



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE**



“PELLEGRINO ARTUSI”

Distr.scol.n. 41

Via Tarlombani, 7 - 48025 Riolo Terme (Ravenna) - Italia

Cod.Fisc. 90003100394

(cod.RARH020004)

E-mail: segreteria.ipartusi@racine.ra.it

Tel: 054671113 Fax: 054671859

E-mail: rarh020004@istruzione.it

Web: www.racine.ra.it/ipartusi

Piano dell'Offerta Formativa

Cognome.....	IPSSAR.....
Nome.....	Pellegrino Artusi.....
nato il.....	1 ottobre 1967.....
(atto n..... P..... S.....)	(.....)
a.....	(.....)
Cittadinanza.....	Italiana.....
Residenza.....	Riolo Terme.....
Via.....	Mons. Tarlombani.....
Stato civile.....
Professione.....	Ristorazione-turistico.....
CONNOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI	
Statura.....
Capelli.....
Occhi.....
Segni particolari.....	Una scuola per un lavoro sicuro.....

	
Firma del titolare.....	
Riolo Terme il 15 settembre 2009.....	
Impronta del dito indice sinistro	IL SINDACO
	

a.s. 2009/10

Indice

<i>Introduzione</i>	p. 2
Sezione 1 – Il contesto didattico-educativo	
1.1 Il territorio	p. 3
1.2 Le risorse della scuola	p. 4
1.3 La popolazione studentesca	p. 5
1.4 I bisogni e i problemi emersi	p. 6
1.5 Le risposte della scuola	p. 6
Sezione 2 – I profili formativi in uscita	
2.1 I percorsi scolastici	p. 7
2.2 Il quadro orario	p. 7
2.3 I profili formativi del triennio	p. 8
2.3.1 Le competenze del triennio	p. 9
2.4 I profili formativi del biennio post-qualifica	p. 12
2.4.1 L'area comune e l'area di indirizzo del biennio post-qualifica	p. 13
2.4.2 La terza area: caratteristiche dei corsi	p. 13
2.5 Il corso serale: Una opportunità per diplomarsi e qualificarsi	p. 15
Sezione 3 – Le scelte metodologico-didattiche	
3.1 Le scelte fondamentali dell'Istituto	p. 16
3.1.1 I principi educativi fondamentali	p. 16
3.1.2 Il Patto educativo di corresponsabilità	p. 16
3.2 Le strategie di formazione	p. 17
3.2.1 La programmazione didattica modulare	p. 17
3.2.2 Innovazione didattica	p. 17
3.3 Flessibilità d'orario	p. 18
3.4 Criteri e modalità di valutazione	p. 18
3.5 Formazione e aggiornamento dei docenti	p. 19
Sezione 4 – Le attività curriculari e le scelte progettuali	
Riepilogo e indice dei progetti	p. 20
4.1 Area sostegno allo studente	p. 21
4.1.1 Attività di sostegno disciplinare	p. 21
4.1.2 Attività di integrazione degli alunni certificati	p. 22
4.1.3 Protocollo accoglienza per alunni stranieri	p. 24
4.2 Area potenziamento delle educazioni e degli apprendimenti	p. 24
4.2.1 Attività di potenziamento delle educazioni	p. 24
4.2.2 Attività di potenziamento degli apprendimenti	p. 25
4.3 Area potenziamento della professionalità	p. 27
4.3.1 Attività di alternanza scuola-lavoro	p. 27
4.3.2 Attività "Mani-Festa" la professionalità	p. 28
4.3.3 Attività "Gare professionali"	p. 29
4.4 Area orientamento	p. 29
4.4.1 Attività di orientamento interno	p. 29
4.4.2 Attività di orientamento esterno	p. 30
4.5 Area sicurezza a scuola e nella professione	p. 30
4.5.1 Attività inerenti la sicurezza a scuola	p. 30
4.5.2 Attività inerenti la sicurezza nella professione	p. 31
Sezione 5 – Le scelte organizzative e gestionali	
5.1 Organi di gestione del POF	p. 32
5.2 Organi di programmazione didattica	p. 35
5.3 I servizi amministrativi tecnici e ausiliari	p. 37
5.4 Organizzazione complessiva dell'attività didattica	p. 38
5.5 La comunicazione nella scuola	p. 40
5.6 Accordi con Enti e altri Istituti	p. 40
5.7 Strumenti autocorrettivi del POF / 5.8 Parti integranti del POF	p. 41

INTRODUZIONE

«Ogni istituzione scolastica predispone, con la partecipazione di tutte le sue componenti, il Piano dell'offerta formativa. Il Piano è il documento fondamentale costitutivo dell'identità culturale e progettuale delle istituzioni scolastiche ed esplicita la progettazione curricolare, extracurricolare, educativa ed organizzativa delle singole scuole. [Esso] riflette le esigenze del contesto culturale, sociale ed economico della realtà locale, tenendo conto della programmazione territoriale dell'offerta formativa». (art. 3 del Regolamento sulla autonomia scolastica).

Il POF dell'IPSSAR di Riolo Terme è dunque la carta distintiva dell'Istituto ed è il piano organizzativo delle attività rivolte alle varie componenti: docenti, alunni, genitori e personale non docente.

È un documento ufficiale, che può essere inteso anche come un contratto con l'utenza.

È redatto dalla Funzione Strumentale responsabile della gestione del POF, con la collaborazione delle altre Funzioni Strumentali, dei Coordinatori di Dipartimento, dei Referenti dei progetti e del gruppo Qualità, che operano in armonia con le decisioni del Collegio docenti, a cui è riservato il compito di deliberare annualmente il contenuto del testo, che lo propone al Consiglio d'Istituto per la relativa adozione.

Alcuni elementi caratteristici. Il POF:

- costituisce il documento di base della vita dell'Istituto e dell'attività didattico-educativa;
- rappresenta il riferimento unitario per la programmazione disciplinare, poiché contiene i profili formativi in uscita dei vari corsi, gli obiettivi educativi, le proposte didattico-culturali e le scelte operative decise dal Collegio dei Docenti;
- predispone metodologie, strumenti e tecniche condivise dall'intero Collegio docenti, nella consapevolezza dell'importanza della collegialità nelle scelte didattico-educative;
- è redatto tenendo conto del contesto socio-culturale in cui l'Istituto opera, dei soggetti dell'intervento educativo, e delle proposte che provengono dai Consigli di Classe, dall'utenza e dagli organismi del territorio.

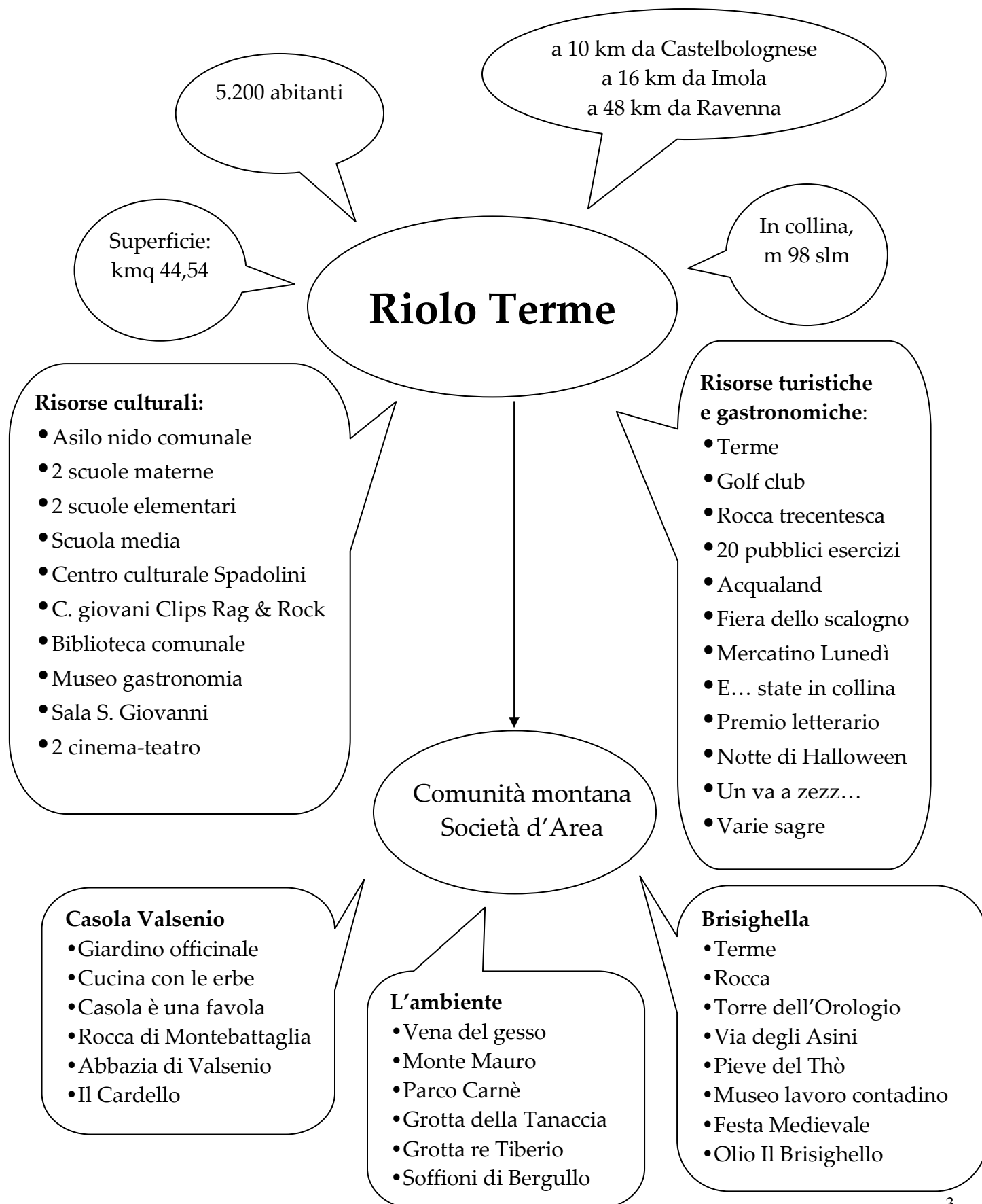
La costruzione di una scuola di qualità, infatti, necessita dell'impegno e della corresponsabilità di quanti sono cointeressati al discorso educativo in situazione: operatori scolastici, genitori, Enti Locali, agenzie educative istituzionali e non; tutti, ciascuno per la propria parte, sono chiamati ad operare insieme avendo come unico fine comune la proposizione di un servizio educativo finalizzato alla piena formazione della personalità degli studenti.

La continua interazione con il contesto educativo, le eventuali modifiche normative, la volontà di voler apportare continui miglioramenti alle azioni poste in essere possono portare a modifiche ed integrazioni del Piano anche durante l'anno scolastico, previa deliberazione degli organismi competenti.

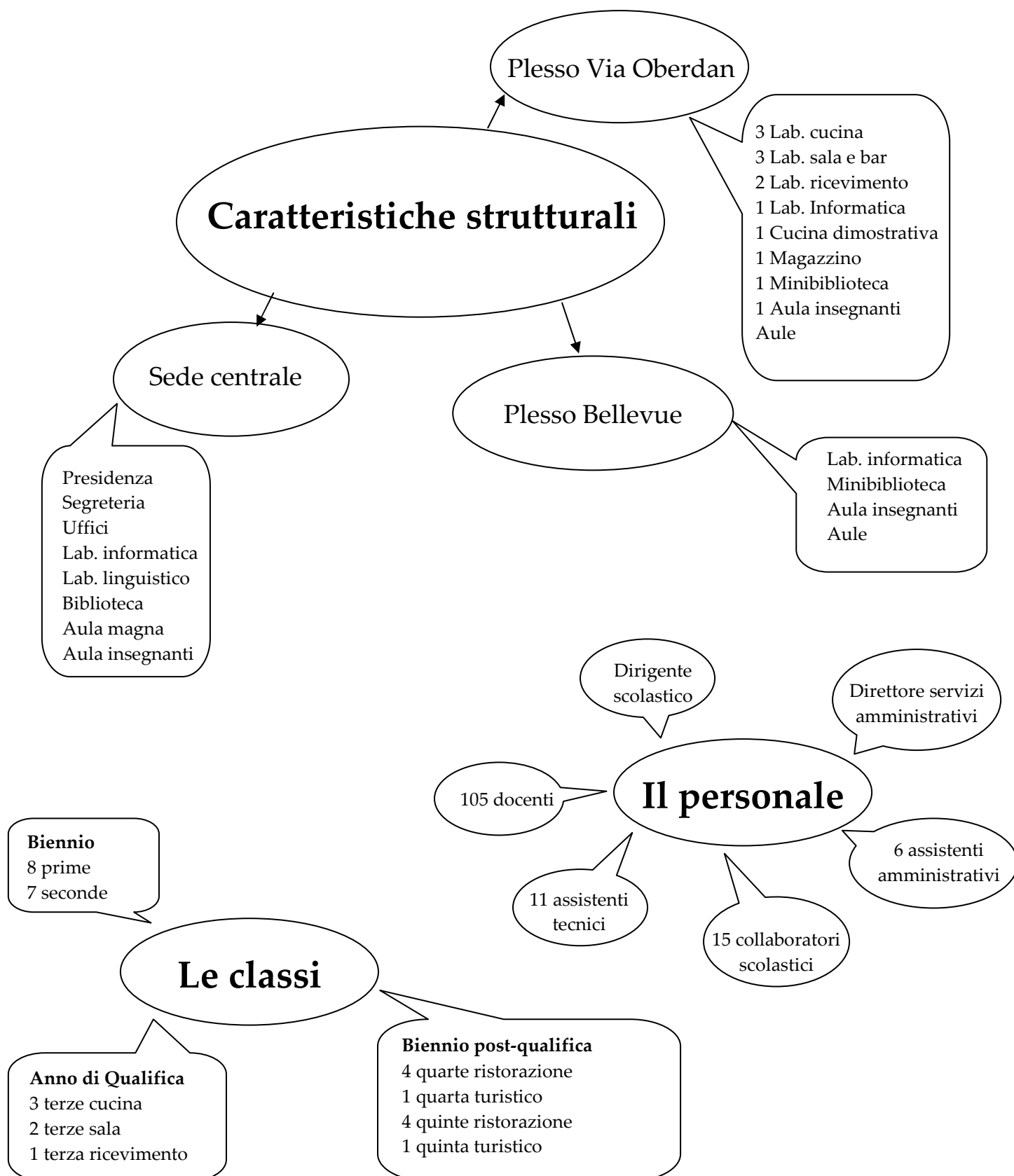
Il presente Piano dell'Offerta Formativa è pubblicato agli albi delle tre sedi, è reperibile nel sito internet www.racine.ra.it/ipartusi ed è a disposizione presso la segreteria dell'Istituto.

SEZIONE 1 – IL CONTESTO DIDATTICO-EDUCATIVO

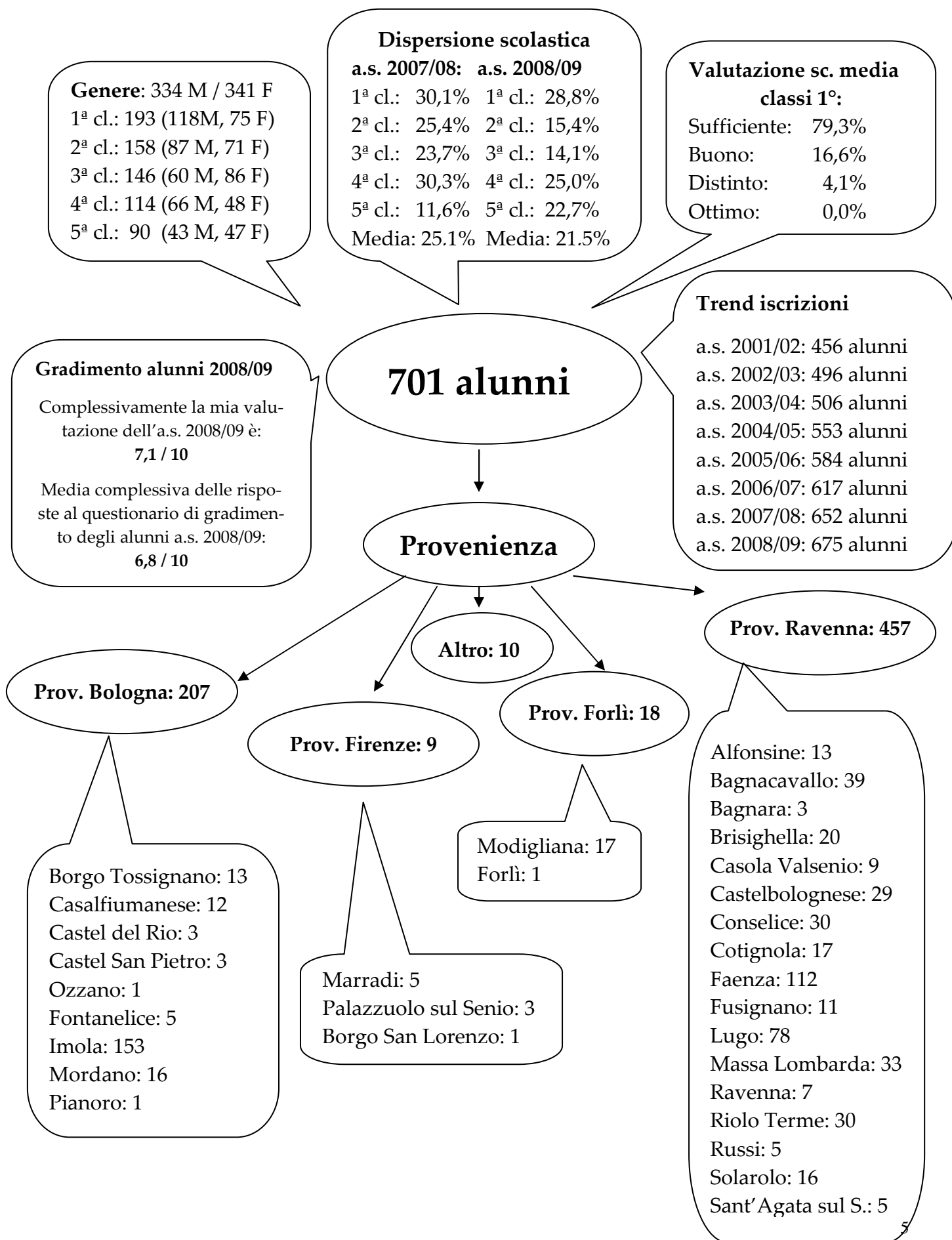
1.1 – Il territorio



1.2 – Le risorse della scuola



1.3 – La popolazione studentesca

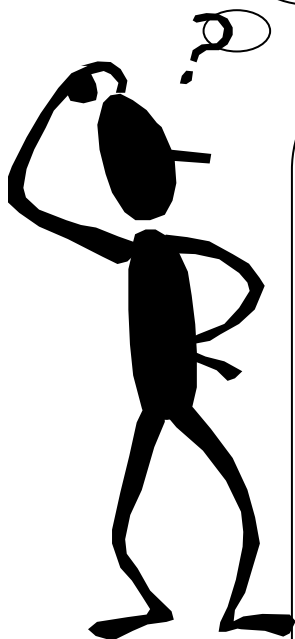


1.4 – I bisogni e i problemi emersi

- Abilità di base non omogenee
- Difficoltà di apprendimento
- Carenze nel metodo di studio e difficoltà a mantenere la concentrazione
- Controllo dispersione scolastica
- Forte disagio giovanile, anche per problemi familiari
- Difficoltà di relazione con compagni ed insegnanti
- Problemi di comportamento
- Rimotivazione alle scelte scolastiche fatte
- Tempo scuola e tempo trasporto molto lunghi
- Numero elevato di alunni con handicap
- Integrazione alunni stranieri
- Scarsa frequenza, soprattutto il pomeriggio

