



***Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia  
e l'Ospitalità Alberghiera — "Angelo Berti"***



Organismo  
di Formazione  
accreditato  
dalla Regione  
del Veneto



Via Aeroporto Berardi, 51 37139 Verona (VR)  
Tel. 045 569 443 Fax 045 810 07 39  
Sito: [www.berti.gov.it](http://www.berti.gov.it) - email: [VRRH02000X@istruzione.it](mailto:VRRH02000X@istruzione.it)  
Posta certificata: [VRRH02000X@pec.istruzione.it](mailto:VRRH02000X@pec.istruzione.it)  
Cod. Fis. 93040040235

Sede associata di Soave  
Viale della Vittoria, 93 - 37038 Soave (VR)  
Tel. 045 768 06 95 Fax 045 768 16 95  
Sede staccata di Caldiero  
Via Stazione, 1 - 37042 Caldiero (VR)  
Tel./Fax 045 615 21 72



# Piano dell'Offerta Formativa

A.S. 2015-16

## **INDICE.....DA AGGIORNARE**

<i>BENVENUTI ALL'IPSSAR "Angelo Berti"</i> .....	3
<i>PRESENTAZIONE</i> .....	4
<i>LE SEDI</i> .....	5
<i>I Principi fondamentali</i> .....	7
<i>Otto obiettivi per i futuri cittadini europei</i> .....	7
<i>I nostri obiettivi strategici</i> .....	8
<i>ORGANIGRAMMA E FUNZIONIGRAMMA</i> .....	9
<i>Staff di Dirigenza</i> .....	9
<i>Le Aree</i> .....	10
<i>Coordinatori di Classe</i> .....	11
<i>Coordinatori di dipartimento</i> .....	11
<i>Commissioni di Istituto</i> .....	12
<i>Elenco Coordinatori di classe</i> .....	15
<i>LA NOSTRA OFFERTA FORMATIVA</i> .....	15
<i>Il Profilo del Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera</i> .....	16
<i>Il Profilo dell' Operatore della Ristorazione</i> .....	19
<i>LA DIDATTICA</i> .....	24
<i>Didattica Laboratoriale</i> .....	26
<i>Alternanza Scuola-Lavoro</i> .....	26
<i>Stage</i> .....	<b>Errore. Il segnalibro non è definito.</b>
<i>Manifestazioni esterne</i> .....	27
<i>SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE (S.P.P.)</i> .....	22
<i>LINEE GUIDA FORMAZIONE SICUREZZA</i> .....	23
<i>SERVIZI PER LO STUDENTE</i> .....	34
<i>Attività di recupero</i> .....	34
<i>Servizi di Supporto</i> .....	<b>Errore. Il segnalibro non è definito.</b>
<i>Orientamento e accoglienza</i> .....	35
<i>Le Attività di Integrazione</i> .....	36
<i>L'integrazione degli alunni diversamente abili</i> .....	36
<i>I Disturbi specifici di apprendimento ( misure compensative e dispensative )</i> .....	37
<i>I Bisogni Educativi Speciali (BES)</i> .....	37
<i>L' integrazione degli alunni non italofofoni</i> .....	37
<i>La Valorizzazione delle Eccellenze</i> .....	38
<i>Attività per il benessere della persona</i> .....	38
<i>IL RAPPORTO SCUOLA-FAMIGLIA</i> .....	39
<i>LA VALUTAZIONE</i> .....	40
<i>Criteri e livelli di valutazione</i> .....	40
<i>GLI SCRUTINI</i> .....	44
<i>I PROGETTI</i> .....	45
<i>CALENDARIO DELLE ATTIVITA' A.S. 2014-15</i> .....	48
<i>SERVIZI GENERALI ED AMMINISTRATIVI</i> .....	50

## ***BENVENUTI ALL'IPSSAR “Angelo Berti”***

L' Istituto è intitolato al gastronomo umanista Angelo Berti nato ad Ostiglia nel 1909.

“La fotografia che è sulla tomba di Angelo Berti, lo ritrae mentre si toglie il cappello in segno di saluto. Non un saluto di addio ma di benvenuto: il saluto della buona accoglienza nella quale c'era tutto il suo carattere ed il suo programma.”

*Renzo Dall'Ara - Gazzetta di Mantova*



*L' accoglienza, la squisita ospitalità, la passione per il suo lavoro, l'originalità, l'amore per la ricerca, valori che sono stati alla base della vita di Angelo Berti, sono gli stessi ai quali ci ispiriamo nella nostra azione didattica, educativa e formativa.*

*Il presente POF è stato aggiornato con tutte le iniziative approvate dal Collegio Docenti e ratificato dal Consiglio di Istituto in data 03/12/2015*

## **PRESENTAZIONE**

*L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Angelo Berti" è una comunità di apprendimento che realizza lo sviluppo di conoscenze, competenze e abilità in coerenza con le capacità ed esigenze di crescita e apprendimento degli allievi, ed in sintonia con le richieste professionali del mondo del lavoro.*

Al fine di permettere lo sviluppo negli studenti di quei saperi e di quelle competenze che sono necessarie per assumere ruoli tecnici operativi nei settori specifici è prevista una forte integrazione tra istruzione generale e cultura professionale.

L'Istituto è luogo di **valorizzazione della persona**, poiché opera con l'obiettivo di formare personalità consapevoli della realtà sociale, professionale, ambientale, politica, economica e giuridica cui appartengono e nella quale vivono.

L'attività che vi si svolge mira all'integrazione di persone appartenenti a diverse etnie e culture, nel rispetto della identità di ciascuna, con l'obiettivo di contribuire alla costruzione di una convivenza pacifica in una società multiculturale e di sviluppare il senso della solidarietà.

L'Istituto promuove una serie di attività educative finalizzate all'acquisizione di un sapere che, partendo dall'accettazione del compagno diverso per abilità, etnia, estrazione sociale, porti lo studente al rispetto ed alla valorizzazione della stessa diversità nella considerazione che l'arricchimento umano, in una società solidale ed interculturale, sta proprio nella cooperazione, nell'abbattimento degli steccati tra uomini e popoli.

L'Istituto è altresì luogo di **educazione alla professionalità**, in quanto si prefigge di aiutare il giovane nel processo di formazione della propria identità, un processo che implica un continuo confronto tra l'immagine di sé, la consapevolezza delle proprie risorse personali e quella del lavoro con le sue caratteristiche, in termini di competenze e responsabilità.

La preparazione dello studente, quindi, viene articolata, arricchita e potenziata in modo da poter favorire il sorgere di interessi e valori di alto profilo umano, e fornire l'acquisizione di abilità, flessibili e trasversali, che rendano più agevole l'introduzione nel mondo del lavoro o la prosecuzione degli studi.

Pertanto l'attività formativa viene sviluppata anche attraverso la programmazione di manifestazioni ed esercitazioni speciali, attività che offrono agli studenti occasioni privilegiate di apprendimento tramite il contatto con persone esterne alla scuola e con situazioni reali di lavoro.

La realizzazione del Piano dell'Offerta Formativa, espressione della comunità scolastica nella sua interezza, coinvolge tutto il personale docente e non docente.

Il Piano dell'Offerta Formativa è fortemente orientato verso gli obiettivi della promozione dell'autostima degli alunni, della salute e del benessere di tutte le persone che lavorano nella scuola, della collaborazione con le famiglie e con le strutture territoriali.

## ***LE SEDI***

L'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "**Angelo Berti**" si trova a **Chievo**, nel parco di Villa Marioni-Pullè, che risale al XVII secolo.

Presso la Scuola Media di **Soave** e presso l'Istituto Agrario Stefani - Bentegodi di **Caldiero** è ubicata la Sede Associata che raccoglie il bacino d'utenza dell'Est veronese.

- Presso la Sede Centrale è attivo un **Corso Serale** cui possono iscriversi adulti lavoratori.
- Alcune classi a rotazione frequentano presso la Sede staccata di **Via Ca' di Cozzi**.
- Prosegue il percorso scolastico quinquennale presso la Casa Circondariale di **Montorio**

<b>CORSO QUINQUENNALE Sede Centrale di Chievo Sede di Via Cà di Cozzi</b>	<b>CORSO QUINQUENNALE Sede Associata di Soave Sede di Caldiero</b>
Classi prime: 6	Classi prime: 3
Classi seconde: 7	Classi seconde: 3
Classi terze: 6	Classi terze: 2
Classi quarte: 6	Classi quarte: 2
Classi quinte: 6	Classi quinte: 2

<b>CORSO TRIENNALE Sede Centrale di Chievo Sede di Via Cà di Cozzi</b>	<b>CORSO TRIENNALE Sede Associata di Soave Sede di Caldiero</b>
Classi prime: 3	Classi prime: 1
Classi seconde: 3	Classi seconde: 1
Classi terze: 2	Classi terze: 1
Classi quarte: 2	

**CORSO SERALE**  
**Sede Centrale di Chievo**

Primo periodo didattico: primo livello(1 classe) e secondo livello (1classe)

Secondo periodo didattico: primo livello(1 classe) e secondo livello (1 classe)

Classe quinta:1

**CASA CIRCONDARIALE DI MONTORIO**

Secondo periodo didattico: primo livello e secondo livello (1)

## *I Principi fondamentali*

- **Costituzione Italiana art. 34**  
“La scuola è aperta a tutti [...] I capaci e meritevoli, anche se privi di mezzi, hanno diritto di raggiungere i gradi più alti degli studi.”
- **Carta dei diritti fondamentali dell’Unione Europea, Capo II, Libertà, art.14 c. 1.**  
“ogni individuo ha diritto all’istruzione e all’accesso alla formazione professionale e continua.”
- **Dichiarazione universale dei diritti dell’uomo art. 26 comma 2**  
“L’istruzione deve essere indirizzata al pieno sviluppo della personalità umana ed al rafforzamento del rispetto dei diritti dell’uomo e delle libertà fondamentali. Essa deve promuovere la comprensione, la tolleranza, l’amicizia fra tutte le Nazioni, i gruppi razziali e religiosi, e deve favorire l’opera delle Nazioni Unite per il mantenimento della pace.”
- **Documento del Consiglio europeo straordinario di Lisbona 2000**  
“Le tecnologie dell’informazione e della comunicazione rappresentano [...] un potenziale rilevante per l’occupazione. [...] un fattore di migliore concorrenzialità e di creazione di posti di lavoro.  
Per consentire alle persone che fanno il proprio ingresso sul mercato del lavoro di diventare soggetti attivi nell’economia della conoscenza, occorre che il loro livello d’istruzione sia sufficientemente elevato.”

## *Otto obiettivi per i futuri cittadini europei*

La società oggi ha bisogno di una formazione generale e continua in quanto, se un lavoratore nel corso della sua carriera dovrà adattarsi a un continuo cambiamento, oltre alle nozioni tecniche avrà bisogno di ricevere a scuola un’ampia e profonda cultura, unita a competenze relazionali, logiche e informatiche.

Il punto di vista della realtà sociale ed economica del territorio, ottenuto tramite il monitoraggio continuo dell’Istituto durante le attività di stage, mette in rilievo che fondamentale è l’acquisizione e la padronanza delle competenze trasversali.

Gli obiettivi della Conferenza europea di Lisbona indicano otto competenze chiave per l’apprendimento permanente:

- comunicazione nella madrelingua;
- comunicazione nelle lingue straniere;
- competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia;
- competenza digitale;
- imparare a imparare;
- competenze interpersonali, interculturali e sociali e competenza civica;
- imprenditorialità;
- espressione culturale.

La formazione di indirizzo o professionalizzante parte dalle competenze chiave e, attraverso l’acquisizione di conoscenze ed abilità nel settore dell’enogastronomia, della vendita e dell’ospitalità alberghiera, mira all’acquisizione delle competenze tecniche relative all’autonomia ed all’assunzione di responsabilità nella consapevolezza di essere un operatore con compiti importanti nei confronti della comunità.

