



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



**“PELLEGRINO ARTUSI”**

Distr.scol.n. 41  
(cod.RARH020004)

Via Tarlombani, 7 - 48025 Riolo Terme (Ravenna) - Italia  
Tel: 0546 71113 Fax: 0546 71859  
E-mail: [segreteria.ipartusi@racine.ra.it](mailto:segreteria.ipartusi@racine.ra.it)

Cod.Fisc. 90003100394  
E-mail: [rarh020004@istruzione.it](mailto:rarh020004@istruzione.it) Web: [www.racine.ra.it/ipartusi](http://www.racine.ra.it/ipartusi)

# Piano dell'Offerta Formativa

<p>Cognome... <b>IPSSAR</b></p> <p>Nome... <b>Pellegrino Artusi</b></p> <p>nato il... <b>1 ottobre 1967</b></p> <p>(atto n. .... P. .... S. ....)</p> <p>a ..... (.....)</p> <p>Cittadinanza... <b>Italiana</b></p> <p>Residenza... <b>Riolo Terme</b></p> <p>Via... <b>Mons. Tarlombani</b></p> <p>Stato civile... ..</p> <p>Professione... <b>Ristorazione-turistico</b></p> <p>CONNOTATI E CONTAPASSEGNI SALIENTI</p> <p>Statura.....</p> <p>Capelli.....</p> <p>Occhi.....</p> <p>Segni particolari... <b>Una scuola per un lavoro sicuro</b></p>	<p align="center"></p> <p>Firma del titolare..... <b>Riolo Terme</b> il <b>14 settembre 2010</b></p> <p>Impronta del dito indice sinistro</p> <p>IL SINDACO</p> <p align="center"></p>
---	--

## a.s. 2010/11

## Indice

<i>Introduzione</i> .....	p. 2
<b>Sezione 1 – Il contesto didattico-educativo</b>	
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
<b>Sezione 2 – I profili formativi in uscita</b>	
2.1 I percorsi scolastici del Vecchio Ordinamento .....	p. 7
2.1.1 Il quadro orario del Vecchio Ordinamento .....	p. 7
2.1.2 I profili formativi del triennio - Vecchio Ordinamento .....	p. 8
2.1.3 I profili formativi del biennio post-qualifica - Vecchio Ordinamento .....	p. 9
2.2 I percorsi scolastici del Nuovo Ordinamento .....	p. 10
2.2.1 Il quadro orario del Nuovo Ordinamento .....	p. 11
2.3 Il corso serale: Una opportunità per diplomarsi e qualificarsi .....	p. 12
<b>Sezione 3 – Le scelte metodologico-didattiche</b>	
3.1 Le scelte fondamentali dell'Istituto .....	p. 13
3.1.1 I principi educativi fondamentali .....	p. 13
3.1.2 Il Patto educativo di corresponsabilità .....	p. 13
3.2 Le strategie di formazione .....	p. 14
3.2.1 La programmazione didattica modulare .....	p. 14
3.2.2 Innovazione didattica .....	p. 14
3.3 Flessibilità d'orario .....	p. 14
3.4 Criteri e modalità di valutazione .....	p. 15
3.5 Formazione e aggiornamento dei docenti .....	p. 16
<b>Sezione 4 – Le attività curriculari e le scelte progettuali</b>	
Riepilogo e indice dei progetti .....	p. 17
4.1 Area sostegno allo studente .....	p. 18
4.1.1 Attività di sostegno disciplinare .....	p. 18
4.1.2 Attività di integrazione degli alunni certificati .....	p. 19
4.1.3 Protocollo accoglienza per alunni stranieri .....	p. 21
4.2 Area potenziamento delle educazioni e degli apprendimenti .....	p. 21
4.2.1 Attività di potenziamento delle educazioni .....	p. 21
4.2.2 Attività di potenziamento degli apprendimenti .....	p. 23
4.3 Area potenziamento della professionalità .....	p. 25
4.3.1 Attività di alternanza scuola-lavoro .....	p. 25
4.3.2 Attività "Mani-Festa" la professionalità .....	p. 26
4.3.3 Attività "Gare professionali" .....	p. 27
4.4 Area orientamento .....	p. 27
4.4.1 Attività di orientamento interno .....	p. 27
4.4.2 Attività di orientamento esterno .....	p. 28
4.5 Area sicurezza a scuola e nella professione .....	p. 28
4.5.1 Attività inerenti la sicurezza a scuola .....	p. 28
4.5.2 Attività inerenti la sicurezza nella professione .....	p. 29
<b>Sezione 5 – Le scelte organizzative e gestionali</b>	
5.1 Organi di gestione del POF .....	p. 30
5.2 Organi di programmazione didattica .....	p. 33
5.3 I servizi amministrativi tecnici e ausiliari .....	p. 35
5.4 Organizzazione complessiva dell'attività didattica .....	p. 36
5.5 La comunicazione nella scuola .....	p. 38
5.6 Accordi con Enti e altri Istituti .....	p. 38
5.7 Strumenti autocorrettivi del POF / 5.8 Parti integranti del POF .....	p. 39

## 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'I.P. dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera 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 dei 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.

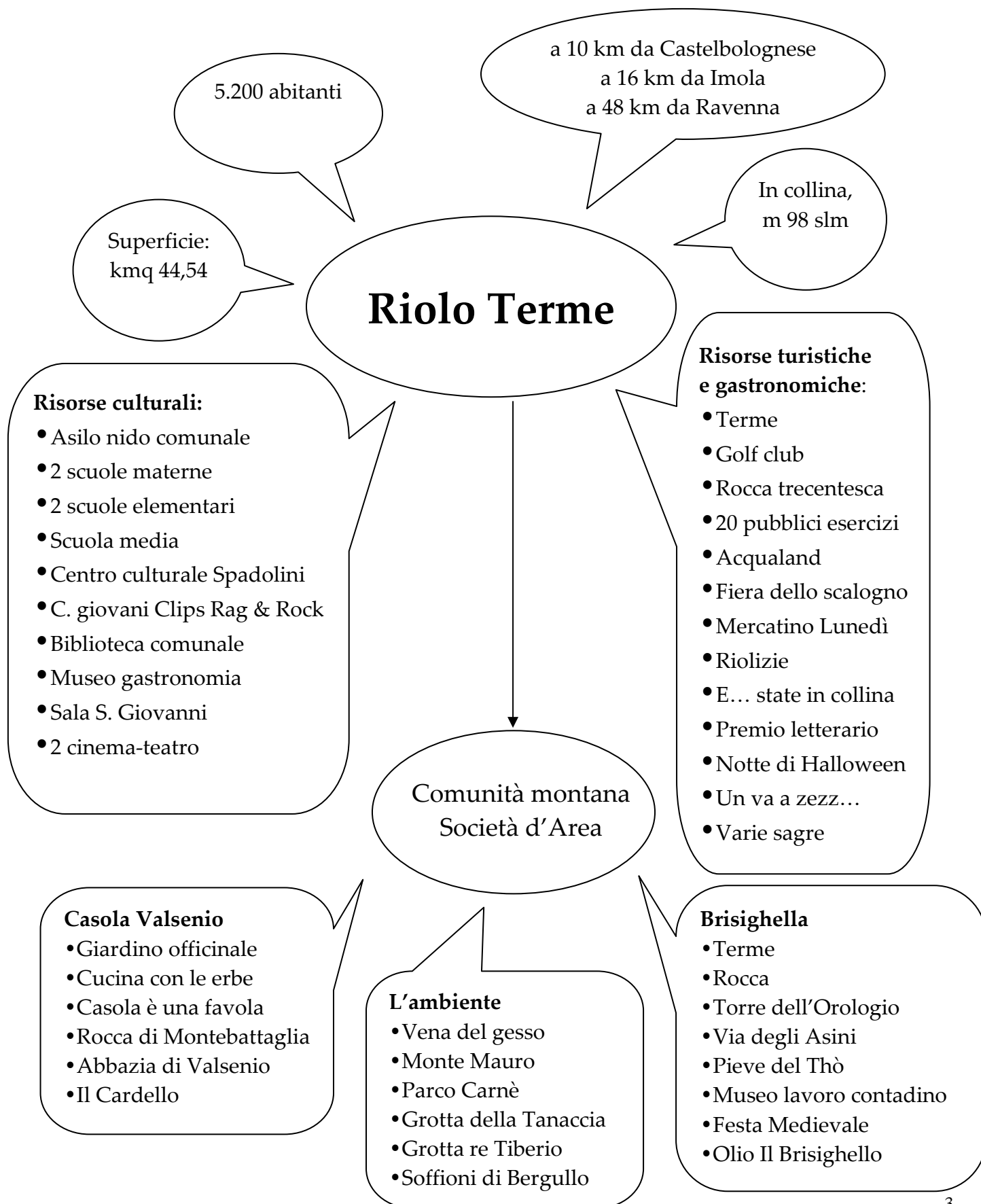
La costruzione di una scuola di qualità, infatti, necessita dell'impegno e della corresponsabilità di quanti sono cointeressati al discorso educativo in situazione: operatori scolastici, genitori, Enti Locali, agenzie educative istituzionali e non; tutti, ciascuno per la propria parte, sono chiamati 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.

