

FONDAZIONE per la formazione professionale **TURISTICA**

siglata



PIANO TRIENNALE OFFERTA FORMATIVA 2019-2022

✧ *Percorso quinquennale di Istruzione Professionale* ✧ IP

NUMERO	REVISIONE	DATA
Rev. 01	Approvata dal Collegio Docenti	11.01.2019
Rev. 02	Aggiornato dalla commissione PTOF	13.02.2020
Rev. 03	Approvata dal Collegio Docenti	30.11.2020

Il presente Piano Triennale dell'Offerta Formativa è predisposto ai sensi della legge regionale n.18 agosto 2016 recante "Disposizioni per l'armonizzazione della legge 13 luglio 2015, n. 107 (Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti), con l'ordinamento scolastico della Valle d'Aosta" ed è stato elaborato sulla base dell'atto di indirizzo del Coordinatore didattico-educativo.

Ha ricevuto il parere favorevole del Collegio dei docenti nella seduta dell'11 gennaio 2019 e l'approvazione del Consiglio d'istituto, nella seduta dell'11 gennaio 2019.

Periodo di riferimento:

2019-2022

Il P.T.O.F. illustra le caratteristiche del percorso di Istruzione Professionale quinquennale e completa il documento "Fondazione Turistica" (disponibile sul sito) che presenta l'identità culturale e progettuale dell'École Hôtelière de la Vallée d'Aoste.

Allegati al presente documento:

- Curricolo di Istituto
- Sviluppo delle competenze chiave europee e di cittadinanza
- Progetti educativi curricolari ed extracurricolari
- Progetto Plurilingue
- Progetto "Ambizioni di eccellenza" - Percorsi PCTO
- Attività di orientamento
- Patto di Corresponsabilità Educativa
- Regolamento di Istituto
- Curricolo Verticale Educazione Civica
- Linee guida Didattica Digitale Integrata
- Progetto Formativo Individuale – Modello di PFI

Il piano è pubblicato sul sito "<https://www.fondazioneturistica.it/percorso-quinquennale/>" nella sezione allegati.

Sommario

PREMESSA	1
LA SCUOLA E IL CONTESTO	3
Storia	3
Presentazione	4
Organismi collegiali e figure professionali	4
LE SCELTE STRATEGICHE	7
Aspetti generali	7
L’OFFERTA FORMATIVA	8
Traguardi attesi in uscita	8
Sbocchi professionali	9
Insegnamenti e quadri orari - percorso quinquennale	11
<i>Classi prime</i>	12
<i>Classi seconde</i>	13
<i>Classi terze</i>	15
<i>Classi quarte</i>	17
<i>Classi quinte</i>	19
Curricolo d’Istituto	21
Organizzazione complessiva dell’attività didattica in presenza	21
Ammissione al percorso	22
Criteri di ammissione alla classe prima	22
Alunni diversamente abili	22
Percorsi misti	23
Passaggio da altre Istituzioni scolastiche	23
Inclusione scolastica	24
Percorsi PCTO	25
Iniziative di ampliamento curricolare “eventi”	25
Iniziative di ampliamento curricolare “concorsi”	26
Iniziative di ampliamento curricolare “scambi”	26
Valutazione degli apprendimenti	27
Tabella criteri di valutazione comuni	28
Criteri per l’ammissione alla classe successiva	29
Criteri per l’attribuzione del voto di condotta	30
Criteri per l’ammissione all’Esame di Stato	32
Criteri per l’attribuzione del credito scolastico	32
DOCUMENTI STRATEGICI	33
R.A.V. (rapporto di autovalutazione)	33
Piano di miglioramento	33
P.A.I. (piano annuale inclusione)	33
Proiezione classi nel triennio 2019-2022	34
L’ORGANIZZAZIONE	35
Piano di formazione del personale docente	35
IL CONVITTO	36
L’ammissione al convitto	36

LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

STORIA

Nel 1991, al fine di favorire lo sviluppo nel settore turistico-alberghiero in Valle d'Aosta e per venire incontro alle numerose richieste del settore, venne istituita con la Legge Regionale n° 20 del 28/06/1991 la "Fondazione per la formazione professionale turistica", di cui era parte integrante la "Scuola Alberghiera/Ecole Hôtelière Regionale".

La Fondazione, con il supporto economico della Regione Valle d'Aosta, ha per finalità la realizzazione di attività formative di diverso livello per giovani in obbligo scolastico/formativo e adulti in formazione iniziale e/o permanente.

Nel 2001, con la Legge Regionale n° 4 del 18/1/2001, la Fondazione ottiene 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 in materia.

Nasce così l'Istituto Professionale Regionale Alberghiero.

ENTE GESTORE:	<i>Fondazione per la formazione professionale turistica - siglata - École Hôtelière de la Vallée d'Aoste</i>
ORDINE SCUOLA:	<i>Paritaria - Secondaria di secondo grado</i>
TIPOLOGIA:	<i>Istituto Professionale</i>
CODICE:	<i>AORR02000A</i>
INDIRIZZO SEDE LEGALE:	<i>Via Italo Mus n 14 - Châtillon (Ao)</i>
TELEFONO:	<i>0166/61449</i>
EMAIL:	<i>fse@fondazioneturistica.it; economia@fondazioneturistica.it</i>
PEC:	<i>fondazioneturistica@legalmail.it</i>
SITO:	<i>www.fondazioneturistica.it</i>
INDIRIZZO DI STUDIO:	<i>Tecnico dei servizi di enogastronomia</i>
CLASSI:	<i>10</i>
NUMERO ALUNNI	<i>221</i>

LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

PRESENTAZIONE

Nell'ambito delle finalità statutarie dell'École Hôtelière de la Vallée d'Aoste, è istituito un percorso quinquennale di istruzione-formazione professionale nel settore dell'enogastronomia. Gli alunni hanno la possibilità di conseguire il diploma di maturità, la certificazione delle competenze acquisite e l'opportunità di accedere a percorsi universitari.

L'École Hôtelière de la Vallée d'Aoste è un ente di diritto privato gestito da un Consiglio di amministrazione. Sono 95 i dipendenti che vi operano, di cui circa il 30% è personale docente ed il restante 70% è composto da figure professionali che garantiscono il complesso funzionamento delle strutture e delle attività (segreteria, amministrativi, educatori, collaboratori scolastici, magazzinieri, portieri, addette ai piani, assistenti di cucina e sala).

L'École Hôtelière de la Vallée d'Aoste dispone di due sedi situate nel comune di Châtillon, dotate della strumentazione professionale e degli impianti necessari al raggiungimento delle finalità educativo-didattiche del percorso.

ORGANISMI E FIGURE PROFESSIONALI

Consiglio di Amministrazione

Il Consiglio di Amministrazione, organo di indirizzo e programmazione, è composto dall'Assessore regionale competente in materia di turismo, e da due altri membri, nominati con deliberazione della Giunta Regionale. Il Consiglio di Amministrazione nomina il Presidente dell'École Hôtelière de la Vallée d'Aoste e le sue competenze sono disciplinate dall'art. 12 dello Statuto.

