

IL POF

Il Piano dell'Offerta Formativa (POF) è il documento che identifica l'Istituto dal punto di vista culturale, professionale e progettuale.

Il POF, introdotto dal D.P.R. 8 marzo 1999 n° 275 e dalla legge regionale 26 luglio 2000 n°19, sottolinea, inoltre, gli obiettivi generali e specifici, educativi e didattici dell'Istituto, i quali sono condizionati dall'ambiente culturale, sociale, economico del territorio valdostano.

Il POF, infine, risponde alle esigenze di trasparenza nei confronti degli utenti e della società valdostana ed è uno strumento operativo flessibile che può essere modificato di anno in anno in relazione alla programmazione del collegio docenti e del consiglio di Istituto.

Esso esprime l'identità di una scuola in evoluzione che affonda le sue origini nella storia della "Scuola Alberghiera".

EVOLUZIONE DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE ALBERGHIERA IN VALLE D'AOSTA

L'Amministrazione Regionale ha sempre manifestato la volontà di creare delle Scuole e Istituti di formazione professionale fin dall'inizio della sua autonomia nel 1948, avendo, tra l'altro, competenza legislativa primaria in tale ambito.

Infatti nel 1956 tra le altre istituzioni professionali già operanti, ha costituito la "Scuola Alberghiera" per la formazione di 1° livello di addetti ai servizi di cucina, sala-bar e ricevimento, con sede iniziale a Porossan, Aosta.

Inoltre nel 1991, al fine di favorire lo sviluppo nel settore turistico-alberghiero e per venire incontro alle numerose richieste del settore, viene istituita con legge regionale 28/6/91 n°20 la "Fondazione per la formazione professionale turistica", di cui fa parte integrante la "Scuola Alberghiera".

La Fondazione, con il supporto economico della Regione Valle d'Aosta, deve per Statuto realizzare attività formative articolate in corsi di diverso livello e gestire scuole di formazione e riqualificazione di operatori del settore turistico. La stessa è oggi diretta da un Cda, organo di indirizzo e di programmazione.

Nel 2001, con legge regionale 18/1/2001 n°4, alla Fondazione viene anche riconosciuta la possibilità di svolgere attività di istruzione tecnico-professionale mediante l'istituzione e la gestione di corsi di studi quinquennali ad indirizzo turistico-alberghiero in armonia con la normativa vigente. E' dunque nell'anno scolastico 2001/2002 che ha inizio l'attività del nuovo Istituto Professionale Regionale Alberghiero (IPRA) a regime convittuale, il quale, se da un lato costituisce l'evoluzione e lo sviluppo delle attività di formazione professionale, dall'altro vuole essere una ulteriore opportunità culturale educativa per i giovani che desiderano intraprendere un ciclo di studi nell'ambito del settore alberghiero e vogliono acquisire qualifiche e diplomi riconosciuti e spendibili a livello nazionale e validi per l'iscrizione all'università.

Alla Fondazione, inoltre, viene concesso in comodato, fin dal 1991, l'immobile di proprietà della Regione Valle d'Aosta chiamato "Scuola Alberghiera" sito in Str. Italo Mus, 14 – Châtillon; a questo si aggiungono nel settembre 2002 i nuovi stabili IPRA, siti sempre a Châtillon, in rue de la Gare n° 39. Le strutture sono dotate di tutte le attrezzature moderne per il funzionamento ottimale che si addice ad una Scuola e alla formazione professionale alberghiera.

Sul territorio valdostano l'Istituto in questione, unico nel suo genere in Valle, ha la funzione di catalizzare tutte le richieste degli alunni interessati senza che gli stessi si sentano obbligati, come in passato, ad iscriversi ad Istituti professionali alberghieri di altre regioni limitrofe.

L'afflusso di iscrizioni è annualmente sintomatico di interesse per il tipo di proposta formativa. L'ammissione è subordinata ad un esame che verifica competenze psico-attitudinali, logiche e linguistiche.

LE CARATTERISTICHE DELL'ISTITUTO

- L'Istituto Professionale Regionale Alberghiero è una scuola paritaria che ha il supporto economico della Regione Valle d'Aosta.

L'Istituto presenta importanti prerogative:

- a) elevata autonomia gestionale;
 - b) organizzazione flessibile;
 - c) assunzione diretta del personale;
 - d) autonomia finanziaria.
-
- I Convitti annessi alla scuola permettono agli studenti che risiedono in località distanti dall'Istituto la frequenza a tempo pieno con le seguenti caratteristiche altamente positive:
 - a) educazione sistematica al comportamento consono alla futura professione;
 - b) attività di doposcuola, con studio personale assistito, attività socio-culturali, sportive e ricreative, organizzate dagli educatori.
 - c) migliore distribuzione delle attività didattiche nell'intera giornata;
 - d) possibilità di effettuare la settimana corta: lezioni da lunedì a venerdì.

LE FINALITA' EDUCATIVO - DIDATTICHE

Le finalità educative-didattiche dell' I.P.R.A. si ispirano principalmente al "Progetto 2002" del Ministero della P.I. e alle Linee guida della nuova Riforma Scolastica (D.P.R. 87/2010 e direttiva MIUR 28 luglio 2010, n.65) che si caratterizzano:

- 1) per il fatto di realizzare un biennio unitario tra i diversi indirizzi e tra i diversi ordini di istruzione secondaria superiore;
- 2) per una maggiore flessibilità organizzativa e didattica, nel rispetto degli standard curricolari nazionali;
- 3) per una linea di progressiva interazione ed integrazione con il contesto territoriale e i fabbisogni formativi locali.

Le Linee guida del nuovo ordinamento degli Istituti Professionali, alla luce della normativa nazionale e regionale prevedono, dall'a.s. 2010-2011:

- 1) la declinazione delle discipline in competenze, abilità e conoscenze effettuata dall'Istituto, nella sua autonomia, sulla base delle linee guida stabilite nel Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF), anche ai fini della mobilità delle persone sul territorio dell'Unione europea;
- 2) un tetto orario medio settimanale di 36 moduli più 4 moduli di recupero da 50 minuti, che comprendono le ore curricolari e le ore di laboratorio previste dalla normativa regionale;
- 3) ore aggiuntive extra-curricolari nell'ambito dell'area esperienziale per lo svolgimento di un laboratorio di conoscenza del settore turistico e per visite didattiche mirate alla conoscenza del settore dell'enogastronomia locale nelle sue molteplici articolazioni.
- 4) attività e insegnamenti relativi a "Cittadinanza e Costituzione";
- 5) metodologie basate su:
 - a. didattica di laboratorio, anche per valorizzare stili di apprendimento induttivi;
 - b. orientamento progressivo, analisi e soluzione dei problemi relativi al settore produttivo di riferimento;
 - c. lavoro cooperativo per progetti;
 - d. alternanza scuola lavoro.
- 6) recuperi curricolari.

Le FINALITA' EDUCATIVE dell'Istituto sono:

- a) la riduzione dei tassi di dispersione attraverso specifiche attività di accoglienza, orientamento e riequilibrio degli svantaggi culturali degli allievi;

- b) il miglioramento della qualità e dell'efficacia dell'azione didattica attraverso la modularità dei curricula, la maggiore flessibilità e personalizzazione degli itinerari formativi;
- c) l'apertura della Scuola a forme di sistematica interazione con il territorio inteso come risorsa formativa.

Il progetto educativo, sulla base dell'utilizzo flessibile ed ottimale delle risorse, avvalendosi della notevole dotazione di laboratori e della ricca strumentazione informatica, nella sua dimensione professionalizzante e formativa, si pone gli obiettivi di:

a) far emergere le potenzialità di ogni individuo attraverso la rimozione degli ostacoli che impediscono il pieno sviluppo della persona umana stimolandone:

- 1) l'autostima;
- 2) l'autonomia;
- 3) la criticità e consapevolezza di sé;
- 4) la conoscenza dei diritti e dei propri doveri.

La metodologia per la realizzazione dei suddetti obiettivi deve basarsi su una azione pedagogica costante, che mira al rispetto reciproco e allo sviluppo delle attitudini e delle predisposizioni dello studente.

b) promuovere una cultura aperta al confronto con il "diverso da sé", che educi alla solidarietà, ai valori della pace, al rispetto dell'ambiente e del patrimonio culturale attraverso:

- 1) la formazione del rispetto di sé, dell'altro e della diversità;
- 2) lo sviluppo di capacità relazionali, quali l'ascolto, la comunicazione e la mediazione;
- 3) lo sviluppo di competenze sociali nella partecipazione alla vita scolastica e di comunità;

La metodologia d'intervento deve tendere ad incrementare le attività di gruppo sia a scuola sia in collegio tenendo conto delle dinamiche di gruppo che di volta in volta si vengono a creare.

E' importante, inoltre, il confronto e la collaborazione con le famiglie e le strutture sociali del territorio per promuovere le capacità relazionali.

c) Sviluppare le conoscenze della cultura di appartenenza attraverso:

- 1. la conoscenza del territorio e il rispetto dell'ambiente;
- 2. la conoscenza della storia e della cultura valdostana;
- 3. la promozione dell'uso veicolare della lingua francese.
- 4. Il potenziamento dell'uso delle lingue come valore aggiunto della figura professionale in uscita.

La metodologia di intervento deve privilegiare la ricerca guidata, l'attività interdisciplinare e il confronto con le istituzioni locali.

Le FINALITA' DIDATTICHE si possono riassumere nell'assicurare una formazione adeguata attraverso:

- lo sviluppo di capacità relazionali;
- lo sviluppo di capacità di concretizzare, attraverso l'operatività, le conoscenze e le competenze teoriche acquisite;
- lo sviluppo delle competenze nell'uso delle nuove tecnologie;
- il potenziamento dell'apprendimento delle lingue comunitarie;
- lo sviluppo di capacità di adattamento e flessibilità professionale;
- l'educazione all'auto imprenditorialità;
- la necessità di una formazione permanente.

La metodologia utilizzabile per il conseguimento delle finalità didattiche deve privilegiare, nel processo di apprendimento, l'operatività e l'auto apprendimento dello studente, deve incentivare i collegamenti tra le attività scolastiche di ricerca e produttive.

L'AMMISSIONE ALL'ISTITUTO

Ammissione alla classe prima

Al fine di accogliere il maggior numero di domande di iscrizione alla classe prima e di fornire ai nuovi iscritti il supporto del Convitto, gli studenti delle ultime classi, residenti in località servite dai mezzi pubblici e relativamente vicine alla scuola, osservano il regime semi-convittuale.

Dall'anno scolastico 2005-2006 si è costituito un gruppo di lavoro composto da docenti che realizza i test di ammissione alla classe prima. Tali test verificano sia le capacità psico-attitudinali degli alunni che le loro conoscenze e competenze in matematica, italiano, francese e inglese.

Ammissione alunni diversamente abili

L'ammissione all'Istituto degli alunni diversamente abili è consentita per un massimo di:

- un alunno per classe, nel caso in cui la disabilità sia grave;
- due alunni per classe, in casi eccezionali e disabilità non grave.

Qualora il numero di alunni interessati all'iscrizione all'Istituto fosse superiore a quanti possono essere ammessi si opererà una scelta sulla base del possesso delle seguenti condizioni:

- a) possibilità di perseguire il diploma con un percorso non personalizzato;
- b) obbligo scolastico non assolto;
- c) presenza di una sufficiente autonomia scolastica e personale.

E' possibile accogliere alunni iscritti presso altre scuole che intendano realizzare un percorso misto coinvolgendo anche l'Istituto professionale regionale alberghiero (IPRA) a condizione che il numero di alunni disabili per classe non sia superiore a due.

Ammissione al Convitto

Gli alunni, indipendentemente dalla classe frequentata, possono scegliere di richiedere il regime convittuale (compatibilmente con i posti disponibili) o semi-convittuale.

L'ammissione al regime convittuale tiene conto di:

- **Distanza dal comune di residenza**

In caso di mancanza di posti disponibili verranno prioritariamente esclusi gli alunni che abitano a Chatillon, Saint Vincent, e in quei comuni della Valle centrale serviti dalla tratta ferroviaria Pont Saint Martin –Aosta;

- **Età**, dando la priorità ai convittori più giovani;
- **Comportamento positivo** a scuola e in collegio per gli alunni che sono già stati ospiti dell'istituto e del convitto;
- **Assiduità di frequenza**

Criteria di passaggio da altre Istituzioni scolastiche.

a) Passaggi nel 1° anno.

Gli studenti iscritti al 1° anno presso altri Istituti di secondo grado possono fare richiesta di trasferimento alla classe prima dell'IPRA entro, e non oltre, il **1° dicembre 2011** inoltrando specifica domanda scritta alla segreteria dello stesso Istituto. I richiedenti dovranno allegare alla domanda la documentazione riguardante il piano di studi seguito. Il Trasferimento sarà accolto nel rispetto dei protocolli di legge sulla formazione classici. L'ufficio di Presidenza in accordo con il Consiglio di Classe ricevente, determinerà, di caso in caso, l'inserimento dell'allievo sulla base del curriculum presentato. Il Consiglio di classe si riserva di verificare l'eventuale necessità di attivare specifici moduli disciplinari integrativi per le discipline di indirizzo, ovvero per tutte le discipline che presentino sostanziali differenziazioni con quelle dell'istituto alberghiero.

b) Passaggi nel 2° e nel 3° anno.

Gli studenti risultati idonei a frequentare il 2° anno o il 3° anno presso un Istituto di istruzione secondaria di secondo grado intenzionati a proseguire la loro formazione culturale presso l'IPRA devono inoltrare richiesta scritta presso la segreteria dell'Istituto entro e non oltre la data del **25 giugno 2012**, allegando alla domanda il proprio curriculum scolastico. Le modalità di ammissione prevedono un esame tecnico-pratico per le materie di indirizzo specifiche da svolgersi nel mese di settembre 2012.

c) Passaggio nel 4° anno e nel 5° anno.

Gli studenti risultati idonei a frequentare il 4° e il 5° anno presso un Istituto di istruzione secondaria di secondo grado intenzionati a proseguire la loro formazione culturale presso l'IPRA devono inoltrare richiesta scritta presso la segreteria dell'Istituto entro e non oltre la data del **25 novembre 2011**, allegando alla domanda il proprio curriculum scolastico e i piani di lavoro di tutte le discipline curriculari oggetto di studio dell'istituto di provenienza.

Sarà cura del Dirigente scolastico dare informazioni specifiche sugli esami integrativi da sostenere.

ORIENTAMENTO IN ITINERE

Il processo di orientamento in IPRA è un'attività articolata in sei fasi che prendono in esame le azioni di sostegno che l'Istituto sviluppa dal momento in cui presenta la propria offerta formativa agli studenti di terza media, al momento in cui chiude il ciclo di studi al quinto anno.

- **Prima fase : presentazione dell'Istituto**

Questa fase ha l'obiettivo di informare il potenziale futuro studente circa:

la proposta formativa

le qualifiche professionali

le modalità di ammissione

le caratteristiche peculiari della vita in Istituto

Le informazioni raccolte dagli studenti al termine della terza media sono di fondamentale importanza in quanto arricchiscono il panorama delle opportunità formative specificandone le caratteristiche di ognuna, consentendo confronti e contribuendo a stimolare nei soggetti e nei loro genitori quesiti e successive ricerche di nuove informazioni. All'interno della situazione di transizione caratterizzata dalla scelta del percorso di studio futuro, la presentazione dell'Istituto costituisce pertanto una preziosa fonte informativa per il potenziale studente e una modalità attraverso cui IPRA contribuisce a generare la consapevolezza della scelta.

- **Seconda fase : ingresso nell'Istituto.**

Dopo il test di ammissione, la fase di ingresso coincide con il primo anno di studi e si caratterizza per la sua valenza informativa nel guidare lo studente e la studentessa IPRA in un momento di entusiasmo ma anche di ansia che caratterizza l'entrata in un nuovo mondo, forse anche localizzato in un luogo lontano dalla propria famiglia, con materie e metodologie di studio nuove e diverse da quelle conosciute. E' in questa fase che un'azione di *Accoglienza* fornisce le coordinate per sapersi muovere all'interno e all'esterno dell'Istituto, andando ad attivare un primo elemento socializzante.

- **Successive quattro fasi**

Prendono in esame i momenti decisionali contemplati all'interno delle tre tappe fondamentali del percorso formativo e situate:

- ❖ nel secondo anno di studi con la scelta del percorso di qualifica regionale;
- ❖ al termine del terzo anno relativamente alla decisione se proseguire gli studi con l'iscrizione al quarto anno, o entrare nel mondo del lavoro;
- ❖ al termine del quinto anno relativamente alla decisione se proseguire gli studi e procedere verso una scelta formativa universitaria, o entrare nel mondo del lavoro.

La situazione di transizione, quale esperienza che comporta una fase temporanea di disorientamento e disorganizzazione psicosociale, è sperimentata in modo specifico all'interno di queste tre tappe che conducono i soggetti ad affrontare un processo decisionale in cui interessi, competenze acquisite e attitudini costituiscono gli elementi di conoscenza di sé per formulare le proprie scelte con maggiore consapevolezza.

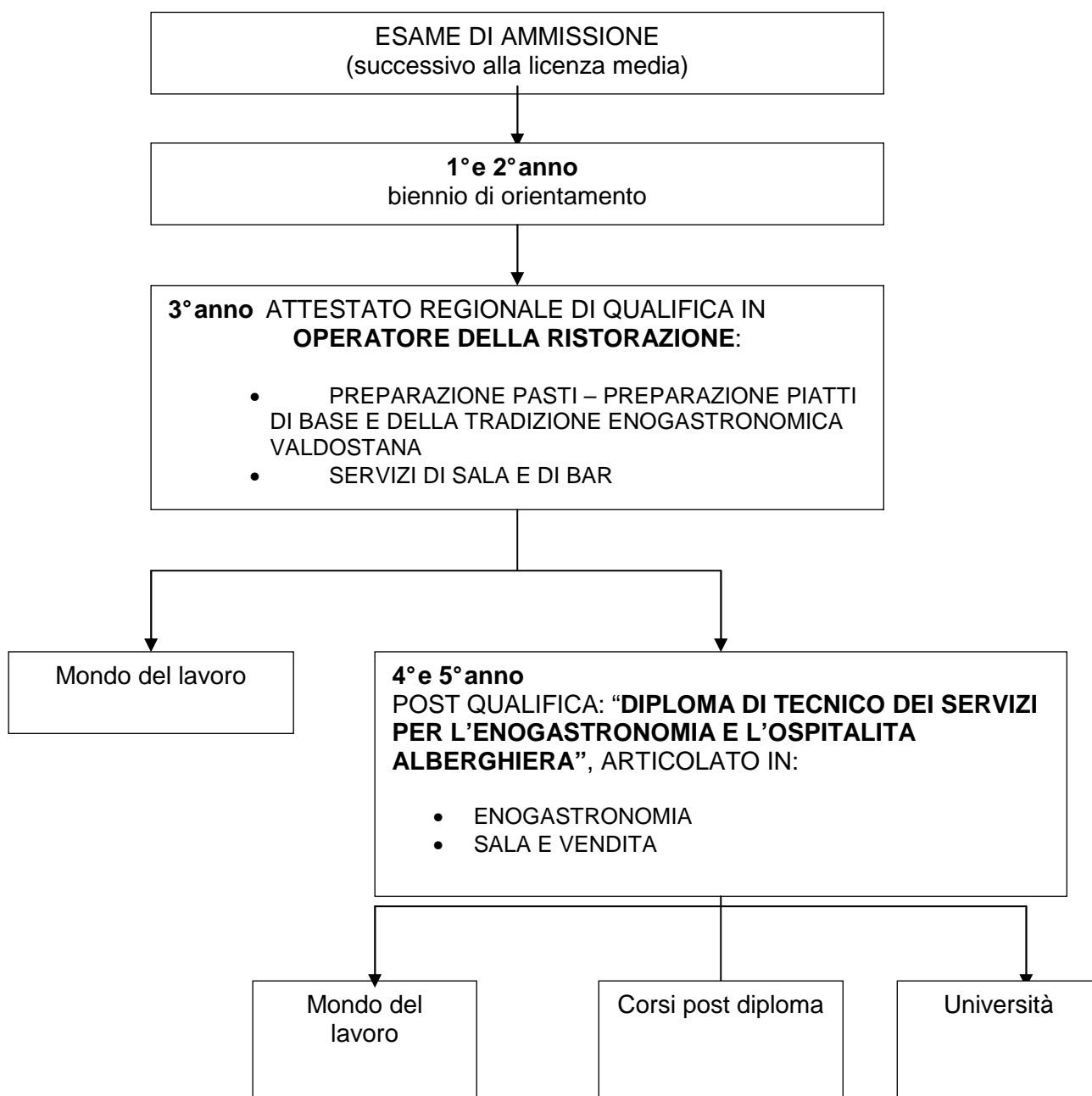
All'interno di questo processo, il **percorso di orientamento** ha in IPRA alcune peculiarità:

- valorizza le tre tappe fondamentali costruendo un percorso che si sviluppa dal primo al quinto anno accompagnando gli studenti verso tali tappe e facilitando una progressiva conoscenza del proprio sé personale e professionale;
- aggrega nuove attività ad attività preesistenti al fine di avere un panorama complessivo degli interventi. All'interno dell'Istituto ad oggi, infatti, sono svolte già una serie di attività che, pur rientrando a volte nella didattica, hanno la finalità di orientare lo studente e la studentessa verso una maggiore conoscenza delle professioni o di costituire un momento di approfondimento/applicazione sul campo delle abilità acquisite per meglio effettuare la propria scelta futura (*banqueting, eventi, stage, interventi di testimonial...*).

