiero è 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

Desideriamo che gli studenti possano:

- incontrare e confrontarsi con i contributi originali dei diversi operatori della Scuola e delle diverse discipline in essa insegnate
- individuare gli strumenti e le metodologie indispensabili per valorizzare le proprie capacità e migliorare le proprie performance culturali e professionali
- raggiungere una formazione culturale e professionale solida ed estesa
- vivere responsabilmente nella società attuale apportandovi un contributo creativo e originale, attraverso la messa in atto dei valori riconosciuti, delle attitudini personali, delle competenze culturali e professionali acquisite
- elaborare un valido metodo di studio al fine di valorizzare al meglio le proprie capacità
- comprendere i criteri di valutazione fino ad acquisire la capacità di autovalutazione
- avvicinarsi gradualmente al mondo del lavoro attraverso l'alternanza scuola- lavoro, i tirocini, gli stage, cogliendone gli aspetti formativi e professionalizzanti, maturando la consapevolezza dei propri diritti e doveri e cogliendo l'occasione per avvicinarsi con maggior consapevolezza al valore sociale ed economico del lavoro, ed acquisendo il giusto rapporto con il denaro
- individuare i tratti della propria personalità e le proprie attitudini, i propri limiti per maturare scelte motivate nel mondo del lavoro, dell'Università, delle specializzazioni
- esprimere la propria libertà con opzioni sempre più autonome e responsabili, interiorizzando progressivamente ciò che la famiglia, la scuola, la società civile e la Chiesa presentano come fondamenti dell'umana esistenza
- maturare la capacità di vivere relazioni profonde e rispettose e di incontrare adulti e coetanei con un atteggiamento di dialogo, disponibilità, cortesia
- vivere il rapporto educativo con il docente in modo leale e costruttivo confrontandosi con la ricchezza dell'esperienza umana e culturale di cui egli è portatore
- introdursi alla complessità della realtà, accogliendo criticamente i criteri interpretativi offerti anche mediante i contenuti disciplinari

5.3 FINALITA' EDUCATIVE

Nel primo biennio lo studente:

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

Nel corso del successivo triennio lo studente:

1. diviene consapevole della ricchezza della sua persona e delle dimensioni che la abitano: spirituale, intellettuale, professionale, affettiva, sociale
2. acquisisce e sviluppa un proprio metodo di studio: organizza il proprio tempo, sa prendere appunti, abbandona lo studio puramente mnemonico per uno più personale e critico, utilizzando con accortezza gli strumenti didattici a sua disposizione
3. acquisisce e sviluppa un proprio metodo di lavoro: raggiunge una apprezzabile autonomia nell'ambito professionale prescelto e la sa gestire nei laboratori della scuola e durante i tirocini presso le aziende che lo aprono al rapporto con il mondo del lavoro, occasione per mettere in gioco le proprie competenze e osservare gli aspetti deontologici del servizio
4. ha rispetto delle regole scolastiche e professionali e consapevolezza dei propri diritti e doveri anche in ambito lavorativo
5. sa assumere e riconoscere le proprie responsabilità nei confronti dell'impegno scolastico e delle persone con le quali interagisce
6. coltiva la propria sensibilità nei confronti delle differenze culturali per meglio personalizzare il proprio servizio
7. sa recuperare parti del programma già svolto (nei mesi o negli anni precedenti) per integrarli opportunamente nell'attività didattica in corso di svolgimento e raggiunge una visione complessa dell'argomento presentato in classe attraverso lavori di ricerca personali
8. sa lavorare autonomamente su un argomento assegnato, ricercando il materiale, costruendo una bibliografia, elaborando i dati in modo formalmente e sostanzialmente corretto
9. sa integrare le conoscenze derivate dalle diverse discipline per costruirsi una personale posizione e per orientarsi nella propria vita, consolidando così la propria autonomia di scelta e di giudizio
10. sa integrare i contenuti specifici delle aree linguistico-letteraria e tecnico-scientifica con le acquisizioni proprie dell'area professionalizzante
11. sa valutare le proprie potenzialità in vista delle scelte post-diploma
12. riflette sulla proposta educativa della scuola in linea con l'ispirazione cattolica che la sostiene
13. acquisisce uno stile di proficua collaborazione con i Docenti e con i compagni di classe con i quali ha una relazione costruttiva, capace di condivisione, di accettazione dei limiti, di progettazione di iniziative.
14. comprende il senso della continuità fra passato e presente e coltiva l'attenzione alla contemporaneità attraverso l'uso corretto degli strumenti di comunicazione e di informazione (internet, giornali, tv, radio...)
15. è capace di trasferire i contenuti appresi in un contesto interdisciplinare e con particolare riferimento agli ambiti professionali
16. svolge le proprie attività imparando ad operare in equipe, integrando le proprie competenze con quella degli altri; particolare attenzione a questo sarà riservato in tutte le attività che hanno risvolti professionali e professionalizzanti, al fine di erogare servizi di qualità
17. conosce e applica il complesso delle normative di riferimento, con riguardo particolare agli aspetti relativi alla sicurezza sul lavoro, alla salute e igiene, alla tutela del territorio e dell'ambiente