Consiglio di Istituto

Il Consiglio di Istituto è presieduto dal Presidente del Cda e dal Comitato Direttivo, dai rappresentanti del personale docente e non docente e dai rappresentanti dei genitori e degli alunni. Il Consiglio adotta gli indirizzi generali del PTOF, delibera il calendario e il programma annuale, delibera in merito ad attività extra ed inter scolastiche e in merito al regolamento di istituto.

Collegio docenti

Il Collegio dei docenti è l'organo collegiale responsabile della riflessione per l'organizzazione delle attività didattiche ed educative, rappresenta il luogo di discussione costruttiva sull'evoluzione del contesto normativo e di sperimentazione didattica della scuola italiana. È composto dal personale docente ed è presieduto dal Coordinatore Didattico Educativo. Alle sessioni di lavoro prendono parte il Direttore, il Coordinatore dell'area tecnico professionale e il Coordinatore dei Percorsi per lo sviluppo delle competenze trasversali e per l'orientamento – PCTO per condividerne i punti di vista professionali nell'analisi delle linee di indirizzo, che spettano alla Direzione.

Dipartimenti disciplinari e interclassi

Hanno il compito di predisporre la programmazione didattica delle diverse discipline, di modulare le conoscenze-abilità-competenze del curriculum verticale, di definire gli obiettivi di apprendimento per ogni insegnamento e i criteri di valutazione, in coerenza con le indicazioni ministeriali e i traguardi del PTOF.

Consiglio di classe

I Consigli di classe sono gli organi collegiali in cui le diverse componenti scolastiche si incontrano per pianificare e indirizzare l'azione educativa e didattica. Sono presieduti dal Coordinatore Didattico Educativo coadiuvato dal Coordinatore di classe.

Gruppo "Area tecnico-professionale" (Comitato Tecnico Scientifico - CTS)

Il Gruppo è presieduto dal Coordinatore dell'area tecnico-professionale. È composto dal personale docente e non docente operante per l'erogazione quotidiana dei servizi di ristorazione, formula proposte migliorative in merito alle attività scolastiche di carattere tecnico-professionale.

Commissioni

Sono strutture individuate per esplicitare in chiave progettuale ed operativa le linee programmatiche elaborate dal Collegio dei docenti. Si riuniscono su convocazione del Coordinatore didattico-educativo e di ogni seduta è redatto un verbale. I componenti sono nominati ogni anno dalla Direzione. Alle sessioni di lavoro partecipa il Comitato Direttivo.

Presidente del Consiglio di Amministrazione

Il Presidente del Consiglio dell'École Hôtelière de la Vallée d'Aoste è un membro del Consiglio di Amministrazione.

Revisore Unico

Ai sensi dell'art. 14 dello Statuto dell'École Hôtelière de la Vallée d'Aoste il controllo sulla gestione e amministrazione contabile dell'École Hôtelière de la Vallée d'Aoste è affidato ad un revisore dei conti, designato dalla Giunta regionale della Regione Autonoma Valle d'Aosta.

Direttore Generale

Ai sensi dell'art. 12 dello Statuto dell'École Hôtelière de la Vallée d'Aoste, il Consiglio di Amministrazione conferisce l'incarico di Direttore generale, al quale sono affidate l'organizzazione e la gestione dei servizi e delle risorse umane.

Coordinatore Area Tecnico-Professionale

Si occupa di garantire il perseguimento delle finalità didattico-educative con particolare riferimento all'area tecnico-pratica.

Coordinatore Didattico Educativo

Si occupa di garantire il perseguimento delle finalità didattico-educative con particolare riferimento all'area culturale e progettuale.

Coordinatore Percorsi per lo sviluppo delle competenze trasversali e per l'orientamento - PCTO e relazioni esterne

Si occupa di garantire il perseguimento delle finalità didattico-educative con particolare riferimento all'area esperienziale nelle sue diverse forme.

Collaboratore del Coordinatore didattico-educativo e Collaboratori del Comitato Direttivo

Coadiuvano il Comitato Direttivo e il Coordinatore didattico-educativo nello svolgimento delle proprie funzioni con particolare riferimento alla programmazione curricolare, verbalizzazione collegiale e valutazione del processo didattico.

Funzioni strumentali – attività aggiuntive

Annualmente sono nominati i referenti delle attività aggiuntive inerenti l'inclusione, l'educazione civica, l'orientamento, il supporto informatico.

Per visionare l'elenco dettagliato delle risorse umane e strutturali si rimanda al documento Fondazione Turistica presente nella sezione amministrazione trasparente *Partout*.

(<https://www.fondazioneturistica.it/amministrazione-trasparente>)

LE SCELTE STRATEGICHE

ASPETTI GENERALI

Gli obiettivi formativi prioritari e le finalità educative del percorso quinquennale si ispirano a:

- Profilo Educativo Culturale e Professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo di istruzione (Allegato A, D.L. n. 226/2005)
- Competenze chiave europee e di cittadinanza (D.M. 139/2007)
- Competenze del profilo professionale degli istituti professionali di indirizzo enogastronomico (Allegato A, D.L. n. 61/2018 e Allegati A e B, D.M. n. 92/2018).

Aspetti essenziali

- 1) La flessibilità organizzativa e didattica, nel rispetto degli standard curriculari nazionali.
- 2) L'interazione ed integrazione con il contesto territoriale.
- 3) Un tetto orario medio settimanale di 40 moduli che comprende le ore curricolari, le ore di laboratorio e i progetti di simulimpresa.
- 4) Metodologie basate sulla didattica laboratoriale con uno stile di apprendimento induttivo.
- 5) Lavoro collaborativo e per progetti.

Obiettivi formativi generali individuati dalla scuola

- 1) Acquisire ed interpretare criticamente le conoscenze ricevute nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.
- 2) Potenziare le competenze artistico-storico-culturali anche mediante il coinvolgimento in progetti di altri istituti pubblici e privati operanti in tali settori, al fine di coltivare sensibilità estetiche ed espressive di tipo artistico, musicale, letterario.
- 3) Valorizzare e potenziare le competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano e alla lingua francese e inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche con una metodologia ispirata al Content Language Integrated Learning.
- 4) Individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti.
- 5) Educazione alla cittadinanza, con la rimodulazione degli orari delle discipline storico e giuridiche per creare una migliore coscienza civile nei cittadini di domani.

L'OFFERTA FORMATIVA

TRAGUARDI ATTESI IN USCITA

INDIRIZZO DI STUDIO – “Enogastronomia e ospitalità alberghiera”

Competenze di area generale

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.

Competenze specifiche di indirizzo di studio

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari) perseguendo obiettivi di qualità e redditività, favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che diano valore al patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, sia in contesti nazionali che internazionali per la promozione del *Made in Italy*.
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di *Hospitality Management*, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- Contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

SBOCCHI PROFESSIONALI

La progettazione didattica del percorso quinquennale si articola in due blocchi di apprendimento: biennio e triennio.

È costruita sulla base dei seguenti principi:

- l'integrazione delle discipline per spiegare la complessità della realtà;
- l'acquisizione di conoscenze e abilità attraverso l'analisi di problemi e la gestione di situazioni complesse;
- la cooperazione e l'apprendimento sociale;
- la sperimentazione, l'indagine;
- la contestualizzazione dell'esperienza al fine di attribuire significato e valore per la cittadinanza.

