



Piano Triennale Offerta Formativa

FONDAZIONE per la formazione
professionale **TURISTICA**



Percorso quinquennale di Istruzione Professionale ✦ IP

INDICE SEZIONI PTOF

LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO.....	2
1.1 Analisi del contesto e dei bisogni del territorio	2
1.2 Caratteristiche principali della scuola	3
1.3 Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali	7
1.4 Risorse professionali	9
LE SCELTE STRATEGICHE	10
2.1 Priorità desunte dal RAV	10
2.2 Obiettivi formativi prioritari (art. 1 comma 7, L. 107/15)	12
2.3 Piano di miglioramento	15
2.4 Principali elementi di innovazione	15
L'OFFERTA FORMATIVA	21
3.1 Traguardi attesi in uscita	22
3.2 Insegnamenti e quadri orario	24
3.3 Curricolo di Istituto	39
3.4 Formazione Scuola-Lavoro (ex PCTO - Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento)	39
3.5 Iniziative di ampliamento curricolare	42
3.6 Attività previste in relazione al Piano Nazionale Scuola Digitale (PNSD)	47
3.7 Valutazione degli apprendimenti	49
CRITERI DI VALUTAZIONE COMUNI - GRIGLIA DI VALUTAZIONE.....	55
3.8 Azioni della scuola per l'inclusione scolastica	63
ORGANIZZAZIONE	64
4.1 Modello organizzativo	64
4.2 Criteri di assegnazione dei docenti alle classi	65
4.3 Organizzazione uffici e modalità di rapporto con l'utenza	67
4.4 Reti e convenzioni attivate	69
4.5 Piano di formazione del personale docente	69
4.6 Piano di formazione del personale ATA	69
CONVITTO	70
5.1 Personale educativo	70
5.2 L'ammissione al convitto	71

	Data
REVISIONE 1	31.03.2025
REVISIONE 2	09.01.2026

*Il presente **Piano Triennale dell'Offerta Formativa** è predisposto ai sensi della legge regionale n.8, 3 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.*

Il P.T.O.F. Ha ricevuto il parere favorevole del Collegio dei docenti durante la seduta del **14 febbraio 2025**, è stato aggiornato dal Collegio Docenti in data **9 gennaio 2026** e ha ricevuto l'approvazione del Consiglio d'Istituto nella seduta del **6 maggio 2026**.

Periodo di riferimento:

2025-2028

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.

I seguenti documenti sono allegati al PTOF e ne approfondiscono alcune sezioni

- Modello PFI
- Patto di Corresponsabilità Educativa
- Attività di Orientamento
- Didattica Digitale Integrata
- Piano di inclusione
- Protocollo di intervento per il bullismo e cyberbullismo
- Curricolo di Istituto

Il P.T.O.F. e i suoi allegati sono pubblicati sul sito www.fondazioneturistica.it

LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

1.1 Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

Nel 1991, con Legge Regionale n° 20 del 28 giugno, al fine di favorire lo sviluppo del settore turistico in Valle d'Aosta e per soddisfare le numerose richieste del settore alberghiero, viene istituita la *Fondazione per la formazione professionale turistica*, di cui La Scuola Alberghiera/ *Ecole Hôtelière Regionale* è parte integrante.

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 Legge Regionale n° 4 del 18 gennaio, 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 e fonda l'Istituto Professionale Regionale Alberghiero (I.P.R.A.).