1.5 – Le risposte della scuola

- Arricchire l'offerta formativa
- Favorire una partecipazione più attiva alle attività scolastiche
- Diversificare l'itinerario formativo
- Valorizzare le conoscenze pregresse
- Attivare strumenti di consulenza-aiuto didattico e psicologico
- Introdurre la flessibilità d'orario
- Promuovere scambi culturali
- Realizzare attività di orientamento
- Proporre esperienze di lavoro tutelate dalla scuola
- Promuovere il valore della diversità
- Educare alla flessibilità e all'apprendimento permanente
- Motivare maggiormente gli alunni e andare incontro alle loro aspettative/bisogni
- Insegnare un metodo di studio
- Promuovere la socializzazione in classe
- Promuovere l'integrazione dello svantaggio
- Potenziare l'alternanza scuola-lavoro
- Rielaborare i profili formativi in uscita e la programmazione



SEZIONE 2 – I PROFILI FORMATIVI IN USCITA

2.1 – I percorsi scolastici



Corso serale: attivo da ottobre 2009 (v. pag. 15)

2.2 – Il quadro orario

Triennio					
	1 ^a	2 ^a	3 ^a cucina	3 ^a sala/bar	3 ^a ricevim.
Italiano	5	5	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Lingua straniera	3	3	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Matematica e Informatica	4	4	2	2	2
Scienza della terra	3	3			
Educazione fisica	2	2	2	2	2
Religione o alternativa	1	1	1	1	1
2 ^a lingua straniera	3	3	2	2	3
Principi di alimentazione	2	2	3	3	
Laboratorio cucina	3	3	18		
Laboratorio sala bar	3	3		18	
Laboratorio ricevimento	3	3			12
Gestione aziendale			2	2	
Amministrazione					3
Trattamento testi					2
Geografia turistica					3

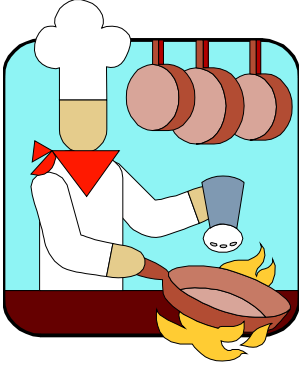
Biennio p.q.				
	4 ^a ristoraz	5 ^a ristoraz	4 ^a turistico	5 ^a turistico
Italiano	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2
Lingua straniera	3	3	3	3
Matematica e Informatica	3	3	3	3
Educazione fisica	2	2	2	2
Religione o alternativa	1	1	1	1
2 ^a lingua straniera	3	3	3	3
EGAR	4	4		
Legislazione	2	2		
Alimenti e alimentazione	3	3		
LOGSR	3	3		
ETAT			6	6
Geografia turistica			2	2
Storia dell'arte			2	2
Tecniche comunicazione			2	2
Area professionalizzante	300 ore l'anno			

2.3 – I profili formativi del triennio

...In breve...

Dopo un biennio comune, l'allievo frequenta un monoennio, mirato al conseguimento del diploma di qualifica, in uno dei seguenti tre indirizzi, descritti qui in breve e, a seguire, più nel dettaglio.

Operatore ai servizi di ristorazione – Settore Cucina



Ho: una buona formazione culturale;

- una valida educazione linguistica in due lingue straniere, con conoscenza della microlingua di settore;
- una preparazione professionale flessibile e polivalente;
- una buona padronanza del linguaggio tecnico;
- buone conoscenze degli alimenti (caratteristiche tecnologiche, principi nutritivi, tecniche di conservazione, modificazioni in cottura).

So: eseguire con discreta autonomia piatti caldi e freddi di cucina (regionale, nazionale e internazionale, tradizionale e creativa) e di pasticceria;

- valutare le merci all'entrata e i prodotti in uscita;
- predeterminare i tempi di esecuzione del lavoro, in relazione alle richieste di sala;
- elaborare menu giornalieri e rotativi;
- partecipare al calcolo dei costi dei singoli piatti e del menu;
- partecipare alle operazioni di manutenzione degli utensili e del materiale di cucina;
- situarmi con disponibilità e correttezza all'interno della brigata di cucina.

Operatore ai servizi di ristorazione – Settore Sala/bar

Ho: una buona formazione culturale;

- una valida educazione linguistica in due lingue straniere, con conoscenza della microlingua di settore;
- una preparazione professionale flessibile e polivalente;
- buone conoscenze degli alimenti (caratteristiche tecnologiche, principi nutritivi, tecniche di conservazione);
- una discreta conoscenza dei vini regionali e nazionali e del corretto abbinamento col cibo.

So: eseguire con discreta autonomia le fasi del servizio di ristorante e di bar;

- accogliere i clienti e di assisterli durante il consumo dei pasti, stabilendo rapporti comunicativi adeguati all'interlocutore ed alle situazioni;
- svolgere alcune lavorazioni della cucina di sala;
- utilizzare correttamente le attrezzature e curarne la pulizia;
- illustrare le ricette indicando le caratteristiche dietetiche e il loro valore nutritivo;
- preparare, servire ed illustrare la composizione e le caratteristiche di un cocktail;
- predisporre locali, arredi e decorazioni in funzione di banchetti, buffet e cocktail-party.



Operatore ai servizi di ricevimento



Ho: una buona formazione culturale;

- una valida educazione linguistica in due lingue straniere, con conoscenza della microlingua di settore;
- una preparazione professionale flessibile e polivalente;
- una buona conoscenza degli impianti delle strutture ricettive e delle mansioni relative ai servizi di ricevimento, portineria, cassa e main-courant;
- una discreta conoscenza dei diversi reparti con i quali è in grado di stabilire rapporti di collaborazione e integrazione.

So: eseguire con discreta autonomia le attività proprie dei servizi di portineria,

- eseguire con discreta autonomia le attività di ricevimento cassa
- eseguire con discreta autonomia le attività di segreteria;
- accogliere i clienti e di assisterli durante il soggiorno, in modo responsabile e con discreta autonomia, stabilendo rapporti comunicativi adeguati all'interlocutore ed alle situazioni;
- esprimersi con correttezza e proprietà di linguaggio
- utilizzare le moderne attrezzature del settore e i sistemi informatici
- fornire informazioni su itinerari, risorse turistiche e culturali del territorio.

2.3.1 – Le competenze del triennio

Dall'a.s. 2005/06, il nostro Istituto ha partecipato al progetto di ricerca-azione "Una strategia per le scuole autonome", promosso dalla Direzione Scolastica Regionale dell'Emilia Romagna e dalla Direzione Generale del Personale del MIUR, allo scopo di migliorare l'offerta formativa, rendendola più adeguata e coerente con ciò che la società chiede alla scuola e più aderente agli stili di apprendimento e di motivazione degli alunni.

Il progetto ha comportato una profonda revisione dei profili formativi in uscita (PFU) del triennio. Sono state individuate le grandi macro-aree delle competenze (di base, trasversali e tecnico-professionali), i relativi indicatori generali (di seguito menzionati) e gli indicatori specifici disciplinari, oggetto di valutazione.

COMPETENZE DI BASE DEL TRIENNIO

COMPETENZE DI BASE DEL TRIENNIO	
Comprendere	<i>Indicatori generali</i>
Ascoltare nella sua interezza e complessità un messaggio, in italiano e in due lingue europee	<ul style="list-style-type: none"> Ascolta il messaggio e, all'occorrenza, chiede chiarimenti al termine dello stesso Presta attenzione ad una lezione frontale per almeno 15 minuti
Comprendere i principali punti di messaggi orali e di testi scritti su argomenti noti e di diverso genere, in italiano e in due lingue europee	<ul style="list-style-type: none"> Comprende ed estrapola i punti principali di una conversazione e di una lezione frontale Estrapola dettagli da un testo descrittivo Comprende frasi e testi scritti nelle due lingue straniere se lessico e argomenti sono noti Comprende la terminologia specifica affrontata in classe delle discipline Esegue le istruzioni e le indicazioni Reperisce le informazioni da vocabolari, enciclopedie e altri documenti Distingue e comprende i tipi di articoli di giornale, con particolare riferimento ad attualità, sport e cultura
Comunicare	<i>Indicatori generali</i>
Comunicare oralmente con gli altri in diversi contesti, con interazione diretta o mediata, utilizzando strumenti di diversa natura, in italiano e in due lingue europee	<ul style="list-style-type: none"> Ascolta il messaggio e, all'occorrenza, chiede chiarimenti al termine dello stesso Si esprime in maniera comprensibile su argomenti di studio, di vita quotidiana e professionale in colloqui diretti e con l'uso del telefono Comunica le proprie idee con adeguati atti linguistici Utilizza strategie di interazione (prende il turno, chiede chiarimenti...) Riporta oralmente in modo corretto quanto ascoltato durante le lezioni frontali, quanto letto sul libro di testo e su un quotidiano Individua strategie comunicative appropriate al contesto Comunica nelle due lingue straniere ad un livello semplice e di base, cercando di utilizzare vocaboli appropriati, su argomenti professionali e di vita quotidiana
Scrivere testi di diverso genere e tipologia, in italiano e in due lingue europee	<ul style="list-style-type: none"> Utilizza in modo corretto le strutture grammaticali, l'ortografia e la punteggiatura Scriva messaggi coerenti, efficaci e completi su carta e per e-mail Collega una serie di enunciati e li scrive nella giusta sequenza Riassume in modo corretto concetti e argomenti ascoltati o letti Descrive, producendo un testo scritto corretto, situazioni, luoghi, avvenimenti personali e di cronaca Scriva brevi testi nelle due lingue straniere attinenti ad argomenti noti
Informatica	<i>Indicatori generali</i>
Utilizzare con una certa dimestichezza gli strumenti informatici per un uso nella vita quotidiana e nella professione	<ul style="list-style-type: none"> È esercitato per affrontare i seguenti esami di certificazione "ECDL Start": <ul style="list-style-type: none"> - M. 2: Uso del computer e gestione dei file - M. 3: Elaborazione testi - M. 4: Foglio elettronico - M. 7: Reti informatiche Usa consapevolmente le risorse ed i software del PC
Calcolo	<i>Indicatori generali</i>
Eeguire calcoli e misure relativi a situazioni professionali e di vita quotidiana, rappresentarli graficamente	<ul style="list-style-type: none"> Esegue calcoli di frazioni, percentuali, numeri decimali, potenze Conosce le unità di misura e utilizza gli strumenti idonei per misurare le grandezze di uso comune Effettua equivalenze e proporzioni Calcola perimetri, aree e volumi Costruisce rappresentazioni efficaci di funzioni e relazioni quali tabelle di dati e grafici
Tempo & spazio	<i>Indicatori generali</i>
Cogliere il cambiamento e la diversità nelle dimensioni diacroniche e sincroniche, attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali	<ul style="list-style-type: none"> Riconosce le dimensioni del tempo e dello spazio attraverso l'osservazione di eventi storici e di aree geografiche Identifica elementi significativi per distinguere periodi e aree diverse, cogliendo analogie e differenze Individua nel corso della storia mezzi e strumenti che hanno caratterizzato l'innovazione tecnico-scientifica

Edu. cittadinanza	<i>Indicatori generali</i>
Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sulla tutela e sul reciproco riconoscimento dei diritti per il pieno esercizio della cittadinanza	<ul style="list-style-type: none"> • Comprende le caratteristiche fondamentali dell'ordinamento giuridico italiano come un sistema di regole fondate sulla costituzione repubblicana. • Si orienta nella struttura dello Stato, delle Regioni e degli Enti locali, riconoscendo le rispettive funzioni. • Conosce gli organismi di cooperazione internazionale e il ruolo dell'Unione europea. • Riconosce il significato e il valore della diversità all'interno di una società basata su un sistema di regole che tutela i diritti di tutti

Orientamento prof.	<i>Indicatori generali</i>
Conoscere il funzionamento del sistema economico e orientarsi nel mercato del lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Applica nella vita quotidiana e professionale i fondamentali concetti economici e giuridici • Conosce le principali caratteristiche del mercato del lavoro turistico-ristorativo italiano ed europeo e le regole del suo funzionamento.

COMPETENZE TRASVERSALI DEL TRIENNIO

Diagnosticare	<i>Indicatori generali</i>
Diagnosticare e valutare le risorse personali	<ul style="list-style-type: none"> • Attiva processi di autodiagnosi • Esplicita le aspettative e le motivazioni personali • Valutata i propri punti di forza e di debolezza • Valuta le proprie conoscenze e competenze
Effettuare analisi, diagnosi, valutazioni sull'operato e su situazioni d'aula o professionali	<ul style="list-style-type: none"> • Effettua riflessioni e analisi individuali su argomenti e metodi di lavoro • Riconosce la presenza di un problema • Confronta le diverse opzioni possibili per lo svolgimento di un compito e giustifica l'opzione scelta

Relazionarsi	<i>Indicatori generali</i>
Utilizzare un comportamento adeguato al contesto (comprendere il contesto nel quale si opera)	<ul style="list-style-type: none"> • Riconosce il suo ruolo nell'ambito delle diverse organizzazioni sociali (famiglia, scuola, società) • Rispetta le corrette norme di comportamento nelle relazioni sociali • Rispetta le consegne ricevute • Rispetta i compagni e il personale scolastico • Chiede la parola e parla solo dopo che gli è stata concessa
Essere efficaci	<ul style="list-style-type: none"> • Possiede un buon autocontrollo • Ha fiducia in sé • Si impegna nei confronti della scuola
Lavorare in gruppo	<ul style="list-style-type: none"> • Percepisce il proprio ruolo nel gruppo e si comporta in maniera adeguata • Partecipa attivamente ai lavori di gruppo e coopera per il raggiungimento dello scopo • Confronta la propria rappresentazione di un problema-attività con il gruppo ed è disposto a modificare la propria visione sulla base dei feedback ricevuti

Affrontare	<i>Indicatori generali</i>
Mettere in atto strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio e riparazione	<ul style="list-style-type: none"> • Prima di iniziare una attività elabora una strategia utilizzando le conoscenze e le risorse disponibili • Organizza le sequenze di un'attività utilizzando gli algoritmi • Controlla il processo posto in atto e si sente responsabile • Valuta i risultati ottenuti e modifica il processo adottato qualora sia necessario
Affrontare situazioni problematiche in diversi ambienti di esperienza	<ul style="list-style-type: none"> • Organizza correttamente i dati di un problema • Rappresenta in forma simbolica le relazioni tra dati • È preparato ad affrontare eventi imprevisti relativi alla sicurezza
Imparare ad apprendere, migliorando le proprie strategie	<ul style="list-style-type: none"> • È disponibile a modificare i comportamenti e a ristrutturare il proprio campo cognitivo • All'occorrenza effettua ricerche finalizzate ad un compito <ul style="list-style-type: none"> • Analizza il risultato ottenuto, riconosce gli errori e le possibili azioni di miglioramento

COMPETENZE SPECIFICHE "OPERATORE DI CUCINA"

Area tematica	Conoscenze, competenze, abilità
Il reparto di cucina, il personale, l'igiene e la sicurezza	Conosce la suddivisione in settori, le principali attrezzature e le lavorazioni che vi si compiono
	Conosce le principali figure presenti in cucina, i ruoli e le relative gerarchie
	Mantiene un comportamento sicuro sotto l'aspetto igienico e nelle situazioni di lavoro
Elementi di gestione della cucina e di cultura gastronomica	Compone carte e menu semplici rispettando i criteri gastronomici
	Possiede discrete conoscenze teoriche e pratiche sulla gestione della merce
	Conosce le principali linee guida della cucina regionale italiana e della cucina internazionale
Le tecniche di base	Conosce ed esegue con buona abilità le principali preparazioni di base della cucina
	Classifica e distingue le diverse cotture e sa applicare correttamente le tecniche dei principali sistemi di cottura
	Conosce ed esegue con buona abilità alcuni fondi di cucina e le principali salse
	Conosce le caratteristiche gastronomiche dei principali condimenti e sa conservarli correttamente
	Calcola correttamente i valori nutrizionali di preparazioni medio-semplici
I contorni	Conosce la stagionalità, le tecniche di conservazione e di lavorazione dei principali ortaggi e sa utilizzarli correttamente