Il Diplomato acquisisce specifiche competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali dell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera eno-gastronomica e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse eno-gastronomiche e tenendo conto degli aspetti culturali e artistici del Made in Italy in relazione al territorio.

Il Profilo si adatta alle esigenze territoriali di sbocco professionale nell'accoglienza, nella ristorazione e nella promozione culturale del territorio.

INSEGNAMENTI E QUADRI ORARI - PERCORSO QUINQUENNALE

INDIRIZZO DI STUDIO - "Enogastronomia ed ospitalità alberghiera"

I quadri orari sono suddivisi in quadro A e quadro B.

Il primo è relativo al biennio, il secondo alle annualità del vecchio ordinamento, che nel corso dei prossimi anni, andranno ad esaurimento.

Si allega di seguito la tabella cronologica

ANNO SCOLASTICO	QUADRO ORARIO A Classi	QUADRO ORARIO B Classi
2018 / 2019	1	2 - 3 - 4- 5
2019 / 2020	1 - 2	3 - 4- 5
2020 / 2021	1 - 2 - 3	4- 5
2021 / 2022	1 - 2 - 3 - 4	5
2022 / 2023	1 - 2 - 3 - 4- 5	

CLASSI PRIME

La classe prima prevede 40 moduli di insegnamento suddivisi in due aree:

area comune: lingua e letteratura italiana, storia, geografia, lingua e letteratura francese, lingua inglese, matematica, diritto ed economia, scienze motorie e sportive, religione (facoltativa), educazione civica (si vedano le linee guida e la modulazione oraria sugli insegnamenti nel documento in allegato).

Per consolidare e valorizzare la didattica laboratoriale nelle materie di area generale e di indirizzo e per personalizzare maggiormente l'offerta formativa si svolgono le seguenti tipologie di lezione che prevedono l'interazione di più discipline:

CODOCENZE

Due o più docenti di area di indirizzo e di area generale collaborano a progetti di ricaduta dei contenuti e metodi della loro disciplina su un insegnamento di cattedra.

Gli insegnamenti coinvolti nella codocenza nella classe prima sono:

- Lab. di Chimica su Scienze Integrate
- Lab. di Informatica su TIC
- Lab. servizi eno - settore Cucina su Scienze degli Alimenti
- Lab. di Informatica su Laboratorio di Accoglienza

PERSONALIZZAZIONI

Due docenti della medesima disciplina di base svolgono uno dei loro moduli di cattedra nella classe del collega, sviluppando progetti di potenziamento, recupero o lavori per classe in due macro sottogruppi.

Tale formula di 'personalizzazione' è proposta nella sola classe prima e sulle discipline di Italiano, Francese, Matematica.

Area di indirizzo: scienza degli alimenti, scienza della terra e biologia, TIC, laboratorio dei servizi enogastronomici- sala/bar e vendita, laboratorio dei servizi enogastronomici-cucina, laboratorio dei servizi di accoglienza turistica.

Per consolidare e valorizzare le attività tecnico professionali è utilizzata la flessibilità prevista dalla normativa per cui le attività dei servizi di enogastronomia sala/bar e vendita e cucina si svolgono suddividendo gli alunni di una classe in due gruppi. Ogni gruppo opera per l'intera mattina con una sola disciplina. L'alternanza tra i gruppi permette a ciascun studente di effettuare le ore quadrimestrali complessive di ciascuna disciplina tecnico professionale. (*)

ORARIO PER LE CLASSI PRIME (quadro orario A)

Area Comune			
<i>Assi Culturali</i>	Insegnamenti	Orario annuale	Orario settimanale
Asse dei linguaggi	Italiano	132	4 (1**)
	Francese	132	4 (1**)
	Inglese	99	3
Asse matematico	Matematica	132	4 (1**)
Asse storico sociale	Storia	66	2
	Geografia	0	0
	Diritto e economia	66	2
Scienze motorie	Scienze motorie	66	2
RC o attività alter.	RC o attività alter.	33	1
Totale ore Area comune		726	22
Area di indirizzo			
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Scienze Integrate (Lab. Chimica) (3)	66 (33)	2 (1)
	TIC (Lab. Informatica) (3)	33 (33)	1 (1)
	Scienza degli alimenti (Lab. Servizi eno-settore cucina) (3)	66 (66)	2 (2)
	Laboratorio dei servizi enogastronomici-cucina (*)	165	5
	Laboratorio dei servizi enogastronomici-Bar-sala e vendita (*)	165	5
	Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica (Lab. Informatica) (3)	99 (66)	3 (2)
	Totale Area di Indirizzo	594	18
Totale Complessivo		1.320	40
Visite didattiche		16	

(*) resta in vigore quanto previsto dal decreto interministeriale 29 aprile 2011, n. 32

(**) di cui personalizzazione degli apprendimenti (264 ore nel biennio)

(3) di cui in compresenza con ITP (396 ore nel biennio)

CLASSI SECONDE

La classe seconda prevede 40 moduli di insegnamento suddivisi in due aree:

area comune: lingua e letteratura italiana, storia, geografia, lingua e letteratura francese, lingua inglese, matematica, diritto ed economia, scienze motorie e sportive, religione (facoltativa), educazione civica (si vedano le linee guida e la modulazione oraria sugli insegnamenti nel documento in allegato).

Per consolidare e valorizzare la didattica laboratoriale nelle materie di area generale e di indirizzo e per personalizzare maggiormente l'offerta formativa, si svolgono le seguenti tipologie di lezione che prevedono l'interazione di più discipline:

CODOCENZE

Due o più docenti di area di indirizzo e di area generale collaborano a progetti di ricaduta dei contenuti e metodi della loro disciplina sull'insegnamento di cattedra.

Gli insegnamenti coinvolti nella codocenza nella classe seconda sono:

- Lab. di Chimica su Scienze Integrate
- Lab. di Informatica su TIC
- Lab. dei servizi eno- settore Cucina su Lab. dei servizi eno- settore Sala bar e vendita
- Lab. di Informatica su Lab. dei servizi di Accoglienza Turistica

PERSONALIZZAZIONI

Tale formula di 'personalizzazione' nella classe seconda riguarda la sola **lingua inglese**, proposta in ricaduta per contenuti e metodi sulle discipline di indirizzo di Laboratorio dei servizi eno-settore Cucina e su Laboratorio dei servizi eno-settore Sala bar e vendita.

Area di indirizzo: scienza degli alimenti, scienza della terra e biologia, TIC, laboratorio dei servizi enogastronomici- sala/bar e vendita, laboratorio dei servizi enogastronomici-cucina, laboratorio dei servizi di accoglienza turistica.

Per consolidare e valorizzare le attività tecnico professionali è utilizzata la flessibilità prevista dalla normativa, per cui le attività dei servizi di enogastronomia sala/bar e vendita e cucina si svolgono suddividendo gli alunni di una classe in due gruppi. Ogni gruppo opera per l'intera mattina con una sola disciplina. L'alternanza tra i gruppi permette a ciascun studente di effettuare le ore quadrimestrali complessive di ciascuna disciplina tecnico professionale. (*)

Nella classe seconda lo studente svolge uno stage orientativo estivo di 120 ore nell'ambito del progetto "Ambizioni di Eccellenza".