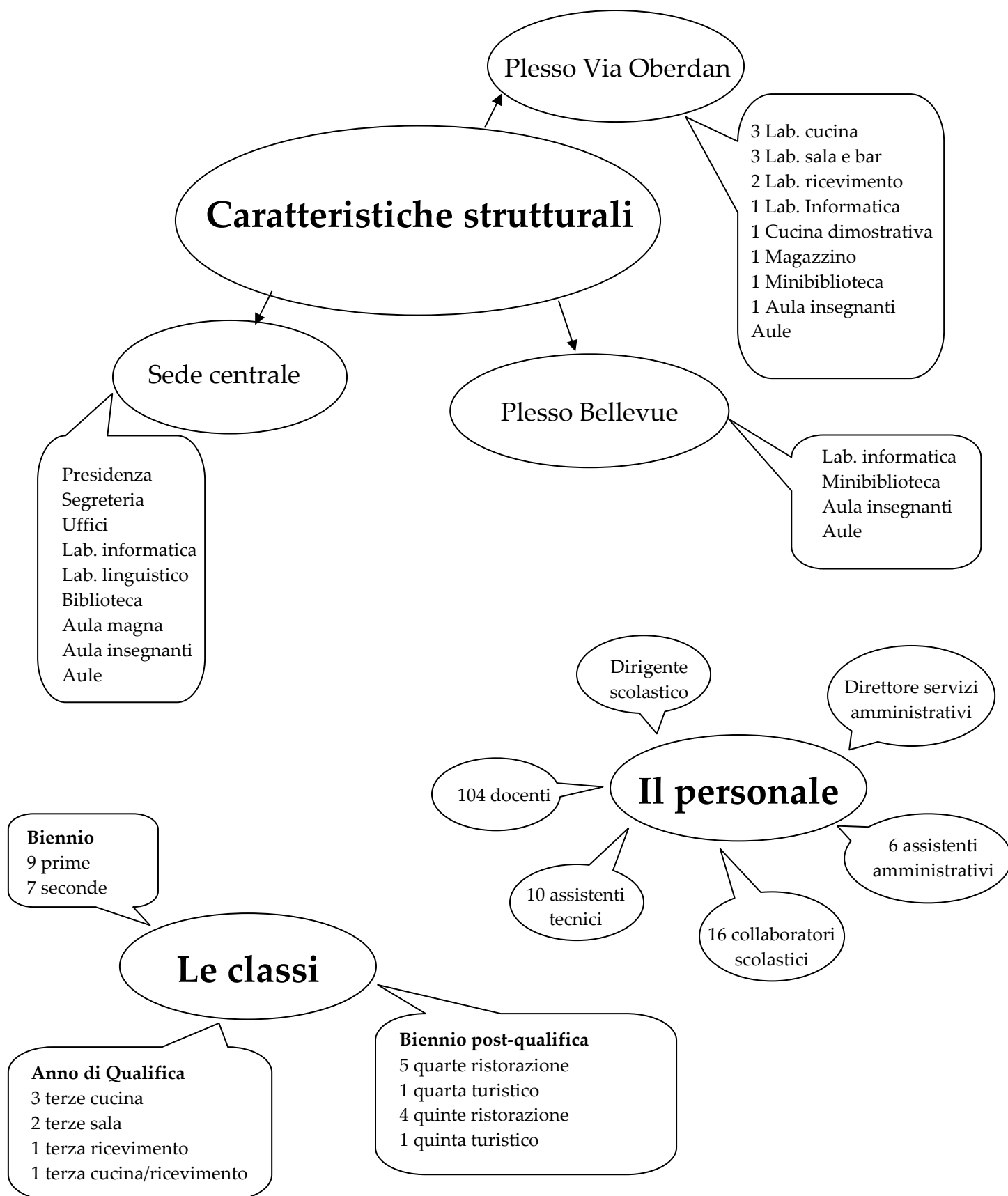
Il presente Piano dell'Offerta Formativa è pubblicato agli albi delle tre sedi, è reperibile nel sito internet [www.racine.ra.it/ipartusi](http://www.racine.ra.it/ipartusi) ed è a disposizione presso la segreteria dell'Istituto.