I primi piatti	Conosce la classificazione dei primi piatti, le principali materie prime utilizzate, le caratteristiche gastronomiche e le regole di servizio.
	Esegue correttamente le principali tecniche di lavorazione dei primi in brodo e realizza alcune preparazioni
	Esegue correttamente le principali tecniche di lavorazione dei primi asciutti e realizza varie preparazioni.
Gli antipasti e le uova	Classifica gli antipasti e realizza alcune preparazioni
	Conosce le principali caratteristiche merceologiche e gastronomiche delle uova e realizza alcune preparazioni
I secondi di carne	Classifica le carni e i loro tagli principali e conosce le principali caratteristiche merceologiche e gastronomiche
	Applica le corrette tecniche di preparazione preliminari e cottura e realizza alcune preparazioni
I secondi di pesce	Classifica i prodotti ittici e conosce le loro principali caratteristiche merceologiche e gastronomiche
	Applica le corrette tecniche di preparazione preliminari e cottura e realizza alcune preparazioni
La pasticceria	Conosce i principali ingredienti di pasticceria, il processo di lievitazione e di formazione del glutine
	Conosce ed esegue con buona abilità le principali tecniche della pasticceria, le preparazioni di base e alcuni dessert

COMPETENZE SPECIFICHE "OPERATORE DI SALA-BAR"

Area tematica	Conoscenze, competenze, abilità
Il reparto di sala-bar, il personale, l'igiene e la sicurezza	Conosce la suddivisione in settori, le principali attrezzature presenti e le lavorazioni che vi si compiono
	Conosce le principali figure presenti in sala-bar i ruoli e le relative gerarchie
	Mantiene un comportamento sicuro sotto l'aspetto igienico e nelle situazioni di lavoro
Elementi di gestione della sala ristorante e del bar	Compone carte e menu semplici rispettando i criteri gastronomici
	Possiede le capacità per l'impostazione di un menu o carta delle vivande come strumento di promozione e vendita
Cultura gastronomica	Conosce alcune linee guida della gastronomia
	Conosce il significato di DOP e IGP e le caratteristiche di alcuni prodotti
La cucina di sala	Conosce le tecniche dell'utilizzo della Lampada e le attrezzature da utilizzare.
	Esegue le tecniche del flambé
Presentazione e trancio in sala di preparazioni particolari	Conosce e sa eseguire con sicurezza e in modo adeguato il taglio di alcuni tipi di carne, pesci, crostacei. Conosce il servizio di alcuni prodotti particolari.
Il vino	Conosce le principali tecniche di produzione e i metodi di classificazione dei vini.
	Conosce la gestione di una cantina e della cave du jour. Redige la carta dei vini.
	Conosce la degustazione del vino.
Il ristorante: le operazioni di cassa e la contabilità di un pubblico esercizio	Conosce e gestisce tutte le operazioni legate all'attività di cassa. Ha un quadro generale dei libri contabili.
Il Bar	Conosce distillati, liquori e birra
	Esegue alcuni cocktail
	Conosce le problematiche gestionali

"COMPETENZE SPECIFICHE "OPERATORE DI RICEVIMENTO"

Area tematica	Conoscenze, competenze, abilità
Principi, regole e tecnica di settore	I reparti di ricevimento, portineria, cassa e segreteria: funzioni e correlazioni. La moderna impostazione del servizio di front-office
L'albergatore e la legge: legislazione turistica	Conosce la principale disciplina legislativa di riferimento nell'industria dell'ospitalità
La comunicazione	Le regole generali della comunicazione e il linguaggio alberghiero
	Le tecniche di comunicazione diretta al Front Office
	Il centralino telefonico e il telefono come strumento di lavoro
	Le nuove tecnologie di comunicazione e il linguaggio tipico
	Le regole di impostazione di una lettera e della comunicazione pubblicitaria
Comunicazioni interpersonali: tecnica e terminologia usata	
Front-office e Back-office	Conosce l'organizzazione del posto di lavoro, la tecnica di approccio con il cliente e le relative operazioni di check-in e check-out.
Organizzazione alberghiera	Conosce la gerarchia e l'organizzazione aziendale in rapporto alle esigenze dell'albergo e le mansioni del personale
	L'uso di un sistema informatizzato di gestione alberghiera, per lo svolgimento delle varie operazioni dell'intero "ciclo cliente"
	Elementi di gestione informatica dei dati"
Il fenomeno turistico	Storia ed evoluzione delle imprese dell'ospitalità
	Conosce le caratteristiche del turismo, la sua complessità, il ruolo e i rapporti tra i diversi operatori
	Il turismo nell'economia nazionale: elementi di economia del turismo
Il ciclo cliente	L'accoglienza del cliente
I principali settori dell'albergo	Il servizio di ricevimento e cassa
	Ufficio amministrativo "economia e management dei servizi amministrativi"
	Economia e management dei servizi di approvvigionamento e del personale
	Economia e management dei servizi di ristorazione
	Marketing management dei servizi alberghieri

2.4 – I profili formativi del biennio post-qualifica

Il biennio post-qualifica prevede due profili formativi di base, che portano al conseguimento del diploma di Stato in:

- **Tecnico dei servizi ristorativi**
- **Tecnico dei servizi turistici**

Tali curricoli sono composti da:

- un percorso di 900 ore definito dal MPI, che si compone delle materie scolastiche dell'area comune e di indirizzo (per la crescita culturale della persona e del sapere professionale);
- un percorso di 300 ore progettato dall'Istituto (talvolta in modo integrato con un CFP), finalizzato allo sviluppo di capacità operative professionalizzanti (III area).

TECNICO DEI SERVIZI RISTORATIVI



Sono responsabile delle attività di ristorazione e, in base alla struttura in cui opero, posso assumere livelli di responsabilità anche molto elevati. Pertanto...

Conosco: il mercato ristorativo e i suoi principali segmenti;

- l'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali ed internazionali;
- i moderni impianti tecnologici, le attrezzature e le dotazioni di servizio;
- le tecniche di lavorazione, di cottura e di presentazione degli alimenti;
- la merceologia e le tecniche di conservazione degli alimenti anche alla luce della moderna dietetica;
- i principali istituti giuridici che interessano la vita di un'azienda ristorativa;
- gli strumenti che può utilizzare un'azienda per conoscere il mercato, per programmare e controllare la sua attività e quella dei singoli reparti.

Ho competenze: comunicative di buon livello, anche in due lingue straniere;

- relative all'antinfortunistica e alla sicurezza dei lavoratori nel reparto;
- di igiene professionale e sulle condizioni igienico-sanitarie dei locali di lavoro;
- nel campo dell'approvvigionamento delle derrate,
- nel controllo qualità-quantità-costi della produzione e distribuzione dei pasti,
- nell'allestimento di buffet e di banchetti;
- nell'organizzazione del lavoro e nella guida di un gruppo e delle sue relazioni con gruppi di altri servizi.

TECNICO DEI SERVIZI TURISTICI

Sono responsabile delle attività relative ai servizi turistici della struttura in cui opero e posso assumere livelli di responsabilità anche molto elevati. Pertanto...

Conosco: il mercato e la sua evoluzione;

- le diverse imprese turistiche e i prodotti turistici;
- le tecniche di comunicazione e di vendita riconducibili ai prodotti turistici;
- la struttura organizzativa delle aziende ricettive e delle agenzie di viaggi;
- elementi di cultura storica, geografica, giuridico-economica, politica ed artistica;
- i canali di commercializzazione e del marketing;
- i principali istituti giuridici che interessano la vita di un'azienda turistica.

Ho competenze: comunicative di buon livello, anche in due lingue straniere;

- relative a funzioni di assistenza manageriale e dirigenza nell'ambito delle imprese turistiche;
- sull'utilizzazione degli strumenti informatici in uso nelle aziende turistiche.
- inerenti l'antinfortunistica e la sicurezza dei lavoratori nel reparto;
- le tecniche operative di base, in particolare degli strumenti informatici
- inerenti gli strumenti che può utilizzare un'azienda per conoscere il mercato, per programmare e controllare la sua attività e quella dei singoli reparti;
- nel sapermi adattare alle diverse realtà aziendali, alle diverse esigenze della clientela e all'evoluzione degli strumenti di gestione delle aziende turistiche.



2.4.1 – L'area comune e l'area di indirizzo del biennio post-qualifica

Vista l'alta percentuale di dispersione presente nel biennio post-qualifica, il Collegio Docenti ha ritenuto opportuno istituire una Commissione per la "rivisitazione dei programmi", con l'obiettivo di capire le cause di tale problema, formulare proposte ai Consigli di Classe e per rendere più palese la coerenza tra aspetti teorici delle materie e pratica operativa.

Il Collegio dei Docenti ha individuato i seguenti obiettivi trasversali educativi e cognitivi.

Obiettivi trasversali educativi

- Contribuire a sollecitare e orientare il pieno sviluppo della personalità dello studente.
- Sviluppare negli alunni motivazione allo studio caratterizzata da pluralità di interessi, impegno, partecipazione attiva.
- Promuovere capacità di collaborazione con i coetanei e con gli adulti nelle diverse attività di classe e di gruppo.
- Favorire da parte dell'alunno la consapevolezza dei progressi compiuti e delle difficoltà incontrate nel lavoro scolastico.
- Educare al rispetto delle regole per quanto riguarda:
 - comportamento (rispetto dei compagni, del personale della scuola, delle strutture),
 - puntualità (rispetto delle scadenze per la presentazione degli elaborati, dell'orario....),
 - ordine e cura del materiale scolastico (personale e comune).

Obiettivi trasversali cognitivi

CONOSCENZE	Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere la terminologia dei settori culturali specifici - Acquisire specifiche conoscenze disciplinari - Conoscere teorie, leggi, principi, concetti
COMPETENZE	Comprensione	<ul style="list-style-type: none"> - Saper trasporre in forma verbale relazioni espresse in forma simbolica e viceversa - Comprendere testi in lingua italiana e in lingua straniera - Saper leggere e interpretare il testo di un problema dell'area tecnico-scientifica
	Esposizione	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare i linguaggi specifici - Esporre in maniera chiara e concettualmente precisa
	Argomentazione	<ul style="list-style-type: none"> - Presentare gli argomenti con linearità, operando gli opportuni collegamenti e motivando le scelte espositive
	Analisi	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare i dati significativi e ricavare le conseguenze insite nelle premesse - Riconoscere e distinguere in un testo le informazioni dalle valutazioni - Distinguere la pertinenza o la non pertinenza rispetto all'argomento
	Sintesi	<ul style="list-style-type: none"> - Saper produrre un messaggio organizzando contenuti e adeguando l'esposizione alla situazione comunicativa - Rappresentare con schemi riassuntivi efficaci concetti, procedimenti, leggi, cogliendone le relazioni utili a spiegare eventi, fatti, fenomeni
	Rielaborazione	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare le regole in modo consapevole e sistemare ordinatamente le conoscenze acquisite
CAPACITÀ	Valutazione	<ul style="list-style-type: none"> - Saper organizzare il proprio lavoro programmando tempi e modi per uno studio produttivo e ordinato - Saper usare i manuali - Saper prendere appunti - Saper schematizzare e saper predisporre una scaletta per l'esposizione orale e scritta - Sapere, eventualmente, dare giudizi personali motivati

2.4.2 – La terza area: caratteristiche dei corsi

Struttura oraria e frequenza delle lezioni

L'istituto aderisce al progetto di alternanza scuola-lavoro promosso dall'Ufficio Scolastico Regionale dell'Emilia-Romagna, che prevede un monte ore minimo di 150 ore, suddiviso in 30 ore di preparazione e in almeno 120 ore di alternanza in azienda. La scelta del nostro Istituto è stata quella di comprendere questo progetto all'interno dell'area professionalizzante.

A seconda delle classi (4° e 5°) e dei corsi (ristorativo e turistico), la suddivisione del monte ore complessivo (che è di 300 per anno) cambia leggermente. A titolo indicativo, è così suddiviso:

- esercitazioni pratiche, lezioni di preparazione all'alternanza, feed-back sull'alternanza, esami finali: 30 ore di progetto di alternanza e 20-24 ore completamento terza area;
- esperienza diretta nel mondo del lavoro: ore 106-120;
- alternanza scuola-lavoro: 130-140 ore.

Di norma le lezioni presso l'Istituto vengono svolte nella giornata di giovedì. L'esperienza diretta nel mondo del lavoro può essere svolta il giovedì (o anche il mercoledì pomeriggio), salvo particolari esigenze di personalizzazione del percorso formativo.

Data l'unitarietà del curriculum, i risultati conseguiti nell'area di professionalizzazione concorrono alla valutazione degli alunni in sede di scrutinio nelle materie affini ai moduli progettati. Per tali motivi, la frequenza alle ore di lezione in ogni anno di corso non potrà essere in alcun caso inferiore al 75% e si richiede almeno una valutazione per ogni modulo proposto. Le assenze effettuate nei periodi di alternanza e di stage dovranno essere recuperate nelle modalità indicate dalla presidenza o dal tutor scolastico. Si accettano al massimo 3 giornate di assenza nei periodi di alternanza (per motivi di salute, da documentare), da comunicare immediatamente alla scuola e all'azienda.

Resta salva la possibilità della presidenza, constatati i validi motivi, di effettuare deroghe a tali indicazioni. Non vengono comunque validati periodi in azienda inferiori alle 40 ore.

Formazione in alternanza

Gli alunni possono esprimere le loro preferenze a riguardo del luogo e della tipologia di azienda entro le date loro comunicate dai responsabili del progetto, che potranno tenerne conto, anche se spetta a questi ultimi la scelta definitiva della struttura. I responsabili auspicano che le "desiderata" degli studenti siano di alto livello, al fine di garantire un'elevata preparazione professionale.

Nei due anni gli alunni dovranno effettuare esperienze di alternanza in almeno due strutture diverse, al fine di potere conoscere differenti metodi di organizzazione e di lavorazione. È auspicabile che siano differenti pure le tipologie, per ampliare maggiormente le proprie competenze.

Valutazioni ed esami

Data l'unitarietà del curriculum, i risultati conseguiti nell'area di professionalizzazione concorrono alla valutazione degli alunni in sede di scrutinio nelle materie affini ai moduli progettati.

Gli alunni devono riportare almeno una valutazione per ogni modulo del percorso (è concesso al massimo l'assenza ad una prova di verifica su quelle previste). Il docente, nel valutare, terrà conto delle prove effettuate, dell'impegno, della frequenza e dell'etica professionale degli studenti. Tali valutazioni verranno trasmesse anche agli insegnanti delle materie affini (quali, ad esempio, LOGSR, Alimentazione, Storia ecc.), che le utilizzeranno per definire la valutazione sommativa nello scrutinio di fine periodo.

Al termine del quarto anno agli allievi verrà assegnata una valutazione sommativa determinata:

- dalla media delle valutazioni riportate nei moduli (che incide per il 30%);
- dalla valutazione dell'alternanza scuola-lavoro (che incide per il 30%);
- dalla valutazione delle esperienze dirette nel mondo del lavoro (che incide per il 30%);
- dalla valutazione delle ore di presenza globali (che incidono per il 10%).

Le stesse modalità vengono seguite al termine del percorso del quinto anno, prima dell'esame.

Esame. Al termine del quinto anno gli allievi sostengono un esame che dovrà accertare il possesso degli standard professionali legati al profilo e le capacità relazionali. Di norma l'esame è composto da una prova scritta e da un colloquio, ma la commissione esaminatrice ha facoltà di modificare le modalità.

Il voto finale viene assegnato tenendo presente la media ponderale:

- della valutazione del 4° anno,
- della valutazione del 5° anno
- della valutazione dell'esame.

Gli allievi saranno ammessi all'esame di Stato solo se avranno ottenuto una valutazione complessiva nella Terza Area, uguale o maggiore a 60/100.

2.5 – Il corso serale: *Una opportunità per diplomarsi e qualificarsi*

Responsabili del progetto: A. Bellini, P. Conti (IPSSAR), S. Resta, E. Chatzopoulos (ENFAP)

Dal presente anno scolastico, il nostro Istituto ha aperto il corso serale in collaborazione con l'ente di formazione ENFAP di Ravenna.

Breve descrizione

Il progetto, rivolto agli adulti, intende fornire agli utenti le competenze necessarie per affrontare l'esame e conseguire il diploma di qualifica di "Operatore della ristorazione".

Il percorso prevede la frequenza serale di moduli di tre ore ciascuno, due volte alla settimana, da Ottobre 2009 a Maggio 2010 per un totale di 25 settimane.

Il percorso complessivo è di 150 ore.

Il costo per i partecipanti è di euro 200.

Obiettivi

- Dare l'opportunità ad adulti, già inseriti nel mondo del lavoro nel settore ristorativo, di conseguire un diploma di qualifica professionale in due anni;
- motivare gli adulti ad una formazione professionale durante tutto l'arco della vita;
- consentire ai partecipanti di raggiungere il successo formativo partendo dalle competenze già acquisite nel percorso di studi e nel mondo del lavoro;
- fornire la possibilità agli utenti di acquisire crediti formativi e accrescere le proprie competenze tecnico-professionali.

Programma del corso

Il corso si articola in:

- 75 ore di materie teoriche: Comunicare e scrivere testi, Calcolare i costi di gestione, Tecniche di ricevimento, Lingua Inglese, Lingua Francese, Informatica, Principi di alimentazione;
- 75 ore di materie pratiche: Tecniche di accoglienza, di cucina/gastronomia, di sala/Bar.