6. RAPPORTO SCUOLA - FAMIGLIA: alcuni strumenti

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

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

6.1 IL 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 e RETTORE

Il Preside e Rettore è sempre disponibile al confronto e al colloquio con le famiglie che lo richiedono. Il colloquio può essere richiesto anche in considerazione di situazioni particolari. Nella fase di iscrizione in prima classe, nella fase di orientamento dalla seconda alla terza classe, per la scelta dell'indirizzo di quarta, il Preside interviene con un colloquio personale con gli studenti e con le famiglie che lo desiderano. Lungo l'anno sono distribuiti incontri plenari dedicati a vari temi rivolti ai Genitori

6.5 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 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.

6.7 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

7.0 L'ARTICOLAZIONE DEI CORSI¹

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

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

7.1 PIANO STUDI CORSI MINISTERIALI SECONDO IL NUOVO ORDINAMENTO

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

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

PROFILO PROFESSIONALE

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

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

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

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

Cura la valorizzazione del patrimonio ambientale, artistico, culturale, artigianale e la tipicità dei prodotti. Ha sviluppato specifiche competenze riferite a :

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

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

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

Insegnamenti generali	Prima	Seconda	Terza
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	3 di cui 1 compresenza con sala	3 di cui 1 compresenza con sala	3
Matematica	4	4	3
Diritto	2	2	-
Scienze integrate (scienze della terra e biologia)	2	2	-
Scienze motorie	2	2	2
Religione	1	1	1
Totale ore annuali	660		
Insegnamenti di indirizzo	Prima	Seconda	Terza
Scienze integrate (fisica)	2	-	-
Scienze integrate (chimica)	-	2	-
Scienza degli alimenti	2	2	-
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	4
Seconda lingua	2 (di cui 1 in compresenza con sala)	2 (di cui 1 in compresenza con sala)	3
Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore cucina	2+3	2+3	-
Laboratorio dei servizi enogastronomici – settore sala e vendita	2+3	2+3	-
Laboratorio di accoglienza turistica	2	2	
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4 (di cui 2 in laboratori)
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore cucina	-	-	6+8
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore sala e vendita	-	-	--
Totale ore annuali	396		
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore sala e vendita	-	-	6+8
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore sala e vendita	-	-	-
Totale ore annuali	396		
Totale ore di laboratorio sett.	4+6	4+6	6 +8

Nell'anno scolastico 2011-2012 funziona l'ultima terza classe ministeriale che otterrà la qualifica secondo la normativa vigente prima della riforma scolastica. Per questa ragione di seguito sono riportati i due profili di qualifica:

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.