## SEZIONE 1 – IL CONTESTO DIDATTICO-EDUCATIVO

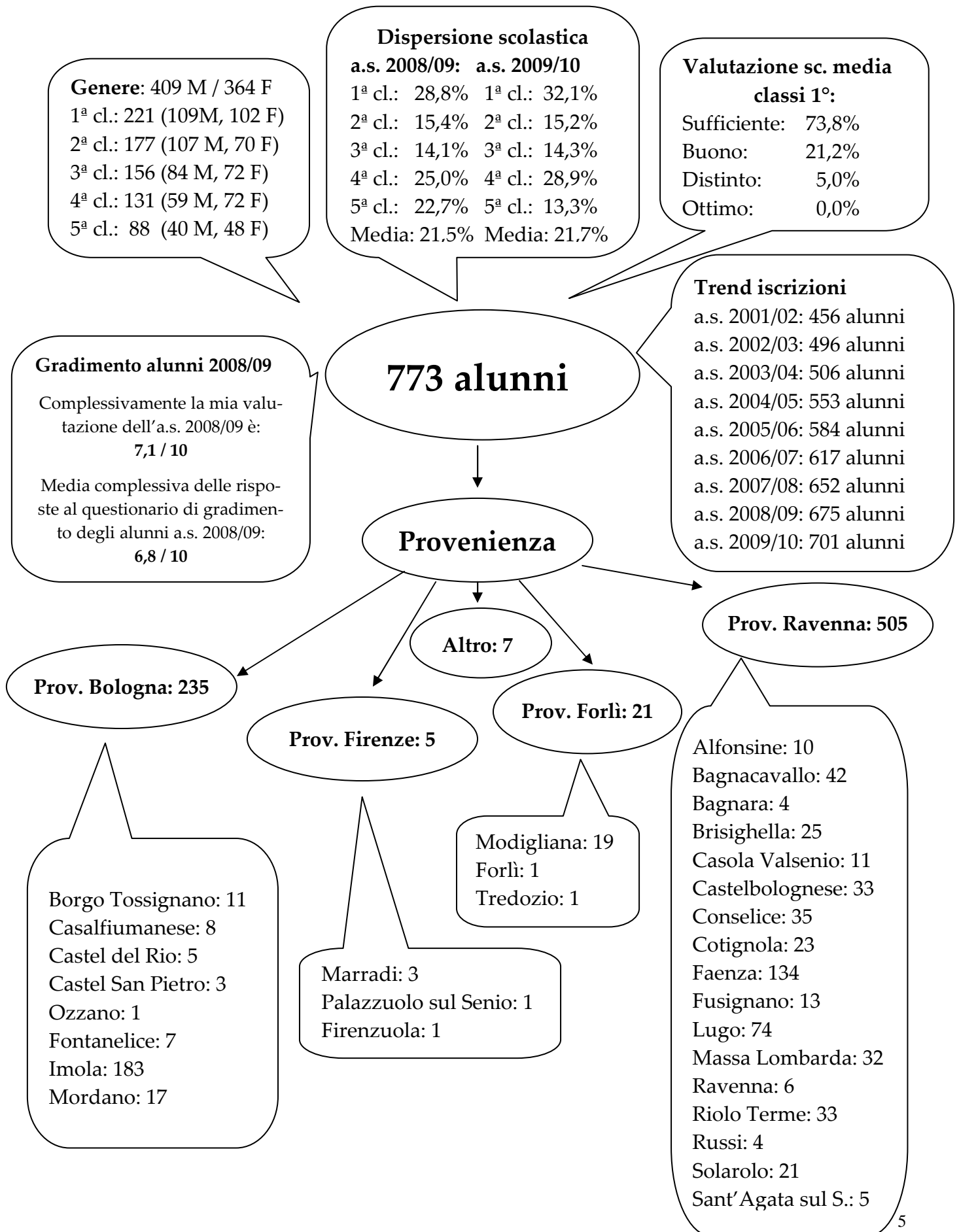
### 1.1 – Il territorio



## 1.2 – Le risorse della scuola



## 1.3 – La popolazione studentesca

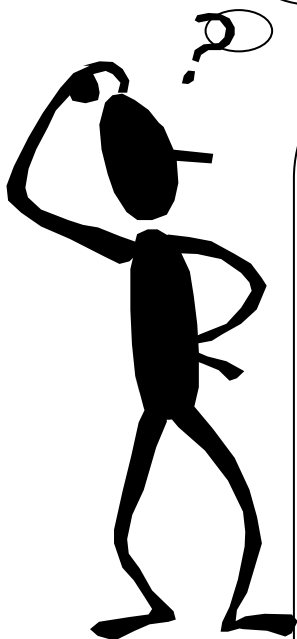


## 1.4 – I bisogni e i problemi emersi

- 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

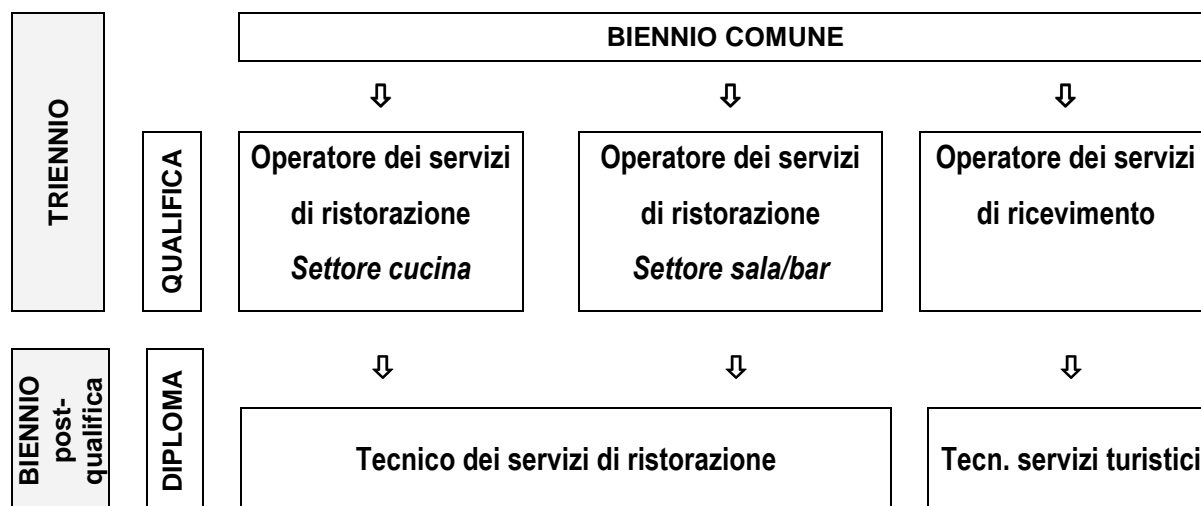
- Arricchire l'offerta formativa
- Favorire una partecipazione più attiva alle attività scolastiche
- Diversificare l'itinerario formativo
- Valorizzare le conoscenze pregresse
- Attivare strumenti di consulenza-aiuto didattico e psicologico
- Introdurre la flessibilità d'orario
- Promuovere scambi culturali
- 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
- Adottare una didattica per competenze



## SEZIONE 2 – I PROFILI FORMATIVI IN USCITA

### 2.1 – I percorsi scolastici del Vecchio Ordinamento

Gli alunni del nostro Istituto iscritti dalla classe 2° alla classe 5° proseguono gli studi con il percorso scolastico del vecchio ordinamento (parzialmente modificato dalla riforma), come sintetizzato di seguito.



#### 2.1.1. Il quadro orario del Vecchio Ordinamento (modificato dalla riforma nel 2010)

Triennio				
	2 <sup>a</sup>	3 <sup>a</sup> cucina	3 <sup>a</sup> sala/bar	3 <sup>a</sup> ricevim.
Italiano	4	3	3	3
Storia	2	2	2	2
Lingua straniera	3	3	3	3
Diritto ed Economia	2			
Matematica e Informatica	4	2	2	2
Scienza della terra	3			
Educazione fisica	2	2	2	2
Religione o alternativa	1	1	1	1
2 <sup>a</sup> lingua straniera	3	2	2	3
Principi di alimentazione	2	3	3	
Laboratorio cucina	3	14		
Laboratorio sala bar	3		14	
Laboratorio ricevimento	2			10
Gestione aziendale		2	2	
Amministrazione				3
Trattamento testi				2
Geografia turistica				3

Biennio p.q.				
	4 <sup>a</sup> ristoraz	5 <sup>a</sup> ristoraz	4 <sup>a</sup> turistico	5 <sup>a</sup> 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 <sup>a</sup> 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
Alternanza scuola-lavoro	66-132 l'anno			



## 2.1.2 – I profili formativi del triennio – Vecchio Ordinamento

Dopo un biennio comune, l'allievo frequenta un monoennio, mirato al conseguimento del diploma di qualifica, in uno dei seguenti tre indirizzi, qui sintetizzati.