ORARIO PER LE CLASSI SECONDE (quadro orario A)

Area Comune			
Assi Culturali	Insegnamenti	Orario annuale	Orario settimanale
Asse dei linguaggi	Italiano	132	4 (1**)
	Francese	132	4 (1**)
	Inglese	99	3
Asse matematico	Matematica	132	4 (1**)
	Storia	33	2
Asse storico sociale	Geografia	33	0
	Diritto e economia	66	2
	Scienze motorie	66	2
RC o attività alter.	RC o attività alter.	33	1
Totale ore Area comune		726	22
Area di indirizzo			
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Scienze Integrate	66	2
	(Lab. Chimica) (3)	(33)	(1)
	TIC	66	2
	(Lab. Informatica) (3)	(33)	(1)
	Scienza degli alimenti	66	2
	Laboratorio dei servizi enogastronomici-cucina (*)	165	5
	Laboratorio dei servizi enogastronomici-Bar-sala e vendita (*)	165	5
	(Lab. Servizi eno-settore cucina) (3)	(66)	(2)
	Laboratorio dei servizi di Accoglienza turistica	66	2
	(Lab. Informatica) (3)	(66)	(2)
Totale Area di Indirizzo		594	18
Totale Complessivo		1.320	40
Stage orientativo		120	

(*) resta in vigore quanto previsto dal decreto interministeriale 29 aprile 2011, n. 32

(**) di cui personalizzazione degli apprendimenti (264 ore nel biennio)

(3) di cui in compresenza con ITP (396 ore nel biennio)

CLASSI TERZE

La classe terza prevede 38 moduli di insegnamento suddivisi in due aree:

area comune: lingua e letteratura italiana, storia, lingua e letteratura francese, lingua inglese, matematica, scienze motorie e sportive, religione (facoltativa), educazione civica (si vedano le linee guida e la modulazione oraria sugli insegnamenti nel documento in allegato).

area di indirizzo: lingua tedesca, scienza e cultura dell'alimentazione, diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva e laboratorio dei servizi enogastronomici in base alla scelta effettuata dallo studente al termine del secondo anno.

Nella classe terza lo studente svolge uno stage formativo estivo di 160 ore nell'ambito del progetto "Ambizioni di Eccellenza" - Percorsi PCTO.

ENOGASTRONOMIA (quadro orario A)

Area Comune			
<i>Assi Culturali</i>	Insegnamenti	Orario annuale	Orario settimanale
Asse dei linguaggi	Italiano	132	4
	Francese	132	4
	Inglese	66	2
Asse matematico	Matematica	99	3
Asse storico sociale	Storia	66	2
Scienze motorie	Scienze motorie	66	2
RC o attività alter.	RC o attività alter.	33	1
Totale ore Area comune		594	18
Area di indirizzo			
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Tedesco	99	3
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	132	4
	Scienza e cultura dell'alimentazione	99	3
	Laboratorio dei servizi enogastronomici-cucina	264	8
Totale Area di Indirizzo		594	18
Totale Complessivo		1.188	36
Stage formativo		160	

SERVIZI SALA-VENDITA (quadro orario A)

Area Comune			
Assi Culturali	Insegnamenti	Orario annuale	Orario settimanale
Asse dei linguaggi	Italiano	132	4
	Francese	132	4
	Inglese	66	2
Asse matematico	Matematica	99	3
Asse storico sociale	Storia	66	2
Scienze motorie	Scienze motorie	66	2
RC o attività alter.	RC o attività alter.	33	1
Totale ore Area comune		594	18
Area di indirizzo			
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Tedesco	99	3
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	132	4
	Scienza e cultura dell'alimentazione	99	3
	Laboratorio dei servizi enogastronomici-sala/vendita	264	8
Totale Area di Indirizzo		594	18
Totale Complessivo		1.188	36
Stage formativo		160	

CLASSI QUARTE

La classe quarta prevede **36 moduli** di insegnamento suddivisi in due aree:

area comune: lingua e letteratura italiana, storia, lingua e letteratura francese, lingua inglese, matematica, scienze motorie e sportive, religione (facoltativa), educazione civica (si vedano le linee guida e la modulazione oraria sugli insegnamenti nel documento in allegato).

area di indirizzo: lingua tedesca, scienza e cultura dell'alimentazione, diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva e laboratorio dei servizi enogastronomici in base alla scelta effettuata dallo studente al termine del secondo anno.

Durante l'anno della classe quarta, lo studente svolge l'attività di simulazione d'impresa, in aggiunta al monte ore settimanale.

ENOGASTRONOMIA (quadro orario B)

Area Comune			
Assi Culturali	Insegnamenti	Orario annuale	Orario settimanale
Asse dei linguaggi	Italiano	132	4
	Francese	132	4
	Inglese	99	3
Asse matematico	Matematica	99	3
Asse storico sociale	Storia	66	2
Scienze motorie	Scienze motorie	66	2
RC o attività alter.	RC o attività alter.	33	1
Totale ore Area comune		627	19
Area di indirizzo			
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Tedesco	99	3
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	165	5
	Scienza e cultura dell'alimentazione (Laboratorio di cucina)	99 (33)	3 (di cui 1 mod compresenza con docente di cucina)
	Lab. dei servizi enogastronomici-cucina	132	4
	Lab. dei servizi enogastronomici-sala e vendita	66	2
Totale Area di Indirizzo		561	17
Totale Complessivo		1.188	36

SERVIZI SALA-VENDITA (quadro orario B)

Area Comune <i>Assi Culturali</i>	Insegnamenti	Orario annuale	Orario settimanale
Asse dei linguaggi	Italiano	132	4
	Francese	132	4
	Inglese	99	3
Asse matematico	Matematica	99	3
Asse storico sociale	Storia	66	2
Scienze motorie	Scienze motorie	66	2
RC o attività alter.	RC o attività alter.	33	1
Totale ore Area comune		627	19
Area di indirizzo			
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Tedesco	99	3
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	165	5
	Scienza e cultura dell'alimentazione <i>(Laboratorio di sala e vendita)</i>	99 (33)	3 <i>(di cui 1 mod compresenza con docente di sala e vendita)</i>
	Lab. dei servizi enogastronomici-sala e vendita	132	4
	Lab. dei servizi enogastronomici-cucina	66	2
	Totale Area di Indirizzo		561
Totale Complessivo		1.188	36

CLASSI QUINTE

La classe quinta prevede 36 moduli di insegnamento suddivisi in due aree:

area comune: lingua e letteratura italiana, storia, lingua e letteratura francese, lingua inglese, matematica, scienze motorie e sportive, religione (facoltativa), educazione civica (si vedano le linee guida e la modulazione oraria sugli insegnamenti nel documento in allegato).

area di indirizzo: lingua tedesca, scienza e cultura dell'alimentazione, diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva e laboratorio dei servizi enogastronomici in base alla scelta effettuata dallo studente al termine del secondo anno.

Durante l'anno della classe quinta, lo studente svolge l'attività dei Percorsi PCTO, in aggiunta al monte ore settimanale, nell'ambito del progetto "Ambizioni di Eccellenza".