## *I nostri obiettivi strategici*

- Migliorare la comunicazione interna ed esterna dell'Istituto anche attraverso le nuove tecnologie informatiche.
- Comunicare con chiarezza e trasparenza agli studenti e alle famiglie attraverso la pubblicazione anche sul sito web della scuola, al fine di evitare sprechi di carta, della documentazione relativa al POF, ai programmi disciplinari, al calendario scolastico, ai tempi ed alle modalità del ricevimento genitori.
- Operare in modo che, nel rispetto della libertà professionale dei docenti, le programmazioni di tutte le classi vengano effettuate secondo criteri di trasparenza ed in coerenza con le nuove linee della riforma.
- Proporre l'Istituto come punto di riferimento per un servizio al territorio mediante la partecipazione, in qualità di partner attivo, a manifestazioni ed eventi coinvolgenti tutta la comunità sociale, al fine di favorire negli studenti la padronanza relativa alle competenze di cittadinanza.
- Garantire la maturazione professionale tramite la partecipazione a concorsi regionali, nazionali ed internazionali, ad eventi di rilevanza e manifestazioni speciali, ai percorsi di alternanza scuola-lavoro ed alla collaborazione con affermate aziende di settore.
- Favorire il potenziamento delle eccellenze all'interno dell'Istituto mediante l'organizzazione di eventi, occasioni e progetti atti a valorizzare le capacità, le prospettive di crescita personale e professionale degli alunni più meritevoli
- Prevenire il fenomeno della dispersione scolastica tramite il miglioramento delle attività ormai consolidate di accoglienza, orientamento, recupero anche tra pari, sostegno e supporto agli studenti.
- Ampliare la gamma delle azioni di recupero dei comportamenti problematici e difficili anche attraverso la collaborazione con strutture territoriali dedicate e comunque disposte a collaborare
- Garantire agli studenti l'educazione alla salute, alla legalità, alle pari opportunità, alla solidarietà tramite azioni specifiche.
- Controllare il processo di inclusione scolastica degli alunni certificati, degli alunni di diversa nazionalità, degli alunni con disturbi specifici dell'apprendimento, di alunni che presentano situazioni di disagio familiare anche attraverso l'attività del Servizio Consulenze Educative e Didattiche che funge da punto di snodo/ raccordo fra i soggetti della scuola e gli enti territoriali.
- Promuovere l'organizzazione di percorsi formativi finalizzati all'educazione permanente e degli adulti
- Organizzare e realizzare un programma di attività di formazione continua per i docenti sul tema della didattica, sull'utilizzo delle nuove tecnologie e sulla gestione delle classi difficili
- Avviare un'attività di monitoraggio finalizzata alla valutazione del servizio scolastico offerto



# **ORGANIGRAMMA E FUNZIONIGRAMMA**

## **a.s. 2015- 16**

### **Staff di Dirigenza**

- **Dirigente Scolastico:** Antonio Benetti

Il Dirigente Scolastico:

- garantisce il corretto funzionamento amministrativo e didattico
- valorizza tutte le risorse e le componenti presenti nella scuola ognuna per le sue specifiche caratteristiche e per le sue potenzialità
- si adopera per un clima di serena collaborazione
- delega ruoli di responsabilità a singoli docenti affinché realizzino progetti che valorizzino l'attività della scuola, impiegandovi risorse umane e materiali
- si attiva in prima persona per promuovere tutte le iniziative curricolari ed extra curricolari che possano avere una ricaduta positiva nella crescita dell'Istituto.

- **Collaboratore Vicario del Dirigente:** Anna Graciotti

e-mail: [anna.graciotti@bertiv.it](mailto:anna.graciotti@bertiv.it)

Il docente Vicario affianca il Dirigente e lo sostituisce in caso di necessità.

Collabora nella gestione ordinaria in relazione a:

- Rapporti con l'utenza (studenti e famiglie)
- Organizzazione del lavoro
- Sostituzione interna dei docenti assenti
- Uscite ed entrate fuori orario
- Collaborazione e consulenze con i docenti
- Interventi educativi nelle classi

- **Collaboratore del Dirigente:** Paolo Massagrande

e-mail: [paolo.massagrande@bertivr.it](mailto:paolo.massagrande@bertivr.it),

Sostituisce il Dirigente e la Vicaria quando sono contemporaneamente assenti

Collabora nella gestione ordinaria relativamente a:

- Calendario dei consigli di classe
- Turni di sorveglianza negli intervalli
- Verbale del Collegio Docenti
- Coordinamento tra docenti tecnico-pratici

- **Collaboratore del Dirigente:** Leonello Valbusa

e-mail: [leonello.valbusa@bertivr.it](mailto:leonello.valbusa@bertivr.it)

Collabora nella gestione ordinaria relativamente a:

- Calendario dei consigli di classe
- Turni di sorveglianza negli intervalli
- Organizzazione dell'area pratico-professionale dei laboratori
- Coordinamento fra insegnanti tecnico-pratici ed assistenti di laboratorio

- **Referente della Sede Associata di Soave e Caldiero:** Monica Ziviani  
e-mail: [monica.ziviani@bertivr.it](mailto:monica.ziviani@bertivr.it)  
Rappresenta il Dirigente quando è assente  
Collabora nella gestione ordinaria relativamente a:
  - Rapporti con l'utenza
  - Collaborazione all'organizzazione generale delle sedi associate
  - Collaborazione e consulenze con i docenti
  - Calendario dei Consigli di Classe per la Sede Associata
  
- **Referenti Sede Via Ca' di Cozzi:** Paola Cuoghi, Calogerina Ingoglia, Marinella Kinzer, Sandra Mulè, Annamaria Olivetto, Roswitha Schatzer, Cristina Zancanaro
  - riferiscono alla Dirigenza eventuali problemi che si presentassero durante lo svolgimento delle lezioni e/o negli intervalli nella suddetta sede ed operano come rappresentanti della Dirigenza in caso di necessità.

## *Le Aree*

Vengono identificate come prioritarie le seguenti aree/ambiti di riferimento:

- **Area professionalizzante**  
Si occupa dei rapporti con le aziende e di migliorare la conoscenza del territorio e dei suoi prodotti.  
**Coordinatori: Alessandro Filippo, Sergio Tortella**  
**Gruppo:** Christian Dalle Vedove, Antonio Ferrieri, Alessandro Ferro, Lucia Rossi
  
- **Area scuola-lavoro**  
Si occupa del rapporto scuola- mondo del lavoro e di attivare esperienze di stage, tirocinio formativo ed alternanza scuola-lavoro.  
**Coordinatore: Patrizio Del Prete**  
**Gruppo:** Flavia Di Carlo, Fausto Fanini
  
- **Area studenti**  
Si occupa di orientamento, ed. alla salute, didattica, biblioteca, conferenze esterne e di tutte le iniziative di servizio agli studenti  
**Coordinatore: Elena Zorzella**  
**Gruppo:** Maria Anna Cammarata, Alessandro Girelli
  
- **Area Sito web e informatica**  
Si occupa dell'aggiornamento del sito web della scuola e di tutte le attività che si riferiscono alla comunicazione tramite gli strumenti informatici  
**Coordinatore: Massimo Paschetto**  
**Gruppo:** Davide Puntillo, Domenico Spadafora
  
- **Area Europa**  
Si occupa di progetti europei e di scambi  
**Coordinatore: Roswitha Schatzer**  
**Gruppo:** Stefania Zandonà, Francesco Geremia, Rocco Craco, Rita Paganelli

## ***Coordinatori di Classe***

- presiedono, su delega del DS, i Consigli di Classe organizzandone il lavoro, predispongono in tempo utile tutti gli atti necessari al funzionamento del Consiglio;
- relazionano sull'andamento didattico-disciplinare;
- individuano eventuali problemi di vario ordine relativi agli allievi, che comunicano al Dirigente Scolastico ed alle famiglie;
- rilevano e comunicano ritardi ed assenze degli allievi;
- raccordano tutte le azioni didattiche della classe secondo le direttive del Dirigente scolastico;
- curano, nei Consigli di Classe finali, la consegna di prospetti, programmi, relazioni finali agli Atti
- curano l'insediamento del Seggio Elettorale durante le Elezioni Scolastiche

## ***Coordinatori di Dipartimento***

- curano, su indicazione dei criteri generali del Collegio, l'unitarietà della programmazione didattico-educativa
- propongono eventuali innovazioni educative didattiche
- propongono gli acquisti dei materiali e/o delle attrezzature
- presentano al Collegio proposte concordate per la scelta dei libri di testo

## ***Composizione dei Dipartimenti e Coordinatori***

### ***Assi culturali***

- Asse dei linguaggi (italiano e inglese) : Marinella Kinzer
- Asse matematico (matematica): Antonia Azzini
- Asse tecnico-scientifico(alim., scienze motorie, scienze, fisica, chimica.): Lucia Rossi
- Asse storico-sociale (storia, diritto e IRC, geografia): Alessandro Girelli

### ***Aree di specializzazione***

- Enogastronomia ( cucina, sala, alim, ec.aziendale, lingue straniere, lab. Chimica ind., discipl. mecc.): Eugenio Ghiraldi
- Sala e vendita ( sala , cucina, lingue straniere, ec. aziendale, alimentazione): Patrizio Del Prete
- Accoglienza turistica (ricevimento, ec . aziendale, II^ lingua straniera, tecn com. alim): Roswitha Schatzer

***Sostegno ed inclusione:*** Bruna Lunghini

## ***Docenti Responsabili di Progetto e attività del POF***

- elaborano il modello di documentazione del Progetto/Attività da inserire nel POF;
- elaborano la scheda di sintesi da allegare al Programma Annuale e ne assumono responsabilità diretta;
- collaborano con il DS in tutte le fasi del Progetto;
- coordinano le azioni di documentazione e di svolgimento delle attività;
- redigono la relazione e la rendicontazione finale

## ***Responsabili di Laboratori, Palestre, Aule Speciali***

Collaborano con gli eventuali tecnici di laboratorio, stilano un regolamento e un calendario per l'utilizzazione della struttura di cui sono responsabili, sono consultati in caso di acquisti e di interventi di manutenzione.

## ***Commissioni di Istituto***

- Commissione Viaggi: Valerio Menato, Bovi Enrico, Simonetta Rensi
- Commissione elettorale: Valerio Menato, Cosimo Midea e Anna Mariani
- Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione: Dino Mascalzoni
  - Coordinatore Primo Soccorso: V. Vassanelli
  - Coordinatore Prevenzione Incendi : D. Ennio
  - Addetto Servizio Prevenzione e Protezione: F. Zaccheo
- Unità di Autovalutazione: coordinatrice Anna Graciotti  
Gruppo: Patrizio Del Prete, Alessandro Filippo, Alessandro Girelli, Dino Mascalzoni, Monica Ziviani, Roberta Spinelli
- Commissione PTOF: coordinatrice Anna Graciotti  
Gruppo: Unità di Autovalutazione integrata dalle docenti Lucia Rossi, Marisa Marconi, Paola Cuoghi, Katyuscia Nadalini, Eleonora Zandomeneghi

## *Elenco Coordinatori di Classe*

### *Sede di Verona*

<i>Classe</i>	<i>Coordinatore</i>
<i>1A</i>	Savoia
<i>1B</i>	Pantano
<i>1C</i>	Viscovi
<i>1D</i>	Di Carlo
<i>1E</i>	Bonamano
<i>1F</i>	Azzini
<i>1AFP</i>	Festa
<i>1BFP</i>	Rovito
<i>1CFP</i>	Cortese
<i>2A</i>	Lugoboni
<i>2B</i>	Baroni
<i>2D</i>	Pivetta
<i>2E</i>	Dalle Vedove
<i>2F</i>	Lunghini
<i>2G</i>	Vicentini
<i>2H</i>	Vittori
<i>2AFP</i>	Iacocca
<i>2BFP</i>	Marconi
<i>2CFP</i>	Paschetto
<i>3AE</i>	Bartolucci
<i>3BE</i>	Cozza
<i>3CE</i>	Ghiraldi
<i>3AS</i>	Scimone
<i>3ATS</i>	Pigozzi
<i>3AD</i>	Cammarata
<i>3ACFP</i>	Ferro
<i>3ASFP</i>	Colombari
<i>4AD</i>	Bonani
<i>4AE</i>	Ingoglia
<i>4ATS</i>	Zandomeneghi
<i>4BE</i>	Tinazzi
<i>4CE</i>	Kinzer
<i>4AS</i>	Filippo
<i>4EFP</i>	Zorzella
<i>4SFP</i>	Cirigliano
<i>5AD</i>	Adami
<i>5AE</i>	Barazzutti
<i>5AS</i>	Olivetto
<i>5BS</i>	Boifava
<i>5AT</i>	Zancanaro
<i>5BE</i>	Rossi

### ***Corso serale - Verona***

<b><i>Classe</i></b>	<b><i>Coordinatore</i></b>
<i>1ser</i>	Girelli
<i>2ser</i>	Rigoni
<i>3 ser</i>	Cordioli
<i>4 ser</i>	Oliani
<i>5 ser</i>	Zecchini