Il progetto prevede la formazione in presenza sia teorica che pratica e lo studio individuale assistito on-line.

SEZIONE 3 – LE SCELTE METODOLOGICO-DIDATTICHE

3.1 – Le scelte fondamentali dell'Istituto

Il nostro Istituto intende promuovere l'acquisizione di competenze culturali, professionali, relazionali tali da consentire ai nostri alunni una collocazione lavorativa di elevato livello e un adeguato inserimento nel contesto sociale. Tenendo presenti le condizioni in cui opera, il tipo di utenza, le richieste del mercato del lavoro e della società, il nostro Istituto si è posto le seguenti linee-guida come orizzonte di **politica scolastica**:

- Riconoscere la centralità della scuola come luogo formativo, relazionale e culturale, fondamentale per la formazione dell'individuo.
- Riconoscere che la risorsa fondamentale dell'Istituto è rappresentata dalla professionalità del proprio corpo docente e che pertanto vanno favorite le occasioni di aggiornamento, per il miglioramento dell'azione didattica.
- Favorire il miglioramento continuo della qualità dell'offerta formativa, anche in ambito organizzativo gestionale, promuovendo l'introduzione di elementi innovativi che possano meglio rispondere agli stili di apprendimento degli studenti e alle richieste della società, nel rispetto delle funzioni della scuola pubblica statale.
- Offrire attività aggiuntive extracurricolari per potenziare gli apprendimenti e motivare gli studenti, pur nella consapevolezza che esse non devono risultare prioritarie rispetto agli insegnamenti disciplinari, che mantengono la loro centralità.
- Ridurre la dispersione scolastica, senza abbassare gli standard di apprendimento.
- Assicurare regolarità nell'erogazione dei servizi, trasparenza degli atti amministrativi e della valutazione.
- Potenziare il raccordo pedagogico e didattico con la scuola secondaria di primo grado e istituire rapporti di collaborazione con le altre scuole e con le agenzie educative del territorio.
- Riconoscere il territorio, le aziende e il mondo del lavoro come risorsa didattica, che permettono un'ottimizzazione delle risorse umane e strumentali presenti.
- Autovalutare il servizio scolastico, documentare e diffondere le esperienze più significative.
- Valorizzare il dialogo tra le componenti scolastiche e la collegialità delle decisioni.

3.1.1 I principi educativi fondamentali

- L'azione didattica è sempre mirata al pieno sviluppo della personalità dello studente, nelle tre dimensioni: formazione della persona, formazione del cittadino, formazione del professionista.
 - Consolidamento dell'identità personale e pieno sviluppo della persona
 - Rispetto e valorizzazione della persona, dell'identità e della diversità
 - Formazione del cittadino e del lavoratore che conosca ed accetti con senso critico le regole sociali e ad esse sappia adeguare il proprio comportamento
 - Sviluppo della cultura della pace e della democrazia
 - Promozione dell'autonomia, della socializzazione, della solidarietà e dell'autostima
 - Promozione della creatività, dell'autenticità, della responsabilità
 - Diritto all'apprendimento e allo studio per tutti, allo "star bene a scuola"
 - Pari opportunità formativa
 - Libertà di insegnamento, nel rispetto della personalità dello studente
 - Relazione docente-studente al centro della dimensione didattica
 - Privilegio del "patto pedagogico" e della "negoziazione"

3.1.2 Il Patto educativo di corresponsabilità

Esso trae origini dal DPR n. 235 del 21/11/2007, che ha modificato e integrato lo Statuto delle studentesse e degli studenti: l'articolo 5-bis richiede la sottoscrizione da parte dei genitori e degli stu-

denti di un Patto educativo di corresponsabilità, *“finalizzato a definire in maniera dettagliata e condivisa diritti e doveri nel rapporto tra istituzione scolastica, studenti e famiglia”*.

Si tratta perciò di un accordo firmato tra scuola, genitori ed alunni, che impegna i contraenti a condividere un progetto educativo, dà informazioni chiare su quanto viene richiesto e offerto agli studenti, chiarisce ciò che è di competenza della scuola e della famiglia e ciò che si può fare insieme.

Il nostro Istituto ha elaborato il patto che è già stato consegnato agli alunni del 1° anno e viene letto e analizzato in tutte le classi, per arrivare ad una condivisione dei contenuti e ad un’assunzione di responsabilità da parte degli studenti. Le eventuali osservazioni da parte degli studenti e dei genitori costituiranno un prezioso contributo per la redazione del patto dell’anno successivo.

3.2 – Le strategie di formazione

I docenti utilizzano un’ampia gamma di strategie e strumenti didattici, nella convinzione che non esista “il metodo migliore in assoluto”, ma metodi più appropriati in certe condizioni, per certi allievi, per lo sviluppo di certi apprendimenti: è grazie alla varietà dei metodi di insegnamento e dei codici usati che si garantisce a tutti la possibilità di esprimersi meglio e di raggiungere apprendimenti più stabili. Alcune delle strategie utilizzate sono:

- compresenza e codocenze;
- articolazione flessibile del gruppo classe e suddivisione in gruppi di livello;
- esercitazioni teoriche e pratiche (in laboratorio), simulazioni;
- tecniche di impresa simulata, tirocini in azienda, visite guidate;
- ampio uso dell’alternanza scuola-lavoro per la Terza Area e per gli approfondimenti;
- uso di percorsi e di metodi differenti (induttivi, deduttivi, per *problem-solving*).

3.2.1 – La programmazione didattica modulare

Tenendo presente i profili formativi in uscita e le relative competenze di base, trasversali e tecnico-professionali, i dipartimenti disciplinari predispongono i moduli (cioè segmenti unitari di una parte altamente omogenea del percorso formativo) e le unità di apprendimento in grado di fare perseguire le conoscenze e le competenze stabilite.

Ogni Consiglio di Classe, tenuto conto delle condizioni generali d’ingresso degli studenti, provvede poi alla definizione della programmazione, al fine di potere realizzare sinergie tra le discipline e di impostare un lavoro interdisciplinare tra materie di area comune e materie di indirizzo. Contenuti, metodologie ed obiettivi delle discipline vengono interpretati-adattati-mediati in funzione degli obiettivi propri del nostro Istituto ed al contesto in cui operiamo.

I programmi delle discipline dell’area di indirizzo privilegiano i punti di raccordo con i contenuti e gli obiettivi delle altre discipline del curriculum per concorrere a costituire una organica figura professionale.

3.2.2 – Innovazione didattica

Nella consapevolezza che nella scuola attuale, e tanto meno nei professionali, non è più possibile utilizzare esclusivamente la tradizionale sequenza spiegazione-studio-interrogazione, l’Istituto ha sentito la necessità di impegnare una funzione strumentale nell’ambito dell’innovazione didattica.

Le prime iniziative a tal proposito sono rivolte a favorire non solo un apprendimento di tipo cooperativo, ma anche un insegnamento con tali caratteristiche:

- per ogni dipartimento disciplinare verranno raccolti ed organizzati materiali ed attività pratiche sperimentate con successo dai diversi docenti, in modo tale da favorire uno scambio d’idee e una collaborazione fattiva;
- gli insegnanti di Lingue Straniere coinvolgeranno docenti di discipline non linguistiche nella pianificazione e attuazione di brevi moduli CLIL (Content and Language Integrated Learning), un approccio metodologico finalizzato ad aiutare gli studenti a migliorare la comunicazione in lingua straniera e ad approfondire allo stesso tempo i contenuti di altre discipline.

3.3 – Flessibilità d'orario

L'organizzazione flessibile tipica della didattica modulare, ben si addice al nostro Istituto, dove il disagio dei trasporti, il carico orario impegnativo, i tempi rigidamente stabiliti nelle tabelle orarie settimanali delle discipline scolastiche costituiscono dei vincoli che limitano la qualità della didattica e l'acquisizione di competenze specifiche inerenti la professione.

Le ore del curriculum degli alunni sono considerate annualmente, svincolate dalla logica del quadro orario settimanale: il monte ore per il triennio è 1188 (36 ore x 33 sett.), nel biennio post-qualifica 1200 (900 ore + 300 ore di Terza Area). Le numerose esercitazioni speciali che si svolgono oltre il normale orario di lezione (quali open day, manifestazioni, preparazione ai concorsi ...), i viaggi di istruzione e i recuperi disciplinari vanno a compensare la diversa struttura dell'unità di lezione.

Per alcuni progetti o iniziative particolari viene modificata la struttura del gruppo classe, creando gruppi di livello, per realizzare contemporaneamente moduli di differente profondità contenutistica, nell'ottica di un insegnamento più individualizzato e più personalizzato.

Per le classi 2° le ore di cucina e di sala sono programmate su un calendario quindicinale, al fine di permettere una più corretta realizzazione delle unità di apprendimento. Se l'organizzazione didattica lo consente, le classi seconde possono aumentare le ore di Laboratorio dell'indirizzo prescelto fino ad un massimo del 15%, diminuendo le ore di un'altra materia di Laboratorio.

3.4 – Criteri e modalità di valutazione

La valutazione è parte integrante della programmazione e del processo formativo per verificare:

- il raggiungimento degli obiettivi programmati;
- l'efficacia dell'intervento formativo;
- l'eventuale necessità di strategie di recupero.

In ottemperanza alla recente normativa in merito, all'inizio dell'anno scolastico, in collegio docenti, vengono definiti i **criteri generali di valutazione** degli studenti, che saranno poi meglio declinati dai docenti nelle riunioni per materie, al fine di rendere omogeneo il processo valutativo.

Nei primi giorni di scuola tali criteri verranno letti ad ogni classe, in modo che ogni studente ne possa prendere conoscenza. La valutazione viene effettuata fin dall'inizio dell'anno con prove di ingresso (*valutazione diagnostica*), prosegue in modo sistematico e frequente per tutto il corso dell'anno (*valutazione formativa*), acquistando carattere di certificazione al termine dei due periodi dell'anno scolastico (*valutazione sommativa*).

Nel biennio post-qualifica vengono tenute in considerazione le valutazioni riportate in Terza Area: i singoli C.d.C. individuano le discipline affini ai moduli di Terza Area e ne definiscono la ricaduta sul voto proposto dalle stesse discipline durante lo scrutinio finale.

La **tipologia** degli strumenti usati per la valutazione è ampia e varia da una disciplina all'altra. Le modalità maggiormente utilizzate sono: prove strutturate, semistrutturate e non strutturate, colloqui, interrogazioni, esercitazioni, griglie di osservazione (in particolare in laboratorio).

Ogni Consiglio di classe adotta propri **indici di valutazione**, in conformità con le linee dell'Istituto. I **criteri di promozione** sono deliberati dal Consiglio di Classe, tenendo presente la normativa vigente. Nel valutare ogni singolo caso, il Consiglio di Classe tiene presente anche i seguenti criteri:

- il raggiungimento degli obiettivi minimi cognitivi e formativi dell'anno corrente;
- la possibilità di raggiungere gli obiettivi formativi e di contenuto, propri delle discipline in cui non è stata raggiunta la sufficienza, nella fase iniziale dell'anno successivo;
- il miglioramento delle conoscenze, competenze e capacità rispetto alla situazione di partenza;
- partecipazione proficua alle attività di recupero organizzate dai docenti;
- la crescita personale raggiunta attraverso il perseguimento degli obiettivi didattici ed educativi programmati dal C.d.C. (capacità di rispettare le regole, di collaborare, di comunicare, di studio e organizzazione, impegno e assunzione di responsabilità);
- l'impegno nelle manifestazioni e nelle attività extracurricolari;
- la valutazione del tutor aziendale nel tirocinio formativo.

Debiti formativi

Le attività di sostegno e di recupero costituiscono una priorità per il nostro Istituto, che organizza interventi nelle ore mattutine e con appositi corsi pomeridiani (su programmazione del C.d.C.).

Per gli alunni che riportano la sospensione del giudizio nello scrutinio finale, l'Istituto indica alle famiglie le specifiche carenze rilevate nelle discipline che risultano non sufficienti ed organizza interventi didattici nel periodo estivo (in genere tra metà giugno e metà luglio). Se i genitori (o coloro che ne esercitano la relativa potestà) ritengano di non volere avvalersi delle iniziative di recupero organizzate dalla scuola, debbono comunicarlo alla scuola per iscritto, assumendosi loro stessi la responsabilità delle azioni di recupero, fermo restando l'obbligo per lo studente di sottoporsi alle verifiche per raggiungere la sufficienza.

I tempi e le modalità specifiche di organizzazione degli interventi didattici saranno definiti dagli organi collegiali competenti (Collegio Docenti e Consigli di Classe).

Crediti scolastici e formativi

Il sistema di valutazione dei crediti formativi è previsto dall'esame di Stato e consente l'assegnazione di un punteggio in sede di scrutinio finale. Nell'ambito della fascia di legge per l'attribuzione del punteggio maggiore o minore si terrà conto: dell'assiduità nella frequenza, della partecipazione ad attività di approfondimento, dell'impegno e del metodo di studio acquisito.

Entrano nell'attribuzione del credito formativo le attività svolte presso altre agenzie formative, fuori dell'orario delle lezioni, che siano coerenti col progetto didattico della scuola.

I criteri di assegnazione di tali crediti sono stabiliti dai Consigli di Classe.

La **certificazione** dei crediti avviene quando un alunno non termina regolarmente il percorso scolastico. Egli può richiedere una certificazione dove sono indicate:

- le materie seguite per l'intero anno con il monte ore previsto;
- i moduli svolti, con le relative competenze acquisite.

3.5 – Formazione e aggiornamento dei docenti

L'Istituto promuove la formazione dei docenti e del personale ATA; favorisce la conoscenza delle iniziative di aggiornamento predisponendo in ogni plesso un raccoglitore contenente informazioni sui corsi riconosciuti dal MPI, facilita la partecipazione a tali corsi (qualora non si riscontrino problemi di natura didattico-organizzativa), nella consapevolezza che la formazione è fondamentale per migliorare il livello qualitativo del servizio offerto agli studenti.

Quest'anno è stato consegnato ad ogni insegnante un fascicolo dal titolo ***Riflessioni e strategie didattiche da condividere***, frutto di un lavoro di raccolta di idee e opinioni di molteplici docenti della scuola, che credono nel valore della condivisione ai fini di pratiche didattiche sempre più efficaci.

Per l'anno scolastico 2009-2010 l'Istituto organizza i seguenti corsi:

- **Corso di Grafologia – Dalla teoria alla pratica:** 6 incontri di 2 ore ½ ciascuno, volti ad un approfondimento dell'applicazione dei principali elementi teorici della Grafologia.
- **Corso CLIL:** 3 incontri di 2 ore ciascuno, destinati a diffondere e sostenere buone pratiche di insegnamento secondo l'approccio CLIL (Content and Language Integrated Learning), che prevede la stretta collaborazione di insegnanti di Lingua Straniera e gli altri docenti.
- **Corso di Tecniche di Memoria e Strategie d'Apprendimento,** volto a fornire ai docenti interessati informazioni approfondite su tecniche e strategie da proporre nelle proprie classi ai fini di un apprendimento più efficace.
- **Corso LIM:** una serie di incontri volti ad aiutare fattivamente i docenti interessati ad un uso pratico della Lavagna Multimediale.
- **Corso di Idoneità Sanitaria,** per docenti di sostegno ed educatori.

La F.S. area 2 funge da referente per l'organizzazione delle attività di aggiornamento.

Si prevedono anche forme di autoaggiornamento, mediante frequenza ad iniziative promosse da enti certificati, corsi di specializzazione, stage, o acquisto di libri, abbonamenti, software didattici. Tali modalità di autoaggiornamento possono essere parzialmente rimborsate.

SEZIONE 4 – LE ATTIVITÀ CURRICOLARI E LE SCELTE PROGETTUALI

Le varie attività e i numerosi progetti che il nostro Istituto attua sono indirizzati verso cinque macro-aree, così suddivise.

4.1 – AREA SOSTEGNO ALLO STUDENTE

~	Attività di sostegno disciplinare	→ Progetto Antidispersione	p.	21
		→ Progetto Biennio integrato Istruzione-FP	p.	21
~	Attività di integrazione degli alunni certificati	→ Progetto Classi aperte	p.	22
		→ Progetto Pan per focaccia	p.	22
		→ Progetto Orientamento alunni in difficoltà	p.	22
		→ Progetto Inserimento scuola-lavoro	p.	22
		→ Stage estivo alunni in difficoltà	p.	23
		→ Progetto di sperimentazione ICF	p.	23
		→ Progetto ECDL possibile	p.	23
		→ Progetto psicomotricità e piscina	p.	23
		→ Progetto dislessia e DSA	p.	23
		→ Progetto bar	p.	23
~	Protocollo accoglienza per alunni stranieri	→ Progetti per integrazione alunni stranieri	p.	24

4.2 – AREA POTENZIAMENTO DELLE EDUCAZIONI E DEGLI APPRENDIMENTI

~	Attività di potenziamento delle educazioni	→ Progetto Accoglienza	p.	24
		→ Educazione alla salute e alla cittadinanza	p.	25
		→ Progetto educazione stradale	p.	25
~	Attività di potenziamento degli apprendimenti	→ Progetti Biblioteca avviamento alla lettura	p.	25
		→ Progetti di Scambi europei / Comenius	p.	26
		→ Progetto Gran Bretagna	p.	26
		→ Certificazioni PET e FIT in Deutsch II	p.	26
		→ Progetto Attività sportive extracurricolari	p.	26
		→ Progetto Laboratorio Le rocce e il territorio	p.	26

4.3 – AREA POTENZIAMENTO DELLA PROFESSIONALITÀ

~	Attività di alternanza scuola-lavoro	→ Progetto Alternanza cl. 2° (borse di studio)	p.	27
		→ Progetto Alternanza classi 3°	p.	27
		→ Progetto Alternanza classi 4° e 5°	p.	27
~	Attività "Mani-Festa" la professionalità	→ Progetto "Rassegna Piatto verde"	p.	28
		→ Progetto "Formaggi di Vini"	p.	28
		→ Progetto "IPSSAR... e sai cosa bevi..."	p.	29
~	Attività "Gare professionali"	→ Concorso interno delle brigate	p.	29

4.4 – AREA ORIENTAMENTO

~	Attività di orientamento interno	→ Progetto Orientamento cl. 2°	p.	29
		→ Progetto Orientamento cl. 4° e 5°	p.	30
		→ Orientamento Classi in alternanza	p.	30
~	Attività di orientamento esterno	→ Progetto orientamento esterno, Open day	p.	30

4.5 – AREA SICUREZZA A SCUOLA E NELLA PROFESSIONE

~	Attività inerenti la sicurezza a scuola	→ Progetto Sicurezza	p.	30
~	Attività inerenti la sicurezza nella professione	→ Progetto Idoneità sanitaria	p.	31
		→ Piano HACCP	p.	31

4.1 – Area sostegno allo studente

4.1.1 – Attività di sostegno disciplinare

Referenti: i coordinatori di classe

Le attività di sostegno disciplinare sono interventi attivati per aiutare gli studenti che presentano difficoltà nell'apprendimento di specifici contenuti previsti dalla programmazione annuale delle singole discipline e trattati durante lo svolgimento delle lezioni curricolari.