IL PIANO FORMATIVO NUOVO ORDINAMENTO

(dall'a.s. 2010-2011)

1) ARTICOLAZIONE DEL QUINQUENNIO



N.B. Al quarto anno post qualifica possono accedere gli alunni del terzo anno giudicati idonei al passaggio alla classe successiva indipendentemente dal conseguimento della Qualifica regionale.

IL PIANO DI STUDIO E LE ATTIVITA' FORMATIVE

(nuovo ordinamento dall'a.s. 2010-2011)

Il Piano di studio adottato è quello indicato dai profili professionali ministeriali con l'integrazione, nei primi tre anni, di ore di "curvatura" regionale per il conseguimento della Qualifica regionale.

I quadri orari sono i seguenti:

PRIMO BIENNIO

AREA DI EQUIVALENZA

DISCIPLINE	PRIMO ANNO ORE ANNUE	SECONDO ANNO ORE ANNUE
Lingua italiana	99 +33	99+33
Lingua francese	99+33	99+33
Lingua inglese	66+33	66+33
Storia	66	66
Scienze della terra e biologia	66	66
Matematica	99+33	99+33
Diritto ed economia	66	66
Educazione fisica	66	66
Religione o attività alternativa	33	33
TOTALE	792	792

AREA DI INDIRIZZO

DISCIPLINE	PRIMO ANNO ORE ANNUE	SECONDO ANNO ORE ANNUE
Scienze integrate(fisica)	66	
Scienze integrate(chimica)		66
Scienze degli alimenti	66	66
Laboratorio servizi enogastronomia- cucina	99+67	99+67
Laboratorio servizi enogastronomia-sala vendita	99+67	99+67
Laboratorio servizi ospitalità	66	66
TOTALE	530	530

AREA ESPERIENZIALE

	PRIMO ANNO	SECONDO ANNO
Laboratorio conoscenza settore turistico	33 moduli	
Visite didattiche	16 ore	
Stage orientativo		100 ore

TERZO ANNO

AREA DI EQUIVALENZA

DISCIPLINE	ORE ANNUE
Lingua italiana	99
Lingua francese	99
Lingua inglese	66
Storia	66
Matematica	66
Educazione fisica	66
Religione o attività alternativa	33
TOTALE	561

AREA DI INDIRIZZO

Operatore dei servizi di enogastronomia: settore cucina

DISCIPLINE	ORE ANNUE
Seconda lingua straniera:tedesco	99
Scienze e cultura dell' alimentazione	132
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	132
Laboratorio servizi enogastronomici e ricettività alberghiera	330
TOTALE	693

Operatore dei servizi enogastronomici: settore sala-vendita

DISCIPLINE	ORE ANNUE
Seconda lingua straniera:tedesco	99
Scienze e cultura dell'alimentazione	132
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	132
Laboratorio servizi enogastronomici e ricettività alberghiera	330
TOTALE	693

AREA ESPERIENZIALE

	ORE ANNUE
Stage formativo estivo	160 ore
TOTALE	160

AREA ESPERIENZIALE

PRIMO ANNO

Laboratorio di conoscenza del settore turistico (33 moduli)

Ricerca guidata su documentazione diretta e indiretta.

Saranno utilizzate didattiche attive come *cooperative learning* e di costruzione sociale del sapere. Attraverso la discussione guidata, il docente favorirà l'autoriflessione. La classe sarà suddivisa in 2-3 sottogruppi al fine di personalizzare maggiormente l'azione didattica adattandola agli stili cognitivi degli allievi.

Visite didattiche (16 ore)

Visite guidate a realtà del settore enogastronomico di particolare rilievo.

Saranno scelte aziende o consorzi che si contraddistinguono per la tipicità organizzativa o per l'innovazione.

SECONDO ANNO

Stage orientativo (100 ore)

Stage orientativo-osservativo della durata di 100 ore da svolgersi al termine dell'anno scolastico nel profilo di Operatore della ristorazione addetto al servizio di sala e bar o nel profilo di Operatore della ristorazione addetto alla cucina in base al percorso scelto.

TERZO ANNO

Stage formativo (160 ore)

Stage da svolgersi durante il periodo estivo.

Un tutor didattico individuato dall'Istituto monitorerà l'efficacia formativa dell'esperienza. Per gli aspetti organizzativo-gestionali si applicherà la normativa vigente.

1. Le materie dell'area dell'equivalenza sono finalizzate all'acquisizione di una formazione di base omogenea che consenta:

- Il riequilibrio di eventuali svantaggi iniziali per ridurre la dispersione scolastica;
- Percorsi scolastici flessibili

2. Le materie dell'area di indirizzo perseguono la finalità di sviluppare quegli aspetti del sapere e del saper fare strumentali ad una formazione spendibile direttamente nell'attività lavorativa, in ultima analisi, di creare "una cultura del lavoro".

3. Le attività dell'area dell'integrazione, non definite a priori, ma individuate dai consigli di classe, perseguono le seguenti finalità:

- potenziamento delle abilità di base e della conoscenza del sé;
- rinforzo della motivazione o riorientamento;
- conoscenza del territorio come realtà ambientale, socio-culturale, commerciale e produttiva;
- rinforzo delle competenze professionali.

L'Istituto si apre alla collaborazione con gli Enti e le Istituzioni locali per la realizzazione di:

- progetti europei
- attività progettuali relative a studenti diversamente abili (percorsi misti)
- iniziative volte a soddisfare particolari interessi e aspettative del territorio su tematiche del mondo della ristorazione (enogastronomia, approfondimenti su prodotti alimentari tipici del territorio ecc.)

L'articolazione dell'orario in moduli da 50 minuti ha consentito di utilizzare i moduli eccedenti le 36 ore previste per il potenziamento di alcune discipline.

Su questa base è stata compiuta la scelta di utilizzare la quota di integrazione per le classi prime e seconde per incrementare le ore di laboratorio al fine di potenziare la valenza orientativa dell'area professionalizzante sfruttando a pieno le potenzialità date dalla ricca dotazione di laboratori (6 moduli di pratica e 2 moduli di teoria).

Durante l'anno inoltre si realizzano numerosi eventi interni o esterni all'istituto : buffet, pranzi, cene, ricevimenti su richiesta di enti pubblici unitamente alla partecipazione a concorsi enogastronomici a livello nazionale.

Il collegio docenti propone il numero di eventi che nell'ambito delle attività di laboratorio può essere realizzato dalle singole classi al fine di offrire agli studenti un tirocinio sul campo confrontandosi con una clientela reale. Nella realizzazione degli eventi, allo scopo di evidenziarne la valenza pluridisciplinare, vengono coinvolte, sfruttando la flessibilità oraria, le discipline dell'area dell'equivalenza .

Vengono inoltre attuati, per la restante parte di quota oraria, progetti di integrazione delle lingue, recupero e potenziamento.

I PROFILI PROFESSIONALI IN USCITA

(nuovo ordinamento dall'a.s. 2010-2011)

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE (terza annualità):

a) Qualifica regionale: Preparazione pasti – Preparazione piatti di base e della tradizione enogastronomica valdostana.

Possiede una buona cultura di base, una preparazione professionale flessibile e polivalente e una buona conoscenza del territorio e dei suoi prodotti che gli consentono di inserirsi attivamente all'interno della brigata di cucina, con particolare riferimento alle aziende locali.

E' specializzato:

- Nella preparazione di piatti caldi e freddi;
- Nell'organizzazione della produzione in termini di tempi di esecuzione del lavoro e efficienza nell'impiego delle risorse;
- Nel calcolo dei costi dei prezzi dei singoli piatti ed elaborazione di menù;
- Nella valorizzazione e promozione tipicità del territorio;

Conosce:

- Le strategie per il controllo degli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico anche predisponendo menù coerenti con esigenze e necessità dietologiche del cliente.
- Le tecniche di lavorazione nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici;
- Le tecniche di conservazione, trasformazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.
- Le tecniche di comunicazione anche in lingua straniera;
- Le strategie per valorizzazione, promozione, vendita e produzione di prodotti tipici locali, nazionali ed internazionali;
- Le normative nazionali ed internazionali su sicurezza, trasparenza e tracciabilità.

b) Qualifica regionale: Servizi di sala e di bar

Possiede una buona cultura di base ed una preparazione professionale flessibile e polivalente che gli consentono un inserimento attivo nei servizi di accoglienza al cliente e di assistenza allo stesso durante il consumo di pasti.

E' specializzato:

- Nell'accoglienza clienti e cura di tutte le fasi relative al servizio in ristorante;
- Nelle proposte abbinamenti cibo-vino;
- Nella conoscenza e uso attrezzature del bar;
- Nella conoscenza del territorio e dei suoi prodotti;
- Nell'organizzazione di feste, banchetti, buffet etc;
- Nell'individuazione e comprensione esigenze del cliente;
- Nelle strategie per il controllo di vari tipi di bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimicofisico, nutrizionale anche predisponendo liste coerenti con le esigenze e necessità dietologiche del cliente.

Conosce:

- Le strategie per il controllo degli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico anche predisponendo menù coerenti con esigenze e necessità dietologiche del cliente.
- Le tecniche di lavorazione nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici;
- Le tecniche di conservazione, trasformazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.
- Le tecniche di comunicazione anche in lingua straniera;
- Le strategie per valorizzazione, promozione, vendita e produzione di prodotti tipici locali, nazionali ed internazionali;
- Le normative nazionali ed internazionali su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;

**TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA- SETTORE CUCINA (quarto e quinto anno)**

Al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale del settore "Servizi", indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", lo studente deve essere in grado di:

1. *agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.*

2. *valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico;*
3. *proporre abbinamenti tra cibi e bevande per una reciproca valorizzazione; predisporre e realizzare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.*

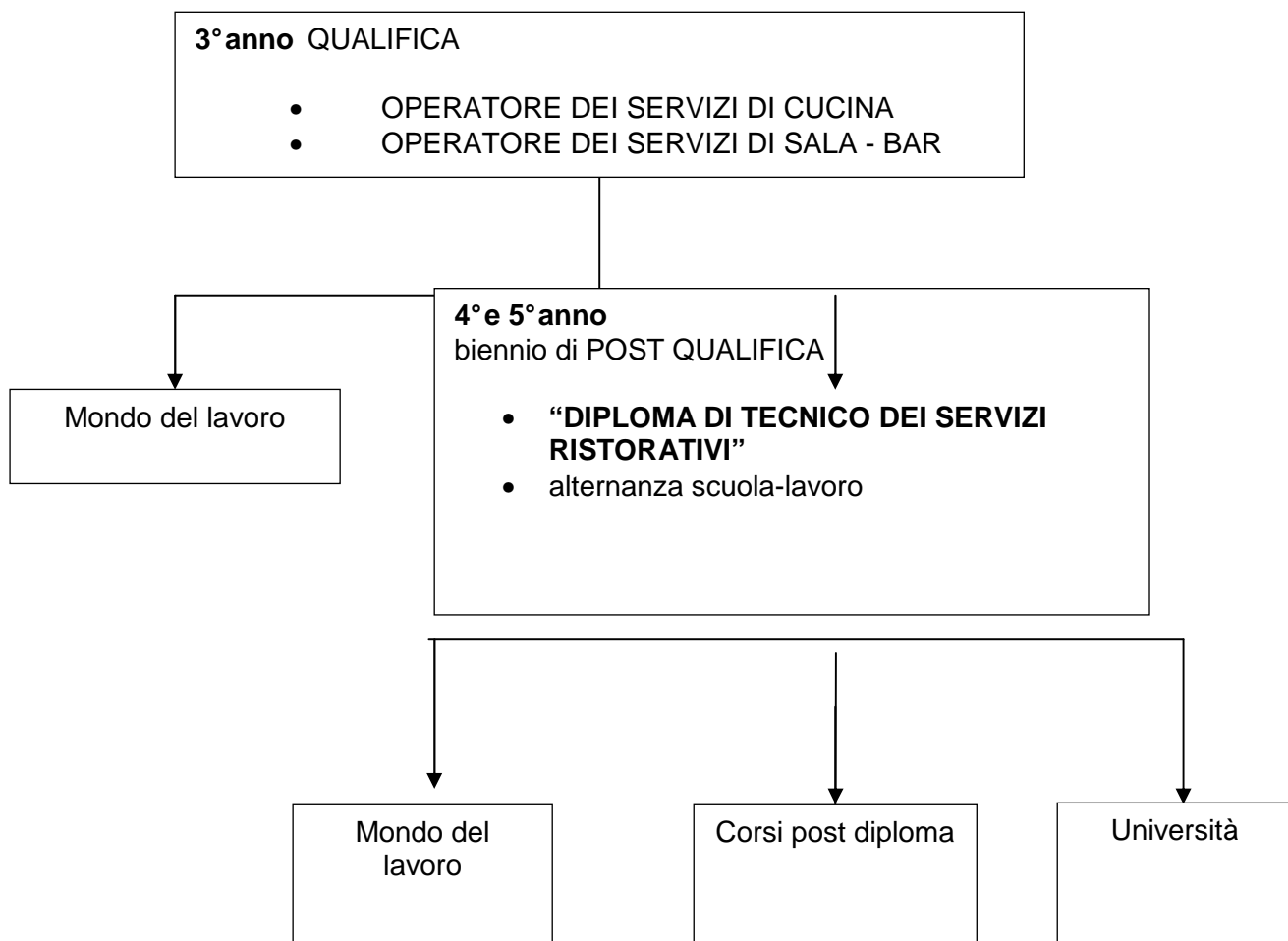
TECNICO DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA- SETTORE SALA E VENDITA(quarto e quinto anno)

Al termine del percorso quinquennale di istruzione professionale del settore "Servizi", indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", lo studente deve essere in grado di:

1. *agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.*
2. *valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera; controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico e gastronomico;*
3. *proporre abbinamenti tra cibi e bevande per una reciproca valorizzazione; predisporre e realizzare menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche; integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.*

IL PIANO FORMATIVO VECCHIO ORDINAMENTO

(valido ancora per le classi terze, quarte e quinte)



N.B. Al biennio finale post-qualifica possono accedere solo gli alunni in possesso del Diploma di Qualifica di Operatore dei Servizi di Ristorazione del settore sala-bar e cucina.

IL PIANO DI STUDIO E LE ATTIVITA' FORMATIVE

(vecchio ordinamento, solo per le classi terze, quarte e quinte)

Per le classi terze, quarte e quinte il Piano di studio adottato è quello sperimentale del "Progetto 2002" (prosecuzione logica del "Progetto 92" per gli Istituti professionali) in vigore in 160 Istituti secondari superiori di Stato e attuato con D.M. 30/7/97. Detto piano tiene, inoltre, conto dei Decreti dell'Assessore Regionale alla P.I. del 22/5/95 n° 372 e del 12/5/97 prot. N° 21154 relativi all'istruzione professionale regionale, emanati in conformità a quanto stabilito dall'art. 39 dello Statuto Speciale dell'Autonomia della Valle d'Aosta. I quadri orari sono i seguenti:

TERZO ANNO

AREA DI EQUIVALENZA

DISCIPLINE	ORE ANNUE
Lingua italiana	99
Lingua francese	99
Storia	66
Matematica	66
Educazione fisica	66
Religione o attività alternativa	33
TOTALE	429

AREA DI INDIRIZZO

Operatore dei servizi di ristorazione: settore cucina

DISCIPLINE	ORE ANNUE
Lingua inglese	99
Alimenti ed alimentazione	99
Elementi di gestione aziendale	66
Laboratorio servizi di ristorazione settore cucina	462
TOTALE	726

Operatore dei servizi di ristorazione: settore sala bar

DISCIPLINE	ORE ANNUE
Lingua inglese	99
Alimenti ed alimentazione	99
Elementi di gestione aziendale	66
Laboratorio servizi di ristorazione settore sala bar	462
TOTALE	726

AMBITO DELLA FLESSIBILITA' E DELL'INTEGRAZIONE

Nel terzo anno le discipline sono suddivise in :

- AREA DI EQUIVALENZA
- AREA DI INDIRIZZO
- AREA DI INTEGRAZIONE

1. Le materie dell'area dell'equivalenza sono finalizzate all'acquisizione di una formazione di base omogenea che consenta:

→ Il riequilibrio di eventuali svantaggi iniziali per ridurre la dispersione scolastica;

→ Percorsi scolastici flessibili (vedi accordi con l'area della formazione per la definizione di passerelle e percorsi integrati).

2. Le materie dell'area di indirizzo perseguono la finalità di sviluppare quegli aspetti del sapere e del saper fare strumentali ad una formazione spendibile direttamente nell'attività lavorativa, in ultima analisi, di creare "una cultura del lavoro".

3. Le attività dell'area dell'integrazione, non definite a priori, ma individuate dai consigli di classe, perseguono le seguenti finalità:

- potenziamento delle abilità di base e della conoscenza del sé;
- rinforzo della motivazione o riorientamento;
- conoscenza del territorio come realtà ambientale, socio-culturale, commerciale e produttiva;
- rinforzo delle competenze professionali.

L'Istituto si apre alla collaborazione con gli Enti e le Istituzioni locali per la realizzazione di:

- progetti europei
- attività progettuali relative a studenti diversamente abili (percorsi misti)
- iniziative volte a soddisfare particolari interessi e aspettative del territorio su tematiche del mondo della ristorazione (enogastronomia, approfondimenti su prodotti alimentari tipici del territorio ecc.)

L'articolazione dell'orario in moduli da 50 minuti consente di utilizzare i moduli eccedenti le 35 ore previste in codocenze decise dal consiglio di classe in sede di programmazione di inizio d'anno sulla base dei seguenti obiettivi generali definiti dal collegio docenti:

1. potenziare l'uso delle lingue in ambito professionale: es: progetti di microlingua con codocenza dell'insegnante di lingua con l'insegnante tecnico pratico (un modulo in più di lingua inglese e francese) ;
2. razionalizzare il curriculum delle lingue attraverso percorsi di integrazione linguistica (progetti in codocenza)
3. trasferire conoscenze disciplinari in ambito professionale (progetti in codocenza del docente di principi di alimentazione e docente tecnico pratico)

4. applicare le tecnologie e i linguaggi multimediali (docente di TIC con docenti di varie discipline: es. TIC-Mat, TIC-cucina ecc.)
5. recupero/potenziamento in due periodi dell'anno scolastico.