### ***Casa Circondariale - Montorio***

<b><i>Classe</i></b>	<b><i>Coordinatore</i></b>
<i>1M</i>	Valbusa
<i>2M</i>	Massagrande

### ***Sede Associata di Soave***

<b><i>Classe</i></b>	<b><i>Coordinatore</i></b>
<i>1ASo</i>	Nadalini
<i>1BSo</i>	Zandonà
<i>1CSo</i>	Ferro
<i>1AFPSo</i>	Canton
<i>2ASo</i>	Spadafora
<i>2BSo</i>	Verducci
<i>2CSo</i>	Barbera
<i>2AFPSo</i>	Pontieri
<i>3AESo</i>	Puntillo
<i>3BESo</i>	Molin
<i>3TSSo</i>	Ziviani
<i>3AfpSO</i>	Pileggi
<i>4AESo</i>	Castagnetti
<i>4ESSo</i>	Benvenuti
<i>5AESo</i>	Maggio
<i>5ESSo</i>	Spinelli

## ***LA NOSTRA OFFERTA FORMATIVA***

Presso il nostro Istituto si possono seguire due percorsi di studio diversi più un corso post diploma:

- 1. Un percorso quinquennale nell'ambito dell'Istruzione:  
Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità  
Alberghiera**
- 2. Un percorso triennale nell'ambito della Formazione:  
Operatore della Ristorazione**
- 3. Un quarto anno di specializzazione regionale post  
qualifica: Tecnico della Ristorazione**
- 4. Corso ITS: Corso biennale post diploma di alta formazione  
di: "Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione  
e il marketing delle produzioni agrarie, agroalimentari  
e agroindustriali - indirizzo commercio estero"**

## ***Il Profilo del Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera***

**1.1 Il Percorso di studi quinquennale**, nell'ambito dell'istruzione, si sviluppa in cinque anni articolato in due bienni ed in un quinto anno conclusivo (il secondo biennio è articolato in singole annualità per facilitare i passaggi tra diversi sistemi di istruzione e formazione).

**Il primo biennio** è uguale per tutte le articolazioni.

Le ore settimanali sono 32 per tutti i cinque anni e si suddividono in ore dell'**area generale culturale**, e in ore dell'**area di indirizzo professionalizzante**.

L'**area di istruzione generale** offre ai giovani la preparazione di base attraverso metodi che valorizzano l'apprendimento nei contesti formali, non formali ed informali; di conseguenza i risultati di apprendimento verranno valutati in termini non solo di conoscenze ma anche di abilità e competenze.

L'**area di indirizzo** permette l'acquisizione delle competenze spendibili nel lavoro e nella vita mettendo i diplomati in grado di assumere responsabilità nei processi di servizio e di collaborazione per la soluzione dei problemi.

Al termine del primo biennio (fine della seconda classe), lo studente dovrà scegliere il proprio percorso tra le seguenti articolazioni:

- Accoglienza turistica
- Enogastronomia
- Enogastronomia – opzione Prodotti dolciari industriali ed artigianali
- Servizi di sala e di vendita

Nell'articolazione **Accoglienza turistica**, il Diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela.

Nell'articolazione **Enogastronomia**, il Diplomato è in grado di intervenire nella produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; sa operare nel sistema produttivo, promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'opzione "**Prodotti dolciari artigianali e industriali**" il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.



Nell'articolazione **Servizi di sala e di vendita**, il Diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali funzionali all'amministrazione, produzione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.

Le tre articolazioni più l'opzione Prodotti dolciari, costituiscono orientamento e declinazione dell'unico indirizzo di Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera.

Il Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

### **Al termine del quinquennio**

Lo studente diplomato alla fine del percorso quinquennale è in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi.
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Il **diploma quinquennale** è titolo idoneo all'inserimento nel mondo del lavoro e alla prosecuzione degli studi sia in ambito post-secondario, in particolare nella formazione tecnica superiore, che presso qualunque facoltà universitaria.

# QUADRO ORARIO PERCORSO QUINQUENNALE

PRIMO BIENNIO		
Discipline	Orario settimanale	
	1° anno	2° anno
Italiano	4	4
Inglese	3	3
Storia	2	2
Matematica	4	4
Diritto ed economia	2	2
Sc. terra e biologia	2	2
Geografia	1	
Sc. Motorie e sportive	2	2
IRC o att. alternative	1	1
Fisica	2	
Chimica		2
Sc alimenti	2	2
Lab. Enogastronomia	2	2
Lab. Sala e vendita	2	2
Lab. Acc. Turistica	2	2
Seconda lingua straniera	2	2
Tot. Ore/settimana	33	32

## SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

Acc. Turistica	Orario sett		
Discipline	3	4	5
Italiano	4	4	4
Inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Sc. Motorie e sportive	2	2	2
IRC o att. alternative	1	1	1
Seconda lingua straniera	3	3	3
Sc. e cultura alim	4	2	2
Diritto e tecn amministrative	4	6	6
Tecn. Comunicaz.	-	2	2
Lab. Acc. Turistica	6	4	4

ENOGASTRONOMIA	Orario sett		
Discipline	3	4	5
Italiano	4	4	4
Inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Sc. Motorie e sportive	2	2	2
IRC o att. alternative	1	1	1
Seconda lingua straniera	3	3	3
Sc. e cultura alim	4	3	3
Diritto e tecn amministrative	4	5	5
Lab. Cucina	6	4	4
Lab. Sala e vendita	-	2	2

SALA E VENDITA	Orario sett		
Discipline	3	4	5
Italiano	4	4	4
Inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Sc. Motorie e sportive	2	2	2
IRC o att. alternative	1	1	1
Seconda lingua straniera	3	3	3
Sc. e cultura alim	4	3	3
Diritto e tecn amministrative	4	5	5
Lab. Cucina	-	2	2
Lab. Sala e vendita	6	4	4

Enog.: Opzione Prodotti dolciari	Orario sett		
Italiano	4	4	4
Inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Sc. Motorie e sportive	2	2	2
IRC o att. alternative	1	1	1
Seconda lingua straniera	3	3	3
scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microb.prodotti alimentari	3	3	3
Diritto e tecn amministrative	-	2	2
lab. serv. enog.- settore pasticceria	9	3	3
anal. e controlli chim. prodotti alimentari	-	3	2
tecniche di org. e gestione dei processi produttivi	2	3	4

## ***Il Profilo dell' Operatore della Ristorazione***

1. **Il percorso di studi triennale, nell'ambito della formazione**, è articolato in un biennio ed un terzo anno conclusivo.

Alla fine del secondo anno l'alunno può scegliere fra due specializzazioni:

- a) **Preparazione pasti**
- b) **Servizi di sala e bar**

Il **diploma di qualifica** triennale, rilasciato dalla Regione Veneto, è titolo idoneo per l'inserimento nel mondo del lavoro e per la prosecuzione degli studi nell'istruzione, previa valutazione delle competenze acquisite (passaggi fra sistemi).

L' Operatore della Ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità circoscritte a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività.

La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.

In ottemperanza al D.M. n. 9 del 2 gennaio 2010, al termine del biennio, sia del percorso di istruzione che di quello di formazione, l'Istituto rilascia una Certificazione delle Competenze, in relazione all'obbligo scolastico, agli studenti che:

- terminano il biennio,
- lasciano la scuola
- hanno compiuto 18 anni.

# QUADRO ORARIO PERCORSO TRIENNALE REGIONALE

PRIMO BIENNIO		
Discipline	Orario settimanale	
	1° anno	2° anno
Italiano	4	3
Inglese	2	2
Storia	1	1
Matematica	3	3
Informatica		1
Diritto	1	1
Sc. naturali	2	
Sc. Motorie	2	2
IRC o att. alternative	1	1
Principi alimentazione	2	2
Lab. Cucina	3	3
Lab. Pasticceria	3	3
Lab. Sala	3	3
Lab. Bar	3	3
Cultura del Territorio	2	2
Seconda lingua straniera		2

## TERZO ANNO

<b>Preparazione pasti</b>	
Discipline	Orario sett
Italiano	4
Inglese	2
Storia	1
Matematica	2
Informatica	1
Sc. Motorie	1
IRC o att. alternative	1
Seconda lingua straniera	2
Principi alimentazione	2
Lab. Cucina	12
Amministrazione alberghiera	3
Sicurezza sul lavoro	1

<b>Sala-bar</b>	
Discipline	Orario sett
Italiano	4
Inglese	2
Storia	1
Matematica	2
Informatica	1
Sc. Motorie	1
IRC o att. alternative	1
Seconda lingua straniera	2
Principi alimentazione	2
Lab. Sala	12
Amministrazione alberghiera	3
Sicurezza sul lavoro	1

# **QUADRO ORARIO**

## **PERCORSO REGIONALE POST QUALIFICA**

### **QUARTO ANNO**

## **TECNICO DELLA RISTORAZIONE**

Dopo il conseguimento del Diploma di Qualifica Professionale (Corso triennale) **solo** gli studenti in possesso di tale qualifica possono iscriversi al quarto anno della Formazione Professionale che si conclude con il conseguimento del Diploma di Tecnico della Ristorazione.

<b>CUCINA</b>	<b>Orario sett</b>
<b>Discipline</b>	
Italiano	2
Inglese	2
Diritto	1
Matematica e Informatica	2
IRC	1
Tecnica della Comunicazione	1
Orientamento all'autoimprenditorialità	2
Alimentazione	1
Lab. Servizi Cucina	9
Sicurezza sul lavoro e HACCP	1
Stage	330 annue

<b>SALA_ BAR</b>	<b>Orario sett</b>
<b>Discipline</b>	
Italiano	2
Inglese	2
Diritto	1
Matematica e Informatica	2
IRC	1
Tecnica della Comunicazione	1
Orientamento all'autoimprenditorialità	2
Tedesco	1
Lab. Servizi Sala	9
Sicurezza sul lavoro e HACCP	1
Stage	330 ore annue

**Il Tecnico della Ristorazione** può specializzarsi in Tecnico della Cucina o Tecnico di Sala Bar.  
**Il Tecnico di cucina** è in grado di:

1. Gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto
2. Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione
3. Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento
4. Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente
5. Predisporre menù in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto
6. Curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative

**Il Tecnico dei servizi di sala e bar è in grado di:**

- 1 Condurre le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto
- 2 Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione
- 3 Identificare le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento
- 4 Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente
- 5 Predisporre il servizio in relazione agli standard aziendali, alle esigenze della clientela ed alle nuove mode/tendenze
- 6 Curare il servizio distribuzione pasti e bevande formulando proposte di prodotti adeguate per tipologia di abbinamento e momento della giornata

## ***OBBLIGO DI FORMAZIONE ADDETTI SETTORE ALIMENTARE***

Il possesso dei titoli di studio, rilasciati da un Istituto Professionale Alberghiero, consente di ritenere assolto l'obbligo di partecipare al corso di Formazione degli addetti del settore alimentare (ex libretti sanitari) - Legge regionale 2/2013, art. 5 cui trattasi per i due anni successivi al loro conseguimento:

- Diploma di qualifica triennale- Operatore di Cucina
- Diploma di qualifica triennale – Operatore di Sala
- Diploma quinquennale di Stato – Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

## *Corso ITS post diploma*

La figura professionale è: **“Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali–indirizzo commercio estero”**.

Il Tecnico superiore opera per organizzare e gestire sia il controllo qualitativo dei processi e dei prodotti della filiera, garantendone la conformità agli standard nazionali e comunitari, sia la valorizzazione dei prodotti e dei beni naturali. Valida il processo e le funzionalità degli impianti. Analizza la domanda dei mercati emergenti e propone soluzioni innovative per il marketing dei prodotti “Made in Italy”. Gestisce le attività connesse alla promozione dei prodotti di filiera e del territorio nonché alla fidelizzazione della clientela.

Sovrintende alle pratiche doganali e alla redazione della documentazione d’accompagnamento merci.

La durata del corso è di due anni.

Sono previste 1.800 ore di attività:

- 900 ore di attività didattiche quali lezioni frontali, esercitazioni e visite aziendali;
- 900 ore di stage in azienda, suddivise in 300 ore al primo anno e 600 ore al secondo anno.

La frequenza è obbligatoria.

Per l’accesso all’esame finale e al conseguimento del titolo è necessaria una frequenza per almeno l’80% del monte ore complessivo.