Tali difficoltà possono insorgere a causa di:

1. carenze nell'attenzione in classe e nell'impegno individuale;
2. problematiche nel corretto orientamento relativo alla scelta del corso di studio intrapreso;
3. difficoltà nella comprensione dei concetti;
4. assenze prolungate dovute a legittimi impedimenti.

Il nostro Istituto cerca di rispondere a tali difficoltà promuovendo una serie di interventi mirati (progetti di codocenza, lavoro in piccoli gruppi...). In particolare:

- per il punto 1., il coordinatore di classe segnala prima all'interessato e poi alla famiglia la necessità di cambiare l'atteggiamento personale nei confronti dell'impegno scolastico;
- per i punti 2. 3. 4. vengono attivati specifici progetti, come segue.

Progetto Antidispersione

Referente: prof. T. Mirri, C. Sanmartin Destinatari: tutte le classi

Il progetto è inteso a sviluppare un maggior senso di responsabilità e consapevolezza negli alunni meno motivati e a ridurre la dispersione attraverso strategie di prevenzione dell'insuccesso scolastico. Sono previsti i seguenti interventi:

- una fase di accoglienza, per favorire la conoscenza reciproca degli allievi;
- una sensibilizzazione degli alunni sulla motivazione e sulle strategie di apprendimento, per aiutare gli alunni a riconoscere le proprie modalità di studio e ad attivare le proprie risorse (anche mediante interventi di esperti esterni);
- corsi di recupero pomeridiani e in itinere;
- un tutoraggio per gli alunni in difficoltà, realizzato prevalentemente dai coordinatori di classe;
- un incontro a scuola con un esperto legale, per affrontare le varie problematiche sociali che coinvolgono anche la scuola (es.: bullismo, alcolismo);
- un punto di ascolto interno per alunni (CIC), per sostenere gli alunni con problematiche relazionali e affettive.

Corso "Tecniche di memoria e strategie di apprendimento". Al fine di offrire a tutti gli studenti l'opportunità di imparare e attuare strategie di studio utili ad un apprendimento più efficace e al conseguimento di migliori risultati scolastici, l'istituto organizza un corso di tecniche di memoria e strategie d'apprendimento della durata di 8 ore tenuto da esperti esterni.

Progetto Biennio integrato Istruzione-Formazione Professionale

Referente: prof. G. Ricciardelli Destinatari: classi 1^a e 2^a B, 1^a e 2^a C

Il progetto si pone l'obiettivo di sviluppare una maggiore integrazione tra istruzione e formazione professionale nelle principali fasi del processo di insegnamento-apprendimento, al fine di potenziare la motivazione e di fare acquisire agli alunni maggior competenze/abilità professionali attestata come crediti formativi riconosciuti dai soggetti di entrambi i sistemi.

Si esplica mediante la realizzazione di interventi didattici con esperti esterni che dovranno metodologie didattiche di tipo attivo, che coinvolgono il più possibile l'utenza, come ad esempio: attività pratiche, laboratorio, analisi di casi, ecc. Sono previsti colloqui individuali con gli allievi per individuare il livello motivazionale e intervenire con appositi programmi di sostegno.

Per le classi 2° sono previste 80 ore di alternanza in azienda.

4.1.2 – Attività di integrazione degli alunni certificati

Referente: FF.SS. area 3

Attento in particolare ai bisogni educativi e formativi degli alunni certificati, l'Istituto ha scelto di nominare una funzione strumentale su quest'area e di realizzare numerosi progetti *ad hoc*, al fine di offrire un percorso formativo centrato sulla crescita personale (come acquisizione di autonomia e di capacità relazionali) nel contesto del gruppo classe e nell'ambiente di lavoro (mediante realizzazione di tirocini in azienda).

Per meglio organizzare e pianificare i percorsi individualizzati, la scuola si è attrezzata con spazi dedicati ad attività parallele e complementari al lavoro svolto in classe; ad esempio nella cucina C vi è uno spazio dedicato al lavoro giornaliero degli alunni impegnati nel progetto "pan per focacce", presso la sede centrale si sta predisponendo un bar per favorire l'alternanza di alunni in difficoltà, nella palestra c'è una zona dove svolgere attività di psicomotricità. Gli alunni impegnati nei progetti sono inseriti in classi parallele per interagire con i coetanei anche nei momenti di lavoro individualizzato. Si predilige una progettualità che parta dal pratico, dal saper fare, per poi affrontare anche i contenuti astratti di discipline quali matematica, alimentazione, italiano.

I progetti messi in atto in questo anno scolastico sono i seguenti.

Progetto classi aperte

Su segnalazione dell'insegnante di sostegno o del coordinatore di classe – per gli alunni che hanno particolari difficoltà nell'affrontare le materie teoriche ma hanno invece discrete abilità manuali – il Consiglio di Classe predispone un percorso personalizzato che consiste nello svolgere un numero di maggiore di ore di laboratorio, in classi parallele. Il progetto viene attuato solo per chi ne ha reali necessità e solo nel caso vi sia la disponibilità dei docenti dei C.d.C. interessati ad accogliere gli alunni di altre classi. Gli alunni che seguono questo progetto, avendo un percorso differenziato, al termine del triennio non avranno il diploma di qualifica, ma un credito formativo.

Progetto Pan per focaccia

Il progetto indirizzato agli alunni del triennio con difficoltà di apprendimento. Prevede l'uso di uno spazio in laboratorio per la preparazione di pane, focaccia, pizza, panini imbottiti, tre volte alla settimana, in compresenza con la classe già in orario in laboratorio (Cucina C o cucina dimostrativa, a secondo della disponibilità). Gli alunni sono accompagnati dall'insegnante di sostegno o educatore nel laboratorio, qui producono quanto previsto, lo distribuiscono ai compagni nell'intervallo, riordinano il laboratorio e poi vengono riaccompagnati nelle rispettive classi. Durante l'esercitazione gli alunni sono affiancati da alcuni compagni presenti nel laboratorio che svolgono un ruolo di tutor.

Progetto orientamento alunni in difficoltà

All'interno del progetto orientamento per una scelta consapevole della scuola superiore, che prevede la partecipazione di alunni di terza media ad un laboratorio di cucina, la scuola prevede l'accoglienza degli alunni in difficoltà intenzionati a iscriversi nel nostro Istituto per un primo incontro tra insegnanti coinvolti nel PEI dell'alunno.

Progetto inserimento scuola-lavoro

Si tratta di forme personalizzate di alternanza scuola-lavoro per alunni individuati dal C.d.C. Vengono concordati con i Servizi sociali, i referenti AUSL e si svolgono in stretta collaborazione con la famiglia; sempre più spesso fanno riferimento a cooperative sociali di tipo B o comunque ad aziende selezionate dalla scuola stessa sul territorio (v. Progetto Bar).

In questi percorsi gli alunni svolgono durante l'anno scolastico una parte dell'orario scolastico presso strutture turistiche, ristorative e alimentari. Sono seguiti da un tutor aziendale e, soprattutto nella fase di inserimento, da un tutor scolastico (insegnante di sostegno), che progetta e controlla l'esperienza, facendo anche una relazione al termine.

Stage estivo alunni in difficoltà

È uno stage facoltativo di una o due settimane (ultime due settimane di scuola o ultime due di Giugno) rivolto ad alunni in difficoltà inseriti in classi seconde (tutor scolastico educatore o insegnante di sostegno). Il progetto propone agli alunni in difficoltà di entrare in diretto contatto con il mondo del lavoro svolgendo un'esperienza professionale significativa nel settore turistico ristorativo, allo scopo di costruire e rafforzare una personalità collaborativa, utilizzare l'esperienza per approfondire le proprie conoscenze. Questa esperienza guidata e protetta serve anche per valutare se è realizzabile l'esperienza di stage obbligatorio negli anni successivi.

Progetto ECDL Possibile

È un percorso che può essere organizzato per una o più classi dove sono presenti anche alunni svantaggiati, per una migliore integrazione nel contesto-classe.

Il progetto prevede l'utilizzo del programma ECDL possibile della coop Anastasis già in possesso della scuola, per l'alfabetizzazione del computer nei quattro moduli di base e l'eventuale partecipazione all'esame ECDL (da svolgere in modo autonomo e senza oneri per la scuola).

Progetto psicomotricità e piscina

Rivolto ad alunni con impaccio motorio, prevede la partecipazione ad alcune ore di psicomotricità nella palestra attrezzata con piccoli attrezzi realizzate con un esperto. Alcuni alunni disabili, una volta alla settimana, vengono accompagnati alla piscina di Faenza per attività motorie in acqua, seguite da due istruttori.

Progetto dislessia e disturbi specifici di apprendimento

Nell'Istituto vi sono numerosi alunni con segnalazione di dislessia e DSA, La scuola è sensibile al problema e, con progetti mirati, segue gli alunni più in difficoltà. Sono stati richiesti libri di testo in formato digitale all'Associazione nazionale Dislessia, è stato presentato il progetto "Aiutiamo gli alunni con disturbi di approfondimento (con richiesta al CDH di Faenza di notebook, scanner, software Carlo Mobile per la traduzione con sintesi vocale).

Progetto BAR

Il bar della sede centrale sarà gestito da una cooperativa di tipo B.

Per l'Istituto il bar ha come primo obiettivo quello di offrire un'opportunità di stage agli alunni certificati (sia per gli studenti di sala-bar, sia per gli studenti di cucina, perché nel retro verranno confezionati panini, pizza e altre piccole preparazioni gastronomiche).

Scopo ultimo di questa formazione in impresa – ma in situazione protetta – è il consolidamento dell'autonomia lavorativa e delle abilità professionali, in modo da favorire il graduale inserimento degli alunni certificati nel mondo del lavoro.

Si prevede che possano essere impiegati su più turni settimanali due alunni al bar e un alunno nel retro bar.

4.1.3 – Protocollo accoglienza per alunni stranieri

Referenti: proff. V. Bezzi e L. Rosetti

Il nostro Istituto è caratterizzato da un'elevata presenza di alunni stranieri, alcuni dei quali giunti in Italia da pochissimo tempo.

Il **Protocollo di Accoglienza** (che è parte integrante del POF) intende presentare le procedure per promuovere l'integrazione degli alunni stranieri, rispondere ai loro bisogni formativi e rafforzare le attività di sostegno linguistico e culturale a loro rivolte.

Per l'attuazione del Protocollo, il Collegio dei Docenti ha istituito la **Commissione Accoglienza**, formata da: Dirigente scolastico, un docente referente per l'intercultura, alcuni docenti operativi nei corsi di alfabetizzazione, un docente dell'area di indirizzo o professionalizzante, un assistente di segreteria.

Progetti e attività per integrazione alunni stranieri (Alfabetizzazione 2009/10)

- **Accoglienza**, che si suddivide nelle seguenti fasi operative:
 - richiesta dati alla scuola di provenienza;
 - incontro dei docenti con gli alunni stranieri e le famiglie;
 - organizzazione dei corsi intensivi di italiano L2 (v. sotto);
 - raccordo con i consigli di classe.
- **Indicazioni ai consigli di classe**, per favorire l'inserimento dell'alunno.
- **Proposta di assegnazione alla classe**, in base ai criteri definiti nel Protocollo.
- **Organizzazione dei corsi di sostegno di primo e di secondo livello Italiano L2**: è rivolto agli studenti stranieri che evidenziano carenze del linguaggio nella codifica-decodifica delle informazioni e della verbalizzazione delle argomentazioni. Lo scopo è quello di promuovere una piena integrazione nel contesto classe e nella società e di limitare la dispersione scolastica. Il corso di primo livello prevede circa 80 ore distribuite regolarmente durante tutto l'anno scolastico, mentre il corso di secondo livello prevede circa 70 ore distribuite nell'anno.
- **Corso per la preparazione all'esame di Terza media**, intervento di mediatori culturali, tutoraggio e corsi disciplinari.
- **Valutazione**, dove vengono evidenziati i criteri utili in fase di valutazione.

4.2 – Area potenziamento delle educazioni e degli apprendimenti

4.2.1 – Attività di potenziamento delle educazioni

Le diverse attività legate al potenziamento delle educazioni e della qualità delle relazioni possono essere ricondotte ai seguenti progetti.

Progetto Accoglienza

Referenti: proff. A. Bellini, G. Ricciardelli

I primi quattro giorni dell'anno scolastico vengono dedicati all'accoglienza dei nuovi alunni per conoscerli, farsi conoscere, far conoscere la scuola, il territorio, i diritti e i doveri, le singole discipline, i criteri di valutazione e per promuovere la loro socializzazione. Anche per le classi 3° e 4°, che sono di nuova costituzione, vengono dedicati alcuni momenti iniziali di accoglienza.

Si tratta di un momento fondamentale per gli alunni, ma anche per gli insegnanti, che hanno modo di capire meglio la realtà in cui dovranno operare e calibrare pertanto il loro intervento didattico-educativo.

Nelle primissime settimane, per tutti gli alunni – in particolare per le classi di nuova costituzione – viene effettuato il **monitoraggio della situazione in ingresso**, per la rilevazione dei bisogni formativi, delle abilità, delle competenze e delle conoscenze possedute, così da calibrare meglio l'intervento didattico.

Progetto Educazione alla salute e alla cittadinanza

Referenti: proff. A. Amadei, Baraccani

Per consentire agli alunni di collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sulla tutela e sul reciproco riconoscimento dei diritti per il pieno esercizio della cittadinanza – e nell'ambito dei percorsi di educazione alla salute – l'Istituto realizza alcune tra le seguenti attività:

- **Giornate della memoria e del ricordo** (*destinatari: alunni cl. 3°*): incontro con esperti.
- **VAP Veicoli a pedali: "Giornata Europea"** (*destinatari: alunni cl. 5°*): incontro presso il Teatro Masini di Faenza tra studenti di scuole europee.
- **SOS Donna**: per gli alunni delle classi 2° il modulo riguarda la differenza di genere; per gli alunni delle classi 3° il modulo riguarda la violenza sulle donne.
- **Malattie sessualmente trasmissibili**: per gli alunni delle classi 2°, incontro con esperti.
- **Cineforum** (*destinatari: tutti gli alunni*): l'Istituto organizza alcune proiezioni di film presso il teatro di Riolo Terme. In classe, gli insegnanti di Italiano fanno un'adeguata presentazione prima della proiezione e, dopo, una discussione guidata.
- **Solidarietà** (*destinatari: tutti gli alunni*): incontro con volontari di AIDO, AVIS, ADMO.
- **Scuola libera dal fumo.**
- **Progetto "Giornata Mondiale dell'Alimentazione"** (referenti: proff. Brusi e Biscosi): è promosso dalla Provincia di Ravenna e, anno, dà particolare rilievo all'alimentazione naturale e biologica e alla valorizzazione dei prodotti locali. Le scuole superiori sono invitate a collaborare ad un opuscolo divulgativo e a lanciare progetti didattici innovativi in educazione alimentare.

Progetto LILT (Lega Italiana Lotta ai Tumori)

È un progetto della LILT patrocinato dal MIUR che coinvolge tre regioni, tra cui l'Emilia-Romagna con 20 scuole. Il nostro Istituto partecipa mandando 4 alunni delle classi 3° a Rimini (11-13/11/2009) che effettueranno visite, incontri e gruppi di lavoro sulle tematiche del volontariato.

Progetto di educazione stradale

Referente: prof.ssa A. Testa

Il progetto si pone due obiettivi:

- fare conseguire a tutti gli alunni un comportamento più consapevole e responsabile negli spostamenti in strada (sia a piedi, sia in bicicletta, sia con mezzi a motore). A tal fine sono programmati alcuni incontri con vigili urbani ed esperti della Motorizzazione civile;
- far conseguire il patentino per ciclomotore agli alunni interessati. Verranno svolte lezioni pomeridiane di preparazione in vista dell'esame finale.

4.2.2 Attività di potenziamento degli apprendimenti

Oltre alle attività sotto descritte, il nostro Istituto è disponibile ad attivare corsi extracurricolari richiesti dagli studenti (almeno 20, che si dovranno impegnare a frequentare le lezioni in orario extrascolastico, ossia nel pomeriggio), verificate le disponibilità di bilancio.