### 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.

## 2.1.3 – I profili formativi del biennio post-qualifica – Vecchio Ordinamento

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 curricula sono composti annualmente da:

- un percorso di 900 ore definito dal MIUR, 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 alternanza scuola-lavoro di 66 ore progettato dall'Istituto, finalizzato allo sviluppo di capacità operative professionalizzanti. Il nostro Istituto ha deciso di potenziare il percorso di alternanza portandolo a 110-120 ore annue.

### 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'antifortunistica 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.

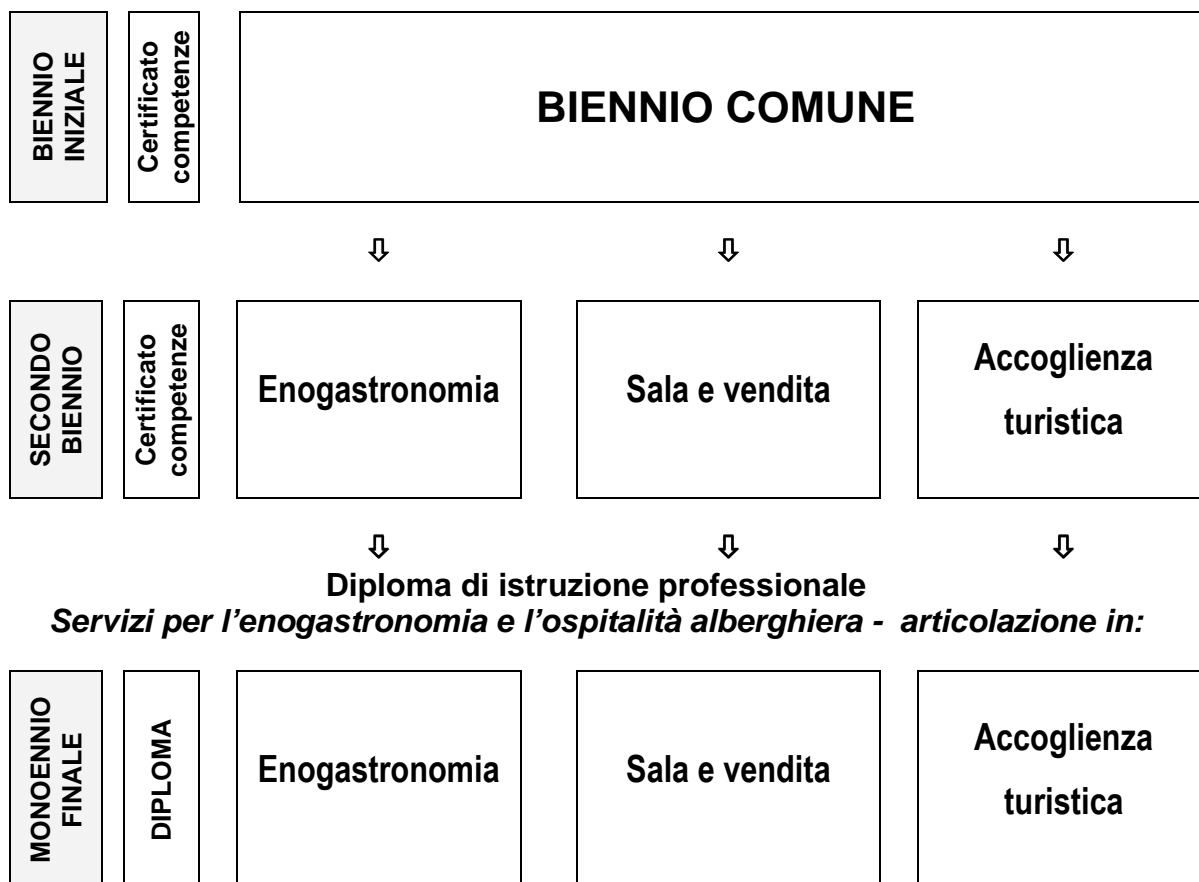
**Ho competenze:** comunicative di buon livello, anche in due lingue straniere;

- 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'antifortunistica 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.



## 2.2 – I percorsi scolastici del Nuovo Ordinamento

Gli alunni iscritti alle classi prime e i futuri iscritti avranno un percorso scolastico che il MIUR ha così delineato.



### Il rilascio delle qualifiche del terzo anno

Al momento anche per i nuovi iscritti è **ancora possibile conseguire il Diploma di qualifica del 3° anno**, perché in mancanza della convenzione tra Stato e Regione, l'Istituto può operare in modo surrogatorio e rilasciare le precedenti qualifiche (v. pag. 7).

### Le opzioni

Dal terzo anno, il Nuovo Ordinamento dà la possibilità agli Istituti professionali di **specificare ulteriormente le articolazioni in opzioni**, per meglio corrispondere ai bisogni del territorio, degli alunni e del mondo del lavoro. Il repertorio delle opzioni, non ancora formalizzato dal MIUR, presumibilmente potrà consistere in specificazioni quali: "Enogastronomia-Arte bianca", "Sala e vendita-Sommellerie", "Accoglienza turistica-Agenzie di Viaggio".

Pertanto il percorso presentato e il quadro orario della pagina seguente possono essere oggetto anche di consistenti modifiche, nello spirito di fornire il miglior servizio possibile agli studenti e al territorio.

### Gli spazi di autonomia e flessibilità

La possibilità di modificare la struttura del quadro orario è data da due strumenti:

- **quota di autonomia** del 20%: per potenziare gli insegnamenti, in particolar modo le attività di laboratorio;
- **quota di flessibilità** (dal 25 al 40%): per introdurre le opzioni, come sopra descritto.

La scelta del nostro Istituto è stata quella di **potenziare le tre materie di laboratorio**: Cucina, Sala e vendita, Accoglienza turistica.

**2.2.1. Il quadro orario del Nuovo Ordinamento**

Per semplicità di lettura, il quadro orario presentato è quello settimanale, ma più correttamente il monte ore andrebbe considerato nell'intero arco dell'anno, per cui ogni numero andrebbe moltiplicato per 33 (che sono le settimane previste nel calendario scolastico).

**“Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”**

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI GENERALI	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1 <sup>a</sup>	2 <sup>a</sup>	3 <sup>a</sup>	4 <sup>a</sup>	5 <sup>a</sup>
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
RC o attività alternative	2	2	2	2	2

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI DELL'INDIRIZZO	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1 <sup>a</sup>	2 <sup>a</sup>	3 <sup>a</sup>	4 <sup>a</sup>	5 <sup>a</sup>
Scienze integrate (1° anno: fisica; 2° anno: chimica)	2	2			
Scienza degli alimenti	2	2			
(*) Laboratorio dei servizi enogastronomici – Cucina	2	2			
(*) Laboratorio dei servizi enogastronomici – Sala e vendita	2	2			
Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica	2	2			
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
ARTICOLAZIONE “ENOGASTRONOMIA”					
(*) Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Cucina			6	4	4
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Sala e vendita				2	2
ARTICOLAZIONE “SALA E VENDITA”					
(*) Scienza e cultura dell'alimentazione			4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Sala e vendita			6	4	4
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Cucina				2	2
ARTICOLAZIONE “ACCOGLIENZA TURISTICA”					
(*) Scienza e cultura dell'alimentazione			4	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	6	6
Tecniche di comunicazione				2	2
Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica			6	4	4
<b>TOTALE ORE MEDIE SETTIMANALI</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

Note:

(\*) La classe è divisa in due squadre (Cucina / Sala e vendita), ognuna con il rispettivo insegnante tecnico-pratico di riferimento

(\*) Nell'arco del triennio, 66 ore programmate in c ompresenza con l'insegnante tecnico pratico.