Nel corso del monoennio di qualifica alcuni moduli integrano la quota oraria della disciplina professionalizzante e vengono utilizzati dal docente tecnico pratico per l'approfondimento teorico (pertanto sono 14 i moduli spesi in laboratorio) e in codocenza con:

- gli insegnanti di lingua (per il potenziamento della microlingua);
- con il docente di alimenti e alimentazione su progetti di approfondimento degli aspetti gestionali e inerenti le procedure HACCP).

I progetti e le codocenze vengono definiti dal consiglio di classe in sede di programmazione di inizio d'anno tenuto conto delle caratteristiche del gruppo classe e del progetto didattico generale.

In corso d'anno la quota aggiuntiva viene anche utilizzata per la programmazione e la realizzazione di eventi interni o esterni all'istituto (buffet, pranzi, cene, ricevimenti su richiesta di enti pubblici o partecipazione a concorsi enogastronomici) e, in tal caso, può in parte essere spesa in laboratorio per la sperimentazione di piatti e/o bevande (partecipazione a concorsi, preparazione di eventi).

Il collegio docenti propone il numero di eventi che nell'ambito delle attività di laboratorio può essere realizzato dalle singole classi al fine di offrire agli studenti un tirocinio sul campo confrontandosi con una clientela reale. Nella realizzazione degli eventi, allo scopo di evidenziarne la valenza pluridisciplinare, vengono coinvolte, sfruttando la flessibilità oraria, le discipline dell'area dell'equivalenza.

Vengono inoltre attuati, per la restante parte di quota oraria, progetti di integrazione delle lingue, recupero e potenziamento.

STAGES E ATTIVITA' FORMATIVE

Durante la terza annualità è inserito un periodo di tirocinio professionale che costituisce un approccio al mondo del lavoro in vista di un inserimento al conseguimento della qualifica.

Lo stage avviene in corso d'anno per la durata di quindici giorni presso strutture ricettive, aziende ristorative, aziende turistiche e congressuali (in relazione al tipo di qualifica).

Lo stage si propone in particolare di:

- a) avvicinare i giovani alle imprese;
- b) predisporre un periodo di apprendimento sul campo al fine di compendiare preparazione teorica e pratica;
- c) valorizzare le attitudini degli studenti al fine di elevarne la professionalità.

I tirocinanti sono seguiti da un tutor individuato dall'Istituzione scolastica che tiene i contatti con il tutor aziendale al fine di monitorare l'esperienza.

A conclusione dell'esperienza viene compilata una scheda di valutazione nominativa.

Possono essere inoltre considerate attività formative, dal momento che permettono allo studente di operare in situazione, tutte le iniziative realizzate dall'istituto all'interno o all'esterno su committenza di enti pubblici o la partecipazione a manifestazioni pubbliche .

Tutti gli studenti vengono di volta in volta coinvolti nella fase di progettazione e di realizzazione (preparazione dei pasti , gestione della sala e del bar, attività di accoglienza degli ospiti).

La partecipazione ai concorsi enogastronomici (sul territorio nazionale) prevede inoltre la partecipazione di tutto il gruppo classe alla elaborazione del prodotto richiesto dal bando fino all'individuazione dello o degli studenti che effettueranno la proposta.

BIENNIO POSTQUALIFICA (classi quarte e quinte)

AREA DI EQUIVALENZA

DISCIPLINE	ORE ANNUE
Lingua italiana	99
Lingua francese	99
Storia	66
Matematica	99
Educazione fisica	66
Religione o attività alternativa	33
TOTALE	462

AREA DI INDIRIZZO

DISCIPLINE	CL. IV OREANNUE	CL. V OREANNUE
Lingua straniera	99	99
Economia e gestione delle aziende ristorative	99	99
Legislazione	66	66
Alimenti e alimentazione	99	99
Laboratorio di organizzazione e gestione dei servizi ristorativi	99	99
TOTALE	462	462

Alternanza scuola/lavoro (classi 4° e 5°)

Le classi quarte e quinte svolgono un'attività di alternanza scuola/lavoro di circa 150 ore annue.

➤ Settore cucina

Il progetto ha lo scopo di formare allievi dotati di buone conoscenze e competenze che fanno riferimento tanto alla crescita personale quanto all'acquisizione di competenze professionali specifiche. A tale scopo sono previste attività di formazione altamente professionalizzanti tenendo conto comunque del livello di preparazione che gli allievi già hanno nel loro background, in quanto già avvezzi all'applicazione delle competenze nei periodi estivi e di vacanza. L'Istituzione scolastica infatti, dando una preparazione comunque orientata alla pratica professionale, permette ai suoi allievi di acquisire gli strumenti necessari per declinare nella pratica le competenze acquisite e quindi di utilizzare a pieno la qualifica già conseguita frequentando il triennio iniziale.

Le competenze tecnico professionali che si svilupperanno durante il percorso professionalizzante e che caratterizzano il ruolo professionale individuato sono qui elencate secondo le aree che interessano l'attestazione finale di acquisizione delle competenze assimilate al termine del corso.

Il percorso intende promuovere il conseguimento dei seguenti obiettivi formativi:

1. Ampliare il proprio repertorio di ricette della cultura enogastronomia italiana e internazionale;
2. Potenziare le proprie competenze in ambito gastronomico;
3. Riflettere sulle tematiche inerenti alla gestione della cucina;
4. Sperimentare tecnologie innovative per la produzione di pasti;
5. Comprendere le variabili dei servizi in contesti istituzionali;
6. Promuovere la qualità delle strutture ristorative;
7. Analizzare l'andamento del mercato della ristorazione al fine di programmare e valutare la propria attività e quella dei singoli reparti.

➤ Settore sala

Il progetto ha lo scopo di formare allievi dotati di buone conoscenze e competenze che fanno riferimento tanto alla crescita personale quanto all'acquisizione di competenze professionali specifiche. A tale scopo sono previste attività di formazione altamente professionalizzanti tenendo conto comunque del livello di preparazione che gli allievi già hanno nel loro background, in quanto già avvezzi all'applicazione delle competenze nei periodi estivi e di vacanza. L'Istituzione scolastica infatti, dando una preparazione comunque orientata alla pratica professionale, permette ai suoi allievi di acquisire gli strumenti necessari per declinare nella pratica le competenze acquisite e quindi di utilizzare a pieno la qualifica già conseguita frequentando il triennio iniziale.

Le competenze tecnico professionali che si svilupperanno durante il percorso professionalizzante e che caratterizzano il ruolo professionale individuato sono qui elencate

secondo le aree che interessano l'attestazione finale di acquisizione delle competenze assimilate al termine del corso.

Il percorso intende promuovere il conseguimento dei seguenti obiettivi formativi:

8. ampliare il proprio repertorio di tecniche di mise en place e servizio;
9. potenziare le proprie competenze in ambito enogastronomico;
10. applicare tecniche di bar avanzate;
11. ampliare il proprio repertorio di ricette della cucina di sala;
12. comprendere le variabili dei servizi in contesti istituzionali;
13. applicare la tecnica di degustazione;
14. proporre abbinamenti cibo-vino;
15. promuovere la qualità della struttura ristorativa;
16. analizzare l'andamento del mercato della ristorazione al fine di programmare e valutare la propria attività e quella dei singoli reparti.

I PROFILI PROFESSIONALI IN USCITA

(vecchio ordinamento, solo per le classi terze, quarte e quinte)

a. OPERATORE DEI SERVIZI DI CUCINA (terzo anno)

Possiede una buona cultura di base ed una preparazione professionale flessibile e polivalente che gli consentono di inserirsi attivamente all'interno della brigata di cucina.

E' capace di:

- eseguire, con discreta autonomia, la preparazione di piatti freddi e caldi;
- valutare le merci in entrata e (soprattutto) in uscita;
- predeterminare i tempi di esecuzione del lavoro, specie in relazione alle richieste della sala;
- partecipare al calcolo dei costi dei singoli piatti dei menù, nonché alla elaborazione dei menù giornalieri;
- collaborare alla manutenzione degli utensili e dei materiali della cucina.
- Utilizzare le tecnologie necessarie per la lavorazione e la conservazione degli alimenti

Conosce:

- La normativa sulla sicurezza
- Le norme HACCP (norme per l'igiene degli ambienti, utensili, alimenti)
- i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti;
- le principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura;
- due lingue straniere con particolare riferimento alla microlingua di settore.

b. OPERATORE DEI SERVIZI DI SALA BAR (terzo anno)

Possiede una buona cultura di base ed una preparazione professionale flessibile e polivalente che gli consentono un inserimento attivo nei servizi di accoglienza al cliente e di assistenza allo stesso durante il consumo di pasti.

E' capace di:

- eseguire, con discreta autonomia, tutte le fasi del servizio in ristorante e nelle altre strutture ristorative, nonché del servizio-bar;
- accogliere i clienti ed assisterli durante il consumo dei pasti;
- stabilire rapporti comunicativi adeguati all'interlocutore ed alle situazioni.

Conosce:

- La normativa sulla sicurezza
- Le norme HACCP (norme per l'igiene degli ambienti, utensili, alimenti)
- gli impianti delle strutture ristorative ed il personale dei reparti con i quali è in grado di stabilire rapporti di collaborazione e di integrazione;
- i centri con attrezzature turistiche ed enogastronomiche esistenti sul territorio;
- due lingue straniere con particolare riferimento alla microlingua.

TECNICO DEI SERVIZI RISTORATIVI (quarto e quinto anno)

Il tecnico dei servizi della ristorazione è responsabile delle attività di ristorazione nelle varie componenti in cui essa si articola in rapporto alla specifica tipologia di struttura in cui opera. Egli dovrà avere specifiche competenze nel campo dell'approvvigionamento delle derrate, del controllo di qualità – quantità – costi della produzione e distribuzione dei pasti, dell'allestimento di buffet e di banchetti, dell'organizzazione del lavoro e della guida di un gruppo e delle sue relazioni con gruppi di altri servizi.

Deve saper utilizzare due lingue straniere e possedere capacità di comunicazione, di comprensione verso il personale e la clientela e di rappresentazione delle finalità dell'azienda. E' capace di valorizzare le risorse umane nei settori di competenza, promuovere l'immagine dell'azienda ed organizzare in modo ottimale il servizio di ospitalità.

Poiché dovrà assumere livelli di responsabilità elevati, dovrà possedere conoscenze culturali, tecniche e organizzative rispetto all'intero settore ed in particolare sulle seguenti problematiche:

- il mercato e i suoi principali segmenti;
- l'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali ed internazionali;
- l'igiene professionale e le condizioni igienico – sanitarie;
- le tecniche di lavorazione, la cottura e la presentazione degli alimenti;
- la merceologia e le più innovative tecniche di conservazione degli alimenti anche alla luce della moderna dietetica;
- l'antifortunistica e la sicurezza dei lavoratori nel reparto;
- i principali istituti giuridici che interessano la vita di un'azienda ;
- gli strumenti che può utilizzare un'azienda per conoscere il mercato, per programmare e controllare la sua attività e quella di singoli reparti.

AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

➤ ATTIVITA'

- Visite guidate a diverse realtà del territorio e di territori con caratteristiche ambientali diverse.
- Visite guidate a strutture alberghiere e a luoghi di produzione di prodotti enogastronomici.

- Partecipazione a gare e concorsi professionali, manifestazioni culturali e sportive.
 - Partecipazione Manifestazione “ Mondial des métiers” a Lione
- Partecipazione a seminari e convegni.
- Realizzazione di prodotti didattici anche multimediali.

➤ PROGETTI

Progetto accoglienza

Considerato l'impegno oneroso in termini di ritmi di lavoro e di permanenza nell'Istituto, sembra particolarmente importante accogliere gli studenti in ingresso offrendo loro la possibilità di sentirsi a proprio agio e di familiarizzare con l'ambiente e con il personale. E' stato pertanto definito un "Progetto accoglienza " che prevede nei primi due giorni di scuola la divisione degli studenti di prima in gruppi seguiti da docenti ed educatori al fine di socializzare e di conoscere l'ambiente in cui trascorreranno gran parte del loro tempo.

Per gli alunni delle classi prime, al loro ingresso nella scuola, sono attivate inoltre iniziative volte a favorire il potenziamento cognitivo e il miglioramento del metodo di studio, al fine di ottenere livelli di partenza che consentano di operare proficuamente nel prosieguo dell'anno scolastico.

Progetto “accueil -réception”

Attività di addestramento nell’aula laboratorio “Hall”. Il progetto si sviluppa per l’intero anno scolastico e coinvolge gli alunni delle classi prime e seconde. Ha come obiettivo di consentire agli studenti delle classi prime e seconde di familiarizzare e sperimentare in un contesto reale (réception dell’Istituto) semplici tecniche e dinamiche dell’accoglienza alberghiera.

Progetto laboratori speciali

I laboratori speciali per le classi prime, seconde e terze offrono la possibilità di svolgere un’attività di preparazione del “dinner” (dalle 14 50 alle 19.50 circa) e di vedere coinvolti come invitati le famiglie degli alunni.

Progetti per la salute e prevenzione del disagio

Il responsabile dell’educazione alla salute, nominato dal dirigente scolastico, sentito il parere dei Consigli di classe e del Collegio docenti, sulla base delle necessità rilevate, programma, con l’aiuto di esperti, interventi di prevenzione e informazione a favore del benessere psicofisico degli allievi nei seguenti ambiti:

- prevenzione all’abuso di alcool, fumo e di sostanze stupefacenti
- promozione del benessere ed educazione all’affettività e sessualità
- sportello di ascolto per alunni con l’intervento della psicologa
- incontri sul tema “la sana alimentazione”
- contenimento e prevenzione dei disturbi alimentari.

Gli incontri con gli esperti avvengono in corso d’anno nell’ambito dell’orario scolastico e sono programmati in modo da non interferire sulla normale attività didattica.

Progetto Intercultura

Il progetto favorisce lo scambio internazionale tra studenti e il riconoscimento dell’annualità svolta all’estero con le modalità sotto indicate.

Durante la permanenza all’estero:

- All’inizio dell’anno scolastico, il tutor invia agli alunni all’estero una sintesi dei piani di lavoro per metterli a conoscenza dei programmi e quindi eventualmente orientarli a scegliere corsi con contenuti simili.
- L’alunno si impegna a trasmettere con una certa regolarità alla scuola la documentazione relativa al percorso di studi che si sta svolgendo all’estero.
- Il tutor prepara entro la fine dell’anno scolastico un dossier con declinati in modo chiaro, anche con riferimenti di pagine e capitoli dei libri, materia per materia, i contenuti imprescindibili per effettuare il recupero.

- Questo dossier sarà consegnato alla famiglia dell'alunno alla fine della scuola, in modo che al suo ritorno egli sappia con precisione come colmare le lacune.

A settembre, prima dell'inizio delle lezioni:

- Il tutor inserirà l'alunno nei corsi di recupero estivi, (cercando di farlo partecipare a più corsi possibile) organizzati per gli studenti con carenze di profitto.
- Il tutor vaglierà i voti conseguiti dall'alunno durante il suo soggiorno all'estero e convertirà in decimi le valutazioni assegnate dalla scuola straniera (vedi tabella elaborata da intercultura).
- Mediante un colloquio, il consiglio di classe, dopo avere acquisito dal coordinatore le informazioni essenziali relative all'esperienza svolta, valuterà il percorso formativo effettuato all'estero.

Durante il reinserimento:

- Durante il primo Consiglio di classe, i docenti stabiliranno il calendario delle verifiche (scritte e orali) sulle parti di programma assegnate da recuperare all'alunno, entro le vacanze di Natale.
- Durante lo scrutinio del I quadrimestre, il Consiglio di classe farà una media delle varie valutazioni possedute (voti della scuola straniera, voti delle verifiche effettuate) per assegnare il credito scolastico della classe dell'anno scolastico precedente.
- Per il voto di condotta, farà fede l'impegno con cui l'alunno ha mantenuto i contatti col tutor e la serietà con cui ha frequentato l'anno scolastico all'estero.

Progetto Italiano Lingua 2



Il progetto, si propone di offrire supporto allo studio per gli allievi stranieri inseriti nella nostra scuola con carenze linguistiche che compromettono la comprensione e la produzione nelle diverse discipline.

Finalità del progetto:

- fornire strumenti per un adeguato inserimento scolastico e sociale, attraverso il miglioramento della conoscenza della lingua italiana;
- accompagnare il percorso scolastico degli allievi, per sostenerli nell'apprendimento delle discipline in L2;
- prevenire l'abbandono scolastico, diffuso tra gli allievi di origine straniera che vedono negli scarsi risultati scolastici un fallimento del loro percorso.

Percorsi misti per alunni diversamente abili

Dall'anno scolastico 2003-2004 IPRA partecipa in qualità di scuola non titolare alla progettazione e realizzazione di percorsi misti per alunni diversamente abili.

L'Istituto può accogliere gli studenti diversamente abili all'interno dei laboratori di cucina e nelle attività di sala dopo aver concordato, al termine dell'anno scolastico precedente, le modalità e gli obiettivi dell'inserimento e di conseguenza il progetto formativo e la stipula di una convenzione sottoscritta dall'équipe che segue lo studente.

Dato il tipo di attività nelle quali verrà inserito lo studente, è preferibile che la disabilità non coinvolga in modo consistente la manualità e l'autonomia di movimento.

L'Istituto, al fine di garantire un adeguato coinvolgimento nelle attività, inserisce preferibilmente non più di uno studente disabile per classe. L'inserimento nella classe terza, in anno di qualifica e quindi impegnata in compiti complessi, è riservato a studenti disabili già inseriti dal primo anno, in base ad una valutazione da compiere in sede di riunione PEI con l'équipe di riferimento.

Non è previsto l'inserimento nel secondo biennio (classi IV e V) in quanto il curriculum non prevede attività di laboratorio.

Orari e modalità di partecipazione alle attività

Lo studente può svolgere all'interno dell'Istituto, accompagnato dal personale educativo, le seguenti attività in un orario che va dalle 8,10 alle 13.00 dal lunedì al venerdì:

1. partecipare alle lezioni teoriche dell'area professionalizzante (cucina/sala)
2. partecipare alle attività pratiche nei laboratori. Le esercitazioni pratiche vengono svolte nei laboratori di cucina e/o nella sala pranzo e al bar didattico con l'inserimento dello studente disabile nella brigata di cucina e/o di sala a pieno titolo e con mansioni concordate con il docente sulla base delle abilità e delle necessità. Lo studente potrà svolgere attività individuali o potrà affiancare un altro studente, ma sempre all'interno di un programma di lavoro di gruppo. Allo studente vengono fornite le divise di laboratorio e viene assegnato un armadio negli spogliatoi degli altri studenti.
3. partecipare alla realizzazione di progetti interdisciplinari che prevedano teoria e pratica per la realizzazione di un prodotto.

La ricca dotazione informatica di cui l'Istituto dispone, può consentire di supportare ed integrare le attività di laboratorio con materiale didattico, realizzato durante le esercitazioni, fruibile dallo studente anche in un altro contesto .

Procedure di inserimento

E' bene che la scuola di provenienza, all'interno del percorso orientativo, prenda contatto con l'Istituto già dall'anno precedente all'inserimento e solleciti la famiglia ed il ragazzo alla partecipazione alla giornata "Porte aperte" che viene realizzata nel mese di Gennaio.

E' possibile ipotizzare la realizzazione di brevi laboratori in corso d'anno al fine di verificare l'effettiva fattibilità dell'inserimento.

Nel mese di settembre, a seguito di un incontro con l'équipe, vengono definite le modalità di inserimento e stipulato l'apposito protocollo con la scuola di riferimento.

Obiettivi

La partecipazione alle attività dell'Istituto può contribuire a :

1. sviluppare la manualità fine ed il coordinamento motorio;
2. potenziare le capacità di osservazione attraverso un uso consapevole e finalizzato dei cinque sensi;
3. stimolare e valorizzare la creatività;
4. agevolare la relazione attraverso il lavoro di équipe (brigata di cucina e/o sala bar)
5. indurre e/o valorizzare il processo di autonomia .
6. facilitare l'interiorizzazione di regole connesse alla cura del proprio aspetto e alla relazione con gli altri in un contesto operativo.