# ***INFORMATICA E TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE***

## **Informatica e didattica**

L'Istituto ha tra i principali obiettivi quello di aumentare le competenze digitali degli studenti attraverso un utilizzo consapevole e collaborativo delle tecnologie informatiche. L'utilizzo di software liberi (LibreOffice, GeoGebra, Cmaps, ...) in tutti i laboratori informatici permette di:

- **ridurre il digital divide**, consentendo a tutti di utilizzare gli stessi programmi liberamente scaricabili dalla rete;
- **perseguire gli obiettivi di inclusione**, consentendo a tutti anche agli studenti con pc obsoleti di utilizzare i programmi presenti a scuola;
- **educare alla legalità**, spiegando loro l'importanza per le istituzioni pubbliche e le aziende private di possedere le licenze d'uso dei programmi utilizzati se non sono software liberi;
- **insegnare la libertà di pensiero**, in modo che non si sentano costretti ad utilizzare certi programmi solo perché lo utilizzano quasi tutti;
- **educare alla condivisione**, perché i software liberi sono patrimonio di tutti

La **piattaforma di e-learning Moodle** dell'Istituto consente ai docenti di organizzare e fornire materiale on-line agli studenti che possono a loro volta consegnare i compiti tramite internet. Tenuto conto che molti studenti posseggono uno smartphone o un tablet e grazie alla connessione WiFi, ove presente, è possibile potenziare la didattica in modalità BYOD (Bring Your Own Device).

Inoltre, mediante l'utilizzo delle Google Apps for Education, è possibile anche in aula implementare sia il cooperative-learning che il peer-tutoring nella fruizione e nella produzione di materiale didattico.

In alcune classi dell'Istituto si stanno sperimentando queste modalità di lavoro sia per potenziare la didattica e l'apprendimento disciplinare sia per perseguire la competenza chiave di imparare ad imparare.

L'utilizzo delle tecnologie informatiche da parte degli studenti, anche in modalità WiFi, permette di personalizzare il percorso di lavoro, favorendo la centralità dell'alunno e facilitando l'inclusione e l'aggregazione nel rispetto delle diverse abilità, caratteristiche e uniche per ciascun alunno.



## **Informazione e Comunicazione**

La comunicazione è la chiave per ottenere la partecipazione sia degli studenti che delle famiglie. È per questo motivo che l'Istituto si è dotato di diversi canali di comunicazione istituzionali: sito web su dominio.gov.it e registro elettronico. Dal sito web è possibile accedere a tutte le circolari e le news della scuola oltre che alla sezione di Amministrazione trasparente e Albo on-line.

Famiglie e studenti possono accedere al registro elettronico per visionare voti, assenze e comunicazioni personali.

Tutte le attività e le manifestazioni speciali vengono pubblicizzate sul sito web e sui principali social network come Facebook, YouTube, Google+, Twitter e Pinterest.

È in fase di avvio il progetto di Segreteria digitale per la dematerializzazione dei documenti e per la gestione delle informazioni in un sistema integrato.

## ***LA DIDATTICA***

Nell'Istituto, accanto alle forme tradizionali della didattica, viene dato ampio spazio e maggiore importanza alle forme più innovative ed in coerenza con la Riforma, nell'ottica del miglioramento continuo dell'offerta formativa.

### ***Didattica Laboratoriale***

La didattica laboratoriale nasce dall'esigenza di promuovere negli studenti competenze più complesse, tipiche di una cultura moderna, che riguardano il prendere decisioni in condizioni di incertezza, il relazionarsi con culture diverse, l'orientarsi in un mondo confuso, l'essere attrezzati in relazione all'acquisizione e alla gestione del sapere, possedere un pensiero progettuale.

Il laboratorio :

- risponde ai bisogni dello studente consentendogli di praticare le competenze che lo abilitano all'essere cittadino (organizzazione di un gruppo di lavoro, assegnazione e assunzione di un compito di realtà, definizione di un prodotto legato al compito di realtà)
- facilita l' "imparare facendo" anche nelle discipline teoriche
- permette di acquisire un metodo di lavoro personale
- valorizza tutti i tipi di intelligenza.

Il laboratorio si struttura nella prospettiva della ricerca, permette di sperimentare attività didattiche che uniscono pratiche sperimentali, ricerca di modelli e condivisione di teorie.

Privilegia l'essere protagonista degli studenti nello svolgimento di compiti che richiedono la progettazione dell'esperimento, sotto la guida dell'insegnante, e la sua validazione.

### ***Stage e Alternanza Scuola-Lavoro***

Un ideale itinerario in cui parte significativa è riservata alla didattica laboratoriale non può che vedere l'attuazione di momenti di verifica basati su impegni professionali esterni all'istituto presso strutture specializzate nella ristorazione e nella accoglienza. Ovviamente l'apprendimento dovrà scaturire anche a partire da queste esperienze lavorative per arrivare con un percorso inverso anche a riflessioni di tipo teorico.

Il nostro Istituto è fortemente impegnato a favorire nei giovani l'esperienza del "vissuto professionale", che possa motivarli ad uno studio migliore, con periodi di stage aziendali nel settore della ristorazione (tradizionale e collettiva), dell'agroalimentare, dell'enologia, del bar, della gastronomia e del settore turistico alberghiero.

In tal modo si cerca di colmare il divario oggi esistente tra la formazione offerta dalla scuola secondaria e quella richiesta dal mondo del lavoro

La Riforma pone l'accento sull'efficacia formativa delle esperienze lavorative e valorizza la metodologia dell'alternanza scuola-lavoro che mira a far maturare, in una realtà produttiva esterna, alcune competenze previste dai Profili educativi culturali e professionali dei corsi di studio.

L'Alternanza nasce dal rapporto costante con i processi produttivi presenti nel territorio, nella consapevolezza che la qualità della formazione degli studenti venga elevata da esperienze formative significative realizzate presso le imprese, pertanto essa viene realizzata grazie ad una co-progettazione fra Scuola e territorio.

Nel corrente anno scolastico la previsione è di realizzare un sistema di alternanza scuola-lavoro che, in continuità con l'attività finora svolta dall'Istituto, assicuri la piena acquisizione delle competenze tecnico- pratiche previste dalle vigenti linee guida.

L'Istituto organizza pertanto diversi percorsi come da prospetto seguente:

<i>Classi Quinquennio</i>	<i>Stage</i>	<i>Percorso ASL</i>
Terze		140 ore di cui 20 di attività preparatoria e 120 ore di tirocinio formativo extracurricolare nelle aziende
Quarte		Tirocini extracurricolari di 168 ore

<i>Classi Triennio</i>	<i>Stage</i>	<i>Percorso ASL</i>
Seconde	80 ore stage aziendale curriculare	
Terze	160 ore stage aziendale curriculare	
Quarte	330 ore stage aziendale curriculare	

Per gli studenti disabili vengono organizzati percorsi personalizzati di tirocini formativi presso aziende accoglienti e strutture pubbliche.

### *Manifestazioni esterne*

Si pone come particolarmente rilevante per l'Istituto la partecipazione a manifestazioni esterne, presso Enti Pubblici e Associazioni onlus, e a quelle manifestazioni che, in attinenza all'indirizzo formativo, risulteranno utili anche per evidenziare:

- i cambiamenti avvenuti nei settori professionali
- le novità e le specializzazioni introdotte nei servizi di settore
- le nuove linee tecnico-commerciali nell'organizzazione delle strutture ristorative e alberghiere
- le nuove modalità organizzative degli addetti a questi servizi.

L'Istituto nel valutare l'adesione alle iniziative speciali tiene conto di :

- parere della FSOE addetta ai rapporti col territorio;
- la dimensione delle prestazioni richieste in relazione alle possibilità tecnico professionali dell'istituto;
- gli elementi di possibilità di apprendimento che derivano per gli studenti dalla partecipazione all'iniziativa;
- l'assenza di carattere lucrativo dell'iniziativa (sia diretto che indiretto);
- la possibilità di sponsorizzazione dell'Istituto da parte dell'ente organizzatore dell'iniziativa;
- la presenza di importanti elementi di responsabilità sociale;
- l'assenza di qualsiasi coinvolgimento in eventi direttamente od indirettamente riconducibili a partiti politici.

La preparazione delle manifestazioni avviene attraverso diverse fasi successive: il docente con incarico FSOF, accertata la valenza didattica e formativa della manifestazione, il ruolo degli studenti, la serietà e l'affidabilità del committente:

- raccoglie le richieste e le vaglia insieme alla Dirigenza;
- individua i docenti e le classi adatte alla richiesta della committenza;
- incontra il gruppo di lavoro e sovrintende i lavori di preparazione;
- si accerta che la preparazione degli allievi sia finalizzata alla manifestazione specifica;
- sovrintende l'effettiva realizzazione della manifestazione;
- porta il resoconto alla Dirigenza.

Alle manifestazioni speciali partecipano le classi terze, le classi quarte e quinte in alternanza scuola-lavoro e le classi seconde e terze IeFP.

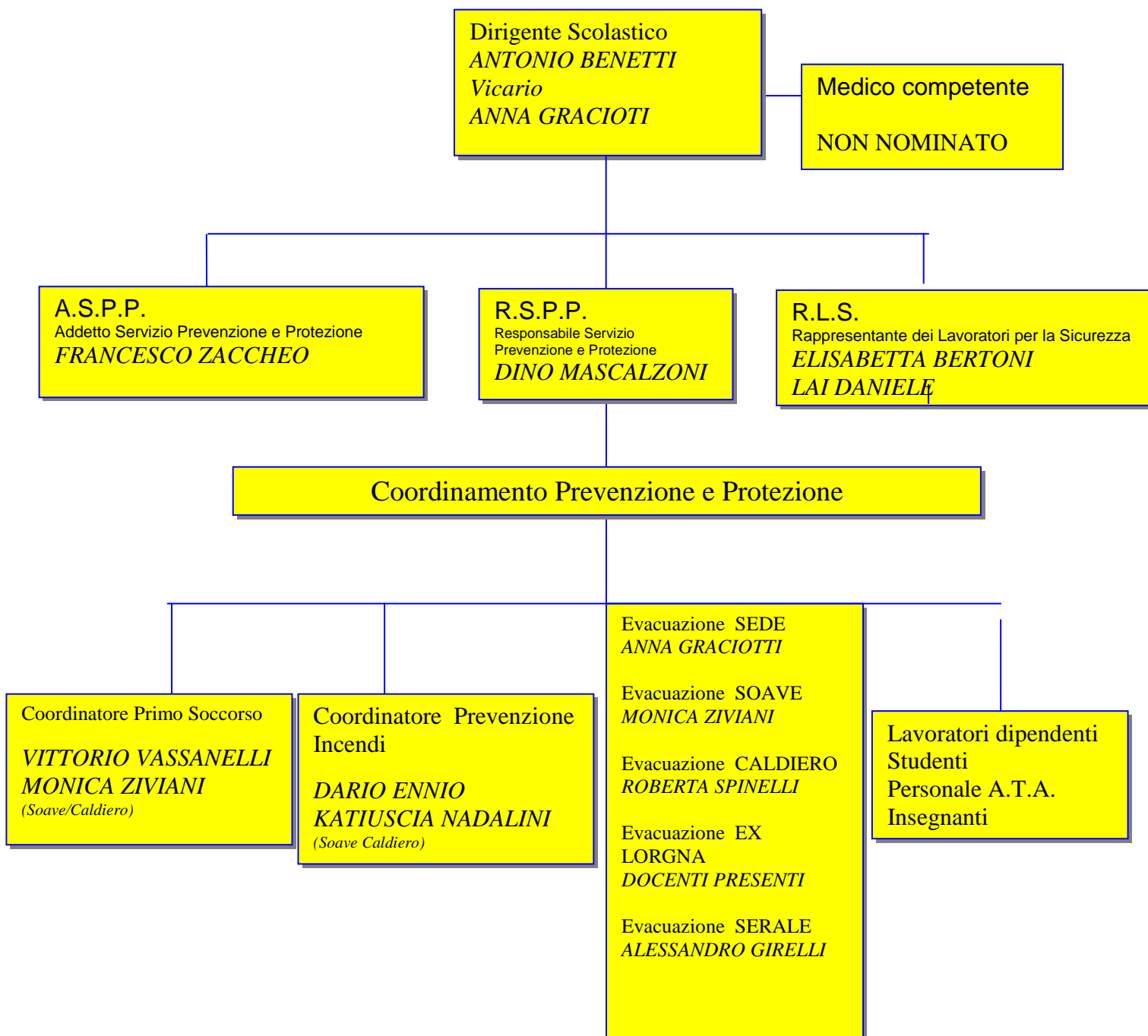
Il responsabile è il docente incaricato di FSOF ma sono coinvolti anche i docenti tecnico-pratici, gli assistenti tecnici i collaboratori scolastici e gli assistenti amministrativi

Al fine di una opportuna e precisa organizzazione viene realizzata una calendarizzazione delle attività operando una prima classificazione tra manifestazioni ricorrenti e manifestazioni occasionali.