**Nota Bene**

Come si è evidenziato nella pagina precedente, il nostro Istituto ha deciso di **potenziare i laboratori** e pertanto nelle classi 1° sono state apportate le seguenti variazioni:

Lab. Cucina: 2,5 ore - Lab. Sala e Vendita: 2,5 ore - Laboratorio Accoglienza t.: 2,5 ore  
 Italiano: 3,5 ore - Matematica: 3,5 ore - Fisica: 1,5 ore

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

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

Dallo scorso 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 2010 a Maggio 2011 per un totale di 25 settimane (150 ore).

Quest'anno saranno attivati due corsi: 1° anno e 2° anno.

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 per 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 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 corpo docente e che pertanto vanno favorite le occasioni di aggiornamento.
- Favorire il miglioramento 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.
- Offrire attività aggiuntive extracurricolari per potenziare gli apprendimenti e motivare gli studenti, nella consapevolezza che esse non devono risultare prioritarie rispetto agli insegnamenti disciplinari.
- 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 "negoziiazione"

#### 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 studenti 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 patto che viene stato consegnato agli alunni del 1° anno, letto e analizzato nelle classi, per arrivare ad una condivisione dei contenuti e ad un'assunzione di responsabilità da parte degli studenti.

## 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;
- tirocini in azienda, visite guidate;
- ampio uso dell'alternanza scuola-lavoro;
- 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 un apprendimento di tipo cooperativo e 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: 1056 ore per le classi prime; 1122 ore per le seconde e le terze; 900 ore (più l'alternanza scuola-lavoro) per le classi 4° e 5°. A seconda delle esigenze didattiche (per esempio partecipazione a manifestazioni, esercitazioni speciali, open day, ecc.), l'orario può subire variazioni aumentando o diminuendo il monte ore settimanale: rimane comunque garantito il raggiungimento del monte ore annuale sopra indicato.

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 20%, 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 più specificatamente declinati nei dipartimenti, 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*).

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).

**Gli indici di valutazione** sono così definiti.

Voto 1:	<i>valutazione nulla</i>	Assenza di qualsiasi acquisizione
Voto 2:	<i>insuff. gravissima</i>	Presenza di acquisizioni quasi nulle
Voto 3:	<i>insufficienza grave</i>	Presenza di acquisizioni minime, frammentarie ed incerte
Voto 4:	<i>insufficienza netta</i>	Acquisizioni frammentarie, incapacità di procedere nelle applicazioni
Voto 5:	<i>insufficienza lieve</i>	Incompleta acquisizione degli elementi essenziali, capacità di procedere nelle applicazioni anche se commettendo errori
Voto 6:	<i>sufficiente</i>	Acquisizione di elementi essenziali, capacità di procedere nelle applicazioni pur con qualche errore
Voto 7:	<i>discreto</i>	Discreta conoscenza dei contenuti e capacità di procedere nelle applicazioni
Voto 8:	<i>buono</i>	Conoscenza approfondita dei contenuti e sicurezza nelle applicazioni
Voto 9:	<i>ottimo</i>	Conoscenza approfondita dei contenuti, sicurezza nelle applicazioni, capacità di rielaborazione, pur con imperfezioni
Voto 10	<i>eccellente</i>	Conoscenza approfondita dei contenuti, sicurezza nelle applicazioni, capacità di rielaborazione personale e di stabilire relazioni

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.

Non possono essere promossi coloro che riportano più di 50 giorni di assenza nell'anno scolastico.



### **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, devono 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.

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

### **La certificazione delle competenze**

Al termine del biennio iniziale, agli alunni viene rilasciata una certificazione delle competenze, come previsto dalla normativa vigente.

Quando un alunno non termina regolarmente il percorso scolastico può richiedere una **certificazione dei crediti** 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.

Lo scorso anno è stato prodotto e distribuito 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. Tale fascicolo può essere richiesto da tutti i nuovi docenti alla segreteria.

Per l'anno scolastico 2010-2011 l'Istituto organizza i seguenti corsi:

- **Corso CLIL**: sono previsti alcuni incontri 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 ABC della Lavagna Multimediale**: una serie di incontri tenuti da un esperto esterno, volti a fornire ai partecipanti un supporto pratico "passo a passo" nell'uso della Lavagna Multimediale di cui la scuola dispone.
- **Corso di aggiornamento sulla riforma**: sono previsti alcuni incontri per tutti i docenti sulla riforma scolastica e sulla didattica per competenze.
- **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, in base alle disposizioni di legge.

## SEZIONE 4 – LE ATTIVITÀ CURRICOLARI E LE SCELTE PROGETTUALI

Le attività e i progetti che il nostro Istituto attua sono raggruppabili in cinque macro-aree.

### 4.1 – AREA SOSTEGNO ALLO STUDENTE

↻	Attività di sostegno disciplinare	→ Progetto Antidispersione	p. 18
		→ Progetti in rete (n. 3)	p. 18
		→ Progetto integrato Istruzione-FP	p. 18
↻	Attività di integrazione degli alunni certificati	→ Progetto Orientamento alunni in difficoltà	p. 19
		→ Progetto Classi aperte	p. 19
		→ Progetto Panperfocaccia	p. 19
		→ Stage estivo alunni in difficoltà	p. 19
		→ Progetto Inserimento scuola-lavoro	p. 20
		→ Progetto piscina, psicomotr. e ippoterapia	p. 20
		→ Progetto dislessia e DSA	p. 20
		→ Progetto bar	p. 20
↻	Protocollo accoglienza per alunni stranieri	→ Progetto cucina "Saperi e Saperi"	p. 20
		→ Progetti per integrazione alunni stranieri	p. 21

### 4.2 – AREA POTENZIAMENTO DELLE EDUCAZIONI E DEGLI APPRENDIMENTI

↻	Attività di potenziamento delle educazioni	→ Progetto Accoglienza	p. 21
		→ Progetti di Educazione alla salute	p. 22
		→ Progetti di Educazione alla cittadinanza	p. 22
		→ Progetto Educazione stradale	p. 22
↻	Attività di potenziamento degli apprendimenti	→ Progetti Biblioteca avviamento alla lettura	p. 23
		→ Progetti di Scambi europei / Comenius	p. 23
		→ Progetto Gran Bretagna / Prog. Francia	p. 23
		→ Progetto Irlanda / Prog. Interreg Slovenia	p. 24
		→ Certificazioni PET e FIT in Deutsch II	p. 24
		→ Progetto Attività sportive extracurricolari	p. 24
		→ Progetto Laboratorio Le rocce e il territorio	p. 24

### 4.3 – AREA POTENZIAMENTO DELLA PROFESSIONALITÀ

↻	Attività di alternanza scuola-lavoro	→ Progetto Alternanza cl. 2° (borse di studio)	p. 25
		→ Progetto Alternanza classi 3°	p. 25
		→ Progetto Alternanza classi 4° e 5°	p. 25
↻	Attività "Mani-Festa" la professionalità	→ Progetto "Rassegna Piatto verde"	p. 26
		→ Progetto "Formaggi di Vini"	p. 26
		→ Progetto "IPSSAR... e sai cosa bevi..."	p. 27
↻	Attività "Gare professionali"	→ Concorsi esterni	p. 27