BIENNIO POST- QUALIFICA (QUARTO E QUINTO ANNO)

indirizzo **“TECNICO DEI SERVIZI RISTORATIVI”**

	Classe Quarta	Classe Quinta	
<i>Area comune</i>			
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.
<i>Area di indirizzo</i>			
Economia e gestione delle aziende ristorative	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	
<i>Area professionalizzante</i>	600 ore nel corso del Biennio		

- 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 ristorativi
- 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.

7.2 AREA DELLE PROFESSIONALIZZAZIONI

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

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

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

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

I QUATTRO profili proposti sono:

PROFILO	MODULI
PASTICCERIA	(moduli di laboratorio di pasticcerai)
PANETTERIA – PIZZERIA	(moduli di laboratorio di panetteria e pizzeria)
SOMELLERIA	(moduli di studio e analisi dei vini condotti da AIS e dei distillati condotti da ANAG)
SERVIZI DI SALA E BAR	(moduli sui cocktail e aperitivi, composizioni di sala, servizi specifici, catering)

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

Nell'arco del quinquennio sono poi organizzati i seguenti corsi opzionali:

riservati al primo biennio

1. corso sul galateo, sull'igiene personale, sull'acconciatura e sull'igiene delle mani (obbligatorio per tutti gli studenti del primo anno)
2. corso sul metodo di studio e studio guidato (il Consiglio di classe indicherà i candidati)
3. corso di spagnolo e di tedesco (a libera scelta dello studente nella seconda parte dell'anno scolastico)

riservati a partire dal terzo anno

1. ECDL (che ha il suo avvio in prima e seconda classe nelle lezioni in laboratorio di informatica)
2. CORSO DI SPECIALIZZAZIONE SULLA BIRRA (a libera scelta dello studente nella seconda parte dell'anno scolastico)
3. CONVERSAZIONE IN LINGUA INGLESE - FRANCESE (a libera scelta dello studente nella seconda parte dell'anno scolastico)

riservati a partire dal quarto anno

1. DECORAZIONE DEI PIATTI (a libera scelta dello studente nella seconda parte dell'anno scolastico)
2. DUE GIORNATE DI STUDIO ALL'UNIVERSITA' DELLA BIRRA (obbligatorio per tutti)
3. IL PRODOTTO LOCALE (a libera scelta dello studente nella seconda parte dell'anno scolastico)
4. CUCINA PER CELIACI (obbligatorio per tutti gli studenti)

7.3 CORSO REGIONALE

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

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

Il percorso formativo ha un riferimento più esplicito alla professionalità secondo una tipologia di gradi crescenti di perizia tecnica e di acquisizione dei saperi e rilascia la certificazione in uscita al terzo anno come qualifica di istruzione e formazione professionale che attesta il consolidamento delle conoscenze e competenze di base e la capacità di utilizzare competenze di processo in relazione alle tecniche e alle metodologie presenti nell'area professionale

A qualifica ottenuta il percorso di studi può articolarsi in diverse direzioni:

- un quarto anno regionale e al termine del quale è rilasciato un attestato di competenza di III livello di istruzione e formazione professionale che attesta l'approfondimento delle dimensioni conoscitive e metodologiche relative alle competenze tecnico professionali dell'area di riferimento e la capacità di interagire nei processi di lavoro con competenze di programmazione, verifica e coordinamento nell'ambito dei processi di lavoro dell'area di riferimento.
- passaggio ai corsi ministeriali per la frequenza del 4^o e 5^o anno preparatori all'esame di Stato che dà diritto all'accesso universitario.

La progettazione dei percorsi si realizza in rapporto alle specifiche esigenze territoriali e personali degli allievi attraverso l'impiego di spazi di flessibilità organizzativa e strutturale, oltre che della didattica formativa. Ai fini valutativi è predisposto un Portfolio delle competenze personali dello studente in cui risulteranno le valutazioni delle competenze personali raggiunte e valutate in sede di valutazione periodica ed annuale degli apprendimenti

7.3.1 PROFILO PROFESSIONALE

Intendiamo far crescere nel corso del triennio nell'ambito della qualifica di cucina una figura professionale che gestisca ad alto livello le competenze di cucina con la capacità di presentarsi anche in sala, secondo la consolidata tradizione che vede nella professione dell'OSTE quella persona che si occupa contemporaneamente della cucina e del rapporto diretto con il cliente in sala.