ENTE GESTORE	Fondazione per la formazione professionale turistica, siglata <i>École Hôtelière de la Vallée d'Aoste</i>
ORDINE SCUOLA	Paritaria – Secondaria di secondo grado
TIPOLOGIA	Istituto professionale
CODICE	AORR02000A
INDIRIZZO SEDE LEGALE	Strada Italo Mus n. 14 – Châtillon (AO)
TELEFONO	0166/61449
EMAIL	economia@fondazioneturistica.it
PEC	fondazioneturistica@legalmail.it
SITO	www.fondazioneturistica.it
INDIRIZZO DI STUDI	Tecnico dei servizi di enogastronomia
NUMERO CLASSI	11
NUMERO ALUNNI	220

1.2 Caratteristiche principali della scuola

L'Istituto Professionale Regionale Alberghiero (I.P.R.A.) è una scuola che permette agli studenti e alle studentesse di apprendere e sviluppare abilità tecniche, economiche e normative nei settori dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, preparandoli anche a immaginare, progettare, programmare e realizzare eventi utili a valorizzare il settore turistico. Gli studenti possono scegliere, come da linee guida MIM, due tra le articolazioni dell'indirizzo di studio enogastronomico e specializzarsi in:

- **Enogastronomia**, il Diplomato sarà in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.
- **Servizi di sala e di vendita**, il Diplomato sarà in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici locali.

L'I.P.R.A. è una scuola paritaria che prevede il pagamento di una retta annuale a carico delle famiglie che possono optare per un regime semiconvittuale o convittuale, quest'ultimo vincolato alla disponibilità dei posti.

L'area di Istruzione Professionale (IP) costituisce un importante asse su cui si articolano le attività della Fondazione Turistica, i cui organi di gestione vengono di seguito riportati.

Consiglio di Amministrazione

Il Consiglio di Amministrazione, organo di indirizzo e programmazione, è composto dall'Assessore regionale competente in materia di turismo e da quattro altri membri, nominati con deliberazione della Giunta regionale. Il Consiglio di Amministrazione nomina il Presidente della Fondazione tra questi membri e le sue competenze sono disciplinate dall'art. 12 dello Statuto della Fondazione Turistica.

Presidente del Consiglio di Amministrazione

Il Presidente coordina l'attività della Fondazione Turistica, presiede il Consiglio di Amministrazione e ne convoca le riunioni, stabilendo l'ordine del giorno delle sedute.

Revisore Unico

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

Consiglio di Istituto

Il Consiglio di Istituto è composto dal presidente del Consiglio di Amministrazione, dal Coordinatore Didattico Educativo, dal Direttore generale (membri di diritto) e da due docenti, due genitori, due studenti, un rappresentante del personale non docente, un rappresentante degli educatori (membri eletti). I docenti, non docenti e genitori restano in carica tre anni; gli studenti sono rieletti ogni anno. Il Consiglio adotta gli indirizzi generali del PTOF, delibera il calendario e il programma annuale, delibera in merito ad attività extra ed interscolastiche e in merito al regolamento di istituto. Il Consiglio è presieduto dal Presidente del CDA e, in sua assenza, dal Membro più anziano.

Direttore Generale

Ai sensi dell'art. 12 dello Statuto della Fondazione Turistica, l'incarico di Direttore generale è conferito dal Consiglio di Amministrazione, che nella stessa deliberazione definisce lo stato giuridico ed il trattamento economico. La durata dell'incarico è definita dal Consiglio di Amministrazione e può essere rinnovata.

Al Direttore generale è attribuita l'organizzazione complessiva, con la gestione dei servizi, delle risorse strumentali e del personale tecnico – amministrativo.

Coordinatore delle attività educative e didattiche

Si occupa di garantire il perseguimento delle finalità didattico-educative con riferimento all'area culturale e progettuale. Coordina la revisione del PTOF; gestisce rapporti con le famiglie e gli studenti in relazione ad interventi di ordine didattico, educativo, organizzativo e disciplinare; gestisce rapporti con il personale dal punto di vista didattico, al fine di ottimizzare il funzionamento della struttura, con suggerimenti e proposte per un miglioramento e uno sviluppo nell'ambito didattico ed educativo.

Si avvale della collaborazione del vicario e di figure da lui delegate per coordinare gli ambiti individuati dal collegio docenti funzionali alla realizzazione del piano dell'offerta formativa.

Collaboratore del Coordinatore didattico-educativo

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

Collegio docenti

È costituito da tutti i docenti in servizio e dal Coordinatore Didattico Educativo che lo presiede.