### 4.4 – AREA ORIENTAMENTO

↻	Attività di orientamento interno	→ Progetto Orientamento cl. 2°	p. 27
		→ Progetto Orientamento cl. 3°	p. 27
		→ Progetto Orientamento cl. 4° e 5°	p. 27
↻	Attività di orientamento esterno	→ Progetto orientamento esterno, Open day	p. 28

### 4.5 – AREA SICUREZZA A SCUOLA E NELLA PROFESSIONE

↻	Attività inerenti la sicurezza a scuola	→ Sicurezza a scuola	p. 28
↻	Attività inerenti la sicurezza nella professione	→ Progetto Idoneità sanitaria	p. 29
		→ Piano HACCP	p. 29

## 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 e 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.

### **Altri progetti in rete**

Il nostro Istituto partecipa in rete con altri Istituti della provincia di Ravenna per la realizzazione dei seguenti progetti (con lo scopo di prevenire e ridurre il disagio):

- **un tutor per amico;**
- **studenti si diventa;**
- **una scuola di tutti, una scuola per tutti.**

### **Progetto integrato Istruzione-Formazione Professionale**

*Referente: prof. G. Ricciardelli*

*Destinatari: classi 2<sup>a</sup> B, 2<sup>a</sup> C e 3<sup>a</sup> E*

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 maggiori competenze professionali, riconosciute 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, analisi di casi, ecc. Sono previsti colloqui individuali con gli allievi per individuare il livello motivazionale e intervenire con programmi di sostegno.

Per le classi 2° sono previste 80 ore di alternanza in azienda, per le 3° 120 ore di alternanza.

#### **4.1.2 – Attività di integrazione degli alunni certificati**

*Referenti: 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 "panperfocacce", 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 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 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 Panperfocaccia**

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, una o due 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.

##### **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 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.

Quest'anno il progetto sarà ampliato con una fase di "transizione", che prevede per i nostri alunni con maggiori difficoltà e in uscita un inserimento graduale nel mondo del lavoro, attraverso uno specifico progetto che coinvolga da un lato la scuola che li ha formati e dall'altro il territorio che li accoglie.

### **Progetto piscina, psicomotricità e ippoterapia**

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.

Nel mese di maggio viene attivato il progetto di ippoterapia presso il circolo ippico di Santa Caterina a Tebano.

### **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 è 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.

### **Progetto cucina "Saperi e sapori"**

Il progetto prevede una serie di laboratori pomeridiani, dedicati alla cucina, aperto ai ragazzi certificati, ma anche a tutti i compagni in difficoltà. Durante le attività gli alunni sono affiancati da uno chef e dal personale di sostegno, si approfondiscono le tecniche di base e alcune ricette. Il progetto è al suo secondo anno di vita e sarà inserito, se i finanziamenti lo consentiranno, in rete con altre scuole, al fine di creare un interscambio di conoscenze e competenze, nell'ottica di una sempre maggiore integrazione.

### 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 incaricato come referenti del progetto di Alfabetizzazione (proff. Bezzi e Rosetti), che promuovono le attività sottoelencate.

#### **Progetti e attività per integrazione alunni stranieri** (Alfabetizzazione 2010/11)

- **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. I corsi di primo e di secondo livello prevedono circa 50 ore ciascuno, distribuite regolarmente durante tutto l'anno scolastico.
- **Corso per la preparazione all'esame di Terza media**: intervento di mediatori culturali, tutoring e corsi disciplinari.
- **Valutazione**: 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.

## **Progetti di Educazione alla salute**

*Referenti: prof.ssa E. Baraccani*

Il progetto "Educazione alla salute", che si svolgerà in questo anno scolastico, prevede incontri ed approfondimenti in vari ambiti secondo i seguenti sotto progetti:

- **Paesaggi di prevenzione** (destinatari alunni delle classi 1° A, 1° D, 1° F, 1° G): prevede l'approfondimento da parte degli insegnanti curricolari degli argomenti "una sana alimentazione", "l'alcool" e più in generale "la salute", con l'utilizzo di percorsi e di materiali messi a disposizione dal servizio sanitario regionale Emilia-Romagna.
- **SOS Donna**: (destinatari alunni cl. 2° e 3°): prevede incontri con un esperto dell'associazione Fen.i.ce. sul tema della violenza in genere per le classi seconde e della violenza sulle donne per le classi terze.
- **Malattie sessualmente trasmissibili**: (destinatari alunni cl. 2°): consiste in incontri tra gli studenti ed esperti del consultorio di Faenza dove si affronta e discute il tema della diffusione di malattie sessualmente trasmissibili.
- **Scuola libera dal fumo** (destinatari alunni cl. 1°): attraverso un mini-laboratorio sulle dinamiche che avvengono nel corpo umano in presenza di fumo, si tratta il tema della dipendenza dal tabacco attraverso uno studio sia sociale che biologico.
- **Alcool** (destinatari alunni cl. 4°): attraverso una lezione dialogata, gli esperti del Ser.T. affrontano il tema dei rischi connessi all'uso ed all'abuso di sostanze alcoliche. Verrà attivato solo se non viene realizzato quello di Educazione stradale e alcol.
- **Solidarietà** (referente: prof.ssa Amadei): una serie di incontro con volontari di AIDO, AVIS, ADMO.
- **Progetto Wellnes Cooking** (referente prof. La Fauci): si articola in due progetti, "Menu salvacuore" e "La cucina per la prevenzione del cancro".

## **Progetti di Educazione alla cittadinanza**

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, l'Istituto realizza le seguenti attività:

- **VAP Veicoli a pedali: "Giornata Europea"** (destinatari: alunni cl. 5°): incontro presso il Teatro Masini di Faenza tra studenti di scuole europee.
- **Giornate della memoria e del ricordo** (destinatari: alunni cl. 3°): 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.
- **Libera dalla mafia** (destinatari alunni classi 5°A e 5°E): due giornate di incontri, testimonianze e seminari sull'argomento; una giornata conclusiva a Ravenna.

## **Progetti di Educazione stradale**

*Referente: prof.ssa A. Testa*

I progetti attuati si pongono l'obiettivo di 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. Inoltre vengono effettuati due specifici progetti:

- **progetto patentino per ciclomotore**: è rivolto agli alunni interessati. Verranno svolte lezioni pomeridiane di preparazione in vista dell'esame finale;
- **progetto sensibilizzazione per l'assunzione corretta delle bevande** (destinatari alunni cl. 3°), anche in vista di una guida non pericolosa;
- **progetto di educazione stradale e alcol** (destinatari alunni classi 4° e 5°), con l'intervento della Polizia Provinciale.

#### **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** (referente prof.ssa E. Valgimigli): 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**

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. Obiettivo prioritario di questo anno scolastico è di consolidare i rapporti di collaborazione già avviati e prendere contatto con ulteriori istituti europei.

##### **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 5° 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.

Nella primavera 2011 il progetto prevede un ultimo incontro tra le scuole partner coinvolte in Italia, presso il nostro Istituto.

##### **Progetto "Francia"**

*Referente: prof. A. Giorgi, G. Samorè*

*Destinatari: classi 3° e classi 4°*

Con il supporto dell'Associazione Gemellaggi Faenza-Bergerac, l'Istituto intende consolidare il rapporto di collaborazione con il Comune, i ristoratori, gli albergatori di Bergerac ed, eventualmente, promuovere uno scambio con il Lycée Hotelier "Jean Cappel" di Bergerac.