ENOGASTRONOMIA (quadro orario B)

Area Comune			
Assi Culturali	Insegnamenti	Orario annuale	Orario settimanale
Asse dei linguaggi	Italiano	132	4
	Francese	132	4
	Inglese	99	3
Asse matematico	Matematica	99	3
Asse storico sociale	Storia	66	2
Scienze motorie	Scienze motorie	66	2
RC o attività alter.	RC o attività alter.	33	1
Totale ore Area comune		627	19
Area di indirizzo			
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Tedesco	99	3
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	165	5
	Scienza e cultura dell'alimentazione	99	3
	Laboratorio dei servizi enogastronomici-cucina	132	4
	Laboratorio dei servizi enogastronomici-sala e vendita	66	2
Totale Area di Indirizzo		561	17
Totale Complessivo		1.188	36

SERVIZI SALA-VENDITA (quadro orario B)

Area Comune			
Assi Culturali	Insegnamenti	Orario annuale	Orario settimanale
Asse dei linguaggi	Italiano	132	4
	Francese	132	4
	Inglese	99	3
Asse matematico	Matematica	99	3
Asse storico sociale	Storia	66	2
Scienze motorie	Scienze motorie	66	2
RC o attività alter.	RC o attività alter.	33	1
Totale ore Area comune		627	19
Area di indirizzo			
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Tedesco	99	3
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	165	5
	Scienza e cultura dell'alimentazione	99	3
	Laboratorio dei servizi enogastronomici-sala e vendita	132	4
	Laboratorio dei servizi enogastronomici- cucina	66	2
	Totale Area di Indirizzo	561	17
Totale Complessivo		1.188	36

CURRICOLO DI ISTITUTO

Il curriculum d'Istituto rappresenta l'insieme delle scelte didattiche della scuola e descrive e organizza gli elementi essenziali dell'intero percorso formativo proposto dall'Istituto.

È composto dai seguenti documenti per assi: asse dei linguaggi-italiano, asse storico-sociale, asse dei linguaggi-lingue straniere, asse matematico, asse scientifico tecnologico, asse professionale.

I documenti degli assi illustrano, anno per anno, le conoscenze e le abilità che gli studenti devono raggiungere al fine di conseguire le competenze del profilo professionale in uscita. (Si veda il documento allegato "Curricolo di Istituto" con le specifiche per ogni asse).

Tra le attività extracurricolari qualificanti si evidenziano quelle mirate allo sviluppo delle competenze chiave europee e di cittadinanza, di contrasto contro le violenze di genere, di bullismo, di cyberbullismo, di educazione digitale, di educazione al *savoir-être*, all'affettività e di educazione alimentare. (Si veda il documento allegato "Sviluppo delle competenze chiave europee e di cittadinanza").

ORGANIZZAZIONE COMPLESSIVA DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA IN PRESENZA

Organizzazione e flessibilità oraria

La durata del modulo orario è fissata in 50 minuti. Tutte le classi svolgono l'orario settimanale in 5 giornate.

L'orario delle lezioni è formulato tenendo presente la disponibilità dei laboratori e le peculiarità delle materie pratiche che necessitano di un congruo numero di ore consecutive per svolgere al meglio le attività.

Le ore del curriculum degli alunni per il percorso quinquennale sono 2.640 nel biennio e 3.630 nel triennio. A seconda delle esigenze didattiche (es. partecipazione a eventi e concorsi, incontri con esperti, open days, progetti), l'orario settimanale può subire variazioni.

Comunicazione scuola/famiglia

La maggior parte delle comunicazioni sono inoltrate attraverso il registro elettronico che, oltre a consentire il controllo delle assenze, delle annotazioni, dell'attività svolta e assegnata, permette un efficace dialogo scuola-famiglia.

Sono previste due udienze per i parenti, colloqui telefonici e telematici. Direttore, Coordinatori e docenti sono disponibili ad incontrare i genitori degli alunni, previo appuntamento.

AMMISSIONE AL PERCORSO

CRITERI PER L'AMMISSIONE ALLA CLASSE PRIMA

Al fine di consentire un funzionale utilizzo dei laboratori tecnico-professionali, la disponibilità di posti è limitata. Pertanto, nel mese di maggio, gli aspiranti allievi sono sottoposti ad una prova selettiva, che verifica le conoscenze e competenze di matematica, italiano, francese, inglese e la motivazione nella scelta del profilo professionale.

A tali indicatori di risultato si sommano le valutazioni di profitto e di comportamento del primo quadrimestre della scuola di provenienza.

Nella composizione della graduatoria di ammissione, a parità di punteggio, hanno precedenza gli alunni che non hanno perso annualità durante il loro percorso scolastico o che hanno un anno di ritardo negli studi.

ESITO PRIMO QUADRIMESTRE		PROVA SCRITTA		QUESTIONARIO PSICOATTITUDINALE	CONDOTTA	
<i>max. 20 punti</i>		<i>max. 60 punti</i>		<i>max. 10 punti</i>	<i>max. 10 punti</i>	
<i>Indicatori</i>	Punti	<i>Materie</i>	Punti		<i>Voto scuola di provenienza</i>	Punti
M<6	0	Lingua italiana	15		5	-30
6≤M≤6,4	5	Lingua francese	15		6	-20
6,5≤M≤6,9	10	Lingua inglese	15		7	-10
7≤M≤7,4	12,5	Matematica	15		8	0
7,5≤M≤8	15				9	5
8<M≤8,5	17,5				10	10
M>8,5	20					

AMMISSIONE ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI

L'ammissione degli alunni diversamente abili è consentita, di norma, per un massimo di 1 alunno per classe e non è subordinata al superamento della prova di ammissione.

Qualora il numero di alunni interessati all'iscrizione fosse superiore a quanti possono essere ammessi, si redige un'apposita graduatoria sulla base dei seguenti indicatori:

- Livello di gravità della disabilità certificata (indicatori: autonomia scolastica - livello di attenzione - autonomia personale - motricità globale - motricità fine)
- Anno di nascita (precedenza agli alunni in obbligo scolastico)
- Presenza di attività familiare alberghiera o ristorativa
- Frequenza di un percorso individualizzato nella scuola di provenienza
- Frequenza di percorso misto presso la scuola e relativo esito

PERCORSI MISTI

Sono attivabili, previa verifica delle condizioni di inserimento della classe ricevente, appositi percorsi denominati “misti”, al fine di favorire l’orientamento alla scelta di studi per gli alunni (con disabilità certificata) in uscita dalla scuola secondaria di primo grado, o per consentire opportunità formative ed inclusive ad alunni iscritti presso altre scuole secondarie di secondo grado.

Per maggiori informazioni relative all’ammissione degli alunni diversamente abili e ai percorsi misti, si veda il documento “Fondazione Turistica” disponibile sul sito amministrazione trasparente *Partout*.

CRITERI DI PASSAGGIO DA ALTRE ISTITUZIONI SCOLASTICHE

Passaggi nel corso del 1° anno

Considerato che l’ammissione alla classe prima è subordinata al superamento di una prova selettiva, non è consentito, in corso di anno scolastico, accedere al percorso da altri istituti.