Oltre alle funzioni di programmazione didattica ed educativa, progetta l'offerta formativa, tenute presenti le esigenze del contesto culturale, sociale ed economico della realtà locale; nell'ambito dell'autonomia dell'istituzione scolastica, delibera e valuta la sperimentazione e l'attuazione di forme di flessibilità organizzativa e didattica, di compensazione tra discipline e attività, di adattamenti del calendario e dell'orario. Fornisce indicazioni e parametri per la valutazione delle

attività, per l'attribuzione del credito scolastico e formativo; promuove la ricerca e l'adozione delle metodologie didattiche innovative, la formazione e l'aggiornamento dei docenti. Definisce le finalità dei viaggi di istruzione in coerenza con il PTOF.

Dipartimenti disciplinari e interclassi

Hanno il compito di predisporre la programmazione didattica delle diverse discipline, di modulare le conoscenze-abilità-competenze del curricolo 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

Costituito dai docenti, da due rappresentanti dei genitori e due rappresentanti degli studenti, presieduto dal Coordinatore Didattico Educativo o da un suo delegato, collega e rende operativi gli indirizzi didattici e formativi che derivano dal Collegio dei docenti, dalla Dirigenza e dai Dipartimenti in funzione del più efficace apprendimento degli studenti. Redige la programmazione dell'azione formativa, definendone gli scopi, concorda i criteri di verifica e di valutazione didattica e formativa in rapporto al particolare profilo della classe, definisce il piano di partecipazione a progetti e attività complementari ed integrative, in particolare di recupero e di inserimento degli studenti provenienti da altre scuole, valuta le proposte di adozione dei libri di testo. Adotta le iniziative specifiche per l'inclusione degli studenti con Bisogni Educativi Speciali

Comitato "Area tecnico-professionale"

Il Gruppo è presieduto dal Direttore. È composto dal personale docente e non docente operante per l'erogazione quotidiana dei servizi di ristorazione, formula proposte 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 e si riuniscono su convocazione del Coordinatore didattico-educativo.

Al loro interno nominano un referente che si occupa della stesura del verbale di ogni seduta.

I componenti sono designati ogni anno dal Collegio Docenti.

Docenti con incarichi aggiuntivi

Per la realizzazione delle finalità istituzionali della scuola, la risorsa fondamentale è costituita dal patrimonio professionale dei docenti, da valorizzare per la realizzazione e la gestione del piano dell'offerta formativa dell'istituto e per la realizzazione di progetti formativi d'intesa con enti ed istituzioni esterni alla scuola. Le aree di azione di tali docenti sono individuate dal Collegio dei Docenti in coerenza con le priorità evidenziate nel RAV, dal Piano di miglioramento e dal Piano dell'Offerta Formativa. I docenti incaricati sono designati con delibera del Collegio dei docenti in base alle loro competenze ed esperienze professionali.

Il Collegio degli Educatori

Il Collegio degli Educatori, presieduto dal Coordinatore Didattico Educativo, si pone l'obiettivo della formazione e dell'educazione degli studenti, attraverso l'organizzazione e la consulenza dell'attività di studio, nonché la promozione e la realizzazione delle iniziative del tempo libero a carattere culturale, sportivo, ludico-ricreativo, musicale e tecnico-manuale.

Organizzazione e composizione:

L'equipe educativa ricopre i seguenti ruoli operativi:

- **Supervisore**

Il supervisore, assunto con apposito bando di concorso, coordina il lavoro degli educatori e sovrintende alle attività convittuali, di concerto con il Coordinatore didattico-educativo.

- **Educatori**

Gli educatori sono i referenti di tutti gli studenti iscritti al convitto. La loro funzione è quella di favorirne l'accoglienza, l'inserimento e l'integrazione, sia rispetto al gruppo di appartenenza sia rispetto alla comunità collegiale. Ricoprono il delicato compito di accompagnare gli studenti nel loro percorso di crescita e di sostenerli nella realizzazione di un progetto educativo. A tal fine il personale educativo collabora con la scuola e coinvolge attivamente le famiglie degli studenti curando la comunicazione attraverso colloqui individuali, telefonici o in videoconferenza, con riunioni periodiche.