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

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

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

7.3.2 L'ANNO SCOLASTICO – LE ATTIVITA'

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

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

7.3.3 CALENDARIO DELLE PRINCIPALI ATTIVITÀ

<i>Mesi di riferimento</i>	<i>Attività particolari</i>	<i>Dove si svolge</i>
settembre - ottobre	Accoglienza con due giorni riservati – Inserimento intensivo nell'attività di laboratorio di cucina e di sala.	Sede della scuola
novembre	Visite guidate alle diverse tipologie di attività di ristorazione e accoglienza esistenti nella provincia	Sede delle attività
gennaio - febbraio	Settimana con attività didattica di incontro con il mondo del turismo sportivo e comunque invernale (aula e laboratorio). Incontro con imprenditori locali.	Residenza montana
marzo – aprile - maggio	Incontro con professionisti, ristoratori, maestri di sala, associazioni di categoria. Attività laboratoriali aggiuntiva a piccoli gruppi	Sede della scuola
marzo	Viaggio di istruzione	destinazione
maggio - giugno	Attività intensiva di laboratorio ECDL, di sala e di cucina con riferimenti particolari ai vini, distillati, caffetteria. Vacanza di Istituto e Soggiorno all'estero di 15 giorni (1° e 3° anno inglese, 2° anno francese) A partire dal secondo anno: tirocinio osservativi in azienda.	Sede della scuola Sede dell'attività

7.3.4 ORARIO DELLE ATTIVITA' CURRICULARI NEL TRIENNIO

Area	specificata	Ore settimanali
Dei linguaggi Storico socio economica Matematico scientifica tecnologica	Italiano	3
	Storia	1
	Inglese	3(1 compresenza)
	Francese	3(1 compresenza)
	Matematica	3
	Scienze	1
	Diritto ed economia	2
	Ed fisica	2
	religione	1
Totale ore area generale		17
Tecnico professionale * 1 con lingue straniere	Iformatica	1
	Alimentazione	2
	Tecniche di relazione e ricevimento	2
	Cucina	10*
	Sala - bar	6*
Totale ore area specifica		19
Totale ore settimanali mattutine		36

8. 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

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 disciplina 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 (Regolamento sulla valutazione del 28 maggio 2009) e di seguito verrà formulato il giudizio finale di ammissione o non ammissione alla classe successiva.

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

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

8.3 AREA DISABILITA'

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

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

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

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

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

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

Ai fini della valutazione del percorso scolastico ed in relazione al conseguimento di titoli, si procederà nello scrutinio finale all'indicazione delle specifiche competenze raggiunte in relazione alle aree 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.

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

8.4 ALTERNANZA SCUOLA - LAVORO

L'Istituto, in conformità alla normativa vigente in materia di tirocinio in alternanza scuola - lavoro, organizza nelle classi Secondarie 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 24 ore, di cui 12 da effettuarsi in sala e 12 in cucina, durante il secondo periodo dell'anno scolastico.

- Agli alunni della classe Seconda è offerta, in orario extrascolastico, la possibilità di un'esperienza di tirocinio interno mirato all'orientamento e al monitoraggio degli apprendimenti ed alla personalizzazione degli insegnamenti per un totale di 24 ore, di cui 12 da effettuarsi in sala e 12 in cucina, nel corso dell'anno.
- Agli alunni della classe Seconda 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 nel periodo determinato dalla scuola, in ristoranti della Provincia e/o della Regione e/o anche fuori Regione. Al termine delle lezioni è possibile partecipare a tirocinii in Italia o all'estero organizzati dalla scuola.
- **Classe IV** - L'Istituto organizza in prossimità della sospensione delle lezioni di Pasqua tirocinii di alternanza per non meno di 70 ore, nell'ambito dell'attività di alternanza scuola-lavoro. Al termine delle lezioni è possibile partecipare a tirocinii in Italia o all'estero organizzati dalla scuola.