Le attività svolte all'interno dell'Istituto, in un percorso misto, consentono allo studente diversamente abile di confrontarsi con problematiche ed attività che, per il forte valore professionalizzante , simulano situazioni lavorative reali e costituiscono pertanto occasioni a forte valenza orientativa.

Progetto DSA

È nominato un referente formato per i disturbi specifici di apprendimento con i seguenti compiti:

- sensibilizzare ed informare gli insegnanti e i genitori relativamente ai DSA,
- partecipare ad incontri ed iniziative riguardanti questo tema,
- predisporre strumenti o sintesi utili ai Consigli di Classe,
- garantire i necessari supporti, anche relativamente all'utilizzo delle tecnologie informatiche, agli alunni con DSA;
- promuovere azioni di formazione-aggiornamento interne all'Istituzione;
- incrementare la comunicazione e la collaborazione tra famiglia, scuola e servizi sanitari durante l'intero percorso scolastico.

Inoltre, durante l'anno scolastico, viene elaborato il piano educativo personalizzato dell'alunno in collaborazione con il Consiglio di classe e la famiglia.

Progetto Europa

Progetto educazione stradale

Progetto prodotti lattiero-caseari

Certificazioni linguistiche (DELF-DALF)

L'Istituto offre la possibilità di prepararsi per poter sostenere esami esterni che permettono il conseguimento di certificazioni linguistiche riconosciute.

Corsi per il conseguimento della patente ECDL

Iniziative di sostegno e recupero

Nelle ore di doposcuola, gli alunni hanno a disposizione educatori che li aiutano nell'organizzazione dello studi.

➤ SPORT

Nell'ambito dell'educazione permanente, al fine di promuovere l'abitudine alla pratica sportiva attraverso la conoscenza degli sport vengono proposte le seguenti attività:

- Ciaspolata
- Giornata sulla neve

Classi	PROGETTI a.s. 2011-12
1^A -B-C	Certificazione ECDL
	Percorso legalità 1-2
	Scacco a bacco tabacco e dintorni
	Progetto Diderot (per una sola classe)
	Projet accueil
	Progetto teatro
	Conoscendoci
	Ma come si fa a studiare
	Educazione stradale
	Sportello Psicologico
2^A-B-E	Certificazione ECDL
	Percorso legalità 3
	Promozione benessere affettività e sessualità
	Progetto Diderot (solo per la 2^B)
	La comunicazione efficace
	Progetto teatro
	Escursione con racchette da neve
	Progetto Europa
	Educazione stradale
	Sportello Psicologico
	Visite didattiche: Asti
	Visite didattiche: Venaria

3^A-B-E-F	Certificazione ECDL
	Percorso legalità 3
	Peer education
	Salute: disturbi del comportamento alimentare
	Treinadan
	Bien boire
	Progetto teatro
	Mondial des Métiers
	Sportello Psicologico
	Visita didattica: Roma
4^A-B	Certificazione ECDL
	Percorso legalità 3
	Progetto Europa
	Progetto teatro
	Lim e calendars googleapps
	Sportello Psicologico
	Impresa formativa simulata
	Visita didattica: barca a vela- Hostess e Stewart nautico
5^A-B-E	Certificazione ECDL
	Percorso legalità 1-2- 3
	Informacuore/salvacuore
	Progetto teatro
	Lim e calendars googleapps
	Conoscere l' AIDO
	Sportello Psicologico
	Visita didattica: Barcellona
Alunni diver. abili	Promozione benessere affettività e sessualità

	Percorsi misti (3A- 5B)
	Peef Alcotra - Giornata sugli sci (3E)
	Progetto orto (4A)
	Danzaterapia (4A - 5B)
	Acquaticità (4A)
	Alimentazione e benessere (4A)
	Sfom - Musica (4A)

LA PROGRAMMAZIONE CURRICOLARE

MODALITA' ORGANIZZATIVE

La programmazione curricolare, educativa e didattica nelle due sezioni di corso viene effettuata secondo lo schema seguente:

1. dal Collegio Docenti in quanto organo preposto alla definizione delle linee educative e didattiche generali
2. dal docente in quanto specialista della disciplina
3. dal team dei docenti di discipline affini per l'individuazione di nuclei interdisciplinari significativi, in relazione alle caratteristiche del percorso formativo del tipo di istituto ed in raccordo con le peculiarità del territorio, al fine di definire ambiti progettuali che potenzino e completino il percorso di studi con particolare attenzione agli aspetti metodologici ed allo sviluppo dell'autonomia dello studente.

Per favorire l'armonizzazione dei curricoli, in un'ottica di risparmio cognitivo, e il confronto tra metodologie per la definizione delle modalità di acquisizione del sapere e del saper fare, il Collegio docenti ha scelto una forma organizzativa per dipartimenti:

- dipartimento delle lingue
- dipartimento dell'area matematico-tecnologica
- dipartimento giuridico-economico
- dipartimento dell'area delle discipline professionalizzanti e delle discipline scientifiche (principi di alimentazione e alimenti ed alimentazione)

Ogni dipartimento avrà un coordinatore e si riunirà periodicamente. Le proposte scaturite dal lavoro dei dipartimenti saranno oggetto di analisi e delibera del Collegio docenti.

METODOLOGIE DI INSEGNAMENTO

In sede di programmazione annuale i Consigli di classe, nell'impostare le singole azioni didattiche, seguono una metodologia unitaria basata sui seguenti criteri guida:

- programmazione dettagliata delle attività cognitive sulla base dei livelli di partenza degli alunni;
- programmazione degli obiettivi comportamentali da raggiungere alla fine dell'anno anche in stretta collaborazione con gli assistenti-educatori;
- interdisciplinarietà come atteggiamento costante;
- coinvolgimento degli alunni in situazione di disagio con il potenziamento dell'insegnamento il più possibile individualizzato;
- trasparenza dei criteri valutativi.

Nell'ambito della programmazione curricolare ogni docente sceglie le strategie e le modalità organizzative più efficaci (lezione frontale, lezione interattiva ecc.) per facilitare l'apprendimento tenendo conto dei diversi stili cognitivi e delle peculiarità della disciplina. Tutti i docenti potranno avvalersi del supporto informatico grazie alla presenza in classe e nei laboratori di un numero di pc portatili sufficienti per tutti gli studenti.

CRITERI PER LA COMPOSIZIONE DELLE CLASSI

- ❖ Criteri di formazione delle classi iniziali e di passaggio
- ❖ Normativa di riferimento: Legge Regionale 26 Luglio 2000 n.19, D.M. 3 Giugno 1999 n.141 (inserimento studenti disabili)

Classi prime

- suddivisione in modo il più possibile equilibrato dei maschi e delle femmine all'interno dello stesso gruppo;
- formazione di gruppi eterogenei sulla base dei dati rilevabili dai test d'ammissione e dalla valutazione in uscita dalla scuola di base;
- se richiesto, inserimento nella stessa classe di studenti provenienti dalla stessa istituzione scolastica, fatti salvi i criteri precedenti e se non risultano segnalazioni di controindicazioni dalla scuola di provenienza;
- inserimento degli studenti ripetenti possibilmente nella sezione di provenienza se in numero equilibrato;

- inserimento di studenti in corso d'anno fino a numero massimo (25/26) secondo i criteri sopraddetti.

Classi terze

- suddivisione in modo il più possibile equilibrato dei maschi e delle femmine all'interno dello stesso gruppo;
- formazione di gruppi eterogenei sulla base dei dati rilevabili dall'uscita dalla classe seconda;
- formazione di gruppi equilibrati per numero indipendentemente dalla qualifica prescelta (cucina-sala bar);
- inserimento degli studenti ripetenti possibilmente nella classe di provenienza fatti salvi i criteri precedenti;
- Inserimento di studenti in corso d'anno fino a numero massimo (25/26) secondo i criteri sopraddetti.

Classi quarte

- suddivisione in modo il più possibile equilibrato dei maschi e delle femmine all'interno dello stesso gruppo;
- formazione di gruppi eterogenei sulla base dei dati rilevabili dall'uscita dalla classe terza;
- formazione di gruppi equilibrati per numero indipendentemente dal tipo di qualifica ottenuta ;
- inserimento degli studenti ripetenti possibilmente nella classe di provenienza fatti salvi i criteri precedenti;
- Inserimento di studenti in corso d'anno fino a numero massimo (25/26) secondo i criteri sopraddetti.

CRITERI PER ASSEGNAZIONE DOCENTI/CLASSI

Nell'assegnazione dei docenti alle classi ci si baserà sui seguenti criteri:

1. assicurare la maggiore continuità didattica possibile, nel rispetto delle norme vigenti in relazione alla struttura oraria delle cattedre;
2. agevolare la formulazione dell'orario settimanale delle lezioni;
3. distribuire equamente i carichi di lavoro;
4. garantire il maggiore equilibrio possibile tra i corsi.

DURATA DELLE UNITA' DI INSEGNAMENTO E DELLE LEZIONI

Le singole lezioni hanno una durata di cinquanta minuti ciascuna; tale scelta è adottata per venire incontro alle esigenze didattiche e organizzative dell'Istituto e per sfruttare al meglio i tempi di attenzione degli studenti.

Le lezioni sono, di norma, così articolate: dal lunedì al giovedì dalle ore 8.10 alle ore 16.30 e il venerdì dalle ore 8.10 alle ore 12.20 (escluse le classi terze impegnate nei laboratori).

Tali orari possono subire variazioni per attività di laboratori serali.

E' previsto un intervallo della durata di dieci minuti al mattino, dopo i primi tre moduli, e uno nel pomeriggio.

AGGIORNAMENTO DEGLI INSEGNANTI

Si ritiene di fondamentale importanza la formazione del proprio personale, sia nel momento iniziale dell'ingresso nella professione, sia in termini di aggiornamento in servizio con l'obiettivo di affinare o accrescere le abilità di progettazione e di sviluppo delle attività formative .

Vengono privilegiati i corsi di aggiornamento interni all'istituto in quanto scaturiti da effettive necessità di potenziamento e miglioramento degli aspetti didattici ed organizzativi interni.

Tutti i docenti vengono inoltre informati e stimolati alla partecipazione ai corsi annuali di aggiornamento regionali proposti dalla Sovrintendenza agli Studi e dall'Università della Valle d'Aosta.

In particolare i referenti nominati dal collegio docenti (referente ed.alla salute, referente orientamento, referente Europa dell'istruzione, referente per le scienze) partecipano regolarmente alle giornate di formazione organizzate dalla Sovrintendenza agli studi della Valle d'Aosta.

MODALITÀ DI VERIFICA E DI VALUTAZIONE

Per la valutazione degli alunni i docenti si impegnano ad usare diverse tipologie di verifica: Prove strutturate o semistrutturate, esercizi, problemi, esposizione di relazioni su ricerche, interrogazioni orali, e prove pratiche.

VALUTAZIONE INTERMEDIA E FINALE E ATTIVITA' DI RECUPERO

(D.M. 3 Ottobre 2007 n. 80, O.M. 5 Novembre 2007 n.92 , delibera del collegio docenti del 12 dicembre '07 e del consiglio di Istituto del 18 dicembre '07)

PREMESSA

Dal mese di febbraio 2007 è pienamente operativo il registro elettronico per tutte le operazioni di inserimento delle valutazioni infraquadrimestrali, finali, il contenuto delle lezioni, le annotazioni dei singoli docenti, le note disciplinari. Tramite sms (le famiglie con delibera del consiglio d'Istituto del 28/05/2007, ne acquistano 100 per anno scolastico) la famiglia è tenuta costantemente informata in tempo reale sulla frequenza e l'andamento del rendimento del proprio figlio. Il coordinatore di classe, al termine di ogni mese, invia alla famiglia il resoconto del rendimento del figlio/a in presenza di numerose insufficienze e/o insufficienze gravi.

Modalità di effettuazione attività di recupero

- Recupero inserito nell'orario curricolare dei singoli docenti
- Corsi di recupero facoltativi , a cura del singolo docente
- Settimana di recupero nel mese di febbraio e di fine agosto (complessivamente 15 ore per disciplina)
- Sportello di disciplina o area disciplinare a cura dei docenti dell 'Istituto a partire dal mese di febbraio.

VALUTAZIONE AL TERMINE DEL I QUADRIMESTRE

Gli studenti che in sede di scrutinio di fine primo quadrimestre riportino votazioni insufficienti (dal 2 al 5) in una o più materie sono tenuti a partecipare ai corsi di recupero organizzati dall'Istituto in orario curricolare o extra-curricolare.

Al termine dello scrutinio del I quadrimestre le famiglie riceveranno informazione circa i debiti, il dettaglio delle carenze e l'organizzazione del recupero.

I corsi si terranno in orario scolastico.

Organizzazione dei corsi di recupero :

- In sede di scrutinio il docente di materia compila per ciascun studente una scheda indicativa del tipo di carenze;
- Nel caso di un numero elevato di insufficienze, il recupero è stabilito nel numero di massimo tre discipline con effettuazione di verifica

Nella settimana successiva al corso di recupero vengono effettuate le verifiche dell'assolvimento del debito o dei debiti.

Dell'esito di tali verifiche viene data tempestiva comunicazione alle famiglie.

VALUTAZIONE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO

Per gli studenti che in sede di scrutinio finale, sulla base dei criteri sottoesposti, non risultassero

ammessi alla classe successiva, ma presentassero una o più insufficienze, viene sospeso il giudizio e rimandata la decisione finale al superamento delle verifiche da effettuare nella prima settimana di settembre.

Criteri di non ammissione o di sospensione di giudizio

I CdC, in sede di scrutinio finale degli alunni, nel rispetto della normativa vigente, assumeranno come indicatori generali, ai fini della valutazione conclusiva, le seguenti voci:

- Apprendimento in termini di conoscenze e competenze acquisite nelle singole discipline e verificate mediante un numero di prove non inferiore a tre per le discipline con un orario settimanale pari a due moduli orari e almeno quattro per quelle aventi un numero di moduli orari maggiore;
- Interesse e partecipazione all'attività didattica;
- Evoluzione del rendimento scolastico (anche considerando la ricaduta delle diverse attività i recupero);
- Persistenti difficoltà nello studio e nell'apprendimento;
- Possibilità di ulteriore recupero ai fini del proficuo accesso alla classe successiva

PER LE CLASSI PRIMA SECONDA E QUARTA

Risulteranno in sospensione di giudizio gli studenti che avranno raggiunto un punteggio minore o uguale a tre.

Livello di insufficienza	punti
Insufficienza non grave: 5	1
Insufficienza grave: 4	1,5
Insufficienza gravissima: 2 o 3	2

Pertanto risulteranno in sospensione di giudizio gli

studenti che riporteranno:

- Tre insufficienze non gravi
- Due insufficienze gravi
- Una insufficienza non grave e una gravissima

Ad ogni alunno potranno essere assegnati tre debiti formativi.

PER LA CLASSE TERZA

L'ammissione all'esame di qualifica viene deliberata dal Consiglio di classe, verificata la sufficienza in tutte le materie o comunque la presenza di non più di due insufficienze.

Per la valutazione finale vengono presi in considerazione:

- il profitto conseguito durante l'anno scolastico;
- i risultati ottenuti nelle prove strutturate e semistrutturate di fine anno;
- i risultati ottenuti nel biennio precedente;
- la valutazione delle attività pratiche extrascolastiche effettuate nell'istituto.

Ai fini dell'attribuzione dei crediti formativi il collegio docenti decide il monte ore aggiuntivo impegnato dallo studente in attività di istituto dell'area professionalizzante utile per l'attribuzione di 1 punto.

Per l'ammissione all'esame di stato per l'anno scolastico 2009/2010: gli studenti devono ottenere la sufficienza in tutte le materie compreso il comportamento.

Della sospensione del giudizio viene data immediata comunicazione alla famiglia assieme alle valutazioni riportate dallo studente in sede di scrutinio ed alla scheda di rilevazione delle carenze ancora presenti nella preparazione.

La famiglia dovrà comunicare tempestivamente alla scuola l'intenzione di avvalersi o di non avvalersi dei corsi di recupero attuati dall' Istituto.

L'Istituto predispone corsi di recupero, di norma, nell'ultima settimana del mese di agosto.

La partecipazione ai corsi, qualora la famiglia abbia scelto l'opzione di avvalersene, è obbligatoria.

Nella prima settimana di settembre vengono effettuate le verifiche dal consiglio di classe che ha sospeso il giudizio al fine di procedere al passaggio alla classe successiva o alla non ammissione definitiva.

Il numero di ore di recupero da effettuare a fine agosto viene determinato dai dipartimenti divisi per aree disciplinari.

Criteria di ammissione ai corsi di recupero

- Per le valutazioni superiori al cinque ma inferiori al sei non si effettuano corsi di recupero, ma viene indicato lo studio individuale;
- Non verranno effettuate attività di recupero per gli studenti che, in modo documentato, abbiano dimostrato per tutto l'anno scolastico totale disimpegno e disinteresse per una o più discipline;
- Lo studente ammesso al corso di recupero è tenuto a seguire con regolarità ed impegno pena l'allontanamento.

Criteria di ammissione alla classe successiva al termine delle verifiche della prima settimana di Settembre

- **Con una sola materia insufficiente**

classi prime e seconde:

se al momento della verifica lo studente, pur non avendo raggiunto la piena sufficienza, dimostra di aver acquisito gli obiettivi minimi della disciplina indispensabili per accedere alla classe successiva.

Classi quarte:

non si è ammessi alla classe successiva se permane l'insufficienza e questa risulta essere costante nella carriera dello studente (es: un quattro in matematica presente in prima, seconda, terza).

- **Con due materie insufficienti**

Classi prime, seconde e quarte:

una materia deve essere pienamente sufficiente e per l'altra lo studente, pur non avendo raggiunto la piena sufficienza, dimostra di aver acquisito gli obiettivi minimi della disciplina indispensabili per accedere alla classe successiva.

- **Con tre materie insufficienti**

Classi prime, seconde e quarte:

due materie devono essere pienamente sufficienti e per l'altra lo studente, pur non avendo raggiunto la piena sufficienza, dimostra di aver acquisito gli obiettivi minimi della disciplina indispensabili per accedere alla classe successiva.

Valutazione alunni DSA

Per gli alunni con difficoltà specifiche di apprendimento (DSA) certificate, la valutazione e la verifica degli apprendimenti terrà conto delle specifiche situazioni soggettive di tali alunni; a tali fini, nello svolgimento dell'attività didattica e delle prove di valutazione, saranno adottati dai Consigli di Classe, in accordo con gli alunni e le rispettive famiglie, gli strumenti metodologico-didattici compensativi e dispensativi ritenuti più idonei.

Alle famiglie è consigliato l'acquisto di libri di testo in formato digitale secondo la convenzione stipulata tra l'AID (Associazione Italiana Dislessia) e le Case Editrici.

Riconoscimento crediti (D.P.R. 257/2000)

All'alunno potrà essere riconosciuto un punto di credito formativo secondo la normativa vigente nel caso in cui abbia partecipato ad una delle attività sottoelencate:

- Partecipazione con esito positivo a concorsi inerenti alle discipline di studio

- Partecipazione ad attività/concorsi/conferenze inerenti al settore alberghiero per un minimo di 20 ore annuali
- Collaborazione continuativa con giornali o riviste
- Attività sportiva agonistica svolta all'interno di una organizzazione ufficialmente riconosciuta o affiliata ad una Federazione Nazionale che comporti almeno due sedute di allenamento settimanali, con conseguente partecipazione a competizioni di livello almeno provinciale
- Attività di volontariato svolte presso le associazioni registrate dalle Regioni, almeno 40 ore nel corso di un anno
- Corsi di lingua con conseguimento di una certificazione europea o comunque corsi della durata di almeno tre mesi
- Corsi di informatica con conseguimento di una certificazione europea
- Esperienza all'estero di tipo linguistico della durata di almeno un mese con relativa certificazione
- Corsi di musica riconosciuti da enti pubblici e privati con certificazione di frequenza ed eventuali esami sostenuti.