L'Istituto sta, inoltre, prendendo contatti con il Lycée delle Arti e Mestieri "La Colline" di Montpellier, allo scopo di organizzare scambi e stage tra le due scuole. A questo proposito, in primavera verrà organizzata una gita scolastica a Montpellier volta a un primo contatto con la scuola francese e a una conoscenza della regione.



### **Progetto "Irlanda"**

*Referente: prof.ssa E. Assirelli*

*Destinatari: studenti del biennio p.q.*

L'Istituto intende consolidare il rapporto di collaborazione con il Comune, i ristoratori, gli albergatori di Athlone, al fine di offrire ai propri studenti delle classi quarte e quinte opportunità di stage in Irlanda, per fare esperienze lavorative all'estero e approfondire la conoscenza della Lingua Inglese.

### **Progetto INTERREG Slovenia**

*Referente: prof.ssa A. Bellini*

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

*Referente: prof. E. Assirelli e S. Biscosi*     *Destinatari: studenti del biennio p.q. e delle classi 3°*

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 preparazione per il conseguimento della certificazione "FIT in Deutsch".

### **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 sottoforma 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 in periodi continuativi della durata di circa 3 settimane.

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 scuola-lavoro 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 3 settimane, con borsa di studio. Il periodo individuato è 20/06/2011-10/07/2011. 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 scuola-lavoro classi 3°**

*Referente: ITP delle classi 3°*

È un progetto di alternanza scuola-lavoro promosso dall'Ufficio Scolastico Regionale dell'Emilia-Romagna, realizzato con l'ENFAP di Ravenna. Prevede un monte ore di 120 ore, così suddiviso:

- 16 ore di lezione di preparazione all'alternanza, 12 ore effettuate con la presenza di esperti esterni e 4 ore con i tutor scolastici, da svolgersi nei mesi di marzo-aprile;
- 100 ore di alternanza in azienda, con tutor scolastico e aziendale (nel mese di maggio 2011);
- 4 ore di feed back a scuola, al ritorno dall'esperienza.

Nell'attività sono coinvolti i Consigli di Classe delle 3°, coadiuvati dalla F.S. area 4.

### **Progetto Alternanza scuola-lavoro classi 4° e 5°**

*Referenti: prof. Ortolani e Visani (4° rist.), prof. Gentili e Goni (5° rist.), prof. Conti (4°-5° tur.)*

L'Istituto organizza un percorso di alternanza scuola lavoro di 120 ore per le classi 4° e di 110 ore per le classi 5°.

#### **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. Ri- tiene 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 Tribunale di Romagna, si prefigge di eviden- ziare la migliore produzione enologica del territorio. Il nostro Istituto collabora all'iniziativa fa- cendo il servizio dei vini.
- **Cena funghi e tartufi:** una cena tutta a base di funghi e tartufi per imparare a utilizzare e ad apprezzare i preziosi prodotti della terra.
- **“Un va a zezz. Poteva fregarsene e invece...”:** premio promosso dalla sezione locale dell'AVIS (quest'anno è assegnato a Ilaria Buitoni Borletti ), 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 cioc- colato 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 sera- ta va in scena lo spettacolo della buona tavola. L'Istituto collabora attivamente all'iniziativa.
- **Vinitaly:** nell'ambito della più importante fiera italiana sul vino, il nostro Istituto collabora con l'Enoteca regionale dell'Emilia-Romagna nella realizzazione di un ristorante rivolto ad esperti del settore.

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 19° 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 pri- vati.

La sua realizzazione è prevista dal 21 al 25 marzo 2011. 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 rea- lizzino 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*

La nona edizione del Progetto Formaggi DiVini si svolgerà martedì 22 febbraio e martedì 1 marzo 2011, con la stessa formula degli anni precedenti. Lo scopo, oltre all'approfondimento della cono- scenza 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.

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.

Negli ultimi anni scolastici il progetto è stato rivolto alle classi seconde e/o terze di sala-bar, mentre per questo anno l’attività è ancora in fase di definizione.

### **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.

## **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 scolastico viene proposta 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.

### **Progetto Orientamento classi 3°**

*Referente: prof. Goni*

Nel mese di gennaio vengono effettuati alcuni incontri tra alcuni docenti del biennio post-qualifica e gli alunni delle classi 3°, al fine di far conoscere meglio il percorso di studi del 4° e 5° anno. Gli alunni che non intendono proseguire gli studi, su loro richiesta, vengono supportati nell’orientamento al lavoro.

### **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.

#### **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.

Nelle classi prime, la materia "Fisica", è rivolta anche allo studio delle proprietà dei principi fisici e delle proprietà dei materiali che afferiscono alle problematiche inerenti la sicurezza sul lavoro (elettricità, gas, ecc.), al fine di fare acquisire maggiore consapevolezza sull'argomento.

### **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** (*dott.ssa Iole Matassoni*)

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 *Alessandra Bellini* (vicaria): svolge funzioni vicarie nei periodi di assenza del Dirigente; si occupa della sostituzione dei docenti e dei turni di vigilanza dei docenti; verifica i verbali dei Consigli di Classe e i documenti relativi agli scrutini; verifica la firma docenti sulle circolari interne; presiede i consigli di classe in assenza del dirigente; verifica i piani di lavoro dei docenti e i documenti dei Consigli di Classe; verbalizza le riunioni di staff; si occupa dei procedimenti disciplinari a carico degli studenti;
- prof. *Pierluigi Conti*, che svolge i compiti assegnati direttamente dal D.S.

#### **Responsabili di sede**

Il responsabile di sede deve provvedere ai seguenti compiti:

- autorizzare, secondo le modalità previste dal regolamento, le uscite anticipate e i ritardi;
- predisporre la sostituzione dei docenti assenti, qualora non sia stato nominato un supplente;
- riferire tempestivamente al dirigente eventuali situazioni problematiche, con particolare riferimento alla sicurezza degli ambienti e dei laboratori, alla disciplina degli studenti;
- segnalare tempestivamente alla presidenza eventuali disfunzioni relative alle sedi di loro competenza;
- è responsabile del controllo sul divieto di fumare all'interno dell'Istituto.

In caso di assenza del docente responsabile di sede il dirigente provvederà a nominare un responsabile per il periodo necessario.

*Rispondono del loro operato al Dirigente Scolastico.*

Nel presente anno scolastico i responsabili di sede sono:

- Sede centrale: D.S., prof. *Alessandra Bellini*
- Plesso Bellevue: proff. *Antonietta Amadei, Tatiana Mirri*
- Plesso Via Oberdan: proff. *Marco Feruzzi, Lorella Ortolani, Daniele Visani*

#### **Direttore Amministrativo** (*dott.ssa Antonella Guaducci*)

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. 2010/11***

##### *Funzione 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.

##### *Funzione 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 e organizzando incontri regolari per insegnanti di Lingue Straniere aperti a docenti di tutte le discipline volti allo scambio di idee e riflessioni sulla didattica.
- 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.
- Organizza un corso di alfabetizzazione della LIM (Lavagna Interattiva Multimediale) dal titolo 'ABC della Lavagna Multimediale' (v. pag. 16).

##### *Funzione 3 – Coordinamento delle attività di integrazione e sostegno degli alunni in difficoltà*

FF.SS. proff. Alessandra Di Girolamo, Sonia Zausa

- 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.