## ***SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE*** ***(S.P.P)***

L'educazione alla sicurezza è un tema molto sentito nel nostro Istituto e pensiamo che l'informazione e la formazione siano lo strumento principale, per prevenire ed evitare situazioni rischiose per gli allievi e per il personale. L'informazione è rivolta a tutte le persone che, per i più svariati motivi accedono all'interno degli edifici scolastici (allievi, genitori durante i colloqui, personale supplente, esperti che supportano progetti didattici, ecc.) per far conoscere i comportamenti sicuri e le procedure da adottare in situazioni di emergenza. Le attività programmate dall'Istituto prevedono diverse fasi, che coinvolgono, a tutti i livelli "coloro" che frequentano la scuola. In ragione dell'entrata in vigore del Decreto Legislativo n. 81 del 09.04.2008 "Norme generali di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro" e del successivo aggiornamento del 03.08.2009 Decreto Legislativo n. 106. Il Servizio di Prevenzione e Protezione dell'Istituto "A. Berti" cura la sicurezza in generale, gli interventi organizzativi e ne verifica l'attuazione nelle vari sedi.

Il documento DVR è alla sua quinta revisione.



## OBIETTIVI e COMPORTAMENTI

Riconoscere ed evitare i rischi connessi allo svolgimento delle attività quotidiane e specifiche; Maturare comportamenti responsabili; Garantire l'incolumità propria e altrui; Maturare comportamenti adeguati e razionali anche in situazioni di emergenza; Non correre nei corridoi, scale, laboratori ecc. Non spiccare salti dai gradini delle scale; Evitare scherzi che possono creare pericolo; Non ingombrare con oggetti inutili i pavimenti, le vie di esodo, gli atri, le uscite, le scale; Evitare di camminare rasenti i muri dei corridoi: l'apertura improvvisa delle porte potrebbe causare danni; Non sporgersi dalle finestre; Sistemare banchi e sedie in modo da facilitare l'esodo; Non rimuovere o danneggiare i cartelli segnalatori; Riferire agli insegnanti immediatamente le cause di pericolo rilevate; Non togliere o superare le barriere che bloccano il passaggio in aree pericolose; Disinfettare immediatamente ogni ferita o taglio.

## GENITORI

Una situazione delicata per la gestione delle emergenze è il ricevimento genitori. È importante che i genitori prendano attenta visione delle piantine esposte nei corridoi: in caso di emergenza dovranno seguire il percorso indicato. Si fa presente che nell'Istituto sono adottate le sotto elencate linee di comportamento da assumere per prevenire incidenti o da mettere in pratica in caso di evento specifico. In tutte le sedi dell'Istituto sono posizionate delle planimetrie che illustrano il Piano di evacuazione e il percorso da seguire per raggiungere la zona di sicurezza esterna in caso di emergenza. Detto Piano è ben noto a tutto il personale in servizio e viene fatto conoscere agli allievi tramite la formazione e le prove di evacuazione. Si ritiene indispensabile che anche il personale supplente ne prenda attenta visione. Lo stesso dicasi per gli esperti, che occasionalmente, frequentano i diversi plessi dell'Istituto.

## COMPORTAMENTI IN CASO D'INCENDIO

Il personale incaricato provvede ad attivare il segnale di allerta e poi dà inizio all'evacuazione dall'edificio, provvede a chiudere acqua, luce e gas; Mantenere la calma; Raggiungere senza correre le zone di sicurezza esterne, seguendo il percorso previsto per la zona in cui vi trovate (vedere le piantine dell'edificio); Non soffermarsi a raccogliere oggetti, ma aiutare i diversamente abili ed i più impacciati; Non correre, ma camminare spediti; Se l'incendio si è sviluppato in classe uscire subito chiudendo la porta; Se l'incendio si è sviluppato fuori dalla classe ed il fumo rende impraticabili scale e corridoi chiudere bene la porta, sigillando le fessure con panni possibilmente bagnati; Aprire le finestre e cercare rifugio il più lontano possibile dall'incendio e chiedere soccorso; Se il fumo non permette di respirare, filtrare l'area con un fazzoletto, meglio se bagnato e sdraiarsi sul pavimento perché il fumo tende a salire verso l'alto.

## COMPORTAMENTI IN CASO DI TERREMOTO

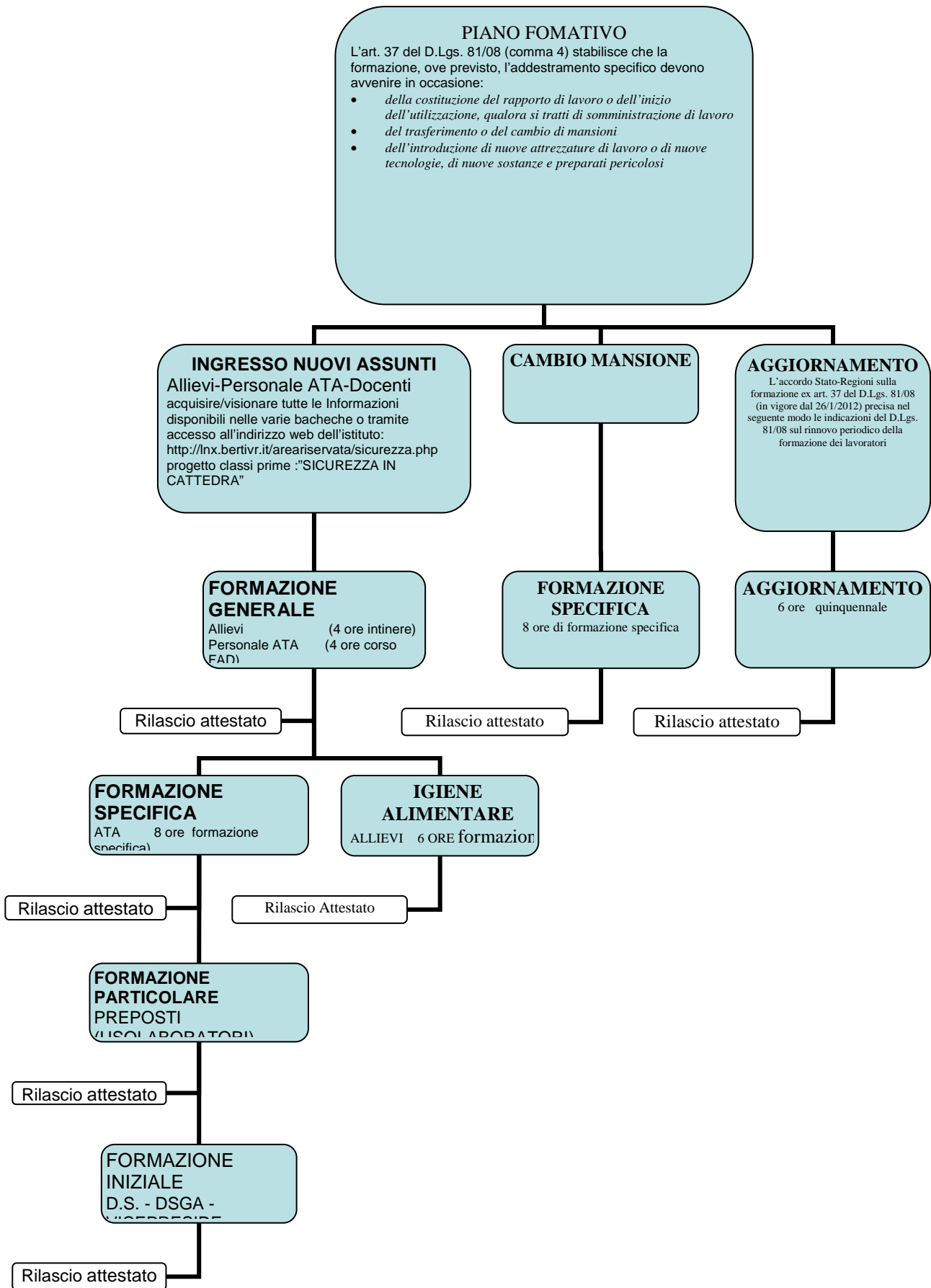
Mantenere la calma e non precipitarsi fuori; Non avvicinarsi alle finestre; Ricordarsi che durante un terremoto le scale sono pericolose; All'interno allontanarsi da scaffali, lampadari, scale; All'esterno da grosse piante, lampioni, insegne; Disporsi sotto i banchi; Ascoltare le istruzioni degli insegnanti. Dopo scosse particolarmente forti, gli alunni minorenni potranno uscire anticipatamente dalla scuola solo con la presenza di un genitore o parente stretto (nonni, fratelli maggiorenni zii). Per la sicurezza del minore è fatto divieto affidare altri alunni a persone diverse da quelle indicate.

#### SEZIONE IV - FORMAZIONE, INFORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

Nel rispetto dell'articolo 36 - Informazione ai lavorator-i e dell'articolo 37 - Formazione dei lavoratori e dei loro rappresentanti- il Dirigente provvede affinché ciascun lavoratore riceva una adeguata informazione:

- a) sui rischi per la salute e sicurezza sul lavoro connessi alla attività della impresa in generale;
- b) sulle procedure che riguardano il primo soccorso, la lotta antincendio, l'evacuazione dei luoghi di lavoro; c) sui nominativi dei lavoratori incaricati di applicare le misure di cui agli articoli 45 e 46;
- d) sui nominativi del responsabile e degli addetti del servizio di prevenzione e protezione.

Informazione e formazione all'inizio dell'anno scolastico degli alunni nelle singole classi, (con particolare attenzione alle classi prime), del personale ATA e dei Docenti. Rilascio attestato di formazione.





## **SOMMINISTRAZIONE FARMACI**

Le situazioni ammesse sono quelle che non richiedono competenze specifiche di tipo sanitario né l'esercizio di discrezionalità tecnica. In ogni caso è previsto che la scuola debba acquisire richiesta formale dei genitori e certificazione medica, attestante lo stato di malattia dell'alunno, con la prescrizione specifica dei farmaci da assumere, che specifichi modalità, tipo di somministrazione, posologia e regole di conservazione.

## **SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI**

Il percorso formativo degli studenti dell'I.P.S.E.O.A. Berti prevede materie teoriche, tecnica e pratiche operative, in cui vengono trattate le tematiche relative all'igiene professionale, alle possibili contaminazioni alimentari, alle corrette norme igieniche per prevenirle, come pure nozioni di base della sicurezza del lavoro. L'informazione e formazione ricevuta in aula viene poi applicata nella pratica in laboratorio. al personale scolastico che lavora a contatto con gli alimenti ( insegnanti di laboratorio , magazzinieri ,aiutanti tecnici) in ottemperanza alla legge n 2 del 19 marzo 2013 “Norme di semplificazione in materie di igiene, medicina del lavoro sanità pubblica e disposizioni per il settore sanitario” e in ottemperanza all'articolo 5 della L.R. 18 agosto 2005 n 21 : “gli operatori della produzione , preparazione , somministrazione e distribuzione degli alimenti devono ricevere adeguata preparazione igienico sanitaria prima dell'inizio dello svolgimento dell'attività lavorativa ed essere aggiornati con periodicità”; riceverà formazione specifica e continua in relazione al sistema HACCP , alle sue metodologie di monitoraggio e di raccolta dati , al proprio ruolo e responsabilità all'interno del sistema stesso.

## **FUMO**

In tutti i locali scolastici e nelle pertinenze è severamente vietato fumare ( sigarette elettroniche comprese). **Decreto legge 12 settembre 2013, n. 104** i trasgressori sono soggetti alla sanzione amministrativa del pagamento di una somma da € 27,5a € 275,00

## **IL SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE**

Si occupa durante l'anno scolastico:

Prove di evacuazione; Riunioni informative per tutto il personale; Riunione annuale sulla sicurezza; Corsi di formazione e di aggiornamento, antincendio e primo soccorso per docenti, personale ATA e amministrativo, allievi maggiorenni; Messa in sicurezza degli ambienti in base alla normativa in materia di sicurezza nella scuola D.Lgs.81/08; Relazione tecnica dei diversi plessi. Aggiornamento Documento Valutazione dei Rischi (DVR)

# ***SERVIZI PER LO STUDENTE***

## ***Attività di recupero***

Le attività di recupero costituiscono parte ordinaria e permanente del POF e in esse rientrano gli interventi di sostegno. Vengono realizzate in vari periodi dell'anno scolastico e sono tendenzialmente finalizzate alla prevenzione e al recupero tempestivo delle carenze rilevate.