Deroga validità anno scolastico

In riferimento alla C.M n. 20 DEL 4/3/2011, si prevedono, a titolo indicativo e nel rispetto dell'autonomia scolastica, fra le casistiche apprezzabili ai fini delle deroghe, le assenze dovute a:

- motivi di salute adeguatamente documentati;
- terapie o cure programmate.

Monte ore annuale

Affinchè l'anno scolastico risulti valido gli alunni dovranno frequentare i tre quarti del monte ore annuale stabilito dalla normativa vigente.

Documenti di valutazione

- Alla fine del primo quadrimestre la pagella viene consegnata agli alunni dal Dirigente.
- In corso d'anno viene effettuata comunicazione alla famiglia in caso di numerose insufficienze del proprio figlio.
- Al termine dell'anno scolastico i documenti di valutazione vengono allegati alla cartella personale dell'alunno e restano a disposizione di genitori ed alunni per eventuale presa visione.
- Agli alunni interessati è rilasciata la certificazione relativa all'obbligo di istruzione.

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA

Il voto di condotta verrà attribuito dall'intero Consiglio di classe e terrà conto dei seguenti criteri generali :

- Comportamento (rispetto verso se stessi, verso il personale della scuola, verso l'ambiente scolastico);
- rispetto del regolamento e uso corretto delle divise;
- frequenza regolare delle lezioni;
- puntualità e rispetto degli orari;
- partecipazione alle attività didattiche
- rispetto degli impegni scolastici (svolgimento lavoro in classe e a casa, ora di studio ecc.)

Tale voto verrà attribuito sulla base della seguente **TABELLA DI CORRISPONDENZA**:

VOTO	
10	Comportamento esemplare per correttezza, responsabilità e impegno Partecipazione attiva a tutte le attività scolastiche Puntualità e regolarità nella frequenza Ruolo propositivo all'interno del gruppo classe
9	Comportamento corretto e disciplinato Partecipazione costante alle lezioni e alle attività didattiche Costante adempimento degli impegni scolastici Puntualità e regolarità nella frequenza Collaborazione proficua con compagni e docenti
8	Presenza di qualche richiamo verbale da parte di più insegnanti Generale regolarità della frequenza. Partecipazione non sempre costante alle attività scolastiche Svolgimento non sempre puntuale dei compiti assegnati Disponibilità e collaborazione col gruppo classe
7	Presenza di richiami scritti da parte degli insegnanti. Ritardi e assenze ripetuti Partecipazione saltuaria e/o di disturbo alle attività scolastiche Svolgimento non sempre puntuale dei compiti assegnati Atteggiamento passivo e disinteressato all'attività didattica
6	Frequente disturbo delle attività didattiche Numerosi e ripetuti ritardi e assenze senza valide motivazioni Saltuario svolgimento dei compiti Infrazioni disciplinari e/o sospensioni Mancato rispetto delle regole dell'Istituto
5	Continuo disturbo e disinteresse per le attività didattiche Numerosi e ripetuti ritardi e/o assenze non giustificate Saltuario svolgimento dei compiti Ripetute infrazioni disciplinari Linguaggio e gesti irrispettosi e offensivi nei confronti degli altri Danni ai locali, agli arredi e al materiale della scuola Sospensione superiore ai quindici giorni previa approvazione dell'Organo di Controllo Atti di bullismo

Il voto verrà abbassato di una unità per ciascuna delle seguenti motivazioni:

- se le assenze in un anno superano il numero di **25** giorni (sono esclusi dal conteggio i giorni di malattia e di ricoveri ospedalieri entrambi certificati)
- se le entrate e/o le uscite anticipate superano, in un anno scolastico, le **16** volte
- se si utilizzano a scuola sostanze alcoliche o stupefacenti

Rapporti scuola/famiglia

Per favorire i rapporti con la famiglia la scuola organizza incontri periodici fra insegnanti, assistenti-educatori e familiari; le date degli incontri vengono fissate all'inizio dell'anno scolastico.

Inoltre il dirigente scolastico, gli insegnanti e gli assistenti-educatori sono comunque a disposizione su appuntamento per incontri con i genitori ogni volta vengono richiesti.

L'ORGANIZZAZIONE

GLI ORGANI DELLA SCUOLA

- **Collegio docenti:** è costituito da tutti gli insegnanti ed è presieduto dal dirigente scolastico. Ha il compito di elaborare principalmente il P.O.F. ed in particolare stabilisce gli obiettivi educativi generali; definisce gli ambiti di programmazione e le modalità organizzative per il raggiungimento degli obiettivi didattici e per la realizzazione dei progetti di istituto. Definisce le modalità di valutazione.
- **Consigli di classe:** presieduti dal Dirigente scolastico, sono formati da tutti gli insegnanti della classe, dal coordinatore e dall' educatore di classe , da due rappresentanti degli studenti e da due rappresentanti dei genitori. Programmano l'attività didattica della classe, verificano l'andamento del programma e il profitto degli alunni, provvedono all'individuazione di bisogni di sostegno o recupero. I consigli, in seduta riservata ai soli docenti, procedono alla valutazione degli studenti secondo le norme e i criteri stabiliti dal Collegio docenti.
- **Consiglio di Istituto** composto da :
 - Presidente della Fondazione per la formazione professionale turistica o suo delegato, Direttore amministrativo e Dirigente scolastico
 - Rappresentanti dei docenti (2 componenti eletti dal collegio docenti)
 - Rappresentanti dei genitori (2 componenti , possibilmente uno per il triennio di qualifica e uno per il biennio postqualifica, eletti dai genitori)
 - Rappresentanti alunni (2 componenti, possibilmente uno per il triennio di qualifica e uno per il biennio postqualifica eletti da tutti gli studenti)
 - Rappresentante del personale non docente (1 rappresentante eletto da tutto il personale non docente)
 - Rappresentante degli istitutori (1 rappresentante eletto dagli istitutori con funzione consultiva)

Funzioni: organo consultivo con funzione di proposta , stimolo e verifica per le attività della scuola .

Regolamentazione: dura in carica tre anni. I consiglieri che nel corso dei tre anni perdono i requisiti per i quali sono stati eletti sono sostituiti dal primo dei non eletti. In caso di esaurimento delle liste si procede ad elezioni suppletive.

Funzionamento:

- Almeno due convocazioni all'anno
- Presieduto dal Dirigente scolastico

- Segretario nominato dal Dirigente scolastico
- Convocazione deliberata al termine della seduta
- Proposte di o.d.g. delle riunioni formulate con 10 giorni di anticipo
- Comunicazione dell'o.d.g.. con una settimana di anticipo
- Validità delle riunioni con presenza di almeno la metà più uno dei componenti
- Deliberazioni adottate a maggioranza dei voti dei consiglieri presenti: in caso di parità prevale il voto del presidente
- Deliberazioni rese pubbliche e trasmesse agli altri organi collegiali per l'esame e gli adempimenti di competenza.

RIUNIONI DEGLI ORGANI COLLEGIALI

Per quanto riguarda le riunioni ordinarie, gli organi collegiali sono convocati periodicamente secondo una scansione stabilita all'inizio dell'anno scolastico:

- a) Collegi docenti: sono previste convocazioni, nei mesi di settembre, ottobre, gennaio/marzo, maggio e giugno di valutazione finale del lavoro scolastico e di deliberazione in merito alle principali attività previste per l'anno successivo;
- b) Consigli di classe: vengono convocati tre volte per quadrimestre (a ottobre, novembre e fine gennaio-inizio febbraio nel primo quadrimestre ed a marzo, maggio e giugno nel secondo quadrimestre). A novembre e marzo è prevista la partecipazione dei rappresentanti dei genitori e degli studenti. Sono previste anche convocazioni straordinarie per questioni organizzative e didattiche urgenti.
- c) Consiglio di istituto: almeno due convocazioni all'anno.
- d) Dipartimenti per area come forma di organizzazione del collegio docenti utile ai fini della programmazione. Ci sono tre convocazioni per anno scolastico.

LE RISORSE

IL PERSONALE DELLA SCUOLA

- Dirigente Scolastico: è responsabile della direzione, del coordinamento e della valorizzazione delle risorse umane e strutturali a disposizione della scuola.
- Collaboratore del Dirigente Scolastico: sostituisce il Dirigente Scolastico in caso di assenza e collabora nelle scelte gestionali secondo gli obiettivi prefissati dal Collegio dei docenti. In particolare coordina le attività di orientamento e di promozione dell'offerta formativa dell'Istituto .
- Insegnanti: preparano la programmazione annuale delle singole discipline, la metodologia dell'insegnamento, le modalità e gli strumenti di verifica e gli interventi ed attività di sostegno e recupero. Il corpo docente è suddiviso in insegnanti di materie di cultura generale ed insegnanti tecnico pratici dei servizi di cucina, sala-bar e ricevimento.
- Personale educativo dei collegi: coordinati da un responsabile, gli assistenti educatori collaborano all'educazione personale e sociale degli alunni nell'ambito dei collegi annessi alla scuola in sinergia con le indicazioni stabilite dal Collegio dei docenti.
- Personale di segreteria: un direttore dei servizi generali ed amministrativi, due impiegati amministrativi (acquisti, personale) e due assistenti amministrativi preposti all'espletamento dei servizi amministrativi ed alla gestione dei rapporti con l'utenza.
- Assistenti tecnico pratici di cucina e di sala/bar: si occupano del mantenimento delle area dei laboratori, di tutte le attrezzature e della minuteria nonché della sorveglianza della classe coadiuvando l'insegnante tecnico-pratico nella sue numerose attività.
- Collaboratori scolastici e di cucina e sala/bar: i collaboratori scolastici partecipano, con il restante personale scolastico, al mantenimento dell'ordine, della sorveglianza e del rispetto delle regole, dell'igiene e pulizia dei locali.
- Un responsabile dell'alternanza scuola/lavoro per le classi quarte e quinte : coordina le attività connesse alla realizzazione del progetto deliberato dal collegio docenti.
- Un cuoco responsabile della preparazione del servizio mensa in collaborazione con le attività di laboratorio.
- Un magazziniere/economo : coordina gli acquisti e collabora con il personale amministrativo, tiene rapporti con i fornitori, gestisce il magazzino.
- Un tecnico di rete: coordina tutte le attività connesse all'attuazione dell'avanzato sistema informatico collaborando con i docenti e con tutto il personale interessato all'utilizzo delle macchine. E' responsabile della gestione del materiale informatico e interviene direttamente e/o ricorre a tecnici esterni in caso di necessità
- Un manutentore: collaborano con il personale di cucina ed i collaboratori scolastici per la cura degli arredi scolastici e la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature.

- Un portiere : provvede alle operazioni di apertura e chiusura dell'istituto, riceve, svolge attività di accoglienza degli ospiti.

GLI SPAZI E LE ATTREZZATURE

L'IPRA si impegna a mantenere l'ambiente scolastico pulito, accogliente e sicuro al fine di garantire una permanenza confortevole per gli alunni e per il personale.

a) Edifici scolastici

Le strutture scolastiche in cui si svolgono le attività sono essenzialmente due.

1. rue de la Gare 39 con:

- sala polifunzionale centrale
- sala TV, spogliatoi, sala insegnanti, segreteria, presidenza e 10 aule.
- laboratori di cucina con tutti i servizi annessi (guardaroba e lavanderia).

- Nella sala polifunzionale si consumano i pasti e si svolgono le attività didattiche di sala-bar e di ricevimento.

2. via Italo Mus,14 con:

- 5 aule
- sala insegnanti, aula riunioni, segreteria, presidenza
- sala ristorante centrale
- laboratori di cucina con tutti i servizi annessi (guardaroba e lavanderia)
- Alla Sede di via Italo Mus è annesso il Convitto.

b) Laboratori

Tutti i laboratori sono dotati dell'attrezzatura, della strumentazione e degli impianti, estremamente moderni, necessari a svolgere l'attività scolastica prescritta dalla programmazione didattica in maniera ottimale.

Dall'anno scolastico 2004-2005 la scuola funziona a pieno regime ed è dotata di:

1. laboratori partite (carni, pesci, verdure): vi effettuano le esercitazioni pratiche prevalentemente le classi prime e seconde per conoscere le caratteristiche anatomiche ed organolettiche delle materie prime e acquisire le tecniche per il loro trattamento.
2. laboratorio di pasticceria e panetteria
3. laboratorio di gelateria
4. cucina didattica: per le sue caratteristiche (20 postazioni e qualità tecnologica) rappresenta il " fiore all'occhiello" dell' Istituto. L'aula didattica dispone di 20 computer e di sistema di telecamere .
5. laboratorio di degustazione oli e vini (10 postazioni con dotazione di telecamere per la registrazione delle lezioni e degli eventi
6. bar didattico

I laboratori vengono utilizzati da tutte le classi secondo turni e sulla base delle necessità didattiche.

Bar didattico

c) Strutture sportive

N. 1 palestra presso Palazzetto dello sport A. Bortoletto a Châtillon.

d) Sicurezza e piano di evacuazione

Gli edifici rispondono alle normative vigenti in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro, delle istituzioni scolastiche ed educative in base alla normativa vigente. E' predisposto, inoltre, un piano generale di evacuazione in caso di incendio o di situazione di pericolo. Vengono effettuate ogni anno due prove di evacuazione dell'edificio.

I CONVITTI

I Convitti dove sono ospitati gli alunni (Sede di via Italo Mus e Gervasone) sono gestiti direttamente dalla scuola per quanto attiene la sorveglianza giornaliera e notturna e per tutte le attività scolastiche ed extrascolastiche.

FINALITA'

La finalità del servizio di Convitto è quella di integrare l'azione educativa dell'Istituto nell'arco dell'intera giornata con l'accompagnamento costante al percorso di crescita dell'allievo attraverso lo sviluppo graduale del senso di responsabilità, dell'autonomia, dell'autostima e del rispetto dell'altro. Inoltre particolare importanza è data al rispetto delle norme comportamentali adeguate allo stile di vita comunitario ed in vista della futura professione.

IL PERSONALE EDUCATIVO

Gli educatori sono i referenti delle classi con il compito di favorire l'accoglienza, l'inserimento e l'integrazione degli alunni nella vita dell'Istituto.

Il personale educativo collabora attivamente con le famiglie degli allievi, con le quali mantiene contatti attraverso comunicazioni telefoniche, incontri personali, udienze parenti.

LE ATTIVITA'

- **Studio:** Dal lunedì al giovedì, al termine delle lezioni scolastiche, è prevista 1 ora al giorno di studio in classe con un educatore per classe.
- **Attività culturali:** Sono proposte agli allievi delle attività formative per il tempo libero quali: uscite per la visione di film, ascolto di musica, lettura di riviste, partecipazione a varie iniziative culturali organizzate dai comuni di Châtillon e Saint-Vincent.
- **Attività sportive e ricreative:** Sono proposte attività per la socializzazione e il divertimento e per l'attività fisica e l'avviamento allo sport. In sinergia tra educatori e il docente di educazione fisica, l'avviamento allo sport viene attuato con la formazione del gruppo sportivo dell'Istituto avente per scopo principale non la competizione esasperata, bensì l'educazione al rispetto alle regole e al rispetto reciproco. Viene inoltre frequentato assiduamente il campo di calcio del convitto Gervasone e proposta la frequenza della piscina comunale di Saint-Vincent.

I SERVIZI

L'Istituto Professionale Regionale Alberghiero garantisce l'osservanza ed il rispetto dei seguenti fattori di qualità da parte dei servizi amministrativi:

- celerità delle procedure;
- trasparenza;
- informatizzazione dei servizi di segreteria;
- tempi brevi di attesa;
- flessibilità degli orari degli uffici a contatto con il pubblico.

SEDI DELLA SCUOLA A CHÂTILLON

Rue de la Gare n. 39 (CLASSI PRIME – SECONDE – TERZE)

Via Italo Mus n. 14 (CLASSI QUARTE E QUINTE)

UFFICI DI SEGRETERIA

Le segreterie hanno i seguenti orari di apertura al pubblico:

- dal lunedì al giovedì 8:00-16:00
- venerdì 8:00-14:00

UFFICIO DI PRESIDENZA

Il Dirigente scolastico è a disposizione degli alunni, genitori, insegnanti e personale non docente dal lunedì al venerdì con orario 8:30-16:00.

VALUTAZIONE DEI SERVIZI SCOLASTICI

Per migliorare la qualità dei servizi offerti dalla scuola, sia in termini di efficacia formativa che di efficienza dei processi messi in atto, e per migliorare la capacità di interpretare le esigenze del contesto locale e acquistare la flessibilità necessaria per una verifica e una autoregolazione continua, è prevista una raccolta di dati riferiti agli aspetti educativi, organizzativi ed amministrativi da parte di tutte le persone che forniscono i servizi scolastici e che ne usufruiscono.

Gli strumenti di valutazione principalmente usati sono:

- i questionari valutativi rivolti agli alunni, ai genitori e al personale della scuola con la possibilità di formulare delle proposte migliorative;
- il rilevamento dei dati riferiti al numero di iscritti, promossi, ritirati, ecc;
- riunioni apposite degli organi collegiali tendenti a rileggere in modo critico il POF, analizzare i punti di forza o di debolezza e proporre eventuali piani di auto-miglioramento.

In dette riunioni gli organi collegiali, secondo la loro competenza prendono in esame:

- i livelli di apprendimento raggiunti dagli studenti;
- l'efficacia dei progetti didattici ed educativi;
- le competenze didattiche.

Il rilevamento dei dati avviene all'inizio dell'anno scolastico, alla fine del primo quadrimestre, alla fine del secondo quadrimestre.

Poiché la valutazione richiede un costante impegno è essenziale la costituzione di un gruppo di lavoro operativo composto da persone che rappresentano i vari operatori della scuola.

La procedura dei reclami

I reclami possono essere presentati in forma orale, scritta, telefonica, via fax e devono contenere generalità, indirizzo e numero telefonico di chi li presenta. I reclami orali e telefonici devono, successivamente, essere sottoscritti. I reclami anonimi non sono presi in considerazione, se non molto circostanziati. Il dirigente scolastico, dopo aver svolto delle indagini in merito, risponde in forma scritta entro 15 giorni e dà disposizioni per eliminare le eventuali cause dei reclami.

REGOLAMENTO GENERALE DEL CONVITTO

L'ISTITUTO SCOLASTICO OFFRE AI PROPRI STUDENTI L'OPPORTUNITA' DI USUFRUIRE DEL REGIME CONVITTUALE, CON LO SCOPO DI FACILITARE LA FREQUENZA SCOLASTICA E DI PROMUOVERE FINALITA' EDUCATIVE, DI CRESCITA PERSONALE E DI FORMAZIONE.

AI CONVITTORI E' RICHiesto IL RISPETTO DI ALCUNE NORME IMPRESCINDIBILI PER IL BUON FUNZIONAMENTO DEL REGIME CONVITTUALE, OLTRE A REGOLE DI BASE CHE REGOLANO LA GESTIONE DI QUALSIASI SITUAZIONE DI CONVIVENZA CIVILE E CODIFICATE DALLA COMUNE BUONA EDUCAZIONE.

DOVERI DEI CONVITTORI E DELLE CONVITTRICI

Il convittore è tenuto a rendere conto alla Dirigenza, agli educatori e a tutto il personale del Convitto del suo comportamento disciplinare e scolastico. La Dirigenza e gli educatori terranno informata la famiglia sul comportamento di cui sopra attraverso comunicazioni.

Il convittore è tenuto a rispettare le indicazioni degli educatori; a rispettare, in generale, le regole di convivenza civile; ad assumere un comportamento educato e corretto verso tutti.

Il convittore è tenuto ad osservare orari stabiliti per le attività interne, in particolare quelli che specificano:

- la sveglia mattutina;
- l'ora entro la quale presentarsi nella sala colazione;
- i tempi per la colazione, accompagnati da un educatore;
- l'ora di partenza per la scuola;
- l'ora di libera uscita;
- l'ora di studio;
- l'ora entro la quale usare le docce;
- l'ora di rientro nelle stanze.