Passaggi nel 2° anno o in anni successivi

Per l’inserimento in classi successive alla prima, l’accettazione è subordinata alla disponibilità di spazio e alla situazione della classe ricevente; non saranno accettati più di tre alunni per anno scolastico; in caso di molteplici richieste sarà stilata una graduatoria che terrà conto principalmente della media dell’esame integrativo di settembre con un malus di -0,3 se l’anno di nascita non corrisponde a quello degli iscritti regolari alla classe in entrata e un bonus che dipenderà dalla media della pagella a fine anno scolastico come segue:

BONUS	MEDIA FINALE ANNO SCOLASTICO
+ 0,5	Compresa tra 7/10 e 8/10
+1	Compresa tra 8,01/10 e 9/10
+ 1,5	Compresa tra 9,01/10 e 10/10

A parità di punteggio si terrà conto della condotta.

La richiesta dovrà essere inoltrata entro il 25 giugno.

I richiedenti dovranno allegare alla domanda la documentazione riguardante il piano di studi seguito.

AZIONI PER L'INCLUSIONE SCOLASTICA

In considerazione del fatto che l'inclusione all'interno della scuola è garanzia per l'attuazione al diritto per le pari opportunità e per il successo formativo di tutti, nel percorso scolastico sono attivate azioni mirate a garantire il diritto all'apprendimento degli alunni nell'intera area dei Bisogni Educativi Speciali (B.E.S.), in particolare in riferimento agli studenti con Disturbi Specifici nell'Apprendimento (D.S.A.) e degli alunni con disabilità (legge 104/92).

Innanzitutto, per quanto riguarda i Bisogni Educativi Speciali (B.E.S.), sono promosse azioni mirate a garantire il diritto all'apprendimento.

È competenza dei singoli consigli di classe individuare i casi di alunni per cui risulti opportuna la definizione di un percorso didattico individualizzato, associato o meno a misure compensative e/o dispensative.

A tal fine, a seconda delle necessità rilevate, possono attuarsi:

1. Interventi su casi B.E.S. con lavoro individuale in orario curricolare concordato con il consiglio di classe
2. Interventi in piccoli gruppi in orario extracurricolare

La formalizzazione del percorso trova luogo nel Piano Didattico Personalizzato che si configura come documento.

Per i casi di D.S.A. (diagnosticati) si garantisce l'osservanza della normativa vigente e l'attivazione di un percorso educativo personalizzato che tenga conto degli specifici stili di apprendimento degli alunni e degli strumenti compensativi e dispensativi che è necessario assicurare. La formalizzazione del percorso trova luogo nel Piano Didattico Personalizzato, che si configura come documento di sintesi delle azioni e delle metodologie concordate tra docenti, famiglie ed équipe socio-sanitarie.

Infine, sulla base delle disabilità certificate, si provvede alla programmazione puntuale degli interventi didattico-educativi attraverso la redazione di un apposito Piano Educativo Individualizzato ove vengono descritti gli interventi equilibrati e integrati tra di loro ai fini della realizzazione del diritto all'educazione e all'istruzione.

I consigli di classe in cui sono presenti alunni con certificazioni sono supportati, nello svolgimento delle attività programmate, da operatori di sostegno, oltre che dalle figure socio-sanitarie territoriali (psicologo, assistente sociale...) con le quali vengono mantenuti, unitamente alla famiglia, costanti relazioni.

Per l'anno scolastico 2020/2021 la programmazione individuale sarà esplicitata in via sperimentale sul Sistema ITC-minori della Regione Valle d'Aosta.

Percorsi per lo sviluppo delle competenze trasversali e per l'orientamento - PCTO

I percorsi PCTO (D. Lgs 22/2005) sono intesi come metodologia didattica che si innesta nel curricolo scolastico e diventa componente strutturale della formazione “al fine di incrementare le opportunità di lavoro e le capacità di orientamento degli studenti”.

Sono previste, nel corso dei 5 anni, numerose attività dei Percorsi PCTO finalizzate a consolidare le conoscenze acquisite a scuola, educare alla partecipazione sociale attiva e responsabile e condurre alla consapevolezza del ruolo professionale, attraverso il graduale avviamento ad esperienze dirette in situazioni di lavoro.

Nello specifico, il progetto attualmente attivo è denominato “Ambizioni di Eccellenza” e si declina in diverse forme: visite a strutture ricettive e della ristorazione del territorio regionale, seminari, concorsi, eventi, simulazione di impresa, stage presso aziende produttive del territorio di provenienza dell'allievo/a appartenenti alla filiera agro-alimentare e vitivinicola, aziende operanti nei servizi enogastronomici, nel marketing alberghiero e nei servizi dell'accoglienza turistica.

Per maggiori informazioni si veda documento allegato “Progetto Ambizioni di eccellenza 2020-2021” cliccando su questo link <https://www.fondazioneturistica.it/percorso-quinquennale/>

INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO CURRICOLARE - “EVENTI”

Durante l'anno, gli alunni partecipano ad eventi gestiti dalla Fondazione su richiesta, principalmente, dell'Amministrazione Regionale per celebrazioni istituzionali, inaugurazioni, competizioni sportive.

Gli eventi sono realizzati nell'ambito dell'attività curricolare, dei Percorsi PCTO o di attività facoltative e si possono svolgere presso le sedi della scuola o presso sedi esterne (Forte di Bard, Castello Gamba, Palazzo Regionale e altre sedi).

L'abbinamento classe/evento viene effettuato dalla Direzione di concerto con i Coordinatori (Area tecnico-professionale, Didattico-educativo, Percorsi PCTO) tenendo conto:

- della difficoltà dell'evento da realizzare
- del calendario settimanale delle lezioni
- analoghe opportunità per tutte le classi

Obiettivi formativi

- Consolidare quanto appreso a scuola lavorando in ambienti operativi reali
- Comunicare e collaborare positivamente con soggetti esperti esterni alla scuola
- Accogliere il giudizio di terzi rispetto al prodotto realizzato
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio

Competenze attese

- Applicare quanto appreso a scuola in ambienti operativi reali
- Instaurare relazioni positive, utilizzando forme di cortesia ed educazione
- Rilevare punti forti e punti critici rispetto al prodotto realizzato in relazione alla percezione di terzi
- Proporre un servizio coerente con le esigenze del committente ed il contesto sociale ed economico di riferimento

INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO CURRICOLARE - “CONCORSI”

Ogni anno, il Collegio Docenti propone alcuni concorsi prevalentemente in ambito tecnico-pratico.

Tali occasioni, oltre a testimoniare il livello delle competenze pratiche di settore acquisite dai partecipanti, consentono il confronto con le diverse realtà professionali giovanili.

OBIETTIVI FORMATIVI

- Effettuare un confronto tra il proprio livello di competenze pratiche di settore acquisite e quello di coetanei provenienti da contesti formativi differenti
- Gestire positivamente la comunicazione di fronte a persone non conosciute ed in contesti inediti
- Operare nel rispetto delle consegne
- Instaurare relazioni proficue

COMPETENZE ATTESE

- Valutare punti forti e punti deboli della propria preparazione professionale
- Comunicare efficacemente in situazioni di stress
- Comprendere le richieste e rispettare i tempi stabiliti
- Esprimersi con educazione ed assertività

INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO CURRICOLARE - “SCAMBI”

PROGETTO INTERREG V-A Italia-Svizzera

Progetto ID. 1534832 ACRONIMO S.T.A.G.E (CUP: F75E19000260006)

Il progetto di scambio Italia-Svizzera investe nel capitale umano del territorio con un percorso di internazionalizzazione degli studenti e rappresenta un’opportunità preziosa di immersione linguistica totale oltre che un importante esercizio di apertura culturale.