##### *Funzione 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.



### *Funzione 5 – Coordinamento delle attività di orientamento*

F.S. parcellizzata:

- *Orientamento in entrata* (prof. Bruno Tampieri): programma, coordina e cura l'orientamento esterno (scuole medie), compresi: predisposizione materiali, Open Day, giornate dell'orientamento e altre attività.
- *Orientamento interno* (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).
- *Orientamento in uscita* (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.

### **Gruppo Qualità**

È un gruppo di lavoro che ha il compito di portare al Collegio dei docenti proposte operative e riflessioni sia su singole problematiche che viene loro affidato, sia su aspetti più ampi, quali le innovazioni metodologico-didattiche, le prospettive della riforma in atto, ecc. Collabora anche con la F.S. area 1 per l'autovalutazione di Istituto.

È composto dalla F.S. area 1 (prof. Gentili), dalla F.S. area 2 (prof.ssa Assirelli), dalla F.S. area 4 e responsabile orario (prof. Goni), dal vicario del D.S. (prof.ssa Bellini) e dalla prof.ssa Biagi.

#### **Commissioni**

Commissione Concorsi:  
Commissione Manifestazioni:  
Commissione Orario e orario ombra:  
Commissione Regolamento  
Commissione Elettorale:  
Commissione Orientamento:  
Commissione alunni in difficoltà:  
Commissione Protocollo alunni stranieri:  
Commissione Attività extracurricolari:  
Commissione Alternanza scuola-lavoro  
Commissione Acquisti:  
Commissione Viaggi di istruzione e scambi europei:

#### **Referenti**

Ortolani  
Feruzzi  
Goni, Liverani, Conti  
Amadei, Assirelli, Ortolani, Feruzzi  
Rovito  
F.S. n. 5  
F.S. area 3  
Bezzi, Rosetti  
Ortolani  
F.S. area 4 (Gentili, Goni, Visani, Ortolani, Conti)  
Conti, Visani  
Testa, Assirelli, Ricciardelli, Biscosi

### **Referenti progetti**

P. Antidispersione e tutor psico-pedagogico	Mirri, Sanmartin
Progetto Accoglienza:	Bellini, Ricciardelli
Progetto integrato:	Ricciardelli
Educazione alla salute:	Baraccani
Educazione stradale:	Testa
Cittadinanza e costituzione	Testa
Volontariato, AIDS, AVIS	Amadei
Progetto Gruppo sportivo:	Menni
Progetto certif. linguistiche PET/FIT:	Assirelli, Biscosi
Progetto biblioteca	Rosetti
Laboratorio rocce	Di Girolamo
Progetto Comenius	Bandini, Biscosi, Giorgi

### **Responsabili laboratori**

HACCP:	Fabbri
Sicurezza:	Conti, Ricciardelli, responsabili di sede, squadra soccorso
Laboratorio linguistico:	Pennacchi
Laboratorio di informatica sede centrale:	Conti
Laboratorio di informatica Bellevue:	Demo
Laboratorio di ricevimento 1:	Tampieri
Laboratorio di ricevimento 2:	Pelliconi
Laboratorio cucina A:	Feruzzi
Laboratorio cucina B:	Ancarani
Laboratorio cucina C:	Gentili
Laboratorio cucina dimostrativa:	Zotti
Laboratorio sala A:	Ortolani
Laboratorio sala B:	Conti
Laboratorio sala C:	Cortecchia
Palestra:	Menni

### **Organo di garanzia per sanzioni disciplinari**

È composto dal Dirigente scolastico, da un rappresentante dei genitori e da due docenti.

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

Si riunisce due volte l'anno (novembre e 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, da un rappresentante dei genitori, da rappresentanti degli studenti e dagli operatori di Enti Locali.

## **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:*

*Laboratorio di sala-bar:*

*Lab. ricevimento e Tratt. T.:*

*Scienze T. e Alimentazione:*

*Matematica:*

*EGAR, ETAT e Diritto:*

*Educazione fisica:*

*Sostegno*

prof. Gentili

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<sup>a</sup>.
- *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	Classe	Coordinatore	Verbalista
1 <sup>a</sup> A	Prof. Porcellini		3 <sup>a</sup> A	Prof. Feruzzi	
1 <sup>a</sup> B	Prof. Testa		3 <sup>a</sup> B	Prof. Martelli	
1 <sup>a</sup> C	Prof. Biagi		3 <sup>a</sup> C	Prof. Visani	
1 <sup>a</sup> D	Prof. Bucchi		3 <sup>a</sup> D	Prof. Strammiello	
1 <sup>a</sup> E	Prof. Pennacchi		3 <sup>a</sup> E	Prof. Ricciardelli	
1 <sup>a</sup> F	Prof. Sanmartin		3 <sup>a</sup> F	Prof. Salvatori	
1 <sup>a</sup> G	Prof. Rivola		3 <sup>a</sup> G	Prof. Ortolani	
1 <sup>a</sup> H	Prof. Ricciardelli		4 <sup>a</sup> Ar	Prof. Valgimigli	
1 <sup>a</sup> I	Prof. Rosetti		4 <sup>a</sup> Br	Prof. Mirri	
2 <sup>a</sup> A	Prof. Andraghetti		4 <sup>a</sup> Cr	Prof. Casadio	
2 <sup>a</sup> B	Prof. Testa		4 <sup>a</sup> Dr	Prof. Bandini	
2 <sup>a</sup> C	Prof. Stefani		4 <sup>a</sup> Et	Prof. Amadei	
2 <sup>a</sup> D	Prof. Bucchi		4 <sup>a</sup> Fr	Prof. Giorgi	
2 <sup>a</sup> E	Prof. Bezzi		5 <sup>a</sup> Ar	Prof. Mirri	
2 <sup>a</sup> F	Prof. Biagi		5 <sup>a</sup> Br	Prof. Demo	
2 <sup>a</sup> G	Prof. Rivola		5 <sup>a</sup> Cr	Prof. Rovito	
			5 <sup>a</sup> Dr	Prof. Rosetti	
			5 <sup>a</sup> 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. 4 dipendenti titolari della 2<sup>a</sup> posizione economica per lo svolgimento di funzioni di coordinamento, 2 assistenti amministrativi e 2 assistenti tecnici e 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 2010/2011 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 2010/11 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 60 minuti.

L'anno scolastico inizia il 14 settembre 2010 e termina l'11 giugno 2011. Le lezioni saranno sospese nei seguenti periodi: 1 e 2 novembre; 6, 7 e 8 dicembre; 24 dicembre – 8 gennaio; 7 e 8 marzo; 21 aprile – 1 maggio; 9 maggio; 2 giugno.

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

- le classi prime e seconde e una terza a rotazione (B, C, E) 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<sup>a</sup> e 2<sup>a</sup>, 4<sup>a</sup> e 5<sup>a</sup>);
- 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, viene predisposto un orario flessibile dei docenti, con "banca ore a disposizione";
  - docenti in servizio che hanno ore di recupero;
  - docenti che hanno dato 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.

Si fa eccezione nel caso di assenze di docenti di Laboratorio, perché 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;
- 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
- Patto educativo di corresponsabilità
- Protocollo di accoglienza alunni stranieri
- Programmazione didattica individuale dei docenti

*Il presente POF è stato deliberato dal Collegio Docenti il 28 ottobre 2010 e adottato dal Consiglio di Istituto il 25 novembre 2010*