Gli orari differiscono a seconda della diversa organizzazione interna dei due Convitti e tali orari potrebbero essere modificati in qualunque momento per esigenze di servizio.

E' richiesta la massima puntualità, fondamentale sia per lo svolgimento organizzato della routine giornaliera, sia come forma di rispetto nei confronti del prossimo.

Il convittore deve curare, con la massima scrupolosità, l'igiene della propria persona, la pulizia e l'ordine della propria biancheria. Prima di uscire, al mattino, i convittori sono tenuti a rifare il proprio letto (laddove richiesto), a riordinare con cura la stanza e gli oggetti personali. Ogni convittore è tenuto a mantenere la propria camera sempre in ordine, rispettando la disposizione delle suppellettili per non intralciare il lavoro del personale di servizio e, soprattutto, per consentire il rispetto delle norme di sicurezza.

Si precisa altresì che, per la sicurezza propria e altrui, non è consentito tenere in camera apparecchi elettrici, candele, incensi, né coprire gli abat-jour con indumenti o tende.

E' necessario prevenire lo spreco d'acqua, di energia elettrica, del riscaldamento, gestendo opportunamente rubinetti e luci.

E' indispensabile evitare rumori molesti, accompagnare le porte in chiusura, regolare l'audio di radio e televisori oppure usare le cuffie.

E' vietato spostarsi dal piano maschile al piano femminile del Convitto e viceversa e non è consentito agli studenti entrare nelle camere altrui in assenza dei legittimi proprietari. Questa norma, applicata come forma di tutela da possibili furti, non può tuttavia essere garanzia assoluta di sicurezza. Si consiglia pertanto di non tenere oggetti di valore o di non lasciarli incustoditi.

ORGANIZZAZIONE INTERNA

Al mattino, sotto la supervisione di un educatore, i ragazzi sono tenuti ad essere autonomi e responsabili nello svegliarsi, senza indugiare e senza costringere l'educatore a ripetuti richiami.

Il convivitore che non si sentisse in grado di alzarsi perchè ammalato o indisposto, è tenuto ad avvertire l'educatore che informerà la Dirigenza e la famiglia.

In caso di infortunio o indisposizione seria i genitori, o chi per essi, sono tenuti a presentarsi tempestivamente in Convitto per accompagnare il proprio figlio a casa.

PERMESSI DI USCITA

Si concedono ai convittori permessi per attività organizzate documentabili (allenamenti sportivi, prove musicali...) con rientro non oltre le ore 22:00.

Dopo tale orario il rientro è previsto per il mattino seguente.

Si concedono ai convittori maggiorenni permessi per motivi ludici (cene ecc...) con rientro in Convitto esclusivamente il mattino seguente.

I permessi di uscita per rientri infrasettimanali a casa sono concessi in via eccezionale, se documentati e valutati dalla Dirigenza.

Per tali permessi deve essere utilizzato il libretto azzurro nella parte finale "Comunicazioni scuola famiglia"; non si accettano richieste tramite fax.

RESPONSABILITA' PER DANNI

Chi procura danni - volontariamente o per grave negligenza - ai beni del Convitto dovrà risarcire integralmente il danno e sarà soggetto a una eventuale sanzione disciplinare in relazione alla volontarietà e alla entità del danno provocato.

La Dirigenza, pur cercando di prevenire con ogni strumento legale in suo possesso eventuali furti, declina qualsiasi responsabilità riguardo a somme di denaro e oggetti trafugati.

La Dirigenza e gli educatori si riservano di effettuare controlli nelle camere e negli armadietti dei convittori alla presenza degli stessi.

CIBO, BEVANDE E SOSTANZE ILLECITE

E' fatto divieto assoluto di introdurre o consumare nel Convitto bevande alcoliche o sostanze illecite di qualunque genere o di presentarsi nell'Istituto in evidente stato di alterazione. In caso di violazioni gli alunni saranno allontanati immediatamente dal Convitto e affidati ai genitori. Si ricorda la rilevanza penale di tali atteggiamenti che la Dirigenza si riserva di segnalare all'autorità competente.

E' vietato inoltre introdurre e/o consumare in camera cibo e bevande.

DIVIETO DI FUMARE

Secondo le prescrizioni di legge (legge 548/1975; DPCM del 14/12/1995; articolo 51 della legge 3/2003; art.1, comma 189 della legge 311/2004) il divieto di fumare vale per tutti e in tutti i locali di scuola e Convitto. I trasgressori saranno puniti a norma di legge con una sanzione amministrativa.

E' ammesso fumare nell'apposita zona esterna al Convitto, solo in orario extrascolastico e solo per i maggiorenni o per coloro che hanno compiuto i 16 anni di età e sono in possesso dell'autorizzazione scritta dei genitori.

PROVVEDIMENTI DISCIPLINARI

La Dirigenza e gli educatori mirano a promuovere la personalità dei convittori.

Nel caso si dovessero verificare gravi infrazioni alle regole fondamentali della convivenza, la Dirigenza, su segnalazione degli educatori, adotta provvedimenti disciplinari commisurati, di volta in volta, alla gravità del fatto.

I provvedimenti disciplinari hanno finalità educativa, sono indispensabili al ripristino di rapporti corretti all'interno della comunità convittuale e si ispirano a principi di gradualità, proporzionalità e giustizia.

Le sanzioni - applicate secondo la tabella sotto riportata - vanno dalla sospensione della libera uscita all'esclusione dalle attività extrascolastiche serali e dalle visite didattiche organizzate dalla scuola.

Le gravi inosservanze determinano l'allontanamento dal Convitto.

In armonia con i principi sopra riportati, i provvedimenti disciplinari sono articolati come segue: richiamo verbale con comunicazione alla Dirigente, convocazione dell'alunno da parte della Dirigente e/o applicazione della sanzione, comunicazione alla famiglia, convocazione della famiglia da parte della Dirigente con eventuale comunicazione e/o convocazione del Consiglio di classe, sospensione o allontanamento dal regime convittuale.

INOSSERVANZE	PROVVEDIMENTI	ORGANO EROGANTE
<ul style="list-style-type: none"> • Violazioni non gravi relative al rispetto degli orari e della vita convittuale • Comportamenti scorretti nei confronti degli altri convittori, mancato rispetto dell'ambiente 	<ul style="list-style-type: none"> • Annotazione disciplinare • Privazione della libera uscita o esclusione da attività serali • Pulizia della/e stanza/e 	<ul style="list-style-type: none"> • Educatori con comunicazione alla Dirigenza
<ul style="list-style-type: none"> • Ripetizione delle infrazioni al punto precedente • Disturbo continuato/turpiloquio continuo/bestemmie • Fumo minorenni senza permesso • Mancanza di rispetto/episodi di maleducazione verso il personale della scuola o i compagni 	<ul style="list-style-type: none"> • Convocazione dell'alunno da parte della Dirigenza • Comunicazione scritta ai genitori • Comunicazione al Consiglio di classe • Eventuale privazione di libera uscita e esclusione dalle attività serali 	<ul style="list-style-type: none"> • Dirigenza e educatori
<ul style="list-style-type: none"> • Accertata responsabilità di danneggiamento di strutture, di beni terzi • Danneggiamenti involontari e volontari 	<ul style="list-style-type: none"> • Riparazione pecuniaria • Convocazione genitori da parte della Dirigenza • Comunicazione al Consiglio di classe • Sospensione dal Convitto fino a effettivi giorni 7 giorni 	<ul style="list-style-type: none"> • Dirigenza
<ul style="list-style-type: none"> • Reiterazione di danneggiamento volontario • Grave atto isolato di mancanza di rispetto e minaccioso per l'altrui sicurezza • Introduzione di sostanze 	<ul style="list-style-type: none"> • Riparazione pecuniaria • Convocazione della famiglia • Comunicazione al Consiglio di classe • Sospensione dal Convitto 	<ul style="list-style-type: none"> • Dirigenza

<ul style="list-style-type: none"> • alcoliche • Furto 	<p>fino a 14 giorni effettivi</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Atti di particolare gravità, di manifesta aggressività, di incuranza della sicurezza altrui • Introduzione e uso di sostanze illecite 	<ul style="list-style-type: none"> • Convocazione della famiglia • Comunicazione al Consiglio di classe • Provvedimento di sospensione superiore ai 15 giorni 	<ul style="list-style-type: none"> • Dirigenza
<ul style="list-style-type: none"> • Reati penalmente perseguibili; • Situazioni di pericolo per l'incolumità propria e altrui. 	<ul style="list-style-type: none"> • Convocazione della famiglia • Comunicazione al Consiglio di classe • Allontanamento dal Convitto fino al termine dell'anno scolastico 	<ul style="list-style-type: none"> • Dirigenza

REGOLAMENTO INTERNO**Principi fondamentali**

1. L'Istituto Professionale Regionale Alberghiero di Châtillon è luogo di educazione, di cultura, di formazione professionale. Ogni attività che vi si svolge deve essere indirizzata al conseguimento di queste finalità.
2. Primo requisito degli aspiranti alle professioni nel settore alberghiero e della ristorazione è il contegno esemplare in ogni contingenza, sia all'interno dell'Istituto che fuori. Educazione e cortesia sono le caratteristiche dello stile che tutti devono costantemente osservare.
3. La disciplina interna dell'Istituto è affidata al senso di responsabilità e alla dignità degli studenti che, attraverso un costante esercizio di autocontrollo, con l'assistenza dei docenti e di quanti operano nell'Istituto, debbono acquisire una mentalità che consenta loro di svolgere serenamente e proficuamente il lavoro in ambiente alberghiero e di ristorazione.
4. Gli studenti, i loro genitori, gli insegnanti, gli educatori ed il personale A.T.A. sono tenuti a rispettare e a far rispettare le regole di comportamento espresse in questo documento in quanto in linea con i bisogni formativi dei giovani e con le leggi dello Stato.

Art. 1**Diritti degli studenti**

1. Lo studente ha diritto ad una formazione culturale qualificata che rispetti e valorizzi, anche attraverso l'orientamento, l'identità di ciascuno e sia aperta alla pluralità delle idee.
2. La scuola persegue la continuità dell'apprendimento e valorizza le inclinazioni personali degli studenti, anche attraverso un'adeguata informazione, nonché la possibilità di formulare richieste, di sviluppare temi liberamente scelti e di realizzare iniziative autonome.
3. La comunità scolastica promuove la solidarietà tra i suoi componenti e tutela il diritto dello studente alla riservatezza.
4. Lo studente, nell'ambito delle norme regolamentari, ha diritto:
 - di disporre di un servizio di qualità, sia nel campo delle infrastrutture scolastiche, sia nel campo educativo- didattico, sia nella sfera del benessere psico-fisico;
 - di partecipare attivamente e responsabilmente alla vita della scuola nei diversi livelli (classe, corso, istituto) in cui si articola;
 - di essere informato sulle decisioni e sulle norme che regolano la vita della scuola;
 - di essere valutato in modo trasparente e tempestivo al fine di attivare un processo di autovalutazione che lo conduca a individuare i propri punti di forza e di debolezza, migliorando il proprio rendimento;
 - alla libertà di apprendimento;
 - di esprimere le proprie opinioni singolarmente o collegialmente;
 - di esercitare autonomamente il diritto di scelta fra le attività integrative offerte dall'Istituto;
 - di utilizzare le strutture scolastiche per forme autonome di attività extracurricolari, secondo preventivo accordo con la Dirigenza;
 - al rispetto della vita culturale e religiosa della comunità di appartenenza;
 - all'organizzazione della vita scolastica secondo tempi e modalità che tengano conto dei ritmi di

apprendimento e delle esigenze singole e collettive.

Art. 2.

Doveri degli studenti

Gli studenti sono tenuti a:

1. frequentare regolarmente le lezioni, a favorirne lo svolgimento, ad assolvere assiduamente gli impegni di studio, mantenere un comportamento corretto e di collaborazione;
2. portare quotidianamente il libretto giustificazioni che è il mezzo di comunicazione costante tra scuola e famiglia. I genitori sono invitati a controllare i compiti e le lezioni assegnate, le eventuali annotazioni degli insegnanti, le comunicazioni della scuola e ad apporre la propria firma per presa visione.
3. rispettare la divisa dell'Istituto indossando l'abbigliamento prescritto.
4. avere nei confronti della Dirigenza, dei docenti, del personale non docente e dei propri compagni lo stesso rispetto, anche formale, che chiedono per se stessi;
5. mantenere un comportamento corretto e coerente con i principi dello Statuto delle studentesse e degli studenti;
6. osservare le disposizioni organizzative e di sicurezza dettate dal regolamento d'Istituto e dai regolamenti di utilizzo dei laboratori;
7. usare correttamente le strutture, le attrezzature e i sussidi didattici, comportandosi in modo da non arrecare danni al patrimonio della scuola;
8. deporre i rifiuti negli appositi contenitori ed avere la massima cura nell'uso degli arredi, condividendo la responsabilità di rendere accogliente l'ambiente scolastico.
9. segnalare tempestivamente al personale responsabile o al Dirigente scolastico, senza intervenire, eventuali disfunzioni degli impianti e attrezzature.

Art. 3

Impegni dell'Istituto

1. La Dirigenza, i docenti e il personale scolastico, con le modalità previste dal Regolamento di Istituto, attivano con gli studenti un dialogo costruttivo sulle scelte di loro competenza in tema di programmazione e definizione degli obiettivi didattici, di organizzazione della scuola, di criteri di valutazione, di scelta dei libri e del materiale didattico e sul rispetto del regolamento.
2. Il coordinatore del consiglio di classe e la Dirigenza si fanno carico di illustrare alla classe il POF, i regolamenti recependo eventuali osservazioni e suggerimenti.
3. I docenti esplicitano le metodologie didattiche che intendono seguire, le modalità di verifica e i criteri di valutazione.
4. Nei casi in cui una decisione influisca in modo rilevante sull'organizzazione della scuola, gli studenti possono essere chiamati ad esprimere la loro opinione mediante una consultazione. Analogamente negli stessi casi e con le stesse modalità possono essere consultati i genitori.
5. La scuola promuove e favorisce iniziative volte all'accoglienza e alla tutela della lingua e della cultura degli stranieri anche realizzando attività interculturali.
6. La scuola si impegna a porre progressivamente in essere le condizioni per assicurare:
 - un ambiente favorevole alla crescita integrale della persona e un servizio educativo e didattico di qualità;
 - la presenza di offerte formative aggiuntive e integrative, anche mediante il sostegno di iniziative liberamente assunte dagli studenti e dalle loro associazioni;
 - l'attuazione di iniziative concrete per il recupero di situazioni di ritardo e di svantaggio nonché per la prevenzione e il recupero della dispersione scolastica;
 - la salubrità e la sicurezza degli ambienti che devono essere adeguati a tutti gli studenti, anche se portatori di handicap;
 - la disponibilità di una adeguata strumentazione tecnico-professionale;
 - un servizio di sostegno e di promozione alla salute e all'assistenza psicologica;
7. La scuola garantisce e disciplina nel proprio Regolamento l'esercizio del diritto di riunione e di assemblea degli studenti, a livello di classe e di Istituto.

Art. 4

Norme di buon comportamento

1. E' educato salutare rispettosamente tutto il personale della scuola, il Dirigente scolastico, i docenti e le persone occasionalmente presenti in Istituto.
2. Al cambio di insegnante, negli spostamenti da un'aula all'altra, all'ingresso e all'uscita non è permesso correre, uscire dalla classe senza autorizzazione.
3. Durante gli intervalli gli studenti sono tenuti ad aprire le finestre ed uscire dalle aule.
4. Al termine delle lezioni le aule debbono essere lasciate in ordine.
5. I servizi vanno utilizzati in modo corretto e devono essere rispettate le più elementari norme di igiene e pulizia.
6. E' tassativamente vietato affacciarsi o sporgersi dalle finestre e uscire sui balconi.
7. E' proibito l'uso dell'apparecchio telefonico personale durante le lezioni; l'inosservanza ne autorizza il sequestro. La restituzione è a carico del Dirigente scolastico che lo rende esclusivamente ai genitori. Nei casi di assoluta necessità potrà essere utilizzato il telefono della scuola, previa richiesta e autorizzazione della Dirigenza.
8. Gli alunni sono tenuti a portare a scuola solo l'occorrente per i compiti e le lezioni e l'eventuale merenda. Non è consigliabile portare somme di denaro e oggetti di valore. La scuola, in ogni caso, non risponde di eventuali furti di denaro o oggetti personali.
9. E' assolutamente proibito portare con sé lattine o oggetti non attinenti all'attività scolastica nelle aule.
10. Nella sala ristorante è necessario:
 - rispettare la fila e liberare il tavolo per tempo consentendo il suo riassetto per il turno successivo;
 - non introdurre borsoni e/o cappellini;
 - non mangiare in piedi e soprattutto in servizio;
 - non fare rumori molesti e mantenere un tono di voce moderato;
 - non esagerare nelle quantità; prendere una sola porzione e chiederne una ulteriore quando disponibile;
 - non portare all'esterno del ristorante pane e frutta..
11. Ogni studente è responsabile dell'integrità degli arredi e del materiale didattico che la scuola gli affida: coloro che provocheranno guasti al materiale e/o alle suppellettili della scuola saranno invitati a risarcire i danni.
12. E' fatto divieto agli alunni invitare estranei ed intrattenersi con loro nella scuola.
13. L'accesso ai laboratori potrà avvenire unicamente in presenza dei docenti.

Art. 5

Fumatori

E' assolutamente vietato fumare nei locali della scuola (corridoi, aule, servizi, atrio, scale). Gli inadempienti saranno sanzionati ai sensi della normativa vigente (Legge 11 Novembre 1975 n. 584).

Agli allievi che abbiano prodotto, a inizio anno scolastico, un permesso sottoscritto dai genitori, è messo a disposizione uno spazio esterno da utilizzare esclusivamente al di fuori dell'orario scolastico e delle ore di laboratorio.

Art.6

Orario delle lezioni

1. Gli alunni devono arrivare in Istituto entro le ore 8.00 del lunedì o del giorno post-festivo. Dal lunedì al giovedì l'uscita è prevista - di norma - per le ore 16.30; il venerdì alle ore 12.20 salvo attività di laboratorio. In caso di laboratori serali l'uscita può essere posticipata (19.50 - 21.00).
La responsabilità per gli alunni semiconvittori che arrivano in Istituto prima dell'orario stabilito non è della scuola.
2. Gli alunni si devono trovare in aula qualche minuto prima dell'inizio delle lezioni mattutine e pomeridiane. Le lezioni hanno inizio alle ore 8.10. Il ritardo abituale all'inizio delle lezioni è

indice di scarso rispetto delle regole e del lavoro degli altri, ed è soggetto a sanzione disciplinare.

3. Non è permesso agli alunni spostarsi da un piano all'altro e tanto meno usare l'ascensore e le relative scale d'emergenza durante l'orario scolastico.
4. Nel caso in cui un alunno venga chiamato in Dirigenza o in segreteria deve essere accompagnato dal collaboratore.

Art. 7

La lezione

1. Durante le lezioni gli alunni devono essere in possesso di tutto il materiale occorrente indicato dall'insegnante.
2. Ovunque si svolga l'attività scolastica, il comportamento di ognuno deve essere educato e corretto; non solo non deve recare danno allo svolgimento della lezione nella propria classe e in quelle vicine, ma deve soprattutto consentire di trarre il massimo profitto dalle lezioni stesse.
3. Non è consentita agli alunni l'uscita dalla classe né durante l'ora di lezione né durante il cambio dell'insegnante salvo casi eccezionali.
4. Il passaggio degli alunni da un locale all'altro della scuola deve avvenire con ordine e sollecitudine.
5. Durante le lezioni non è assolutamente consentito mangiare o bere.