Ai sensi della normativa citata alle famiglie è data facoltà di esonerare gli alunni dalle attività di recupero che si svolgono in orario aggiuntivo, ma non alle prove di verifica che restano un obbligo per tutti gli studenti. Alle famiglie vengono comunicati tempi, modalità ed esiti delle verifiche.

**Modalità di recupero.** Per evitare il più possibile l'accumulo di insufficienze e favorire il recupero nel momento della loro emersione, le attività di recupero da attuarsi durante tutto l'arco dell'anno, prevedono interventi differenziati:

- Effettuazione di **corsi di recupero in orario aggiuntivo**. I corsi, che hanno una durata di 8 – 10 ore, possono essere organizzati corsi per classi parallele.
  
- Attivazione della “**pausa didattica**” o “**recupero in itinere**”, periodo in cui il docente attiva diverse strategie didattiche:
  - ✓ sviluppo di argomenti mirati
  - ✓ schede di lavoro con correzione immediata fatta durante le lezioni anche attraverso la partecipazione degli studenti stessi
  - ✓ organizzazione di gruppi di livello con svolgimento di attività diversificate.
  
- Realizzazione di **sportelli “help”**: dietro appuntamento, singoli alunni o piccoli gruppi chiedono il recupero di argomenti ben definiti.
  
- **Studio individuale** con indicazioni di studio e lavori ed esercizi individualizzati.

## *Servizi di Supporto*

### *Orientamento e accoglienza*

Le attività di accoglienza ed orientamento sono indispensabili per formare i giovani studenti e metterli in grado di operare scelte consapevoli e ponderate.

Il servizio è finalizzato :

- a supportare gli allievi nel percorso della conoscenza di sè, della scuola e del mondo del lavoro
- a facilitare i processi di scelta.

Le diverse attività vedono coinvolti: un docente con incarico di FSOF, i collaboratori del DS, docenti a vario titolo.

#### **Orientamento in entrata:**

- per le nuove iscrizioni
  - presentazione dell'Istituto presso le scuole medie
  - realizzazione giornate scuola aperta
  - visite guidate dell'Istituto su richiesta
  - "Un giorno al Berti" in cui la famiglia chiede che lo studente nuovo iscritto possa trascorrere qualche ora presso i laboratori dell'Istituto
- per le classi prime
  - colloqui di riorientamento con studenti e famiglie
- per le classi seconde
  - un incontro sul processo di scelta
  - un incontro sulla presentazione delle diverse articolazioni
  - colloqui individuali
- per gli alunni diversamente abili e le loro famiglie
  - colloqui individuali
  - inserimento nei laboratori per uno o due giorni
- per gli alunni provenienti dai CSF in base al DPE 275/ 00 sul passaggio tra sistemi:
  - colloqui individuali con studenti e famiglie
- per gli alunni provenienti da altre Istituzioni scolastiche:
  - colloqui individuali con studenti e famiglie

#### **Orientamento in uscita:**

- incontri con esperti dell'Università
- incontri formativi sul mondo del lavoro
- incontri informativi sull'Università

## *Le Attività di Integrazione*

L'integrazione è un fatto educativo e didattico che rappresenta l'obiettivo permanente di ogni attività didattica, pertanto essa è un processo attivo che coinvolge tutti i componenti di una comunità e tutti gli elementi di un contesto, e comprende diversi bisogni educativi:

- Diverse abilità
  - Disabilità intellettiva e ritardo mentale
  - Disabilità motorie e sensoriali
- Disturbi dell'apprendimento
- Disturbi generalizzati dello sviluppo
- Disturbi emozionali e comportamentali
- Differenze sociali e culturali
- Malattie fisiche
- Altre condizioni di difficoltà più o meno transitorie

### *L'integrazione degli alunni diversamente abili*

L'Istituto si propone di consentire a ciascuno lo sviluppo delle proprie potenzialità attraverso percorsi individualizzati e personalizzati.

Il raggiungimento di tale obiettivo richiede il coinvolgimento di tutto il personale della scuola favorendo così, sia la crescita dei singoli soggetti sia quella dell'istituzione scuola nel suo complesso.

Agli alunni certificati ai sensi della legge 104/92 sono garantite le attività di sostegno mediante l'assegnazione di docenti specializzati (insegnanti di sostegno) alle classi in cui gli studenti sono inseriti e una attenzione particolare al momento della formazione delle classi.

Per ciascuno degli alunni con handicap la scuola, in collaborazione con la famiglia e con gli specialisti del servizio territoriale, predispone un apposito "Piano Educativo Individualizzato" (PEI), che comprende la scelta degli obiettivi, delle metodologie e delle strategie che si vogliono adottare per valorizzare le risorse dell'alunno.

I percorsi formativi attuabili per gli alunni certificati si riconducono essenzialmente a due tipologie:

- Programmazione riconducibile agli obiettivi minimi previsti dai programmi ministeriali, che porta all'acquisizione del diploma (art.15 comma 3 dell'O.M. n.90 del 21/05/2001)
- Programmazione differenziata, che porta all'acquisizione di un attestato di frequenza (art.15 comma 5 dell'O.M. n.90 del 21/05/2001)

Nel corso dell'iter scolastico il Consiglio di Classe può ritenere che "l'allievo abbia di fatto raggiunto un livello di apprendimento conforme agli obiettivi didattici previsti dai programmi, o, comunque, ad essi globalmente corrispondenti" (Cons. Stato, parere n.348 del 1991, paragrafo 2, a).

Presso l'Istituto è istituito il Gruppo di studio e di lavoro di Istituto.

## ***I Disturbi specifici di apprendimento ( misure compensative e dispensative )***

Con l'acronimo DSA si indicano specifici disturbi dell'apprendimento: dislessia, discalculia , disgrafia e disortografia.

In conformità a quanto disposto dalla Legge 8 ottobre 2010, n. 170 - Nuove norme in materia di disturbi specifici di apprendimento in ambito scolastico- l'Istituto adotta il Piano Didattico Personalizzato per ogni alunno che presenta relazione per DSA.

## ***I Bisogni Educativi Speciali (BES)***

La Direttiva ministeriale del 27 dicembre 2012 “*Strumenti di intervento per alunni con Bisogni Educativi Speciali e organizzazione territoriale per l'inclusione scolastica*“ precisa succintamente che: “L'area dello svantaggio scolastico è molto più ampia di quella riferibile esplicitamente alla presenza di deficit. In ogni classe ci sono alunni che presentano una richiesta di *speciale attenzione* per una varietà di ragioni:

- svantaggio sociale e culturale
- disturbi specifici di apprendimento e/o disturbi evolutivi specifici
- difficoltà derivanti dalla non conoscenza della cultura e della lingua italiana perché appartenenti a culture diverse”.

L'utilizzo dell'acronimo BES sta quindi ad indicare una vasta area di alunni per i quali il principio della personalizzazione dell'insegnamento, sancito dalla Legge 53/2003, va applicato con particolari accentuazioni in quanto a peculiarità, intensività e durata delle modificazioni.

I consigli di Classe identificano gli studenti con BES ed attivano, in accordo con le famiglie, percorsi personalizzati con misure compensative e dispensative.

## ***L' integrazione degli alunni non italofoeni***

Le attività di integrazione per gli alunni stranieri sono finalizzate a:

- migliorare le competenze linguistiche degli allievi stranieri
- diminuire la dispersione scolastica degli studenti stranieri in modo da permettere il conseguimento almeno di un diploma di qualifica.
- favorire l'instaurarsi di un clima di accoglienza nella classe e a scuola
- promuovere le relazioni e la comunicazione con la famiglia immigrata
- promuovere approcci didattici interculturali.

L'Istituto organizza corsi di sostegno linguistico di primo e secondo livello

I corsi di sostegno di primo livello:

- sono destinati agli alunni di recente o recentissima immigrazione
- si svolgono tramite un corso intensivo

I corsi di sostegno di secondo livello:

- sono destinati agli studenti che hanno una maggiore padronanza della lingua.

## *La Valorizzazione delle Eccellenze*

L'Istituto si propone di coltivare i talenti e di garantire agli alunni capaci e meritevoli occasioni per sviluppare il loro potenziale.

Pertanto prevede:

- diversi momenti di approfondimento nel percorso scolastico;
- l'organizzazione di corsi che approfondiscono le tematiche affrontate in classe;
- gli incontri con personalità del mondo delle professioni, dell'imprenditoria e della ricerca
- la partecipazione a concorsi nazionali ed internazionali;
- l'organizzazione delle attività di orientamento post-diploma;
- le collaborazioni con istituzioni culturali, scientifiche e col mondo produttivo di settore.

## *Attività per il benessere della persona*

L'Istituto è impegnato da diversi anni nella promozione dello star bene a scuola, avendo condiviso la filosofia della scuola promotrice di salute.

Di conseguenza organizza una serie di attività condotte dai docenti in stretta collaborazione con gli specialisti delle strutture pubbliche del territorio.

Le attività sono svolte in orario curricolare:

- per consentire a questi contenuti di penetrare nelle diverse discipline
  - per sottolineare l'unitarietà del sapere
  - per rendere più significativo il percorso scolastico
  - per stabilire un contatto non esclusivamente scolastico fra allievi e docenti
- Classi del biennio:
    - Prevenzione al bullismo
    - Formazione per i rappresentanti degli studenti delle classi prime finalizzato alla consapevolezza del ruolo di rappresentante
    - Prevenzione alle dipendenze da droghe, fumo e alcol: incontri condotte da esperti del SERT
    - Sicurezza personale e nuove dipendenze
    - Educazione all'affettività : incontri per le classi seconde
  - Classi dalla terza alla quinta:
    - Educazione alimentare (classi quarte)
    - Prevenzione dell'alcolismo
    - Prevenzione malattie sessualmente trasferibili
    - I Comportamenti virtuosi: la cultura del dono.
    - Incontri con gli operatori dell'AVIS e dell'AIDO
    - Incontri per la donazione di cellule staminali emopoietiche

## ***IL RAPPORTO SCUOLA-FAMIGLIA***

L'Istituto ritiene fondamentale, per stabilire un'azione educativa e formativa efficace, la collaborazione con le famiglie.

L'alleanza costruita insieme, consentirà di comprendere meglio i bisogni, le aspettative, i desideri, i disagi dei nostri giovani, mettendoci in grado di dare risposte significative e coerenti.

Il Dirigente Scolastico o i suoi delegati incontrano i genitori:

- Su appuntamento e dietro richiesta degli stessi
- Su segnalazione dei docenti o di altro personale della scuola
- Ogniqualvolta lo ritengono opportuno

I docenti incontrano i genitori:

- Un'ora al mese
- Nei due ricevimenti annuali generali
- Ogni qualvolta lo ritengano opportuno, anche con colloqui telefonici per segnalare assenze, ritardi o uscite anticipate sospette
- Durante i consigli di classe a composizione allargata comunicando con i rappresentanti dei genitori
- Dopo i consigli di classe il docente coordinatore di classe, secondo le indicazioni ricevute dai colleghi, invia lettera scritta per comunicare importanti informazioni sul profitto dell'allievo, sulla necessità o meno di frequenza ad attività di recupero.

Presso l'Istituto sono attivi due **Comitati Genitori**, uno per la sede centrale e uno per la sede associata, che collaborano attivamente e propositivamente con i docenti e la Dirigenza. E mail: [comitato.genitori@bertivr.it](mailto:comitato.genitori@bertivr.it); [comitatogenitorisoave@bertivr.it](mailto:comitatogenitorisoave@bertivr.it).

## **LA VALUTAZIONE**

*dal DPR 122 del 22 giugno 2009*

“ La valutazione è espressione dell’ autonomia professionale propria della funzione docente, nella sua dimensione sia individuale che collegiale, nonché dell’ autonomia delle istituzioni scolastiche. Ogni alunno ha diritto ad una valutazione trasparente e tempestiva.....”