1.3 Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali

Ricognizione risorse strutturali

LABORATORI	
<i>Sede Italo Mus</i>	<i>Sede rue de la Gare</i>
1 Sala ristorante	1 Sala ristorante
1 Office	1 Office
1 Locale lava pentole	3 Locali lava pentole
1 Cucina centrale	1 Cucina centrale
1 Pasticceria e Gelateria	1 Pasticceria e Gelateria
1 Preparazione piatti freddi	1 Preparazione piatti freddi
1 Hall	1 Hall
1 Bar	1 Bar
1 Infermeria	1 Infermeria
42 Camere	
	1 Laboratorio preparazione pesce
	1 Laboratorio preparazione carni
	1 Laboratorio preparazione verdure
	1 Cucina didattica (21 postazioni)
	1 Aula degustazione
1 Stireria	1 Stireria
1 Lavanderia	1 Lavanderia
5 Uffici	5 Uffici
1 Sala insegnanti	1 Sala Insegnanti

AULE	
Sede Italo Mus	Sede Rue de la Gare
6 Aule	11 Aule
1 Aula LIM	1 Aula informatica
	1 Aula di scienze

Ricognizione attrezzature

ATTREZZATURE MULTIMEDIALI	
Sede Italo Mus	Sede rue de la Gare
5 Videoproiettori di luminosità 3500 ansi lumen con casse incorporate per audio 10 Watt tipo Panasonic LW373 WXGA (nelle varie aule)	9 Videoproiettori di luminosità 3500 ansi lumen con casse incorporate per audio 10 Watt tipo Panasonic LW373 WXGA (nelle varie aule)
5 Pc portatili DELL Vostro 15 3000 series AMD A8-7410 Win 10	8 Pc portatili DELL Vostro 15 3000 series AMD A8-7410 Win 10
5 Casse portatili usb TRUST mod. 20179	1 LIM aula tic dotata di proiettore Panasonic WXGA 3000 ansi lumen
1 Kit grandangolare videocamera + microfono VC520Pro	10 Casse portatili usb TRUST mod. 20179
1 LIM Aula Magna composto da proiettore BENQ MW855UST ad ottica corta, casse acustiche 50W e Workstation SI Computer Active work intel core i5 8Mb ram Win10	9 Proiettore portatile EPSON H435B 3000 ansi lumen
1 Sistema multimediale in sala ristorante composto da proiettore panasonic PT-VZ585N da 5000 ansi lumen, notebook HP 250G7, casse acustiche da 100W	8 Maxischermo al plasma (aula degustazione)
20 Notebook Dell Vostro 3501 intel core i5 8Mb ram Win10	1 Repliche video TFT 28" (aula degustazione)
14 Notebook Acer Extensa 15 intel core i5 8Mbram Win10	1 LIM aula Ex Dora composto da proiettore BENQ MW855UST ad ottica corta, casse acustiche 50W e Pc portatile DELL Vostro15 3000 series AMD A8-7410 Win 10

16 Notebook Asus Expertbook B1	2 Videoproiettore Vivitek mod. DH278
	26 Notebook HP 250 G7

ATTREZZATURE MULTIMEDIALI	
Sede Italo Mus	Sede rue de la Gare
5 Webcam 640x480 SANBERG	9 Kit grandangolare videocamera + microfono VC520Pro
3 Archetto SANBERG	8 Notebook Dell Vostro 3501 intel core i5 8Mb ram
4 Cavalletto da tavolo SANBERG	1 Webcam 640x480 SANBERG
1 Casse 10W SANBERG	1 Archetto SANBERG
1 Microfono ambientale SANBERG	4 Cavalletto da tavolo SANBERG
1 Smart TV Samsung BU857055TV	3 Casse 10W SANBERG
1 Videoproiettore Vivitek mod. DH278	1 Microfono ambientale SANBERG
1 Cassa amplificata 300W con treppiede	1 Smart TV Samsung BU857055TV
1 Telecomando per slides Logitech R400	1 Telecomando per slides Logitech R400

1.4 Risorse professionali

PERSONALE NON DOCENTE N° 52

DOCENTI N° 40

42 % a tempo indeterminato, in possesso di abilitazione, e 58 % a tempo determinato.