9. L'ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

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

- **Educazione alla salute individuale e all'ambiente** mediante incontri svolti anche in collaborazione con l'ASL di Varese, la Provincia ed altri enti specializzati. Tali attività saranno coordinate dal Preside.
- **Educazione alimentare.** In collaborazione con l'apposito Servizio della ASL, annualmente si terrà una giornata di approfondimento aperta anche ai genitori in collaborazione con la Provincia di Varese.
- **Studio assistito**
 - * *FINALITÀ*
 - a. Offrire agli studenti occasioni di studio pomeridiano assistito da personale professionalmente adeguato e preparato a indirizzare lo studente nelle eventuali difficoltà
 - b. Offrire alle famiglie un valido supporto allo studio individuale con l'assistenza di personale adeguato nelle aule della scuola
 - * *OBIETTIVI*
 - a. sostenere lo studio personale degli studenti in difficoltà con l'organizzazione e gestione del tempo di studio individuale
 - b. sostenere lo studio personale degli studenti in difficoltà con le diverse discipline del corso di studio
 - c. contribuire al successo scolastico e al complessivo raggiungimento degli obiettivi disciplinari
 - * *METODI E STRUMENTI*
 - a. creazione di gruppi omogenei per classe di minimo 8 e massimo 10 studenti segnalati dal Consiglio di classe tra quelli bisognosi di un intervento di sostegno nello studio
 - b. assistenza attiva del personale incaricato di tutorare le attività anche attraverso la creazione di gruppi di autoaiuto
 - c. Gli studenti che si iscrivono sono tenuti alla frequenza e a giustificare le eventuali assenze tramite i loro genitori e tutori
 - * *DISCIPLINE COINVOLTE*
Sono coinvolte le discipline di studio dell'area linguistica (Italiano, Inglese, Francese) e dell'area scientifico-matematico (Scienze, Alimentazione e Matematica)
 - * *TEMPI*
L'attività ha durata annuale per 25 settimane, in due giorni della settimana individuati dal Consiglio di classe. Ogni pomeriggio di studio assistito ha durata di due ore, dalle ore 14.30 alle ore 16.30

* *PERSONALE IMPIEGATO*

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

* *COSTI*

L'iscrizione al corso della durata di 100 ore ha un costo definito di anno in anno

• **Potenziamento del metodo di studio**

L'attività prevede l'intervento di specialisti nelle metodologie di studio, ha durata di almeno 12 ore ed è posta all'avvio dell'anno scolastico, entro il mese di novembre. Sono individuati dal Consiglio di classe gli studenti invitati a partecipare.

• **Progetto volontariato.** Volto a sviluppare l'educazione al protagonismo sociale, al rispetto e alla promozione dei diritti umani, in collaborazione con il CESVOV, lo Sportello Volontariato e la Provincia.

• **Educazione alla legalità** in collaborazione con ASL, Questura, Casa circondariale di Varese (Miogni)

• **Progetto di bioetica per le classi quinte.** In collaborazione con l'Università dell'Insubria sviluppiamo un progetto che alterna di anno in anno la bioetica di inizio vita e di fine vita, coinvolgendo altri Istituti della città nella preparazione e partecipazione.

• **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.

• **Corrispondenza in lingua** con studenti anglofoni e francofoni. Le scuole straniere contattate dall'insegnante corrispondono in lingua italiana con i nostri studenti che rispondono in lingua straniera.

• **Progetto Comenius** che prevede la presenza di un assistente madrelingua durante le ore curricolari di Lingue straniere e laboratorio di sala e cucina con l'obiettivo di migliorare le prestazioni comunicative degli studenti.

• **Progetto e-tuning** di partnerariato tra scuole individuando una realtà scolastica estera per sviluppare un progetto di collaborazione su un tema definito concordemente.