La valutazione ha per oggetto il processo di apprendimento, il comportamento ed il rendimento scolastico complessivo degli alunni. La valutazione concorre, con la sua finalità anche formativa e attraverso l’ individuazione delle potenzialità e delle carenze di ciascun alunno, ai processi di autovalutazione degli alunni medesimi, al miglioramento dei livelli di conoscenza e al successo formativo, anche in coerenza con l’ obiettivo dell’ apprendimento permanente di cui alla “ Strategia di Lisbona nel settore dell’ istruzione e della formazione”, adottata dal Consiglio europeo con raccomandazione del 23 e 24 marzo 2000.”

Il Collegio dei docenti ha definito modalità e criteri per valutare con equità ed in trasparenza gli allievi.

### ***Criteri e livelli di valutazione***

<b>Livello</b>	<b>Voto</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Capacità</b>	<b>Competenze</b>
Ottimo/eccellente	9/10	Conoscenza completa e profonda Rielaborazione critica e personale con spunti significativi ed originali Realizzazione creativa a livello tecnico Esposizione brillante, ricca di efficacia espressiva	Compie collegamenti in ambito disciplinare ed interdisciplinare, pone analisi e rielaborazioni personali. Valuta in modo totalmente autonomo	Affronta compiti complessi con sicurezza ed autonomia sapendo utilizzare le approfondite conoscenze
Buono	8	Conoscenza ampia e sicura Rielaborazione personale e precisa dei contenuti Esecuzione disinvolta a livello tecnico con apporti personali Esposizione sciolta e sicura	Opera collegamenti e rielabora i contenuti con una certa sicurezza. Esprime valutazioni articolate	Utilizza le ampie conoscenze in modo corretto e le applica in modo autonomo. Affronta compiti abbastanza complessi
Discreto	7	Conoscenza abbastanza articolata dei contenuti Rielaborazione con spunti personali su alcuni argomenti Esecuzione esatta delle consegne a livello tecnico-pratico Esposizione abbastanza appropriata	Esprime valutazioni sui contenuti acquisiti	Applica le conoscenze acquisite anche a contesti diversi con discreta autonomia, affrontando problemi con un certo livello di



				complessità
Sufficiente	6	Conoscenza degli elementi fondamentali della disciplina Considerazione semplice dei contenuti Esecuzione adeguata a livello tecnico Esposizione semplice ma sostanzialmente corretta	Individua gli elementi essenziali di un problema riuscendo a compiere semplici valutazioni	Applica le conoscenze in modo pertinente riuscendo ad esprimere i contenuti appresi
Insufficiente	5	Conoscenza incompleta o imprecisa o superficiale degli argomenti trattati Limitata autonomia nell'elaborazione / correlazione dei contenuti Esecuzione talora imprecisa a livello tecnico Esposizione incerta / imprecisa	Individua solo qualche aspetto di temi e problemi dando valutazioni spesso inesatte	Utilizza le conoscenze in modo impreciso necessitando di una guida
	4	Conoscenza frammentaria e poco corretta dei contenuti fondamentali Limiti quantitativi e qualitativi nell'apprendimento Esecuzione imprecisa ed approssimata a livello tecnico Esposizione scorretta e stentata	Coglie con difficoltà concetti e relazioni	Applica le limitate conoscenze in contesti conosciuti solo se guidato
Gravemente insufficiente	3	Gravi carenze nella conoscenza dei contenuti fondamentali Gravi limiti quantitativi e qualitativi nell'apprendimento Esposizione gravemente scorretta e confusa	Non riesce a fare valutazioni adeguate di quanto appreso	Utilizza le scarse conoscenze in modo scorretto o non pertinente
Del tutto negativo	1 -2	Nulle	Nulle	Nulle

## *Valutazione alunni certificati ai sensi della Legge 104/92*

### *Programmazione per obiettivi minimi*

<b>Descrittori</b>	<b>Modalità di raggiungimento degli obiettivi</b>	<b>Giudizio</b>	<b>Voto in decimi</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Completa padronanza degli obiettivi di apprendimento</li><li>• Autonomia pienamente raggiunta</li><li>• Partecipazione ottima e continuativa</li><li>• Impegno costante e responsabile</li><li>• Rilevanti progressi</li></ul>	In autonomia, con sicurezza e con ruolo propositivo	OTTIMO	10
<ul style="list-style-type: none"><li>• Pieno raggiungimento degli obiettivi di apprendimento.</li><li>• Autonomia acquisita efficacemente.</li><li>• Partecipazione molto attiva</li><li>• Impegno costante e responsabile</li><li>• Notevoli progressi</li></ul>	In autonomia e con sicurezza	DISTINTO	9
<ul style="list-style-type: none"><li>• Buon raggiungimento degli obiettivi di apprendimento</li><li>• Autonomia adeguata</li><li>• Partecipazione attiva</li><li>• Impegno costante</li><li>• Progressi significativi</li></ul>	In autonomia e con sicurezza	BUONO	8
<ul style="list-style-type: none"><li>• Discreto raggiungimento degli obiettivi di apprendimento</li><li>• Autonomia in evoluzione positiva</li><li>• Partecipazione abbastanza attiva</li><li>• Impegno abbastanza costante</li><li>• Progressi</li></ul>	In autonomia	DISCRETO	7
<ul style="list-style-type: none"><li>• Sufficiente raggiungimento degli obiettivi di apprendimento</li><li>• Autonomia da sostenere</li><li>• Partecipazione parziale</li><li>• Impegno minimo</li><li>• Lievi progressi</li></ul>	Parzialmente guidato	SUFFICIENTE	6
<ul style="list-style-type: none"><li>• Parziale raggiungimento degli obiettivi di apprendimento</li><li>• Autonomia limitata</li><li>• Partecipazione scarsa</li><li>• Impegno discontinuo</li><li>• Limitati progressi</li></ul>	Guidato	NON SUFFICIENTE	5
<ul style="list-style-type: none"><li>• Mancato raggiungimento degli obiettivi di apprendimento</li><li>• Autonomia molto limitata</li><li>• Partecipazione molto limitata</li><li>• Impegno scarso</li></ul>	Totalmente guidato	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	4

***Valutazione alunni certificati ai sensi della legge 104/92***  
***Programmazione differenziata***

<b>Rilievo</b>	<b>Modalità di raggiungimento degli obiettivi</b>	<b>Giudizio</b>	<b>Voto</b>
Obiettivo pienamente raggiunto	In autonomia e con sicurezza	BUONO	8
Obiettivo raggiunto in modo soddisfacente	In sostanziale autonomia	DISCRETO	7
Obiettivo sostanzialmente raggiunto	Parzialmente guidato	SUFFICIENTE	6
Svolge il compito parzialmente	Guidato	INSUFFICIENTE	5

## **GLI SCRUTINI**

Durante gli scrutini finali il Consiglio di classe procede alla:

- **Ammissione alla classe successiva** per gli studenti per i quali il CdC ha espresso una valutazione positiva;
- **Non ammissione alla classe successiva** per gli studenti “*che presentino insufficienze tali da comportare un immediato giudizio di non promozione*”(art. 6 comma5, OM 92/07). Alla formazione di tale giudizio concorrono diversi fattori evidenziati dalla consistenza di lacune tali da pregiudicare la possibilità di recupero e di inserimento fattivo nella classe successiva.

### **Relativamente al solo percorso quinquennale:**

- **Sospensione del giudizio:** in tal caso il CdC procede ad una valutazione della possibilità dell'alunno di raggiungere gli obiettivi formativi e di contenuto delle discipline interessate entro il termine dell'anno scolastico mediante lo studio personale svolto autonomamente o attraverso la frequenza di appositi interventi di recupero organizzati dall'Istituto.

Le prove di recupero comuni per classi parallele vengono predisposte sulla base dei contenuti imprescindibili delle singole discipline.

## ***I PROGETTI***

In coerenza con la Riforma e con le nuove metodologie della didattica, con gli obiettivi strategici dell'Istituto vengono proposti progetti significativi e caratterizzanti l'offerta formativa.

Tutti i progetti sono stati approvati dal Collegio Docenti e ratificati in Consiglio d'Istituto.

### ***PROGETTI FINANZIATI DA FONDI ESTERNI***

***Rete WI-Fi LAN/WLAN.*** Realizza una infrastruttura WiFi di nuova generazione distribuita e centralmente gestita da un controller della rete WiFi nella sede di Caldiero, intende diminuire la differenza di accesso alle risorse tra le diverse sedi.

***“Laboratori Territoriali per Occupabilità”:*** Favorisce la conoscenza, l'inserimento e/o il reinserimento dei giovani nel mondo del lavoro mediante la valorizzazione delle specificità e delle vocazioni territoriali.

***Alternanza Scuola Lavoro (ASL):*** In rete con gli altri Istituti Alberghieri del Consorzio premia le eccellenze e crea una collaborazione produttiva e fattiva tra scuole.

***ASL- Innovativo:*** In rete con gli altri Istituti Alberghieri del Consorzio "Supporto all'implementazione di un sistema di gestione elettronica dell'Alternanza Scuola Lavoro"

***ASL - Itinerari di Conoscenze:*** Sviluppa percorsi per la crescita e l'occupazione sia per l'Enogastronomia che per l'Accoglienza delle classi 3<sup>^</sup> e 4<sup>^</sup>.

***Peer Education sul Cyberbullismo:*** Inserito nell'ambito del piano nazionale per la promozione della peer education e per il contrasto al fenomeno bullismo, vede il nostro Istituto come capofila nella regione Veneto.

***Ambienti Digitali:*** realizza un laboratorio mobile che consentirà di utilizzare le aule come laboratorio che permetta agli alunni l'impiego delle nuove tecnologie didattiche finalizzate al conseguimento di competenze digitali e al miglioramento delle competenze linguistiche.

***Avanzino gli avanzi:*** mira a promuovere comportamenti corretti e rispettosi delle normative vigenti in materia di ecologia, valorizzando la creatività e lo spirito di iniziativa unitamente al potenziamento della dimensione affettiva nel processo di scambio. E' rivolto agli studenti delle classi 1<sup>^</sup> - 2<sup>^</sup> e 3<sup>^</sup>.

***#Legalitutti*** - Educazione alla Legalità: è rivolto agli studenti delle classi 1<sup>^</sup> e 2<sup>^</sup>. Mira a costruire autentica consapevolezza interiore e partecipazione democratica per favorire la crescita morale e culturale.

***Steet Games:*** educa i giovani al rispetto delle regole attraverso lo sport di strada e realizza un laboratorio, aperto ai ragazzi che ne facciano richiesta ma obbligatorio per gli alunni a cui sono state irrogate sanzioni disciplinari, in orario pomeridiano, per approfondire il senso della convivenza civile e il rispetto delle regole della Scuola.

**Lo stuzzicaberti:** migliora l'autonomia personale e valorizza le competenze per l'inserimento nel mondo del lavoro degli studenti con disabilità.

**Teatro:** realizza un musical da effettuarsi presso una struttura teatrale della città di Verona e per la sede associata presso il cineteatro di San Bonifacio, con gli allievi delle classi 2<sup>^</sup> e 3<sup>^</sup>.

### **PROGETTI FINANZIATI COL FONDO DI ISTITUTO**

**Stage:** rivolto alle classi 2<sup>^</sup> - 3<sup>^</sup> e 4<sup>^</sup> della Formazione Professionale e alle classi 3<sup>^</sup> e 4<sup>^</sup> dell'Istruzione si prefigge di inserire gli allievi in un ambiente di lavoro e sviluppare un'integrazione tra il sistema scolastico e quello lavorativo.

**Scambi:** Nimes per i ragazzi 3<sup>^</sup> e 4<sup>^</sup> che studiano Francese;  
St. Poelten (Austria) per i ragazzi della 4<sup>^</sup> dolciaria che studiano Tedesco;  
Istituto Alberghiero Kaiserhof di Merano (BZ) per i ragazzi della 5B Enogastronomia.

**Biblioteca:** Promuovere, favorire, rafforzare la cultura del libro e il piacere della lettura tra tutti gli studenti della sede e delle sedi staccate, del personale docente e non, dei genitori.

**Viaggi d'istruzione e scambi culturali:** ampliare le esperienze culturali e didattiche, conoscere realtà nuove, anche straniere; visitare centri di lavorazione di interesse specifico di settore alberghiero, luoghi d'interesse storico e artistico.

**Educazione alla salute e partecipazione studentesca:** aiutare a riconoscere, prevenire e superare il disagio giovanile nelle diverse forme in cui si manifesta.