Art. 8

Intervallo

1. Durante l'intervallo gli studenti possono sostare nell'area del proprio piano. La sorveglianza viene assicurata dal personale in servizio. Gli intervalli sono previsti in numero di uno al mattino e uno al pomeriggio (dalle ore 10.35 alle ore 10.45 e dalle ore 14.45 alle ore 14.55). Gli eventuali ritardi dopo l'intervallo saranno annotati sul registro di classe e dovranno essere giustificati personalmente da un genitore.
L'alunno ha a disposizione il tempo dell'intervallo per utilizzare i distributori automatici o per accedere alla segreteria o alla Direzione.
2. Tutti i rifiuti derivanti dal consumo di cibi e bevande devono essere riposti negli appositi cestini delle singole classi.

Art. 9

Trasferimenti

1. Durante i trasferimenti gli alunni sono tenuti a mantenere un comportamento corretto, disciplinato ed un linguaggio controllato.
2. E' vietato fumare e usare cuffiette auricolari e cellulari.

Art. 10

Assenze - giustificazioni

1. L'assenza dell'alunno di uno o più giorni di lezione deve essere giustificata sull'apposito libretto fornito dalla scuola.
2. Le assenze devono essere giustificate il giorno di rientro a scuola.
3. La giustificazione è controllata dall'insegnante della prima ora di lezione il giorno di rientro a scuola; deve essere debitamente compilata e firmata da un genitore.
4. Per assenze dovute a ragioni di salute superiori ai cinque giorni occorre produrre anche un certificato medico di guarigione che deve essere consegnato in segreteria.
5. Al compimento del diciottesimo anno di età gli alunni possono firmare personalmente le proprie giustificazioni di assenza. La Dirigenza ha sempre la facoltà di contattare la famiglia.
6. Il nome di coloro che non hanno giustificato viene annotato nel registro di classe cartaceo in modo che sia rilevabile con immediatezza il giorno seguente. Lo studente provvede a giustificare l'assenza il giorno successivo.
L'alunno sprovvisto di giustificazione anche il secondo giorno sarà ammesso alle lezioni previo contatto telefonico con la famiglia che dovrà provvedere a far pervenire in segreteria la giustificazione il giorno stesso o il giorno seguente.
7. Il docente che provvede alla giustificazione dell'assenza - qualora ritenga di non poter accogliere la richiesta - ne dà immediata comunicazione al Dirigente scolastico.

Art. 11

Ritardi

1. Gli alunni che giungono oltre l'inizio delle lezioni possono avere accesso in aula non oltre le ore 9,00 e comunque esclusivamente con autorizzazione della Dirigenza.
3. Gli alunni che arrivano in Istituto con lieve ritardo dovuto ai mezzi di trasporto pubblici sono ammessi in classe previa autorizzazione da parte della Dirigenza; il ritardo non deve essere giustificato.

Art. 12

Uscite anticipate

1. Le richieste di autorizzazione per uscite anticipate **non sono di regola consentite**.
2. Possono essere concesse dal Dirigente scolastico o dai suoi collaboratori solo in casi di evidenti necessità documentate, oppure se lo studente viene affidato direttamente ad un genitore. Tali richieste devono essere inoltrate, salvo casi urgenti e imprevisti, **entro le ore 8,10** in segreteria.
3. L'uscita anticipata degli studenti minorenni è concessa di norma solo alla presenza di un genitore, di un familiare o di una persona maggiorenne delegata per iscritto dai genitori e munita di documento di riconoscimento.

Art. 13

Permessi sportivi

Le assenze e le uscite anticipate degli alunni che praticano attività sportive a livello agonistico risultano giustificate solo a seguito della **dichiarazione** (meglio se cumulativa) da parte **della Società sportiva** recante il prospetto delle date programmate e **da quella della famiglia** che attesta la conoscenza dei fatti e li conferma.

In tempi brevi, **l'alunno è tenuto** a consegnare il programma degli impegni sportivi **in duplice copia** alla segreteria affinché venga allegato al registro di classe e ne sia data comunicazione ai docenti. In caso contrario le assenze e le uscite anticipate dovranno essere giustificate con il normale libretto.

Art. 14

Esoneri dalle lezioni di Educazione fisica.

Gli alunni possono essere esonerati dalle attività motorie previste nell'ambito delle lezioni di Educazione fisica, previa presentazione di idonea documentazione medica, ma devono comunque assistere alle lezioni e svolgere attività didattiche sostitutive assegnate dall'insegnante. Si precisa che gli alunni privi dell'adeguata documentazione medica o degli indumenti idonei non possono essere considerati esonerati, pertanto non sono ammessi alla lezione; dell'assenza ingiustificata verranno tempestivamente informati i genitori.

Art. 15

Abbigliamento

Premessa

Date le finalità professionali dell'Istituto, è necessario che tutti gli allievi, sia durante le lezioni teoriche sia durante le esercitazioni pratiche, abbiano la massima cura della propria persona e del proprio vestiario. In ogni situazione sono tenuti ad assumere un aspetto decoroso e professionale. In particolare è prescritto quanto segue:

- Allieve

I capelli dovranno essere curati e, in laboratorio, se lunghi raccolti.

Non sono ammesse colorazioni vistose, né tatuaggi visibili.

Non sono ammessi piercing e, in laboratorio, né anelli né braccialetti. Gli orecchini dovranno essere discreti.

Non è ammesso il consumo di gomma da masticare durante le lezioni teoriche e pratiche.

- Allievi

I capelli dovranno essere corti e curati, la barba rasata.

Non sono ammessi orecchini, piercing, braccialetti, capelli con tagli scriteriati e/o colorazioni vistose, tatuaggi visibili.

Non è ammesso il consumo di gomma da masticare durante le lezioni teoriche e pratiche.

Vi sono attività per svolgere le quali è utile ed opportuno indossare una divisa. Questo vale in particolar modo per le attività alberghiere dove la divisa diventa uno strumento per esprimere professionalità e stile, senza trascurare l'aspetto igienico- sanitario e le norme sulla sicurezza del lavoro D. Lgs. 81/2008.

Ne consegue che a tutti gli studenti dell'IPRA sono state fornite delle divise per le quali si raccomanda la massima diligenza nell'uso e nella custodia.

Ogni studente è direttamente responsabile della pulizia e della conservazione delle divise che devono essere sempre pulite e stirate.

E' possibile personalizzare le divise con iniziali i cui caratteri e dimensioni vengono comunicati alla famiglia all'atto dell'iscrizione.

A. Per la frequenza alle lezioni teoriche

Per la frequenza delle lezioni teoriche, si dovrà indossare una "**Divisa Studio**":

- **Periodo Invernale**
Giacca blu, pantalone grigio, camicia bianca con cravatta/ cravattino, pullover (facoltativo)*, scarpe classiche nere (per le allieve con tacco non superiore ai 5 cm.), calzini/ calze di colore scuro.
***Il pullover non è sostitutivo della giacca ed i pantaloni vanno rigorosamente indossati al punto vita con cintura classica nera.**
- **Periodo Estivo**
Giacca, camicia, cravatta/cravattino possono essere sostituiti da una camicia bianca a mezza manica con cravatta/cravattino.

N. B. Non sono ammessi: camicia fuori dai pantaloni, cravatta/cravattino slacciati, cinture e scarpe colorate.

B. Per la frequenza delle esercitazioni di sala/ bar

L'ammissione ai laboratori per gli/ le alunni/e non in possesso della regolamentare divisa è a discrezione del docente in servizio, che potrà annotare tale negligenza sul registro personale e di classe.

Per le lezioni teoriche si dovrà indossare "**Divisa Studio**".

Per le lezioni pratiche, si dovranno indossare gilet o giacca in dotazione, pantaloni neri, camicia bianca a maniche lunghe, papillon/ coccarda, cravatta in dotazione, scarpe nere classiche (per le allieve con tacco non superiore ai 5 cm.), calzini/ calze neri.

Gli/ le alunni/ e delle classe prime e seconde dovranno **sempre** essere dotati delle due divise complete: sala e cucina.

Tutti gli/ le alunni/ e delle classi terze di sala dovranno dotarsi, oltre che della divisa di sala anche delle scarpe antinfortunistiche per svolgere (a turno) le mansioni in office.

Il trucco dovrà essere leggero e non è ammesso l'uso di smalto da unghie.

C. Per la frequenza delle esercitazioni di cucina

L'ammissione ai laboratori per gli/ le alunni/ e non in possesso della regolamentare divisa è a discrezione del docente in servizio, che potrà annotare tale negligenza sul registro personale e di classe.

Per le lezioni teoriche si dovrà indossare "**Divisa Studio**".

Per le lezioni pratiche, si dovranno indossare pantaloni a quadretti bianchi e neri/ rossi in dotazione, giacca a doppio petto bianca o bianca/ rossa, triangolo, cappello da cuoco, grembiule da cucina, torcione e scarpe antinfortunistiche bianche.

Gli/ le alunni/ e delle classe prime e seconde dovranno **sempre** essere dotati delle due divise complete: sala e cucina.

Si consiglia, inoltre, l'acquisto di più ricambi per i capi più facilmente deteriorabili (camicia, calze, ecc.).

Il trucco e l'uso di smalto da unghie non sono ammessi.

D. Per la frequenza alle lezioni di ricevimento

Per la frequenza delle lezioni di ricevimento, si dovrà indossare una "**Divisa Studio**":

- **Periodo Invernale**
Giacca blu, pantalone grigio, camicia bianca con cravatta/ cravattino, pullover (facoltativo)*, scarpe classiche nere (per le allieve con tacco non superiore ai 5 cm.), calzini/ calze di colore scuro.
***Il pullover non è sostitutivo della giacca ed i pantaloni vanno rigorosamente indossati al punto vita con cintura classica nera.**
- **Periodo Estivo**
Giacca, camicia, cravatta/cravattino possono essere sostituiti da una camicia bianca a mezza manica con cravatta/cravattino.

N. B. Non sono ammessi: camicia fuori dai pantaloni, cravatta/cravattino slacciati, cinture e scarpe colorate.

Art 16

Danni

1. Cooperare alla buona conservazione dei locali della scuola, delle suppellettili, del materiale didattico è un dovere civico per tutti.
2. Eventuali danni provocati dagli allievi a causa di un comportamento scorretto, determinano l'obbligo di risarcimento.
3. L'entità del risarcimento viene stabilita dalla Dirigenza in conformità alla gravità del danno e alla spesa per la riparazione o sostituzione.
4. I danni provocati ai beni dell'Istituto, oltre a determinare l'obbligo del risarcimento, comportano nei confronti degli autori provvedimenti disciplinari e, nei casi previsti dalle norme, denuncia alle competenti autorità giudiziarie.
5. Se il danno avviene nell'aula, qualora non venga individuato il responsabile, il risarcimento viene posto a carico di tutti i componenti della classe.

Art. 17

Assemblee di classe e di Istituto

1. Esse costituiscono occasione importante di partecipazione democratica, per l'approfondimento dei problemi della scuola e della società, in funzione della formazione culturale e civile degli alunni.
2. La data di convocazione e l'ordine del giorno delle assemblee di classe devono essere presentate al Dirigente scolastico utilizzando l'apposito modulo da richiedere in segreteria con almeno **cinque giorni** di preavviso e con il nullaosta degli insegnanti in servizio nel giorno e nell'ora indicata.
3. Le assemblee non possono tenersi dal mese di maggio in poi.
4. L'assemblea di classe degli studenti è richiesta dai rappresentanti degli alunni eletti nel Consiglio di Classe.
5. All'assemblea di classe possono assistere il Dirigente scolastico o gli insegnanti della classe.
6. L'assemblea di classe discute i problemi inerenti all'attività scolastica della classe e formula in tal senso proposte al Consiglio di Classe.
7. Le assemblee di Istituto, qualora richieste, si svolgeranno per classi parallele o con modalità concordate con i rappresentanti di Istituto.
8. Al termine di ogni assemblea deve essere redatto un verbale da consegnare al Dirigente scolastico.

Art.18

Rapporti fra scuola e famiglia

- Calendario incontri

Al fine di favorire i rapporti tra tutto il personale educativo ed i genitori, la scuola organizza incontri periodici le cui date sono comunicate all'inizio dell'anno scolastico. Il Dirigente scolastico, gli insegnanti e gli educatori sono comunque a disposizione per incontri con i genitori ogni volta vengano richiesti.

- Comunicazioni telefoniche e visite dei genitori

Per non disturbare le attività giornaliere, è concesso l'uso del telefono cellulare solo al di fuori dall'orario delle lezioni. Per non creare disservizi, sono concesse visite agli alunni durante la settimana solamente in casi urgenti ed inderogabili.

- Valori e oggetti personali

L'Istituto non risponde di eventuali danneggiamenti, perdite o furti di qualsiasi bene personale.

- Comunicazione dei voti

I voti e le comunicazioni alle famiglie verranno inviati alla famiglia per via telematica e verrà a loro assegnata una password d'entrata. Per coloro che non abbiano la possibilità di accedere all'informazione telematica è comunque possibile il contatto telefonico con la Dirigenza o il coordinatore di classe richiedendo che i voti vengano annotati sul diario.

Gli alunni e le famiglie potranno segnalare situazioni di disagio alla Dirigenza.

- Scheda sanitaria

All'inizio di ogni anno scolastico la famiglia deve compilare o aggiornare la "scheda sanitaria" del proprio figlio. In mancanza di indicazioni o di autorizzazioni specifiche allo studente non viene somministrato alcun tipo di farmaco o regimi alimentari particolari.

- Infortunio alunni

L'Istituto ha stipulato con una società di assicurazione una polizza infortuni ed una di responsabilità civile per danni a terzi. In caso di infortunio l'alunno dovrà tempestivamente informare il responsabile in servizio.

In caso di infortunio devono essere trasmesse alla segreteria:

- la documentazione medica utile per la presentazione della denuncia all'INAIL, alla Questura e alla società di assicurazione entro 24 ore dall'infortunio stesso;
- tutta la documentazione relativa all'infortunio (certificati medici, ricevute per visite specialistiche, spese per fisioterapie ecc.) necessaria per la richiesta del rimborso spese alla compagnia assicuratrice.

Art. 19

Norme di partecipazione alle manifestazioni/ eventi extra orario scolastico in/ fuori istituto

L'Istituzione propone eventi/manifestazioni in orario extrascolastico come ampliamento dell'offerta formativa.

Lo studente impegnato nelle manifestazioni deve attenersi al rispetto dei regolamenti ed in particolare delle indicazioni degli accompagnatori, tenere un comportamento corretto (divisa in ordine, rispetto verso il personale, rispetto degli orari) durante tutta la manifestazione, compreso il rientro in Convitto qualora se ne avvalga.

Art. 20

Partecipazione viaggi di istruzione e visite guidate

a) Tipi di uscite: definizione e programmazione

Viaggi di istruzione, visite di istruzione, uscite brevi e uscite connesse con attività sportive devono proporsi di integrare la normale attività e pertanto sono parte della programmazione didattica e culturale formulata dal Consiglio di Classe e dal Collegio Docenti all'inizio dell'anno scolastico.

- **Viaggi di istruzione** : attività che prevedono almeno un pernottamento fuori sede;
- **Visite di istruzione** : uscite didattiche che coprono al massimo l'arco di una giornata;
- **Uscite brevi**: uscite didattiche che durano meno di una giornata e si effettuano in città.

In questa tipologia sono comprese rappresentazioni teatrali in lingua italiana e straniera, film, concerti, visite a musei e ogni altro tipo di uscita a queste assimilabile, comprese le conferenze a tema, che si tengano fuori o dentro l'edificio scolastico.

Gli eventuali scambi scolastici con scuole italiane o estere aventi carattere di reciprocità costituiscono anch'essi parte integrante della programmazione didattica dell'Istituto e delle singole classi che vi partecipano; pertanto sono progettati, di norma, nella fase iniziale di ciascun anno scolastico per il corrente e/o successivi anni scolastici.

Non saranno ammessi visite, viaggi o uscite brevi programmati successivamente ad eccezione di iniziative culturali non prevedibili ad inizio d'anno.

b) Partecipanti

Tutte le iniziative in questione devono avere per destinatario la totalità dell'unità classe; eventuali eccezioni saranno consentite dalla Dirigenza solo per seri motivi di salute o di famiglia o in base ai criteri validi per la giustificazione delle assenze alle attività didattiche curricolari. Per motivi organizzativi e operativi, è preferibile l'abbinamento di due o più classi preferibilmente parallele.

Uno degli obiettivi, nei viaggi, nelle visite di istruzione e nelle uscite brevi, è la partecipazione della classe al completo. Per l'effettuazione del viaggio d'istruzione sono necessari almeno i due terzi di ciascuna classe.

I partecipanti ai viaggi e visite di istruzione dovranno essere in regola con i versamenti delle tasse scolastiche e del contributo aggiuntivo relativo alla cauzione.

c) Periodo di effettuazione

L'effettuazione dei viaggi di istruzione deve avvenire prima dell'ultimo mese di lezione.

Al divieto di effettuare viaggi, visite e uscite brevi nell'ultimo mese di lezione si può derogare per attività sportive scolastiche nazionali ed internazionali o attività collegate con l'educazione ambientale.

d) Durata massima delle uscite

L'insieme annuale dei viaggi e delle visite d'istruzione, escluse le uscite brevi, viene definito secondo la seguente tabella:

CLASSI PRIME	AL MASSIMO 2 VISITE D'ISTRUZIONE
CLASSI SECONDE	AL MASSIMO 2 VISITE D'ISTRUZIONE
CLASSI TERZE	1 VIAGGIO D'ISTRUZIONE (DURATA MASSIMA 3/4 GIORNI)
CLASSI QUARTE	1 VIAGGIO D'ISTRUZIONE (DURATA MASSIMA 6 GIORNI)
CLASSI QUINTE	1 VIAGGIO D'ISTRUZIONE (DURATA MASSIMA 7 GIORNI)

e) Accompagnatori

Per viaggi e visite di istruzione saranno docenti accompagnatori il docente della classe proponente l'iniziativa e i docenti disponibili del Consiglio di Classe designati dalla Dirigenza.

Deve essere assicurato l'avvicendamento dei docenti accompagnatori, in modo da escludere che lo stesso docente partecipi a più di un viaggio d'istruzione nel medesimo anno scolastico.

Per i viaggi d'istruzione all'estero un docente accompagnatore ed il suo sostituto devono aver documentata conoscenza della lingua del Paese, ovvero di una lingua di uso corrente nel caso di lingue minoritarie.

Per le uscite brevi saranno docenti accompagnatori il docente proponente o altro docente disponibile, da individuare nel Consiglio di classe. Ove non sia possibile prevedere con sufficiente anticipo la data, i docenti accompagnatori designati saranno tenuti a svolgere il loro ruolo anche qualora si trattasse del proprio giorno libero.

I docenti accompagnatori saranno di norma in numero di uno ogni 15 alunni.

Nelle uscite brevi è sufficiente un accompagnatore per classe. Eventuali variazioni nel numero degli accompagnatori devono essere motivate dal Consiglio di classe e concordate con la Dirigenza. .

Le uscite brevi devono essere di norma programmate con l'ora di inizio e fine corrispondenti al cambio d'ora; in ogni caso il servizio del docente accompagnatore inizierà e terminerà in corrispondenza del cambio d'ora.

In ogni caso, gli accompagnatori supplenti devono essere in numero pari a quello degli accompagnatori effettivi; limitatamente alle visite di istruzione e alle uscite brevi si può individuare un solo supplente per classe se disponibile a sostituire entrambi gli accompagnatori. Il supplente si impegna a sostituire il docente anche con un preavviso di poche ore e si deve tenere libero da altri impegni nel periodo in cui si offre come sostituto.

f) Adempimenti del Consiglio di classe

Uscite brevi, visite di istruzione, viaggi d'istruzione e scambi scolastici con l'estero devono essere approvati dai Consigli di Classe con progetto preciso ad inizio anno.

Anche spettacoli teatrali, visite a mostre e partecipazioni a conferenze seguono lo stesso iter, salvo casi eccezionali di impossibilità di informazione nel tempo dovuto; in tal caso, le relative richieste devono comunque pervenire, complete di documentazione, alla Dirigenza almeno 15 giorni prima della data prevista per l'iniziativa.