Progetti Biblioteca di avviamento alla lettura

Referente: prof. L. Rosetti

Il progetto si prefigge di incentivare la lettura come strumento di crescita personale e professionale, di analizzare con maggior criticità le diverse tecniche di scrittura di libri e giornali, di favorire la ricerca bibliografica e di sviluppare capacità di orientarsi in biblioteca. Tra le diverse iniziative, la principale è **Il quotidiano in classe**: i docenti di Italiano propongono alla classe l'analisi periodica di un quotidiano, per cogliere la specificità dei diversi codici linguistici, grafici e strutturali. Una volta imparate le tecniche, gli alunni si cimenteranno nella produzione di articoli giornalistici su argomenti noti.

Progetti di Scambi europei

Referenti: prof. E. Assirelli, S. Biscosi

Per studenti e insegnanti del nostro Istituto sono considerate priorità fondamentali: rafforzare la consapevolezza di cittadinanza europea, intensificare la motivazione per lo studio delle lingue straniere e approfondire le competenze linguistiche, allargare le conoscenze tecnico-pratiche ad altre realtà, ravvivare scambi tra docenti e personale di paesi diversi. Per questi motivi da anni effettuiamo gemellaggi, scambi di gruppi di studenti e/o di docenti con Istituti alberghieri esteri. Attualmente stiamo prendendo contatti con scuole europee per attivare scambi.

Progetto Gran Bretagna

Referenti: prof.ssa E. Assirelli

Destinatari: classi 3° ricevimento, 4° e 5° turistico

Allo scopo di offrire l'opportunità di approfondire la conoscenza della lingua inglese, l'Istituto organizza durante l'a.s. un soggiorno-studio di una settimana in Gran Bretagna, che prevede la frequenza di un corso presso una scuola riconosciuta dal British Council e sistemazione in famiglia.

Progetto Comenius "A Slice of Europe"

Referente: prof.ssa E. Assirelli

Destinatari: classe 4° D ristorazione

È un progetto europeo che vede coinvolta la nostra scuola insieme ad istituti alberghieri di altri quattro paesi: Austria, Spagna, Paesi Bassi, Repubblica Ceca. Il progetto, della durata di 2 anni scolastici – 2009 / 2010 e 2010 / 2011 – prevede incontri diretti e lavoro a distanza online tra gli studenti dei 5 istituti coinvolti, per la produzione finale di un ricettario in cinque lingue.

Progetto Certificazione lingua inglese "PET" e lingua tedesca FIT in Deutsch

Referente: prof. E. Assirelli e S. Biscosi *Destinatari: studenti del biennio p.q.*

L'esigenza di migliorare la conoscenza delle lingue straniere per potersi collocare ai livelli standard previsti dall'UE, tramite l'acquisizione di abilità e competenze nell'ambito dell'educazione linguistica, sono gli elementi che stanno alla base della scelta di proporre agli alunni interessati un corso di 40 ore volto al conseguimento della certificazione internazionale "PET" (Preliminary English Test) e un corso di 27 di preparazione per il conseguimento della certificazione "FIT in Deutsch".

Progetto INTERREG Slovenia

Il progetto è inserito nel Programma per la cooperazione transfrontaliera e coinvolge la Slovenia, l'Università di Udine e gli IPSSAR di Udine, Isola della Scala e il nostro. Si pone l'obiettivo di valorizzare le tipicità del territorio e farle conoscere attraverso stage e la pubblicazione di un ricettario

Progetto Attività scolastiche sportive extracurricolari

Referente: prof. M. Menni

Destinatari: gli alunni interessati

L'educazione motoria e fisica è finalizzata allo sviluppo della cultura sportiva, affinché la pratica ginnica diventi una consuetudine nella vita quotidiana, a sostegno del mantenimento della salute fisica e mentale. Non di meno essa crea opportunità di crescita personale e sociale (educazione alla legalità e al rispetto delle regole), di conoscenza e di benessere (star bene a scuola).

Nel nostro Istituto le attività sportive extracurricolari sono finalizzate alla partecipazione ai campionati studenteschi e vengono strutturate sui livelli di classe, d'Istituto, distrettuale e provinciale.

Progetto Laboratorio scientifico Le rocce e il territorio

Referente: prof.ssa A. Di Girolamo

Destinatari: gli alunni interessati

Il progetto è rivolto agli alunni più meritevoli e si svolgerà in concomitanza con il recupero di scienze, nella settimana appositamente dedicata. Prevede due incontri sotto forma di laboratori pratici (con l'uso di microscopi e reperti messi a disposizione degli insegnanti) di un'ora ciascuno per ogni classe prima, per un totale di 16 ore.

4.3 – Area potenziamento della professionalità

4.3.1 – Attività di alternanza scuola-lavoro

Referente: F.S. area 4

Il nostro Istituto, da vari anni, ha ritenuto opportuno integrare il percorso scolastico con esperienze in contesti lavorativi, per numerosi motivi, riconducibili a:

- potenziamento dell'apprendimento: fare acquisire operatività e competenze specifiche, migliorare le capacità di relazione degli alunni, verificare e integrare le conoscenze scolastiche;
- agevolare l'inserimento degli studenti nel mondo del lavoro (compresi gli alunni certificati);
- favorire l'orientamento scolastico e professionale;
- creare maggiore integrazione tra scuola-territorio-mondo del lavoro;

L'alternanza scuola-lavoro è un'esperienza operativa e formativa di fondamentale importanza nella formazione tecnico-professionale: costituisce infatti un momento di verifica sul campo delle conoscenze e una tecnica didattica di potenziamento delle proprie competenze. L'allievo si confronta con il mondo del lavoro senza subire i condizionamenti tipici di un rapporto di lavoro dipendente. Nel nostro Istituto l'alternanza viene svolta sia in periodi continuativi della durata di 3-4 settimane, sia un giorno alla settimana per periodi lunghi.

L'attività si svolge in più fasi:

- *Fase preparatoria:* contatto con studenti, progettazione dell'azione formativa, predisposizione di convenzioni con le aziende, predisposizione e controllo della documentazione necessaria.
- *In itinere:* azione di tutoring. Il tutor scolastico tiene i rapporti col tutor aziendale e con gli studenti mediante visita sul posto e contatti con le famiglie.
- *Fase finale:* il tutor aziendale esprime una valutazione sull'impegno, le conoscenze e le competenze raggiunte dall'alunno rispetto al progetto formativo. Il tutor scolastico raccoglie i feedback degli alunni, controlla la documentazione prodotta e la sottopone al Consiglio di Classe.

Progetto Alternanza classi 2° per alunni meritevoli

Referente: F.S. area 4

Agli alunni più meritevoli delle classi 2° il nostro Istituto offre la possibilità di fare un'esperienza di alternanza scuola-lavoro della durata di 5 settimane, con borsa di studio. Il periodo individuato è 14/06/2010-18/07/2010. L'Istituto prepara gli studenti, realizza le convenzioni con le aziende ed effettua il tutoraggio, per assicurarsi che l'esperienza in azienda sia proficua; non può garantire di riuscire a soddisfare tutte le richieste degli alunni, i quali devono collaborare nella ricerca dell'azienda.

Progetto Alternanza classi 3°

Referente: ITP delle classi 3°

È un progetto di alternanza scuola-lavoro promosso dall'Ufficio Scolastico Regionale dell'Emilia-Romagna, che prevede un monte ore minimo di 150 ore

Si compone di tre momenti:

- 26 ore di lezione di preparazione all'alternanza, effettuate anche con la presenza di esperti esterni, da svolgersi nei mesi di marzo-aprile;
- 120 ore di alternanza in azienda, con tutor scolastico e aziendale (dal 3 al 25 maggio 2010);
- 4 ore di feed back a scuola, al ritorno dall'esperienza.

Nell'attività sono coinvolti i Consigli di Classe delle 3°, in particolare l'ITP che svolge anche la funzione di referente, coadiuvato da un tutor scolastico formato.

Progetto Alternanza scuola-lavoro classi 4° e 5°

Referenti: responsabili di Terza Area

L'Istituto ha presentato uno specifico progetto di alternanza scuola-lavoro, su invito dell'Ufficio Scolastico Regionale dell'Emilia-Romagna (v. indicazioni ai paragrafi 2.6 e 3.4).

4.3.2 – Attività “Mani-Festa” la professionalità

Referente: prof. M. Feruzzi

L’Istituto si propone nel territorio come luogo di promozione della cultura della buona tavola. Ritiene inoltre importante promuovere la propria immagine e offrire agli studenti la possibilità di cimentarsi in simulazioni “protette” della realtà operativa, facendo loro acquisire specifiche abilità pratiche, altrimenti non proponibili.

A tale scopo l’Istituto organizza manifestazioni professionali, con la partecipazione di studenti ed insegnanti, quali pranzi, serate di degustazione a tema, cene di solidarietà, ecc.

Oltre ai due eventi che si svolgono ormai da anni sotto descritti (Rassegna Piatto verde e Formaggi DiVini), si segnalano, tra gli altri:

- **I vini del Tribuno:** il concorso, organizzato dal Tribunato di Romagna, si prefigge di evidenziare la migliore produzione enologica del territorio. Il nostro Istituto collabora all’iniziativa facendo il servizio dei vini.
- **“Un va a zezz. Poteva fregarsene e invece...”:** premio promosso dalla sezione locale dell’AVIS (quest’anno è assegnato a Gemma Capra e Mario Calabresi,), con la collaborazione del nostro Istituto per l’organizzazione tecnica e gastronomica.
- **CNA e prodotti tipici:** organizzazione di alcune cene con i prodotti tipici della CNA e il cioccolato di qualità e l’assegnazione di borse di studio agli studenti meritevoli.
- **Riolizia:** organizzato dal Comune di Riolo Terme, nel mese di dicembre, per una decina di serate va in scena lo spettacolo della buona tavola. L’Istituto collabora attivamente all’iniziativa.
- **La Primavera a tavola,** in collaborazione con l’Accademia Italiana della Cucina – sezione di Faenza.

Si precisa che le manifestazioni vanno considerate come esercitazioni speciali, per la caratteristica di effettuare esperienze reali di contatto col pubblico, e non hanno scopo di lucro; si effettuano di preferenza per enti pubblici e associazioni a scopo di beneficenza.

Progetto “Rassegna Piatto Verde”

Referente: prof. M. Feruzzi

Giunta ormai alla 18° edizione, la Rassegna “Il Piatto Verde” si pone come finalità la promozione delle erbe aromatiche e dei prodotti del territorio e lo scambio di conoscenze fra Istituti, enti e privati.

La sua realizzazione è prevista dal 22 al 26 marzo 2010. Il programma, ancora in fase di definizione per la ricerca dei fondi necessari, si dovrebbe così articolare:

- concorso per gli Istituti Alberghieri, da svolgersi nel corso di due mattinate con relativa cena di gala e premiazione;
- forum della cucina con la partecipazione di chef di importanza nazionale che il pomeriggio realizzano corsi riservati a cuochi professionisti e la sera la relativa cena aperta all'esterno;
- presentazione e degustazione di vini della Regione, in collaborazione con l'Enoteca Regionale;
- concorso riservato ai privati o ai ristoratori del territorio.

Progetto “Formaggi diVini”

Referente: prof. M. Feruzzi

L’nona edizione del Progetto Formaggi DiVini si svolgerà probabilmente nel mese di marzo 2010, con la stessa formula degli anni precedenti. Lo scopo, oltre all’approfondimento della conoscenza dei prodotti, è quello di realizzare borse di studio per gli alunni di terza meritevoli.

Ogni sera verranno presentati vini e formaggi di eccellenza (in abbinamento con marmellate, mieli, confetture ed altro), forniti da produttori a livello nazionale, che saranno degustati sotto la guida di un Sommelier AIS.

Progetto "IPSSAR... e sai cosa bevi..."

Referenti: prof.ssa L. Ortolani

Si tratta di un percorso didattico triennale che si svolge in collaborazione con l'AIBES. Per questo anno scolastico è rivolto alle classi seconde e/o terze di sala-bar.

Il progetto prevede una serie di lezioni teorico-pratiche sul bere miscelato e sulle nuove tendenze in merito. Si prefigge di educare gli alunni ad una maggior responsabilità sugli effetti dell'alcol. Al termine verrà rilasciato un attestato che permette di sostenere l'esame di aspirante barman AIBES.

4.3.3 – Attività "Gare professionali"

Referente: prof.ssa L. Ortolani

Destinatari: alunni meritevoli

Nell'intento di incoraggiare l'acquisizione di nuove conoscenze e competenze tecnico-professionali, e al contempo di motivare-gratificare gli studenti più preparati, l'Istituto ogni anno partecipa a concorsi italiani ed europei tra scuole alberghiere. Negli scorsi anni l'Istituto ha vinto numerosi premi. Per il corrente anno è prevista la partecipazione a 5-6 gare professionali, oltre al concorso organizzato dall'Istituto per i nostri studenti di cucina del biennio post-qualifica, sotto descritto.

Concorso delle brigate "La riscoperta e lo sviluppo delle tradizioni gastronomiche"

referente: prof. P. Gentili

L'Accademia Italiana della Cucina – sezione di Faenza mette a disposizione dell'Istituto 2 borse di studio del valore di 250 e 150 euro per i primi due classificati del concorso. La gara, riservata agli alunni iscritti al biennio p.q., è giunta alla dodicesima edizione.

La modalità scelta è la gara delle brigate: il concorso è riservato a gruppi formati da 6-8 studenti che dovranno elaborare un menu in base alle tracce fornite dal bando del concorso e in seguito lo dovranno realizzare e servire per un numero di circa 50 persone. La commissione valuterà ambedue le prove per selezionare la brigata vincitrice. Vale comunque quanto scritto nell'apposito bando.

4.4 – Area orientamento

4.4.1 – Attività di orientamento interno

Il nostro Istituto realizza numerose attività di orientamento, allo scopo di:

- aiutare gli studenti nell'autovalutazione della scelta scolastica;
- far prendere consapevolezza agli alunni delle personali potenzialità e attitudini;
- responsabilizzare gli allievi nelle scelte da compiere sia a riguardo del percorso scolastico che all'entrata nel mondo del lavoro
- favorire la loro capacità di attivare i processi cognitivi che portano alle decisioni complesse.

Molte discipline creano già in modo più o meno esplicito occasioni di riflessione in tal senso (es.: nelle materie di laboratorio, quando si considerano i possibili sbocchi professionali), ma vengono messe in atto anche azioni specifiche.

Progetto Orientamento classi 2°

Referente: prof. G. Goni

Nei primi mesi dell'anno si propone una serie di incontri finalizzata ad aiutare gli studenti nella scelta dell'indirizzo per l'anno di qualifica. Gli alunni riflettono sulle proprie abilità decisionali e di formulare progetti personali, quindi vengono proposte attività che rendano esplicite le loro rappresentazioni sulle professioni alberghiere e poi vengono verificate con l'aiuto dei docenti o con professionisti esterni. Su richiesta degli studenti, si organizzano anche colloqui singoli o in piccolo gruppo.

Progetto Orientamento classi 4° e 5°

Referente: prof.ssa A. Amadei

Si realizzano interventi di orientamento universitario e post-secondario, anche sulla base delle esigenze dei singoli studenti. Vengono segnalate le giornate di apertura organizzate dalle singole Università.

Orientamento classi in alternanza

Referenti: referenti dei progetti

Per tutte le classi che svolgono forme di alternanza scuola-lavoro, i referenti di tale attività svolgono colloqui con gli studenti, al fine di scegliere l'azienda più idonea per la situazione personale e professionale.

4.4.2 – Attività di orientamento esterno

Le attività proposte hanno lo scopo far conoscere la realtà del nostro Istituto nel comprensorio faentino-lughese-imolese e zone limitrofe delle province di Forlì, Firenze, Ferrara.

Progetto orientamento esterno e Open Day

Referente: prof. B. Tampieri

L'Istituto, in accordo col Distretto scolastico di Faenza e il CFP di Ravenna, partecipa alle iniziative previste per l'orientamento, che consistono in:

- interventi diretti nelle scuole secondarie di I grado per presentare la nostra scuola (anche mediante materiali: videocassette, pieghevoli, manifesti);
- accoglienza agli alunni che desiderano visitare l'Istituto (previo appuntamento), allo scopo di aiutarli nella scelta dell'Istituto superiore;
- presentazione dell'Istituto ai Dirigenti e ai referenti dell'Orientamento nelle scuole secondarie di I grado;
- Open day's, con visite guidate;
- Giornate dell'Orientamento nei Distretti limitrofi;
- "Prove in corso d'opera": visita ai laboratori dell'Istituto con partecipazione diretta alle attività pratiche da parte degli alunni delle scuole medie.

4.5 – Area sicurezza a scuola e nella professione

4.5.1 – Attività inerenti la sicurezza a scuola

Referenti: proff. P. Conti, G. Ricciardelli e responsabili di sede

È fondamentale, per ogni cittadino, il diritto di lavorare e studiare in un luogo sicuro ed al contempo di acquisire la capacità di saper affrontare il rischio, sia interno alle strutture, sia esterno ad esse (es.: catastrofi sismiche).

Il nostro Istituto, ai sensi del D.Lgs. 81/08 e successive modificazioni, ha predisposto un piano di sicurezza per ogni edificio e lo mantiene costantemente aggiornato, del materiale informativo e un'adeguata cartellonistica, si preoccupa della formazione del personale e degli alunni.

Il referente illustrerà in ogni classe i piani di evacuazione e, in accordo con il D.S. e i responsabili di sede, organizzerà le prove di evacuazione preavvertita e non preavvertita.

La scuola garantisce il massimo rispetto dell'orario di servizio da parte dei docenti, nonostante le numerosi sedi presenti: per tale motivo, nella formazione dell'orario, generalmente ai docenti non vengono assegnate ore di lezione consecutive se si devono spostare di sede.

È garantito l'accompagnamento degli studenti nei spostamenti tra sedi e ogni anno viene predisposto il percorso da effettuarsi che presenti i minori rischi (es.: presenza di marciapiedi, traffico limitato), al quale gli alunni dovranno poi attenersi.