• **Soggiorni all'estero**

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

• **Visite di istruzione** Le visite di istruzione sono organizzate con obiettivi professionali specifici, individuati dai docenti promotori, che tengono conto di eventuali preferenze motivate dagli alunni. Nel promuovere e organizzare tali visite di istruzione si terranno nel dovuto conto le esigenze di carattere formativo degli alunni, avendo particolare riguardo a quelle culturali ed alla necessità di offrire adeguati stimoli all'educazione del gusto estetico, sia in ordine agli aspetti artistici che a quelli naturali e paesaggistici.

Orientativamente si prevede l'organizzazione delle seguenti attività:

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

- Per le classi Seconde sono previste più uscite giornaliere 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. Per le classi quarte e quinte sarà possibile organizzare una settimana bianca.

- 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 geografia** nel corso degli studi le discipline di diritto, italiano, storia, matematica e alimentazione, definiranno il proprio contributo al progetto teso a far acquisire competenze relative a: assetto giuridico amministrativo del territorio; specificità storico letterarie delle diverse regioni, prodotti tipici e specialità locali; topografia e analisi dei dati statistici regionali e nazionali inerenti il settore.
- **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.

- **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 e dell'Annuario di Istituto.

10. LA VALUTAZIONE

10.1 RIFERIMENTI GENERALI

- Premessa

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

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

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

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

1. **COMPETENZE certificabili** che indicano la comprovata capacità di usare conoscenze e abilità, mettendo in gioco anche capacità personali, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale. Le competenze attese al termine del modulo sono descritte in termini di responsabilità e di autonomia.

2. **ABILITA'** che indicano la capacità di *applicare conoscenze e di usare know-how* per portare a termine compiti e risolvere problemi; le *abilità cognitive* sono descritte come uso del pensiero logico, creativo, intuitivo e *abilità pratiche*, che implicano l'abilità manuale e l'uso di metodi, materiali e strumenti.
3. **CONOSCENZE** che indicano *il risultato dell'assimilazione di informazioni attraverso l'apprendimento*. Le conoscenze sono l'insieme di fatti, principi, teorie e pratiche, relative ad un settore di studio o di lavoro; le conoscenze sono descritte come teoriche e/o pratiche.

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

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

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

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

- La valutazione è impostata in modo che agli studenti:
 - ❑ Siano chiare le modalità e la data per le prove scritte sommative calendarizzate dai Docenti
 - ❑ Siano chiare e coerenti le richieste rispetto al percorso didattico cui si riferiscono
 - ❑ Siano evidenti i criteri e le griglie di valutazione sia per le prove scritte sia per quelle orali o pratiche
 - ❑ Sia data la possibilità di recuperare l'insuccesso anche grave per quegli studenti che mostrino interesse a questo obiettivo anche allo scopo di evitare atteggiamenti di resa o convinzioni di irrecuperabilità da parte degli studenti
 - ❑ Sia favorita l'acquisizione di un atteggiamento professionale, che deve dimostrare impegno e serietà nei confronti dell'opportunità valutativa che gli viene offerta così da evitare assenze mirate a sfuggire le valutazioni orali, scritte, pratiche

Per garantire tutto questo

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

- Tipologia delle verifiche in uso in Istituto:

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

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

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

- Le verifiche avranno luogo:
 - a) all'inizio del percorso scolastico (test di ingresso) per rilevare la preparazione di partenza su cui l'insegnante progetterà i propri interventi didattici per poter così valutare il progresso compiuto dallo studente
 - b) in itinere, attraverso le verifiche di feed back, formative ed in relazione ai compiti assegnati per verificarne l'andamento e guidare le scelte dell'insegnante
 - c) al termine del modulo con le verifiche sommative per valutare il livello delle competenze raggiunte
 - d) al termine dell'a.s. attraverso un "prodotto finale" definito in fase di progettazione come esito del percorso didattico.
- Strumenti delle verifiche
 - a) Interrogazioni orali
 - b) esercitazioni di pratica professionale
 - c) esercitazioni scritte a casa o in classe
 - d) scritte di tipo tradizionale (compiti in classe)
 - e) scritte secondo le tipologie proposte per l'esame di Stato
 - f) strutturate, somministrate almeno una volta in ogni periodo dell'a.s. in tutte le discipline e valutate secondo la griglia riportata nel seguente documento
 - g) semistrutturate
- In caso di insuccesso si attivano i seguenti interventi mirati:

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

- correzione in classe della prova ed eventuali spiegazioni aggiuntive sulle parti non svolte correttamente dalla gran parte degli alunni della classe;
- proposta di un piano di recupero in itinere, oppure a livello di C.d.C. pianificazione di corsi di recupero pomeridiano e/o sportelli help;
- nei casi più gravi si procede ad avvisare anche le famiglie per coinvolgerle nel processo di recupero e rimotivazione;
- nuova verifica sommative o formativa che può essere somministrata ai soli alunni individuati;
- qualora gli sviluppi delle attività pianificate e degli interventi predisposti non dessero alcun risultato, si procede ad una ulteriore ricognizione delle cause e ad una eventuale successiva riprogettazione delle competenze attese.

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.

10.2 SCALA DI VALUTAZIONE

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

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

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

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

Le famiglie potranno conoscere in tempo reale la situazione scolastica dei loro figli, grazie alla disponibilità del registro on line regolarmente aggiornato **OGNI 10 GIORNI**. Potranno essere tempestivamente informate sulle valutazioni, su tutte le attività della scuola e comunicare direttamente con l'Istituto attraverso il libretto scolastico consegnato all'inizio dell'a.s..

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

10.3 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE TERZE PROVE

Tipologia “A”

punti 20 per ogni domanda:	a) comprensione della richiesta	punti 4
	b) completezza dei contenuti	punti 9
	c) sviluppo logico e correttezza espositiva	punti 4
	d) correttezza della terminologia specifica	punti 2
	e) capacità di sintesi e di valutazione	punti 1

I criteri di misurazione/valutazione per le diverse tipologie sono i seguenti:

punti	voto in quindicesimi	Voto in decimi
0		1
1 2	6	1
3 4	7	2
5 7	8	3
8 10	8	4
11 13	10	5
14 15	11	6
16 17	12	7
18	13	8
19	14	9
20	15	10

Tipologia “B”

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

Tipologia “C”

punti -1	risposta errata
0	non risponde
3	risposta esatta

I criteri di misurazione/valutazione per le diverse tipologie sono i seguenti:

Punti	voto in quindicesimi	Voto in decimi
- 4 -2	4	1
-1 0	5	1
1 3	6	2
4 6	7	3
7 10	8	4
11 14	9	5
15 17	10	6
18 19	11	7
20 21	12	8
22	13	9
23	14	9
24	15	10

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

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

La vigente normativa prevede la possibilità di svolgere lo scrutinio per gli studenti del primo secondo e quarto anno che abbiano un profitto di condotta superiore ai 6/10 e tutte le discipline sufficienti, nel qual caso si delibera l'ammissione alla classe successiva oppure che abbiano un profitto di condotta inferiore ai 6/10 nel qual caso, indipendentemente dal profitto delle diverse discipline, nel qual caso si delibera la non ammissione alla classe successiva, ovvero un profitto di condotta superiore ai 6/10 e un quadro di diffuse e gravi insufficienze, nel qual caso si delibera la non ammissione alla classe successiva. Nello scrutinio conclusivo per le classi seconde, limitatamente agli studenti che dovessero lasciare l'Istituto, viene redatto il documento che attesta le competenze raggiunte al termine del biennio di obbligo scolastico e viene anche assegnato per le classi terze, quarte e quinte il punteggio di Credito Scolastico e Formativo. Per le classi quinte viene redatta anche la certificazione delle competenze maturate nel percorso di terza area e il giudizio di ammissione o non ammissione all'Esame di Stato.

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

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

Ammissione alla classe Seconda, Terza, Quinta

Al termine dell'anno scolastico i Consigli di classe ammetteranno alla classe successiva gli alunni che presentino quadro di generale sufficienza.