Le richieste che dovessero pervenire incomplete o in ritardo non saranno prese in considerazione.

g) Adempimenti del docente proponente e della commissione visite didattiche

I docenti che fanno parte della commissione visite d'istruzione e/o i docenti proponenti sono i responsabili della proposta e si rendono disponibili a collaborare per le operazioni richieste dalla segreteria per la preparazione del viaggio.

Definiscono e consegnano alla Dirigenza :

- relazione illustrativa sugli obiettivi culturali e didattici dell'iniziativa;
- programma analitico della visita o del viaggio d'istruzione;
- brochure preparatoria/informativa da consegnare agli alunni almeno venti giorni prima dell'iniziativa prevista;
- relazione finale della visita/viaggio.

h) Adempimenti dei docenti della classe

Il giorno successivo a uscite programmate e regolarmente approvate in Consiglio di classe e in Consiglio di Istituto, che prevedano il rientro in sede nel pomeriggio dopo le ore 17.00, i docenti del Consiglio di classe di norma non programmano, né effettuano verifiche orali o scritte.

l) Aspetti finanziari

All'atto dell'adesione (consegna del modulo di autorizzazione firmato dai genitori), i partecipanti devono versare sul c/c della scuola un acconto pari al 20% della quota stabilita saldando poi l'intera quota secondo le quanto comunicato dalla segreteria. Nel caso in cui le quote di partecipazione siano di importo inferiore a 50 euro, verrà richiesta interamente la quota all'atto dell'adesione.

Le quote versate all'atto dell'adesione non saranno rimborsate, e le eventuali penali da parte delle agenzie per la non partecipazione saranno a totale carico degli inadempienti.

Il tetto massimo di spesa che ogni alunno può sostenere per le suddette attività fuori scuola viene stabilito dal Consiglio di Istituto e dal Cda.

m) Relazioni finali- eventuali contestazioni

Al ritorno dal viaggio o dalla visita di istruzione, i docenti accompagnatori sono tenuti a presentare al Preside una breve relazione, segnalando ove necessario tutti gli inconvenienti occorsi.

I danni che venissero arrecati ai mezzi di trasporto o alle attrezzature dei luoghi di sosta o di pernottamento, per cause di comportamento scorretto, dovranno essere risarciti dai singoli o dalle classi responsabili.

Il docente accompagnatore responsabile dovrà informare telefonicamente il Dirigente sull'andamento della visita didattica di eventuali disservizi o inadempienze delle Agenzie o Ditte; in casi di indisciplina degli alunni partecipanti un ordine del Dirigente o del docente responsabile potrà interrompere l'uscita didattica previa comunicazione alla famiglia.

Art. 21

Regolamento disciplinare degli studenti

Principi generali

- Le sanzioni disciplinari sono ispirate ai principi di gradualità, proporzionalità, giustizia; tendono al rafforzamento del senso di responsabilità, al ripristino dei rapporti corretti all'interno della comunità scolastica e devono tenere conto della situazione personale dello studente.
- La responsabilità disciplinare è personale. Nessuno può essere sottoposto a sanzioni disciplinari senza essere stato prima invitato ad esporre le proprie ragioni. Nessuna infrazione disciplinare connessa al comportamento può influire sulla valutazione del profitto.
- In nessun caso può essere sanzionata, né direttamente né indirettamente, la libera espressione di opinioni correttamente manifestata e non lesiva dell'altrui personalità.
- Le sanzioni ed i provvedimenti che comportano un allontanamento dalla comunità scolastica sono sempre adottate da un organo collegiale.
- Allo studente è offerta, laddove possibile, l'opportunità di convertire le sanzioni in attività a favore della comunità scolastica.

Sanzioni disciplinari

Gli studenti che violano i propri doveri sono soggetti alle seguenti sanzioni disciplinari:

- **Richiamo verbale**;
- **Avvertimento scritto**, irrogato dal docente, tramite comunicazione alla famiglia e/o alla Dirigente.
- **Convocazione** dell'alunno e/o dei genitori presso gli uffici di Dirigenza;
- **Ammonizione scritta**, irrogata dall'insegnante o dal Dirigente Scolastico tramite annotazione sul registro di classe e comunicazione formale allo studente e alla famiglia;
- Riparazione del danno inteso come risarcimento monetario;
- **Allontanamento** dalla comunità scolastica fino a 15 giorni; oltre i 15 giorni in caso di grave mancanza disciplinare;

L'allontanamento dalla comunità scolastica, che può essere disposto solo in caso di gravi o reiterate infrazioni disciplinari, consiste nella sospensione temporanea per periodi fino ed oltre i 15 giorni dal diritto di frequenza della scuola.

Nel periodo di allontanamento dalla scuola è consentito ai genitori ed allo studente l'accesso all'informazione sullo sviluppo dell'attività didattica. E', altresì, consentito ai genitori ed allo studente il rapporto con la scuola per concordare interventi adeguati ed utili al fine di favorire il rientro nella comunità scolastica.

Le sanzioni per le mancanze disciplinari commesse durante le sessioni d'esame sono inflitte, con gli stessi criteri, dalla Commissione d'esame che si sostituisce all'organo collegiale.

Infrazioni disciplinari e relative sanzioni

L'elenco che segue rappresenta la fattispecie più prevedibile di comportamenti che, non ottemperando ai doveri prescritti agli studenti, sono sanzionabili disciplinarmente ed è quindi esemplificativo e non esaustivo di ogni possibile infrazione.

Nei casi non previsti in modo esplicito, insegnanti e dirigente scolastico procederanno per analogia ispirandosi ai principi dello Statuto delle studentesse e degli studenti.

Elementi di valutazione della gravità sono:

- l'intenzionalità del comportamento;
- il grado di negligenza od imprudenza, anche in riferimento alla prevedibilità dell'evento da parte dello studente;
- il concorso nella mancanza di più studenti tra loro;
- la sussistenza di altre circostanze aggravanti od attenuanti con riferimento anche al pregresso comportamento dello studente.

DESCRIZIONE INFRAZIONE	SANZIONE	SANZIONE PER REITERAZIONE	SANZIONE PER INFRAZIONE GRAVE (O SUCCESSIVA ALLA REITERAZIONE)
MANCANZA AI DOVERI SCOLASTICI			
- Mancato rispetto degli impegni di studio (compiti assegnati non svolti, mancanza di materiale necessario), - Abbigliamento non conforme al regolamento sia in classe sia nei laboratori	Richiamo verbale Comunicazione alla famiglia	Ammonizione scritta Convocazione della famiglia	Servizi a favore della comunità scolastica a discrezione del Consiglio di classe
- Comportamento scorretto durante prove di valutazione (copiatura, suggerimenti)	Comunicazione alla famiglia	Ammonizione scritta Convocazione della famiglia	Convocazione del Consiglio di Classe
- Mancata trasmissione di voti	Convocazione della famiglia	Ammonizione scritta Convocazione della	Convocazione del Consiglio di Classe

e di comunicazioni tra scuola e famiglia		famiglia	
- Contraffazione di voti e di comunicazioni tra scuola e famiglia	Ammonizione scritta Convocazione della famiglia	Convocazione della famiglia e del Consiglio di classe	
- Assenza non giustificata nei tempi e nei modi previsti	Avvertimento via sms alla famiglia	Comunicazione ed eventuale convocazione della famiglia	Non ammissione in classe
- Giustificazione di assenza con firma contraffatta	Convocazione della famiglia	Convocazione del Consiglio di Classe	

MANCANZE COMPORTAMENTALI

- Violazione del divieto di introduzione e di uso di bevande alcoliche	Ammonizione scritta Convocazione della famiglia e del Consiglio di classe Eventuale allontanamento temporaneo dalla comunità scolastica(1)	Allontanamento per più di 15 gg dalla comunità scolastica	
- Violazione del divieto di introduzione e di uso di sostanze non lecite	Ammonizione scritta Convocazione della famiglia e del Consiglio di classe Eventuale allontanamento temporaneo dalla comunità scolastica (1)	Allontanamento per più di 15 gg dalla comunità scolastica	
- Violazione del divieto di introduzione e di uso di materiale e oggetti non consentiti	Comunicazione e/o convocazione della famiglia	Convocazione della famiglia e del Consiglio di classe	
- Violazione del divieto di uso del telefono cellulare	Richiamo verbale Sequestro del cellulare e riconsegna ai genitori da parte della Dirigenza	Ammonizione scritta Sequestro del cellulare per 10 gg. e riconsegna ai genitori da parte della Dirigenza	Sequestro del cellulare per 30 gg. e riconsegna ai genitori dalla Dirigenza
- Pubblicazione di foto e video effettuate durante l'attività scolastica senza autorizzazione	Convocazione del Consiglio di classe e dei genitori Eventuale allontanamento dalla comunità scolastica (1).	Allontanamento per più di 15 gg dalla comunità scolastica	
- Violazione di disposizioni relative a procedure	Avvertimento scritto alla seconda violazione	Comunicazione e/o convocazione della famiglia	Convocazione Consiglio di classe

amministrative o impartite da circolari o dalle norme generali			
- Disturbo in classe durante le lezioni	Richiamo scritto	Richiamo scritto Convocazione della famiglia	Convocazione Consiglio di classe
- Disturbo durante gli intervalli e/o durante il cambio di insegnante	Richiamo scritto	Richiamo scritto Convocazione della famiglia	Convocazione Consiglio di classe
- Comportamento offensivo e/o intimidatorio nei confronti dei compagni	Convocazione Consiglio di classe (1) e famiglia Eventuale sospensione	Convocazione Consiglio di classe (1) e famiglia Eventuale sospensione	
- Comportamento offensivo e/o intimidatorio nei confronti di personale della scuola o estranei	Convocazione Consiglio di classe (1) e famiglia Eventuale sospensione	Convocazione Consiglio di classe (1) e famiglia Eventuale sospensione	
- Comportamento scorretto nei confronti di estranei o di insegnanti durante una visita di istruzione o attività parascolastiche	Convocazione Consiglio di classe (1) e famiglia Eventuale sospensione	Convocazione Consiglio di classe (1) e famiglia Eventuale sospensione	
- Ricorso alle vie di fatto nei confronti di un compagno	Convocazione Consiglio di classe (1) e famiglia Eventuale sospensione	Convocazione Consiglio di classe (1) e famiglia Eventuale sospensione	
- Ricorso alle vie di fatto nei confronti del personale della scuola	Convocazione Consiglio di classe (1) e famiglia Eventuale sospensione	Convocazione Consiglio di classe (1) e famiglia Eventuale sospensione	
- Falsificazione o distruzione di documenti	Convocazione Consiglio di classe (1) e famiglia Eventuale sospensione	Convocazione Consiglio di classe (1) e famiglia Eventuale sospensione	
MANCANZE VERSO LA COMUNITA'			
- Violazione delle disposizioni organizzative e di sicurezza	Avvertimento scritto e comunicazione alla famiglia	Convocazione Consiglio di classe (1) e famiglia Eventuale sospensione	
- Incuria nei confronti dell'ambiente scolastico, dei beni della scuola e esterni	Convocazione dei genitori Riparazione del danno o risarcimento monetario (1 - 2)	Convocazione Consiglio di classe (1) e famiglia Eventuale sospensione	
- Comportamento che incide	Convocazione dei genitori	Convocazione Consiglio di classe (1)	

volontariamente in modo negativo sul decoro ambientale	Riparazione del danno o risarcimento monetario. Pulizia degli spogliatoi o locali comuni per 4 gg. (1 - 2)	e famiglia Eventuale sospensione	
- Atti vandalici nei confronti dei beni della scuola, del personale, degli studenti o di persone e strutture esterne	Convocazione dei genitori Riparazione del danno o risarcimento monetario (1 - 2)	Convocazione Consiglio di classe (1) e famiglia Eventuale sospensione	
- Sottrazione indebita di beni	Convocazione Consiglio di classe (1) e famiglia Eventuale sospensione	Convocazione Consiglio di classe (1) e famiglia Eventuale sospensione	

1. L'applicazione delle sanzioni previste dal regolamento disciplinare non esclude la denuncia del fatto all'autorità competente qualora il medesimo costituisca un illecito.
2. In caso di danneggiamento a mobili, suppellettili, infrastrutture, ecc. all'alunno vengono addebitate le spese di riparazione, sostituzione o ripristino. Le spese relative a danni per i quali non sono stati individuati i responsabili vengono ripartite fra tutti gli alunni ritenuti responsabili del gesto.

L'applicazione delle sanzioni deve essere supportata da adeguata documentazione (es nota sul registro, convocazione della famiglia).

Impugnazioni

Contro le sanzioni disciplinari è ammesso ricorso all'Organo di garanzia interno all'Istituto per la disciplina degli alunni, istituito ai sensi del comma 2 dell'art. 5 del D.P.R. 249/1998.

Tale organo, presieduto dal Dirigente, è composto da:

- un rappresentante dei genitori eletto all'interno del Consiglio di Istituto
- un rappresentante dei docenti eletto all'interno del Consiglio di Istituto
- un rappresentante degli alunni eletto all'interno del Consiglio di Istituto

I ricorsi relativi a sanzioni disciplinari di competenza dell'Organo di garanzia interno vanno presentati in forma scritta alla Dirigenza, entro 15 giorni dalla comunicazione della loro irrogazione. Le decisioni dell'Organo di garanzia vengono prese, previa audizione degli interessati, nei 10 giorni successivi. Le decisioni dell'Organo, in prima seduta, sono valide se almeno i $\frac{3}{4}$ dei componenti sono presenti. Nelle sedute seguenti sono prese dai soli presenti.

L'organo di cui sopra, decide su richiesta degli studenti o di chiunque vi abbia interesse, anche sui conflitti che sorgono all'interno della scuola in merito all'applicazione del Regolamento.

Il Sovrintendente agli studi decide in via definitiva sui reclami proposti dagli studenti o da chiunque vi abbia interesse, contro le violazioni al D.P.R. 249/1998 ed al presente regolamento. La decisione è assunta previo parere vincolante dell'organo di garanzia regionale.

L'eventuale ricorso non sospende l'efficacia della sanzione, la sospensione può essere eventualmente accordata su istanza motivata dell'interessato e a discrezione dell'organo competente all'irrogazione.

PATTO DI CORRESPONSABILITA'

“La scuola è una comunità di dialogo, di ricerca, di esperienza sociale, informata ai valori democratici e volta alla crescita della persona in tutte le sue dimensioni” DPR 24 giugno 1998 n.249 (integrato dal D.P.R. 235/2007)

L'Istituto Professionale Regionale Alberghiero di Châtillon, in piena condivisione con il comma 2 dell'art. 1 dello Statuto delle Studentesse e degli Studenti, propone il presente patto formativo affinché possa essere una linea guida comune per il lavoro di tutti i protagonisti della scuola, dagli alunni ai docenti, dal personale ATA ai collaboratori e alle famiglie.

Esso comporta da parte dei contraenti (studenti/scuola/genitori) un impegno di corresponsabilità finalizzato alla realizzazione dell'obiettivo comune di accrescere l'efficacia e la fruibilità dell'insegnamento, per un'armonica e proficua formazione e crescita dell'alunno.

Il rispetto di tale patto costituisce un punto importante per costruire un rapporto di fiducia reciproca che permetta di innalzare la qualità dell'Offerta formativa e guidare gli alunni al successo scolastico.

IL PATTO DELLA SCUOLA

La scuola si impegna a:

- Tutelare la sicurezza dello studente attraverso un'adeguata sorveglianza in tutte le fasi della giornata scolastica.
- Controllare la frequenza alle lezioni per prevenire disagi o problemi, portando all'attenzione della famiglia eventuali comportamenti insoliti.
- Prevenire e controllare fenomeni di bullismo e vandalismo in collaborazione con le famiglie e le istituzioni territoriali.
- Tenere informata con regolarità la famiglia sulla situazione scolastica dello studente, allo scopo di favorire la collaborazione e per affrontare e risolvere insieme eventuali problemi.
- Sostenere lo studente in difficoltà attraverso azioni di recupero e/o sostegno.
- Comunicare alla famiglia eventuali situazioni di profitto insufficiente e frequenza irregolare.
- Creare un clima collaborativo ed accogliente nel quale lo studente possa lavorare con serenità.
- Sostenere lo studente lungo il suo percorso scolastico con attività di orientamento per la scelta dell'attività o degli studi futuri.
- Porre attenzione ai problemi di carattere personale e psicologico dello studente, eventualmente attraverso un "Servizio di ascolto" che offre colloqui personali e riservati con uno psicologo.
- Offrire opportunità di approfondimento, favorendo il benessere nella scuola e lo sviluppo di nuove capacità.
- Favorire il contatto con le famiglie adeguando, laddove possibile, l'orario di apertura dello sportello di Segreteria.

IL PATTO DEI GENITORI

La famiglia si impegna a:

- Conoscere la proposta formativa della scuola e partecipare al progetto educativo, collaborando con gli insegnanti.
- Collaborare con la scuola, sostenendo e controllando i propri figli nel mantenimento degli impegni scolastici, sia per quanto riguarda lo studio che i compiti scritti.
- Assicurare la frequenza regolare e la puntualità dello studente alle lezioni, anche nelle eventuali giornate di rientro pomeridiano.
- Limitare le assenze dell'alunno in quanto le stesse possono essere solo per gravi motivi (salute, famiglia) o per comprovati impegni sportivi agonistici.
- Intervenire tempestivamente per motivi di salute del figlio riaccompagnandolo a casa.
- Giustificare le assenze ed i ritardi dello studente utilizzando l'apposito libretto.
- Informare la scuola in caso di problemi che possano incidere sulla situazione scolastica dello studente.
- Cercare di partecipare ai momenti di incontro e confronto con la scuola (consigli di classe,

- riunioni, ecc.).
- Firmare per presa visione le comunicazioni e le valutazioni delle verifiche scritte e orali dello studente.
 - Informarsi periodicamente sulla situazione scolastica del/la figlio/a.
 - Segnalare situazioni critiche, fenomeni di bullismo/vandalismo che si verificassero nelle classi o nella scuola.
 - Collaborare, se contattata, con il personale di segreteria.

IL PATTO DELLO STUDENTE

Lo studente si impegna a:

- Rispettare le regole di comportamento stabilite dall'Istituto.
- Frequentare regolarmente le lezioni e le attività di laboratorio, anche quelle serali, laddove previste.
- Presentarsi puntuale a scuola e fornito dell'occorrente richiesto dai docenti per le attività didattiche e l'adempimento dei propri doveri.
- Eseguire i lavori assegnati e consegnarli con puntualità.
- Seguire con attenzione quanto gli viene insegnato e intervenire in modo pertinente, contribuendo ad arricchire le lezioni con le proprie conoscenze ed esperienze.
- Frequentare con regolarità le attività di recupero indicate dalla scuola.
- In caso di assenza, presentare la giustificazione il giorno seguente.
- Tenere un comportamento corretto ed adeguato all'ambiente, rispettando tutto il personale della scuola ed i propri compagni.
- Utilizzare correttamente le strutture, i laboratori e gli strumenti della scuola, senza arrecare danni e averne cura.
- Spegnerne i telefoni cellulari e gli altri dispositivi elettronici durante le ore di lezione, in quanto è severamente proibito l'uso degli stessi (C.M. de 15 marzo 2007).
- Segnalare situazioni critiche, fenomeni di bullismo/vandalismo che si verificassero nelle classi o nella scuola.

Copia del regolamento dell'Istituto e del regolamento dei Convitti, viene consegnata all'inizio dell'anno scolastico a tutto il personale scolastico, ai genitori e agli alunni per presa visione ed **accettazione.**

Copia dei suddetti regolamenti è allegata al presente POF e ne fa parte integrante.

ATTUAZIONE DEL P.O.F.

Il presente documento, approvato dal Collegio dei docenti in data 24 ottobre 2011 è valido per l'anno scolastico 2011-2012.