Nelle prime lezioni dell'anno i docenti delle materie di "Laboratorio" illustrano il funzionamento delle attrezzature, i sistemi di sicurezza ivi presenti, le situazioni di pericolo che si possono creare durante le esercitazioni pratiche e i comportamenti da tenere in caso di necessità.

Squadre antincendio e di soccorso

Nell'Istituto è presente personale preparato a portare i primi soccorsi in caso di incidenti.

- Antincendio via Tarlombani: Farina Edi;
- Antincendio via Oberdan: Di Giorgio Nicoletta, Nannini Stefania, Vincenzi Monica;
- Antincendio via Angioli: Selva Angelo, Vivace Rita.

- Pronto soccorso via Tarlombani: Farina Edi;
- Pronto soccorso via Oberdan: Villa Antonella;
- Pronto soccorso via Angioli: Selva Angelo.

4.5.2 – Attività inerenti la sicurezza nella professione

Referente: prof. A. Fabbri

È cura dell'Istituto promuovere negli studenti la consapevolezza che la qualità igienica è la garanzia fondamentale che ogni operatore della ristorazione deve perseguire nello svolgimento della sua professione.

Progetto Idoneità sanitaria

In accordo con l'ASL territoriale, all'inizio dell'anno scolastico in tutte le classi prime (in orario curricolare) gli insegnanti di Laboratorio e di Alimentazione realizzano un corso di igiene degli alimenti, che permette di ricevere l'idoneità sanitaria per accedere alle cucine, previo superamento del test finale.

In questo anno scolastico il corso verrà effettuato anche per tutti i docenti di sostegno e gli educatori che frequentano i laboratori della scuola.

È cura del referente predisporre **materiale informativo** e un'adeguata cartellonistica, soprattutto in merito alle *Good Manufacturing Practices* (GMP); i docenti di Laboratorio ne richiedono il rispetto agli studenti.

Piano HACCP

Nel rispetto della normativa vigente, l'Istituto ha predisposto un manuale di autocontrollo igienico, che tiene costantemente aggiornato, in grado di garantire la qualità igienico-sanitaria degli alimenti. Docenti, personale ATA e alunni si impegnano a rispettare le norme in esso contenute e ad evitare qualsiasi comportamento igienico errato, che possa causare danno ad altri.

In esso è previsto anche il **piano di pulizia dei laboratori**. A tal proposito si precisa che la pulizia delle attrezzature di laboratorio, anche se sovente affidata agli studenti per motivi didattici, è comunque sempre coordinata e supportata da personale dell'Istituto: a tal fine, oltre all'assistente tecnico, per alcune ore al giorno nei laboratori di cucina è presente anche un collaboratore scolastico.

SEZIONE 5 – LE SCELTE ORGANIZZATIVE E GESTIONALI

5.1 – Organi di gestione del POF

Dirigente Scolastico (*prof.ssa Paola Mambelli*)

Coordina, indirizza, organizza le attività. Definisce le strategie di sviluppo, pianificate sul lungo periodo e rileva le esigenze prioritarie del lavoro da svolgere.

Coordina l'attività degli organi di gestione del POF: organizzazione, gestione, verifica e valutazione della struttura gestionale ed amministrativa.

Definisce l'organizzazione dei compiti che le diverse unità debbono svolgere, attraverso azioni concrete volte alla valorizzazione e alla motivazione del personale umano.

Favorisce la condivisione degli obiettivi dell'organizzazione e del POF tra il personale che opera nell'Istituto. Prende i necessari provvedimenti disciplinari.

Avvia rapporti con le diverse realtà istituzionali, culturali, sociali ed economiche del territorio.

Può delegare per iscritto alcuni docenti a sovrintendere funzioni inerenti il settore della didattica.

Collaboratori del Dirigente Scolastico

Collaborano con il D.S. per l'aspetto organizzativo del funzionamento scolastico. In particolare:

- prof.ssa *Anna Testa* coordina e sovrintende alle attività delle materie dell'area non specificamente professionalizzanti. Sostituisce il D.S. in caso di assenza;
- prof.ssa *Alessandra Bellini*, che collabora con il D.S. (vicaria part-time). Sostituisce il D.S. in caso di assenza;
- prof. *Carlo Liverani*, con funzione di collaboratore per il comportamento degli studenti.

Responsabili di sede

Hanno la responsabilità, in delega del Dirigente scolastico, dell'andamento della sede loro assegnata. Costituiscono il punto di riferimento interno per docenti, studenti, famiglie e tutto il personale della sede per la soluzione di tutte le problematiche quotidiane; fanno da tramite con la presidenza.

Tengono i contatti con le famiglie e con i coordinatori di classe.

Firmano le giustificazioni e i permessi degli studenti. Prendono gli opportuni provvedimenti disciplinari in casi ordinari o urgenti.

Sono responsabili del controllo sul divieto di fumare all'interno dell'Istituto.

Rispondono del loro operato al Dirigente Scolastico.

Nel presente anno scolastico i responsabili di sede sono:

- Plesso Bellevue: proff. Antonietta Amadei, Tatiana Mirri
- Plesso Via Oberdan: proff. Marco Feruzzi, Lorella Ortolani, Daniele Visani

Direttore Amministrativo (*dott.ssa Claudia Chiarini*)

Sovrintende, con autonomia operativa, ai servizi generali amministrativo-contabili, ne cura l'organizzazione. Ha la responsabilità diretta degli atti a carattere amministrativo-contabile, di ragioneria e di economato.

Svolge funzione di coordinamento, promozione delle attività e verifica dei risultati conseguiti dal personale ATA, posto alle sue dirette dipendenze.

Risponde del suo operato al Dirigente Scolastico.

Docenti Funzioni Strumentali

Sono responsabili del settore loro assegnato e ne coordinano le attività. Sono punto di riferimento dei referenti dei progetti inerenti la loro area. Sono presenti agli incontri di programmazione e verifica dei progetti in rappresentanza del D.S.

Rispondono del loro operato al Dirigente scolastico e al Collegio dei Docenti.

Funzioni strumentali attivate per l'a.s. 2009/10

Area 1 – Coordinamento e monitoraggio del Piano dell'offerta formativa

F.S. prof. Paolo Gentili

- Predisporre e redige il Piano dell'offerta formativa.
- Realizza il POF in formato HTML per la pubblicazione sul sito INDIRE.
- Redige i monitoraggi sulla flessibilità d'orario e sul POF richiesti da Enti e Istituti ministeriali.
- Identifica i punti di forza e di debolezza per sviluppare azioni di miglioramento future.
- Effettua azioni di valutazione delle attività del Piano mediante questionari e/o focus group.

Area 2 – Coordinamento delle attività di formazione e innovazione didattica

F.S. prof.ssa Elena Assirelli

- Promuove iniziative volte a sostenere i docenti nel lavoro quotidiano all'interno della classe
- Favorisce la diffusione e la condivisione di buone pratiche d'insegnamento predisponendo la raccolta di materiali didattici.
- Propone e promuove nuovi approcci metodologici nelle varie discipline e in particolare nella lingua straniera, cercando di incoraggiare l'interdisciplinarietà (es.: moduli CLIL)
- Promuove e gestisce momenti di verifica/valutazione dell'azione collettiva sugli studenti, attraverso la comparazione tra risultati attesi e risultati effettivi.
- Si fa portavoce presso la presidenza delle eventuali richieste di corsi di aggiornamento interni da parte dei dipartimenti.

Area 3 – Coordinamento delle attività di integrazione e sostegno degli alunni in difficoltà

F.S. parcellizzata: prof.ssa Alessandra Bellini e prof.ssa Alessandra Di Girolamo

- Coordina il gruppo dei docenti di sostegno dell'Istituto.
- Coordina gli interventi educativi e di sostegno per gli alunni certificati e per gli alunni stranieri.
- Progetta strategie di sostegno e coordina la realizzazione di percorsi educativi individualizzati con i team delle classi in cui sono presenti alunni in difficoltà (compresi alunni stranieri).
- Coordina i progetti di integrazione scolastica per gli alunni certificati.
- Cura le relazioni tra EE.LL, A.S.L, CFP e l'Istituzione Scolastica, per ciò che concerne le attività di integrazione degli alunni certificati.

Area 4 – Coordinamento delle attività di scuola-lavoro e dei rapporti con le aziende

F.S. prof. Giuseppe Goni

- Realizza il raccordo fra l'istituzione scolastica e il mondo del lavoro per organizzare le attività di alternanza scuola-lavoro.
- Coordina le attività dei referenti dei progetti di alternanza scuola-lavoro, stabilendo regole comuni e condivise e modalità organizzative.
- Redige i progetti formativi, con i relativi obiettivi didattici e le competenze da raggiungere, le schede di valutazione.
- Collabora con il personale di Segreteria alla preparazione della documentazione necessaria.
- Analizza la documentazione rilasciata dalle aziende a fine esperienza per monitorare l'andamento dell'attività.

Area 5 – Coordinamento delle attività di orientamento

F.S. parcellizzata:

- Prof. Bruno Tampieri: programma, coordina e cura l'orientamento esterno (scuole medie), compresi: predisposizione materiali, Open Day, giornate dell'orientamento e altre attività.
- Prof. Giuseppe Goni: programma, coordina e cura l'orientamento effettuato nelle classi 2° (scelta dell'indirizzo) e nelle classi 3° (prosecuzione degli studi-inserimento nel MDL);
- Prof.ssa Antonietta Amadei: programma, coordina e cura l'orientamento in uscita, nelle classi 4° e 5°, per presentare i possibili percorsi di studio e le possibilità di lavoro.

Consiglio d'Istituto e Giunta esecutiva

È composto da 8 rappresentanti dei docenti, 2 del personale ATA, 4 alunni e 4 genitori e dal Dirigente Scolastico. È presieduto da un genitore. Viene rinnovato ogni tre anni, salvo per la componente alunni che è aggiornata annualmente.

Delinea i criteri generali di gestione e amministrazione per la redazione del POF e lo adotta.

Delibera il bilancio preventivo, le variazioni e il conto consuntivo, definisce le scelte di gestione della scuola, l'adozione del regolamento interno, delibera gli acquisti delle attrezzature scientifiche e dei sussidi didattici.

Elegge la *Giunta Esecutiva*, composta da un docente, un non docente, un genitore e un alunno, il Dirigente Scolastico e il Direttore amministrativo. La Giunta predispose il bilancio e le sue eventuali variazioni, prepara i lavori del Consiglio e cura l'esecuzione delle delibere dello stesso.

Commissioni e referenti

Le commissioni sono strutture permanenti che coordinano attività e funzioni fondamentali per il buon andamento dell'Istituto. Si riuniscono per predisporre i lavori di competenza, convocati dal Referente coordinatore o dal Dirigente scolastico. I componenti sono nominati annualmente dal Collegio dei Docenti.

Il Dirigente Scolastico fa parte di diritto di tutte le Commissioni e le presiede. In sua assenza, presiede il Coordinatore referente.

Staff di coordinamento

Per agevolare il buon funzionamento delle commissioni, il Dirigente si avvale di uno **staff di coordinamento**, che si riunisce periodicamente su sua convocazione per discutere le linee guida generali del funzionamento didattico.

È composto di proff.: A. Bellini, A. Testa, L. Ortolani, M. Feruzzi, A. Amadei, C. Liverani, T. Mirri, C. Sanmartin, E. Assirelli.

Commissioni

Sostituzione docenti assenti:

Commissione Concorsi:

Commissione Manifestazioni:

Commissione Orario:

Commissione Elettorale:

Commissione Orientamento:

Commissione alunni in difficoltà:

Commissione accoglienza alunni stranieri:

Commissione Attività extracurricolari:

Commissione Alternanza scuola-lavoro

Commissione Terza area:

Commissione Acquisti:

Commissione Viaggi di istruzione:

Referenti

Testa

Ortolani

Feruzzi

Goni, Liverani, Conti

Rovito

Tampieri (in entrata), Goni (Interno), Amadei (in uscita)

F.S. area 3

Bezzi, Rosetti e coordinatori di classe

Ortolani

F.S. area 4

Classi 4° ristorazione: Gentili, Goni

Classi 5° ristorazione: Visani, Ortolani

Classi 4° e 5° turistico: Conti

Conti, Visani

Testa, Assirelli, Rosetti

Progetti

P. Antidispersione e tutor psico-pedagogico

Progetto Accoglienza:

Progetto integrato del biennio:

Educazione alla salute e alla cittadinanza:

Educazione stradale:

Progetti di scambi europei

Progetto Attività sportiva:

Progetto certif. linguistiche PET/FIT:

Progetto INVALSI:

Referenti

Mirri, Sanmartin

Bellini, Ricciardelli

Ricciardelli

Amadei, Baraccani

Testa

Assirelli, Biscosi, Samorì, Ricciardelli

Menni

Assirelli, Biscosi

Sanmartin, Bellini

Responsabili

HACCP:	Fabbri
Sicurezza:	Conti, Ricciardelli, responsabili di sede, squadra soccorso
Laboratorio linguistico:	Pennacchi + assistente tecnico linguistico
Laboratorio di informatica sede centrale:	Conti
Laboratorio di informatica Via Oberdan:	Pelliconi
Laboratorio di informatica Bellevue:	Demo
Cucina A:	Feruzzi, tecnico Vincenzi
Cucina B:	Ancarani, tecnici Utili/Vincenzi
Cucina C:	Fabbri, tecnici Sangiorgi/Jacuc
Cucina dimostrativa:	Zotti, tecnici Sangiorgi/Jacuc
Sala A:	Ortolani
Sala B:	Cortecchia
Sala C:	Conti
Palestra:	Menni

Organo di garanzia per sanzioni disciplinari

È composto dal Dirigente scolastico, da un rappresentante dei genitori (sig. Vincenzo Bosi) e da due docenti (proff. C. Liverani e L. Ortolani).

Gruppo per l'integrazione scolastica degli alunni in difficoltà (Legge 104)

Si riunisce due volte l'anno (metà novembre e metà maggio), per definire le linee guida per l'integrazione degli alunni disabili presenti nell'Istituto e la gestione dei fondi destinati.

È composto dal Dirigente scolastico, da rappresentanti dei docenti (proff. Ricciardelli, Bellini, Di Girolamo), da un rappresentante dei genitori (sig. V. Spada), da rappresentanti degli studenti e dagli operatori di Enti Locali (dott. Carli AUSL di Faenza, dott. Martini Comune di Imola, dott. Cesti AUSL Lugo).

5.2 – Organi di programmazione didattica

Collegio dei Docenti

È l'organo scolastico che stabilisce le scelte pedagogico-didattiche dell'Istituto, assegna ai docenti gli incarichi individuali e la partecipazione a commissioni e gruppi di lavoro ed elabora il Piano dell'Offerta Formativa.

Ne fanno parte il Dirigente Scolastico, che lo presiede, e tutti i docenti.

Le articolazioni del Collegio sono costituite dai Dipartimenti Disciplinari e dai Consigli di Classe.

Dipartimenti disciplinari

I Dipartimenti disciplinari hanno il compito di:

- predisporre la programmazione didattica delle discipline coinvolte, definire le conoscenze-competenze-abilità da acquisire, gli standard minimi per ogni disciplina e i criteri di valutazione (in coerenza con le indicazioni generali del POF, favorendo lo sviluppo di percorsi comuni e valutando i risultati della programmazione stessa);
- predisporre prove comuni di controllo del livello di apprendimento raggiunto; prima degli scrutini o esami, concordano le prove finali ed esaminano i risultati raggiunti per proporre aggiustamenti ai piani di lavoro dell'anno successivo;
- coordinarsi per organizzare le attività pluridisciplinari, soprattutto in caso di compresenze;
- proporre l'adozione dei libri di testo, favorendo per quanto possibile l'adozione di testi comuni nelle diverse classi;
- proporre l'acquisto di materiali didattici ed educativi;
- formulare proposte per l'aggiornamento dei docenti e di innovazione curricolare-didattica.

Coordinatori disciplinari

Sono garanti dell'applicazione del POF nella programmazione di dipartimento, con particolare riferimento a obiettivi, contenuti, strumenti e criteri di valutazione; guidano i lavori del dipartimento affinché diventino propositivi per il POF e per il miglioramento della qualità didattica dell'Istituto. Consultano i colleghi e riferiscono periodicamente al Dirigente scolastico, in particolare riguardo alle seguenti attività: programmazione educativa, interventi integrativi, adozione libri di testo, proposte corsi di formazione docenti. Devono altresì (con la collaborazione dei colleghi) dare assistenza tutoriale ai docenti supplenti, fornendo opportune informazioni per lo svolgimento dei programmi, delle strategie e metodologie didattiche.

Dipartimenti e coordinatori disciplinari

Letterario (Lettere, Religione, Arte, Geografia, Psicologia).

Sottodipartimenti:

- biennio iniziale prof. Sanmartin
- classe 3° prof. Testa
- biennio p.q. prof. Amadei

Lingue straniere cl. I e II:

Lingue straniere cl. III

Lingue straniere cl. IV e V

prof. Biscosi

prof. Assirelli

prof. Bandini

Laboratorio di cucina:

LOGSR

Laboratorio di sala-bar:

Lab. ricevimento e Tratt. T.:

Scienze T. e Alimentazione:

Matematica:

EGAR, ETAT e Diritto:

Educazione fisica:

Sostegno

prof. Martelli

prof. Goni

prof. Ortolani

prof. Pelliconi

prof. Brusi

prof. Bucchi

prof. Rovito

prof. Menni

prof. Di Girolamo

Consigli di Classe

I Consigli di Classe hanno il compito di formulare proposte in ordine all'azione educativa e didattica e ad iniziative di sperimentazione della classe.