Ammissione all'esame di Qualifica del terzo anno

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.

Al fine di determinare il punteggio di ammissione 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 scolastico dello studente

curriculum	punti
Regolare e nessuna sospensione	5
Regolare con una sospensione superata e Irregolare sospensioni	4
Regolare con 2 sospensioni superate	3
Regolare con 3-4 sospensioni superate	2
Irregolare con 1 sospensione superate	1
Irregolare con 2 sospensione superate	0
Irregolare con 3 o più sospensione superate	-1

4.tirocinio di alternanza scuola lavoro

Esito	punti
Negativo	0
Positivo	1
Buono	2
Ottimo	3

Al termine delle due prove d'esame il Consiglio di classe può attribuire ulteriori 10 punti (5 punti per ciascuna delle due prove d'esame) in addizione o in sottrazione rispetto al punteggio di ammissione all'esame stesso secondo la seguente 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

Il punteggio finale di QUALIFICA si determina quindi sommando al punteggio di ammissione il punteggio ottenuto nelle due prove d'esame.

Ammissione all'esame di Stato

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

Il Consiglio di classe, coerentemente con quanto stabilito dalla normativa, valorizza le esperienze maturate nell'ora di religione, nell'impegno nella normale attività didattica, nelle attività di tirocinio nell'alternanza scuola – lavoro, nell'attività di terza area sia in aula sia nello stage professionale, oltre a

quelle che ogni alunno può aver maturato esternamente all'ambiente scolastico, valutandone il significativo apporto in merito alla crescita personale e all'arricchimento del bagaglio di competenze. Di particolare importanza e rilievo sono i corsi e concorsi specifici del settore alberghiero ai quali i nostri alunni partecipano.

10.4 CRITERI PER LA VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA

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

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

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

10. LA STRUTTURA ORGANIZZATIVA

Rettore e Preside	Giovanni Baggio
Presidente consiglio di amministrazione	Marcello Giola
Vicepreside e Responsabile Sistema Qualità	Cinzia Galli
Direttore Servizi Generali Amministrativi	Elisabetta Zorzi
Responsabile Area di professionalizzazione e Visite Istruzione	Oscar Bernasconi
Responsabile Diversa abilità	Andena Sara
Responsabile Orientamento e guida per le iscrizioni	Cinzia Galli
Responsabile Tirocini	Luigi Saviano
Referente concorsi	Ivan Gualandi
Responsabile sicurezza stradale	Patrizia Lari
Responsabile Volontariato	Michela Barbaro
Responsabile attività di teatro e spettacoli per	Viviana Castiglioni

studenti	
Responsabile Giornalino	Viviana Castiglioni
Responsabile progetto Quotidiano in classe, Dislessia	Silvia Boscari
Responsabile Laboratorio Informatico e registro on-line	Matteo Ghiringhelli
Servizi di segreteria	Grazia Borsotti
Servizi di manutenzione	Giuseppe Collu
Custodi	Maria Marzullo e Sebastiano Liosi

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

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

12. LE RISORSE MATERIALI

✓ **Laboratorio di cucina:** 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 due macchine da cucina a 20 fuochi e due forni statici, due forni a convezione, due friggitrici, due cuoci pasta, due piastra e griglia, un bagnomaria, un forno a 2 camere per pasticceria con camera di lievitazione, macchinari per la preparazione del gelato, un abbattitore di temperatura, 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. Inoltre disponiamo di un réchaud ad armadio (capienza 1000 piatti). Il laboratorio si completa con idonei ambienti di conservazione per merci deperibili e non (magazzini e celle frigorifere).

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

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

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

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

A completamento del laboratorio si segnala:

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

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

E' suddiviso in due parti:

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

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

✓ **Laboratorio di ricevimento**

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

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

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

La scuola è dotata anche di aule speciali:

- laboratorio di informatica, multimediale, biblioteca, palestra, strumentazione aule video