Il progetto offre un modello educativo e formativo con una forte rilevanza strategica per lo sviluppo, la promozione e la cooperazione del potenziale turistico nell’area transfrontaliera, a cui le studentesse e gli studenti possono accedere a scopo orientativo, per accrescere le opportunità di conoscenza del mondo del lavoro, per osservare nuove modalità di azione imprenditoriale e valutare l’offerta di alta formazione post diploma presente sul territorio partner.

Il progetto ha una durata totale di 24 mesi a partire dal 29 ottobre 2020 ed è dedicato per l’annualità 2020-2021 alle classi seconde, con uno scambio di 15 giorni in una scuola svizzera (*École Professionnelle Commerciale et Artisanale* di Sion), fissato nel mese di giugno 2021.

Quattro docenti sono coinvolti in una visita esplorativa sul territorio svizzero nei primi mesi del 2021 per definire gli ambiti formativi dello scambio.

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Il sistema nazionale di valutazione (SNV) costituisce una risorsa strategica per orientare le politiche scolastiche e formative verso la crescita culturale, economica e sociale del Paese e per favorire la piena attuazione dell'autonomia delle istituzioni scolastiche.

A partire dal mese di marzo sino alla fine di maggio sono fissate le rilevazioni annuali degli apprendimenti da parte di Invalsi nazionale e da parte dell'Assessorato all'istruzione, università, ricerca e politiche giovanili della regione Valle d'Aosta.

Ai fini della valutazione del percorso di apprendimento a norma dell'articolo 5, comma 1, lettera a), del D LGS 61/2017, ciascun consiglio di classe redige il P.F.I (Piano Formativo Individualizzato) e lo aggiorna durante l'intero percorso scolastico a partire dal bilancio personale che evidenzia saperi e competenze acquisite anche nel contesto non formale e informale e rileva potenzialità e carenze per riorientare la costruzione del progetto professionale. La partecipazione attiva dello studente è fondamentale per la costruzione del suo progetto formativo. (Si veda il documento allegato "PFI").

I docenti predispongono il progetto didattico volto a promuovere lo sviluppo umano, culturale, civile e professionale degli studenti sulla base delle finalità e degli obiettivi previsti dagli ordinamenti scolastici.

I criteri di valutazione comuni sono riportati nella tabella che segue relativamente ai voti presenti sul registro elettronico. I docenti utilizzano la modalità di valutazione per competenze attraverso rubriche per unità di apprendimento interdisciplinari elaborate a livello dipartimentale divise per assi, materie e annualità, oltre che individuali per unità di apprendimento di disciplina.

TABELLA DEI CRITERI DI VALUTAZIONE COMUNI

Per la valutazione finale dell'annualità di ogni singola disciplina si fa riferimento alla seguente griglia che descrive nel dettaglio gli indicatori delle competenze in base ai voti assegnati sul registro.

LIVELLO DI COMPETENZA	VOTO REGISTRO	DESCRITTORE
LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO	(1-3)	L'allievo dimostra di non aver acquisito un adeguato metodo, anche perché non ha raggiunto una seppur modesta padronanza degli elementi di competenza fondamentali; non è in grado di passare alla fase applicativa, si esprime in forma scorretta e compie frequenti e gravi errori.
	(4)	L'allievo ha una frammentaria acquisizione dei contenuti fondamentali e non è sempre in grado di procedere alle applicazioni; ha difficoltà di correlazione, presenta inesattezze frequenti e/o si esprime in forma impropria e spesso scorretta.
	(5)	L'allievo non ha acquisito gli elementi necessari a garantire la competenza minima e a trattare con la necessaria compiutezza le tematiche.
LIVELLO BASE lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze essenziali, applicare regole e procedure fondamentali.	(6)	L'allievo ha acquisito i principali elementi (argomenti e competenze) pur con qualche inesattezza; è insicuro nelle applicazioni e commette qualche isolato errore.
LIVELLO INTERMEDIO lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di sapere utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.	(7)	L'allievo è in possesso delle conoscenze fondamentali ed è in grado di servirsene correttamente; tratta gli argomenti in modo coerente ed ordinato, tendendo però talvolta ad una semplificazione delle questioni o/e delle applicazioni.
	(8)	L'allievo dimostra di possedere conoscenze approfondite; si esprime con sicurezza, coerenza, proprietà, sapendo gestire, anche in modo originale, il proprio bagaglio culturale e sapendolo applicare in modo adeguato.
LIVELLO AVANZATO lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.	(9-10)	L'allievo è in grado di prodursi in lavori conclusi; sa organizzare il discorso con competenza, arricchendolo di valide riflessioni basate su esatti riferimenti culturali ed espone con proprietà e correttezza di linguaggio; sa essere personale ed autonomo nelle scelte e nelle articolazioni degli argomenti ed applica in modo pienamente adeguato le conoscenze.

CRITERI PER L'AMMISSIONE/NON AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA

I Consigli di Classe, 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 competenze acquisite e monitorate nel P.F.I. per assi culturali
- Interesse e partecipazione all'attività didattica in termini di responsabilità
- Evidenti difficoltà nel raggiungimento delle competenze: disinteresse e scarsa autonomia
- Possibilità di ulteriore reindirizzamento e motivazione ai fini del proficuo accesso alla classe successiva

RICONOSCIMENTO CREDITI FORMATIVI (D.M. 49/2000)

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

- 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, corsi della durata di almeno tre mesi, corsi proposti dall'Istituzione scolastica con esito positivo e frequenza regolare
- Stages facoltativi proposti dall'Istituzione e/o per merito
- 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

Monte ore annuale

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

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
- Attività agonistica e sportiva organizzata da federazioni riconosciute dal C.O.N.I.

Documenti di valutazione

- Alla fine del primo quadrimestre e del secondo quadrimestre le pagelle vengono comunicate on line.
- 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:

- Rispetto del regolamento scolastico
- Rispetto della divisa
- Rispetto del comportamento
- Frequenza regolare alle lezioni;
- Puntualità e rispetto degli orari e delle consegne
- Partecipazione attiva alle attività didattiche e di PCTO (concorsi scolastici obbligatori, eventi extracurricolari)

Tale voto sarà attribuito sulla base della seguente **tabella**

VOTO	DESCRIZIONE
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 sarà abbassato di una unità per ciascuna delle seguenti motivazioni:

- se le assenze in un anno superano i tre quarti dell'orario annuale (25%). Sono esclusi dal conteggio i giorni di malattia e di ricovero ospedaliero debitamente certificati
- se si utilizzano a scuola sostanze alcoliche, stupefacenti
- utilizzo improprio del cellulare
- se la divisa è deliberatamente trascurata: mancato rispetto dell'immagine generale e della cura della persona (barba, capelli e igiene), mancato rispetto del dress code scolastico (indossare piercing e orecchini vistosi), incuria della divisa (abiti strappati o lisi, calzature consumate).

In presenza di due richiami e una nota si attivano misure sanzionatorie quali il divieto della libera uscita nella breve pausa dopo il pranzo o ore aggiuntive fuori orario dedicate a servizi per la scuola.

Gli alunni e le alunne con una condotta esemplare (9-10) saranno individuati per partecipare ad eventi e viaggi culturali extracurricolari, a stages e concorsi professionalizzanti in Italia e all'estero proposti dalla scuola.