- *Componente docenti*: programma e verifica le attività didattiche e le attività extrascolastiche (compresi i viaggi di istruzione), valuta degli alunni, propone l'adozione dei libri di testo.
- *Componente studenti e genitori*: partecipano alla programmazione degli obiettivi didattici, alle scelte delle attività extrascolastiche e dei progetti proposti dai docenti; partecipano alla soluzione di problemi emersi nella classe, partecipano alle proposte di adozione dei libri di testo.

Coordinatori del Consiglio di Classe

- *Compiti comuni*: sono garanti dell'applicazione del POF nei c.d.c.; controllano l'andamento didattico e disciplinare della classe e la frequenza degli alunni; comunicano al D.S. i problemi della classe, anche su segnalazione dei colleghi; sono il tramite tra D.S, alunni, famiglia, docenti; sono responsabili della redazione e custodia del verbale del c.d.c.; comunicano alle famiglie l'esito dello scrutinio finale qualora non sia positivo; coordinano il progetto Accoglienza; partecipano ai Gruppi Progetto della classe; coordinano le prove comuni e quelle d'esame; coordinano le attività di sostegno disciplinare, recuperi dei debiti, controllano le assenze.
- *Compiti specifici nel triennio*: partecipano alla programmazione dell'alternanza scuola-lavoro, che viene coordinata dai docenti tecnico-pratici, e svolgono azione di orientamento per l'eventuale iscrizione alla classe 4^a.
- *Compiti specifici nel biennio p.q.*: coordinano la programmazione di classe curricolare con la Terza Area e, nelle classi quinte, la redazione del documento del 15 maggio.

Classe	Coordinatore	Verbalista
1 ^a A	prof. Tamburini	
1 ^a B	prof. Testa	
1 ^a C	prof. Ricciardelli	
1 ^a D	prof. Bucchi	
1 ^a E	prof. Bezzi	
1 ^a F	prof. Liverani	
1 ^a G	prof. Biagi	
1 ^a H	prof. Ancarani	
2 ^a A	prof. Andraghetti	

Classe	Coordinatore	Verbalista
3 ^a A	prof. Feruzzi	
3 ^a B	prof. Visani	
3 ^a C	prof. Fabbri	
3 ^a D	prof. Ortolani	
3 ^a E	prof. Laghi	
3 ^a F	prof. Salvatori/Conti	
4 ^a Ar	prof. Giorgi	
4 ^a Br	prof. Demo	
4 ^a Cr	prof. Casadio	

2 ^a B	prof. Stefani		4 ^a Dr	prof. Brusi	
2 ^a C	prof. Gazzola		4 ^a Et	prof. Assirelli	
2 ^a D	prof. Pennacchi		5 ^a Ar	prof. Mirri	
2 ^a E	prof. Testa		5 ^a Br	prof. Mirri	
2 ^a F	prof. Sanmartin		5 ^a Cr	prof. Bandini	
2 ^a G	prof. Rivola		5 ^a Dr	prof. Cacciari	
			5 ^a Et	prof. Amadei	

5.3 – I servizi amministrativi tecnici e ausiliari

(Riferimento: D.S.G.A.)

La presenza e l'azione del personale Amministrativo, tecnico ed ausiliario (A.T.A.) e del DSGA sono essenziali per la realizzazione del POF che, come documento centrale nella scuola dell'autonomia, delinea anche la struttura organizzativa e di supporto alla didattica.

Il personale A.T.A. nella scuola dell'autonomia è chiamato, similmente al D.S. e ai docenti, a nuove e più precise competenze e all'assunzione di responsabilità: le finalità sono la partecipazione agli obiettivi dell'Istituto e la condivisione del Piano dell'Offerta Formativa, i criteri ispiratori sono l'efficacia e l'efficienza, le modalità operative sono la flessibilità e la trasparenza.

Il nostro Istituto ha attivato diversi incarichi specifici; inoltre sono presenti in Istituto n. 6 dipendenti titolari di posizione economica orizzontale per lo svolgimento di ulteriori e più complesse mansioni, in particolare n. 2 tra gli Assistenti Amministrativi, n. 1 tra gli Assistenti Tecnici e n. 3 tra i Collaboratori Scolastici.

Organizzazione del personale ATA

Per l'anno 2009/2010 il personale A.T.A. è organizzato come segue.

Direzione dei Servizi Generali ed Amministrativi

- Direzione, con autonomia operativa, dei servizi generali amministrativo – contabili e cura dell'organizzazione.
- Coordinamento del personale posto alle dirette dipendenze.
- Cura dell'unitarietà della gestione dei servizi amministrativi e generali in coerenza con il POF.

Area servizi amministrativi:

- *Sede via Tarlombani:* Gestione del Personale, gestione alunni, gestione contabile, gestione finanziaria, affari generali.
- *Succursale via Oberdan:* gestione patrimoniale e del magazzino.

Area servizi tecnici:

- *Sede via Tarlombani:* Attività di supporto tecnico attraverso l'esecuzione di procedure tecniche e informatiche, conduzione tecnica dei laboratori, preparazione dei materiali e degli strumenti per le esperienze didattiche e per le esercitazioni pratiche nei laboratori, riordino e conservazione del materiale e delle attrezzature tecniche, verifica e approvvigionamento periodico del materiale utile alle esercitazioni didattiche, supporto alla realizzazione del POF.
- *Sede via Oberdan:* Attività di supporto tecnico attraverso l'esecuzione di procedure tecniche e informatiche, conduzione tecnica dei laboratori, preparazione dei materiali e degli strumenti per le esperienze didattiche e per le esercitazioni pratiche nei laboratori, riordino e conservazione del materiale e delle attrezzature tecniche, verifica e approvvigionamento periodico del materiale utile alle esercitazioni didattiche, supporto alla realizzazione del POF.
- *Sede via Angioli:* Attività di supporto tecnico attraverso l'esecuzione di procedure tecniche e informatiche, conduzione tecnica dei laboratori, preparazione dei materiali e degli strumenti per le esperienze didattiche e per le esercitazioni pratiche nei laboratori, riordino e conservazione del materiale e delle attrezzature tecniche, verifica e approvvigionamento periodico

del materiale utile alle esercitazioni didattiche, supporto alla realizzazione del POF. Presso questa sede sarà presente un assistente solo alcuni giorni alla settimana.

Area servizi ausiliari:

- *Sede via Tarlombani:* portineria, accoglienza, informazioni, fotocopie, collaborazione con gli uffici amministrativi, pulizie, manutenzione, sicurezza, sorveglianza, posta, assistenza alunni certificati, primo soccorso, accompagnamento studenti.
- *Sede via Oberdan:* portineria, accoglienza, informazioni, fotocopie, pulizia e assistenza nelle cucine, pulizie, manutenzione, sicurezza, sorveglianza, assistenza alunni certificati, primo soccorso, accompagnamento studenti.
- *Sede via Angioli:* portineria, accoglienza, informazioni, fotocopie, lavanderia, pulizie, manutenzione, sicurezza, sorveglianza, posta, assistenza alunni certificati, primo soccorso, accompagnamento studenti.

5.4 – Organizzazione complessiva dell'attività didattica

Calendario scolastico e disposizioni delle classi

Per l'anno scolastico 2009/10 il Consiglio d'Istituto ha deliberato la suddivisione in un trimestre (settembre-dicembre) e in un pentamestre (gennaio-giugno).

La durata dell'unità oraria è fissata in 50 minuti.

L'anno scolastico inizia il 15 settembre 2009 e termina il 5 giugno 2010. Oltre a quanto previsto dal calendario regionale, le lezioni saranno sospese nei seguenti periodi: 29,30,31 marzo, 8 maggio e 10 maggio (santo patrono).

Per il corrente a.s. la disposizione della classi è la seguente:

- le classi prime e seconde e la terza F cucina svolgono le lezioni teoriche nella sede centrale e le lezioni pratiche nel plesso via Oberdan;
- le rimanenti classi terze svolgono le lezioni nel plesso di via Oberdan;
- le classi quarte e quinte svolgono le lezioni nel plesso Bellevue.

Formazione delle classi

Nell'a.s. in corso, oltre ai fattori vincolanti – quali la scelta della lingua o dell'indirizzo – il Collegio dei Docenti ha individuato i seguenti criteri per la formazione delle classi:

- *Classi 1°:* scelta seconda lingua straniera, omogenea eterogeneità dei giudizi, equa composizione numerica delle singole classi, equa distribuzione di: alunni certificati, alunni stranieri, alunni ripetenti, maschi e femmine, località di provenienza;
- *Classi 3° e classi 4°:* oltre ai principali criteri (scelta di indirizzo e seconda lingua straniera), la composizione della classe ha cercato di mantenere accorpato il gruppo più consistente, integrandolo con alunni provenienti da smembramenti di classi meno numerose. Nel caso di classi "problematiche" si è invece preferito smembrarle, per evitare situazioni deleterie. Per quanto possibile, rimangono validi anche i criteri illustrati per le classi 1°.

Criteri di formulazione dell'Orario Scolastico

Per il triennio, l'orario viene formulato tenendo presente la disponibilità dei laboratori e delle necessità delle materie pratiche, che richiedono un congruo numero di ore consecutive, per svolgere al meglio le attività. L'altro criterio fondamentale utilizzato è l'equa distribuzione delle discipline e dei carichi di lavoro degli studenti nell'arco della settimana. Questa esigenza primaria deve tenere conto della necessità di garantire ai docenti un orario di lavoro che consenta loro di operare al meglio ed in maniera equilibrata.

Criteri di assegnazione dei docenti alle classi

Il Collegio dei Docenti ha individuato i seguenti criteri:

- continuità didattica all'interno dei bienni (1^a e 2^a, 4^a e 5^a);
- preferenze dei docenti, nel rispetto della graduatoria interna.

Sulla base dei criteri stabiliti, il Dirigente scolastico dispone l'assegnazione dei docenti, tenendo conto delle specifiche situazioni, dell'equa distribuzione e delle oggettive necessità dell'Istituto.

Criteri per la sostituzione di docenti assenti

Nel caso di sostituzioni interne, i criteri utilizzati sono i seguenti:

- *ottimizzazione utilizzo del personale e riduzione dei costi*: in ordine verranno utilizzati:
 - docenti in servizio che hanno ore di completamento cattedra e docenti in servizio che in quel momento non hanno la classe (es.: impegnata in stage o in viaggio di istruzione). A tal proposito, per una migliore organizzazione, è utile predisporre un orario flessibile dei docenti, con "banca ore a disposizione";
 - docenti in servizio che hanno ore di recupero;
 - docenti che hanno messo volontariamente ore a disposizione a pagamento;
 - solo in caso di emergenza, docenti che hanno il ricevimento dei genitori e docenti in compresenza;
- *salvaguardia dell'efficacia della lezione*: in ordine verranno utilizzati:
 - docenti del Consiglio di Classe;
 - docenti di altre classi, ma della stessa materia.

In caso di compresenze (Alimentazione/Laboratorio, ETAT/Psicologia, docente/docente di sostegno), salvo casi particolari segnalati, non si provvede alla sostituzione.

Nel caso di assenze di docenti di Laboratorio, il criterio prioritario è quello di garantire il regolare svolgimento dell'esercitazione pratica, per cui verrà primariamente utilizzato un docente della stessa materia, anche se di un altro Consiglio di Classe.

5.5 – La comunicazione nella scuola

A riguardo della comunicazione scuola-famiglia sono state scelte le seguenti modalità:

- ora di ricevimento delle famiglie da parte dei docenti, nei periodi comunicati alle famiglie;
- un ricevimento generale per periodo;
- colloqui telefonici per comunicazioni urgenti e invii automatici di SMS (su richiesta);
- invio lettere alle famiglie per le assenze (ogni due mesi circa).

Orari di ricevimento della presidenza e della segreteria

Il Dirigente Scolastico riceve su appuntamento.

La segreteria riceve studenti, genitori e alunni:

- dal lunedì al venerdì: dalle ore 8 alle ore 9 e dalle ore 12 alle ore 14;
- martedì e giovedì pomeriggio: dalle ore 15 alle ore 16 su appuntamento;
- sabato: dalle ore 8 alle ore 14.

Procedura dei reclami

La scuola si adopera per costruire una fattiva e reciproca collaborazione con le famiglie, proponendosi di chiarire direttamente i problemi con gli insegnanti ed il personale interessato. In caso di mancato chiarimento, è possibile inoltrare reclamo scritto e sottoscritto. Il Preside avvia le procedure del caso, ai sensi della normativa vigente; formula inoltre, annualmente, una relazione analitica di tutte le procedure attivate, da inserire in quella generale del Consiglio d'Istituto.

5.6 – Accordi con altri Enti e Istituti

Oltre ad avere attivato numerose collaborazioni nella gestione di singoli progetti con l'USR Emilia-Romagna, l'IRRE Emilia-Romagna, l'USP di Ravenna, i CFP operanti nella provincia di Ravenna e le associazioni di categoria (es.: AIBES), il nostro Istituto – coerentemente con quanto prevede l'art. 7 del DPR 275/99 – ha stipulato accordi di rete con altre Associazioni, tra cui:

- **AEHT:** *L'Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme* è una rete di scuole europee che riunisce attualmente più di 300 Istituti turistico-alberghieri di 27 paesi membri del Consiglio d'Europa. Essa si prefigge di realizzare scambi interculturali e interprofessionali tra le scuole. Le attività dell'associazione sono molteplici: organizzazione di seminari rivolti a docenti e a studenti, di congressi, di stage osservativi per docenti nelle aziende del gruppo ACCOR, incontri annuali tra componenti della scuola.
- **ReNaIA:** *La Rete Nazionale Istituti Alberghieri* è una rete che associa più di 100 IPSSAR italiani e che ha le seguenti finalità: promuovere scambi e sinergie sul piano formativo, organizzativo ed amministrativo tra le scuole; promuovere iniziative di orientamento, di ricerca, di formazione e aggiornamento tra gli associati; creare una rappresentanza unitaria e coordinata, per le problematiche comuni, nei rapporti con gli Organi Parlamentari e di gestione scolastica.
- **ARISSA:** *L'Associazione Rete Istituti Scolastici Scuole Autonome* è una rete di scuole della Provincia di Ravenna che realizza in maniera integrata attività amministrative, gestionali e di formazione.
- **Consorzio Istituti Professionali:** è una rete di oltre 60 Istituti che si occupa delle problematiche didattiche, della formazione dei docenti e tiene rapporti con organismi istituzionali ed enti. Inoltre fornisce assistenza e consulenza alle Istituzioni scolastiche.

5.7 – Strumenti autocorrettivi del POF

Il Dirigente scolastico, i docenti designati come Funzione Strumentale, i coordinatori delle commissioni e i referenti di progetto si riuniscono a scadenze regolari per valutare l'andamento delle diverse attività poste in essere, al fine di decidere se il modello ha prodotto i risultati attesi oppure se è necessario ricorrere a cambiamenti e a integrazioni correttive.

Le modalità di monitoraggio partono dalla definizione accurata degli indicatori scelti, passano attraverso lo strumento scelto per la raccolta delle informazioni (questionario, check-list, intervista), la loro tabulazione e infine l'interpretazione dei dati. Interpretare il valore di un progetto significa evidenziare la sua coerenza, i punti di forza e di debolezza, la sua incidenza qualitativa e quantitativa rispetto alle finalità prefissate, valutandone quindi efficienza ed efficacia.

Entro il 20 maggio le Funzioni Strumentali, i coordinatori di commissioni e i referenti di progetto presentano una relazione al Dirigente scolastico e al Collegio dei Docenti dove sono descritte le attività svolte e i risultati conseguiti. Il Collegio dei Docenti potrà valutare l'operato, approvandolo o apportando consigli e correzioni o elaborando nuove linee di indirizzo per l'anno seguente.

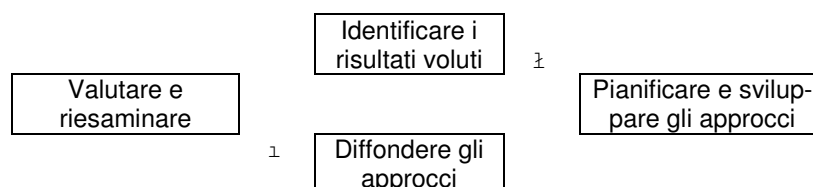
Revisione del POF

Se il Piano dell'Offerta Formativa rappresenta la "carta di identità" della scuola è evidente che esso non può avere i connotati della staticità, specialmente nell'attuale periodo di sperimentazione. Pertanto, qualora si ravvisino le condizioni per apportare modifiche e/o integrazioni (finanziamenti non previsti, disponibilità temporanee di ulteriori risorse umane, ecc...), il POF potrà essere adattato, integrato, arricchito, dietro approvazione degli organi competenti.

Monitoraggio del POF e Autovalutazione d'Istituto

Il monitoraggio del POF è curato dalla Funzione strumentale di riferimento. Egli raccoglie e valuta i dati per evidenziare punti di forza e punti di debolezza del piano e per promuovere un miglioramento globale del servizio offerto all'utenza e al territorio.

Lo strumento individuato per la raccolta dei dati è il questionario, somministrato a campione per l'utenza; i risultati vengono tabulati ed analizzati dal gruppo qualità, quindi esposti al Collegio dei Docenti e al Consiglio d'Istituto per apportare le eventuali modifiche, nell'ottica EFQM della logica *RADAR* (Results-Approach-Deployment-Assesment-Review).



5.8 – Parti integranti del POF

Costituiscono parte integrante del POF i seguenti documenti, che possono essere consultati dal pubblico presso la segreteria didattica negli orari di ricevimento:

- Regolamento di Istituto
- Statuto delle studentesse e degli studenti
- Programmazione didattica individuale dei docenti
- Programmazione della Terza Area
- Documento analitico dei Profili Formativi in Uscita del triennio
- Protocollo di accoglienza alunni stranieri

Il presente POF è stato deliberato dal Collegio Docenti il 13 ottobre 2009 e adottato dal Consiglio di Istituto il 16 ottobre 2009