**Orientamento:** Pianificare ed organizzare la presentazione dell'Istituto presso le scuole medie, Salone dell'orientamento, Job Orienta, Scuola Aperta, Scuola Insieme; incontri di orientamento per le classi 2<sup>^</sup> e le classi 5<sup>^</sup>.

**Formazione personale:** realizza attività di formazione e aggiornamento per il personale docente ed ATA per acquisire ulteriori competenze.

**ASL:** classi 3<sup>^</sup> e 4<sup>^</sup> vede coinvolti gli studenti, i docenti, i tutor interni ed esterni, dà la possibilità di introdurre una metodologia didattica, avente lo scopo di ampliare il processo di insegnamento, apprendimento, valutazione, certificazione.

**Sportivamente:** Partecipazione ai campionati studenteschi provinciali e d'istituto.

**Che impresa ragazzi:** sviluppo e approfondimenti di tematiche inerenti al canale HO.RE.CA inserite nei piani di studio delle classi 3<sup>^</sup> - 4<sup>^</sup> e 5<sup>^</sup>.

**HACCP:** Corso di approfondimento per l'acquisizione di specifiche competenze teoriche e pratiche sul Regolamento Eu 852/2004 obbligatorio per tutte le aziende addette alla manipolazione degli alimenti. E' rivolto alle classi 5<sup>^</sup> Enogastronomia.

**Guide turistiche territoriali:** Rivolto alle classi 3<sup>^</sup> della sede associata di Soave/Caldiero. L'obiettivo è fare un percorso esperienziale culturale di scoperta della relazione tra i prodotti di un territorio, il suo paesaggio, la stagionalità e la sua valorizzazione turistica.

**Accoglienza:** Percorso di accompagnamento per gli alunni delle classi prime nel passaggio dalla scuola secondaria di primo grado a quella di secondo grado.

**Conosci la città dell'acqua:** promuovere e gestire escursioni in gommone sull'Adige con guida turistica della città di Verona, valorizzando e conoscendo risorse artistico - culturali - sportive del nostro territorio. La classe 5<sup>^</sup> Turistica gestisce la guida in gommone; le classi 4<sup>^</sup> e 5<sup>^</sup> dell'Istituto, il consiglio di classe, i genitori avranno la possibilità di effettuare la visita turistica.

**Sport For Fun:** mira a proporre e fornire occasioni di incontro e condivisione di esperienze ai giovani, in modo poco convenzionale e divertente per rispondere e rilanciare loro un patto di corresponsabilità. E' rivolto agli studenti delle classi 2<sup>^</sup> e 3<sup>^</sup> su base volontaria.

**Il quotidiano in classe:** sviluppo di una coscienza civile, acquisire una mentalità critica e consapevole, momento di aggregazione e confronto fra studenti e docente.

**QB quanto basta della cultura e cucina del territorio:** occasione di utilizzo del tempo libero per attivare percorsi di preparazione all'autonomia per le persone disabili

## **CALENDARIO DELLE ATTIVITA'** **A. S. 2015-16**

<i>DATA</i>	<i>OGGETTO</i>	<i>NOTE</i>
<i>Martedì 1 settembre</i>	<u>COLLEGIO DOCENTI</u>	
<i>Mercoledì 2 e giovedì 3 settembre</i>	CORSO SICUREZZA Ore 8-12	
<i>Venerdì 4 settembre</i>	RIUNIONE CLASSI 4IeFP Ore 9-12	
<i>Lunedì 7 e martedì 8 settembre</i>	CORSO ANTINCENDIO Ore 8-12	
<i>Dal lun. a 7 giov. 10</i>	ESAMI DI INTEGRATIVI E DI IDONEITA'	
<i>Lunedì 14 settembre</i>	RIUNIONE CLASSI 1 <sup>^</sup> , 2 <sup>^</sup> e 3 <sup>^</sup> IeFP ore 9.00-12.00	
<i>Martedì 15 settembre</i>	1 <sup>^</sup> RIUNIONE DIPARTIMENTI ore 9.00-12.00	
<i>Venerdì 25 settembre</i>	<u>COLLEGIO DOCENTI</u> Ore 16- 18	Ambiti FSOF,..... ..
<i>Dal 5 ottobre al 16 ottobre</i>	<b>CONSIGLI DI CLASSE</b>	Valutazione composizione classe; programmazione di massima
<i>Lunedì 19 ottobre</i>	<u>COLLEGIO DOCENTI</u>	Presentazione progetti, elezione FSOF
<i>Giovedì 22 ottobre</i>	ELEZIONE RAPPRESENTANTI DI CLASSE STUDENTI E GENITORI	
<i>Mercoledì 4 novembre</i>	2 <sup>^</sup> RIUNIONE DIPARTIMENTI	
<i>dal 16 novembre al 4 dicembre</i>	CONSIGLI DI CLASSE – composizione allargata	Verifica programmazione; PEI Progetti-Viaggi istruzione-



<i>Merc 9 e Giov 10 dicembre</i>	RICEVIMENTO POMERIDIANO GENITORI	ore 15.00 –18.00
<i>Venerdì 15 Gennaio'16</i>	3^ RIUNIONE DIPARTIMENTI	
<i>dal 25 gennaio al 19 febbraio</i>	SCRUTINI 1^ QUADRIMESTRE	
<i>Martedì 22 marzo</i>	4^ RIUNIONE DIPARTIMENTI	
<i>dal 30 marzo al 21 aprile</i>	CONSIGLI DI CLASSE - composizione allargata	Situazione della classe; libri di testo.....
<i>Lun 11 e mar 12 aprile</i>	RICEVIMENTO POMERIDIANO GENITORI	ore 15.00 – 18.00
<i>Merc. 27 e Giovedì 28 aprile</i>	RIUNIONI CLASSI QUINTE PER DOCUM. 15 maggio	
<i>Venerdì 6 maggio</i>	COLLEGIO DOCENTI	Libri di testo... (secondo ordine del giorno)
<i>Dall'8 al 18 giugno</i>	SCRUTINI FINALI	
<i>Martedì 21 giugno</i>	<u>COLLEGIO DOCENTI</u>	Relazione Progetti – Valut. conclusive

La presente ha solo carattere informativo.

Qualunque impegno potrà essere revocato o spostato in altra data per sopravvenute necessità, come potranno essere inseriti nuovi adempimenti.

## ***SERVIZI GENERALI ED AMMINISTRATIVI***

Sono affidati al Direttore dei servizi generali ed amministrativi (DSGA) che provvede alla loro gestione, organizzandone l'attività nell'ambito delle direttive del Dirigente Scolastico.

I servizi sono strutturati su cinque aree:

### **Area “Personale - Liquidazione”**

(riceve tutti i giorni dalle ore 7,45 alle ore 8,10 e dalle ore 11,00 alle ore 13,30)

- Collaborazione con Vicario, collaboratori del Dirigente, Relazioni con il pubblico.
- Gestione giuridica, amministrativa e contabile del personale docente ed Ata a tempo indeterminato e a tempo determinato, graduatorie interne;
- Gestione giuridica ed amministrativa delle domande docenti ed ATA per graduatoria di 2<sup>a</sup> e 3<sup>a</sup> fascia d'istituto con verifica punteggio;

### **Area “Didattica”**

(riceve tutti i giorni dalle ore 7.45 alle ore 8.10 e dalle ore 11.00 alle ore 13.30)

- Segretaria del DS: Appuntamenti del DS con utenza interna ed esterna.
- Gestione amministrativa alunni: iscrizioni, trasferimenti, tasse scolastiche, esoneri, assenze, infortuni.
- Gestione consigli di classe e scrutini, piani di studio, programmi didattici, certificati, esami, corso serale.

### **Area “ Bilancio – Acquisti”**

(riceve tutti i giorni dalle ore 11.00 alle ore 13.30)

- Gestione amministrativa e contabile del Programma Annuale e del Conto Consuntivo.
- Liquidazione fatture, compensi e rimborsi tramite OIL.
- Registro fatture e Gestione Piattaforma Certificazione Crediti.
- Gestione amministrativa acquisti e viaggi d'istruzione
- Inventario e registro dei beni durevoli.

### **Area “Magazzino**

(riceve tutti i giorni dalle ore 8.00 alle ore 12.00)

- Gestione magazzino: Buoni d'ordine generi alimentari,
- Carico e scarico buoni d'ordine;
- Giacenza e Registri di magazzino
- Gestione interventi e manutenzioni
- Acquisti cancelleria e materiale di pulizia.

## Area "Protocollo - Affari Generali"

(riceve tutti i giorni dalle ore 10.00 alle ore 13.00 )

- Gestione dei procedimenti amministrativi utilizzando le tecnologie dell'informazione e della comunicazione, raccogliendo gli atti nei fascicoli informatici e conservandoli rispettando le regole tecniche di conservazione dei documenti.

Durante il periodo delle iscrizioni, l'orario di ricevimento verrà potenziato onde limitare i tempi di attesa in caso di forte affluenza di pubblico agli sportelli.

### PROCEDURE E TEMPI DI ESPLETAMENTO SERVIZI

- Iscrizione alunni	tempo reale
- Rilascio diplomi	tempo reale
- Rilascio certificati frequenza	1 giorno lavorativo
- Rilascio altre certificazioni	3 giorni lavorativi
- Rilascio certificati del personale	5 giorni lavorativi
- Trasmissione corrispondenza in entrata	entro 48 ore
- Bilancio / stipendi / registri	scadenza di legge

### SERVIZI E COMPITI DEI COLLABORATORI SCOLASTICI

- **Rapporti con gli alunni:** sorveglianza degli alunni nelle aule, laboratori, spazi comuni in caso di momentanea assenza del docente; collaborazione con il docente per il trasferimento degli alunni dai locali scolastici in altri locali, comprese eventualmente le visite guidate ed i corsi sportivi.  
Ausilio materiale agli alunni portatori di handicap nell'accesso dalle aree esterne alle strutture scolastiche, all'interno e nell'uscita da esse, nonché all'uso dei servizi igienici.
- **Sorveglianza generica:** apertura e chiusura dei locali scolastici, portineria, ricevimento pubblico.
- **Pulizia:** spostamento suppellettili, pulizia degli arredi, dei locali scolastici e degli spazi scoperti.
- **Interventi speciali:** piccola manutenzione non specialistica
- **Supporto didattico - amministrativo:** duplicazione atti, predisposizione ed approntamento sussidi didattici, assistenza ai docenti, assistenza ai vari progetti (P.O.F.)
- **Servizi esterni:** Uffici postali, bancari, DPT, CSA, INPDAP, Ragioneria Provinciale, negozi del territorio

## **LABORATORI**

Sono aule attrezzate in cui sono sviluppate le competenze relative al “saper fare”; vengono svolte le lezioni di pratica operativa relative alle discipline professionalizzanti (enogastronomia, sala, accoglienza turistica) e sono di supporto, sia per i contenuti disciplinari che per quelli trasversali e interdisciplinari, delle altre materie.

L'uso dei laboratori è regolato da specifiche disposizioni e può essere autorizzato dal Consiglio di Istituto per iniziative rivolte al territorio.

Sono attivi i seguenti laboratori:

- enogastronomia
- sala
- accoglienza turistica
- dolciario
- informatica
- linguistico
- chimica

## **BIBLIOTECA**

La Biblioteca si propone di offrire agli alunni gli strumenti necessari per l'acquisizione di un senso critico e consapevole che permetta loro di orientarsi all'interno di una società sempre più complessa; di attivare il piacere della lettura e dell'uso di strumenti tecnologici di informazione al fine di permettere l'estrinsecazione delle proprie potenzialità e di organizzare autonomamente modalità e tempi di costruzione del proprio sapere. Ogni membro della collettività scolastica, infatti, ha bisogno di un immediato accesso ad una raccolta di materiale, a stampa o audiovisivo allo scopo di sviluppare competenze.

La biblioteca scolastica pertanto costituisce uno spazio per la consultazione della dotazione libraria esistente non solo per sviluppare e approfondire le proprie conoscenze e competenze ma anche per sviluppare il piacere della lettura anche attraverso l'organizzazione di incontri tra gli studenti e autori di libri.

L'Istituto aderisce inoltre alla Rete delle Biblioteche Scolastiche della Provincia di Verona.

E' centro di Documentazione per il settore enogastronomico.

E' accessibile, su richiesta, a studenti e docenti in ogni momento dell'attività scolastica.