CRITERI PER L'AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO

(D.LGS 62/2017 _Nuovo Esame di Stato; D.M 769/2018_Regolamento prima e seconda prova; O.M 205_11 marzo 2019)

È ammessa/o all'esame di Stato la studentessa o lo studente in possesso dei seguenti requisiti:

- frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato (fatte salve le deroghe per casi eccezionali deliberate dal Consiglio di Classe)
- partecipazione, durante l'ultimo anno di corso, alle prove predisposte dall' INVALSI
- svolgimento dell'attività di PCTO
- votazione non inferiore ai sei decimi in ciascuna disciplina e un voto di comportamento non inferiore a sei decimi. Nel caso di votazione inferiore a sei decimi in una disciplina il Consiglio di Classe può deliberare, con adeguata motivazione, l'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo. Nel caso di ammissione con una insufficienza, la stessa comunque viene riportata agli atti e concorre alla determinazione della media dei voti.

ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Nello scrutinio finale di ciascuno degli ultimi tre anni della scuola secondaria di secondo grado, agli studenti viene attribuito un apposito punteggio denominato 'credito scolastico'. Il credito scolastico è dato dalla media dei voti finali ottenuti nelle singole discipline e nel comportamento, tenendo conto anche di altri fattori come la frequenza scolastica ed altre attività formative.

TABELLA A _ all. D. LGS 62/2018

In sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui *dodici* per il terzo anno, *tredici* per il quarto anno e *quindici* per il quinto anno.

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
M < 6	-	-	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

DOCUMENTI STRATEGICI

R.A.V. (RAPPORTO DI AUTOVALUTAZIONE)

Il Rapporto di autovalutazione è lo strumento che sintetizza il lavoro di una Commissione nominata nell'ambito del Collegio docenti per quanto riguarda la validità o meno di tutte le strategie messe in atto dall'istituto.

Il rapporto fornisce, quindi, una rappresentazione della scuola attraverso un'analisi del suo funzionamento e costituisce la base per individuare eventuali priorità di sviluppo verso cui orientare il Piano di miglioramento.

PIANO DI MIGLIORAMENTO

Il Piano di miglioramento è parte integrante del P.T.O.F. e definisce le strategie e i processi che la scuola decide di mettere in atto per raggiungere i traguardi prioritari al fine di garantire il miglioramento continuo dell'Offerta Formativa in un'ottica innovativa.

Il piano di miglioramento deve essere rivisto all'avvio di ogni anno scolastico dopo la valutazione degli obiettivi raggiunti, avvalendosi degli indicatori di risultato fissati in fase di pianificazione.

P.A.I. PIANO ANNUALE INCLUSIONE

Al termine di ogni anno scolastico, il Collegio docenti elabora un documento (P.A.I.) che "fotografa" lo stato dei bisogni educativi /formativi della scuola nell'ambito dei B.E.S. e le azioni che si intendono attivare, all'avvio del nuovo anno scolastico, per fornire risposte adeguate.

Ha lo scopo di:

- garantire l'unitarietà dell'approccio educativo e didattico
- assicurare la continuità dell'azione educativa e didattica anche in caso di variazione dei docenti
- consentire una riflessione collegiale sulle modalità educative e sui metodi di insegnamento adottati.

PROIEZIONE CLASSI NEL TRIENNIO 2019/2022

ANNO SCOLASTICO 2019/2020		
CLASSE	SEZIONI	TOTALE ALLIEVI
1 ^a	2	50
2 ^a	2	50
3 ^a	2	50
4 ^a	2	55
5 ^a	3	61
TOTALE SEZIONI 11		266

ANNO SCOLASTICO 2020/2021		
CLASSE	SEZIONI	TOTALE ALLIEVI
1 ^a	2	40
2 ^a	2	43
3 ^a	2	47
4 ^a	2	41
5 ^a	2	48
TOTALE SEZIONI 10		219

ANNO SCOLASTICO 2021/2022		
CLASSE	SEZIONI	TOTALE ALLIEVI
1 ^a	2	50
2 ^a	2	50
3 ^a	2	50
4 ^a	2	50
5 ^a	2	50
TOTALE SEZIONI 10		250

L'ORGANIZZAZIONE

PIANO DI FORMAZIONE PERSONALE DOCENTE

L'École Hôtelière de la Vallée d'Aoste si propone di attuare un piano strategico di formazione e di auto-formazione tenendo conto dell'interesse personale emerso dai questionari sottoposti ai docenti. Il sondaggio proposto si articola su 20 temi di approfondimento e 8 metodologie didattiche tra cui poter scegliere, garantendo a tutti gli intervistati la possibilità di esprimere ulteriori preferenze personali, sia in termini di argomenti da sviluppare sia in termini di metodologie didattiche da utilizzare.

Si riportano in evidenza le preferenze emerse dall'indagine:

Attività formativa	Personale coinvolto	Priorità strategica
Didattica innovativa (72%)	Personale docente	Consolidare l'uso di strumenti digitali e di elementi di didattica innovativa
Inglese (69%)	Livello medio: 14 docenti (60%)	Consolidare la conoscenza in lingua Livello avanzato: 10 docenti (40%)
	Livello avanzato: 10 docenti (40%)	Potenziare la conoscenza in lingua
Competenze informatiche (61%)	Personale docente	Consolidare l'utilizzo del pacchetto office e conoscenza di software di gestione vari (registro elettronico, segreteria digitale)
Didattica CLIL (61%)	Personale docente	Supporto e affiancamento nella realizzazione delle attività
Corresponsabilità del docente di classe nella realizzazione dei PEI (50%)	Personale docente	Consolidare aspetti di affiancamento supporto e inclusione
Corsi mirati di aggiornamento sulle tendenze evolutive della gastronomia e della sala-bar e stage di eccellenza (90%)	Personale docente istruttori tecnico pratici	Incrementare la conoscenza del settore turistico ricettivo
Sicurezza nei luoghi di lavoro	Personale docente e non docente Alunni in Percorsi PCTO	Promuovere la consapevolezza della sicurezza sul lavoro
Sicurezza alimentare	Personale docente e non docente Alunni in Percorsi PCTO	Promuovere la consapevolezza della qualità igienica dei cibi preparati a scuola e nella professione
Primo Soccorso	Personale docente e non docente Alunni in Percorsi PCTO	Promuovere azioni di primo intervento in caso di incidente

IL CONVITTO

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.

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 attività:

- 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 scienze motorie, l'avviamento allo sport viene attuato con la partecipazione ai Giochi sportivi studenteschi. Inoltre, viene proposta la frequenza della piscina comunale di Saint-Vincent.

L'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 dei seguenti criteri:

- distanza dal comune di residenza;
(in caso di mancanza di posti disponibili verranno prioritariamente esclusi gli alunni che abitano a Châtillon, Saint Vincent e in quei comuni della Valle centrale serviti dalla tratta ferroviaria Pont-Saint-Martin/Aosta)
- età, con priorità per i convittori più giovani;
- comportamento positivo a scuola e in collegio per gli alunni che sono già stati ospiti dell'istituto e del convitto;
- regolarità nella frequenza a scuola e, se già convittore, presenza di permessi permanenti.