A partire dall'anno scolastico 2025-2026 è notevolmente aumentata la presenza dei docenti a tempo indeterminato (dal 14% al 42%) che potranno garantire maggiormente la continuità didattica e incidere sulle attività di programmazione e di progettazione a medio e lungo termine.

LE SCELTE STRATEGICHE

2.1 Priorità desunte dal RAV

PREMESSA

L'École Hôtelière de la Vallée d'Aoste pone l'attenzione alla centralità dello studente, futuro cittadino del mondo, per favorire un apprendimento attivo, critico ed efficace; ciò nella consapevolezza che la conoscenza può produrre cambiamenti significativi nel sistema dei valori e che la scuola contribuisce a questo processo, stimolando e favorendo la diffusione del saper fare e del saper essere, nonché la promozione di competenze per la vita.

La *Mission* della scuola mira quindi a **"Promuovere lo sviluppo di saperi, abilità e competenze generali e nel settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità turistico alberghiera, per favorire negli studenti e futuri cittadini europei una formazione culturale e professionale solida e flessibile che faciliti l'inserimento nel contesto sociale globalizzato e nel mondo del lavoro"**.

La *Vision* della scuola si fonda con la sua Mission e pone al centro l'apertura verso il territorio, con il pieno coinvolgimento delle istituzioni e delle realtà locali. La scuola diventa un punto di riferimento educativo, culturale e formativo, che coinvolge nella propria proposta educativa le famiglie, le associazioni, gli enti locali, per realizzare una realtà accogliente ed inclusiva nell'ottica della diversità.

IL RAV

A partire dall' a.s. 2015-2016, il RAV (Rapporto di Autovalutazione della scuola) è pubblicato su Webécole, piattaformaUSR, e su *Scuola in Chiaro*, piattaforma ministeriale nazionale, a partire dal a.s. 2019-20. Il RAV è redatto da un apposito Nucleo di Autovalutazione (NAV), costituito da docenti individuati in seno al Collegio. Il RAV presenta il lavoro di analisi e di riflessione sul funzionamento e sull'offerta formativa dell'Istituzione scolastica. L'obiettivo dell'autovalutazione è quello di aiutare la scuola a individuare e analizzare i punti di forza e di debolezza a partire dai quali poter progettare e realizzare azioni di miglioramento.

Appositi descrittori permettono di avere una visione globale del contesto in cui opera l'Istituzione scolastica, delle risorse su cui essa può contare, i processi relativi alla progettazione didattica e alle pratiche gestionali e organizzative realizzate dallo staff direzionale. Attraverso l'analisi incrociata degli esiti annuali degli alunni, degli esiti dell'Esame di Stato, di quelli delle prove standardizzate INVALSI e delle prove regionali in lingua francese e inglese, sono individuati le priorità e i traguardi che l'Istituzione si pone di raggiungere nel triennio di validità del PTOF, di cui il RAV è parte integrante.

INDIVIDUAZIONE DELLE PRIORITÀ

Il Nucleo di Autovalutazione individua le seguenti priorità e traguardi per il triennio di validità del Piano.

▪ **Risultati scolastici**

Priorità

Migliorare i risultati scolastici.

Traquardi

1. *Ridurre la percentuale di studenti con sospensione di giudizio del 10% nel triennio*
2. *Ottenere votazioni pari a 100 e Lode nell'esame finale a partire dall'a.s. 2025-26.*

▪ **Risultati nelle prove standardizzate nazionali**

Priorità

Migliorare i risultati delle prove INVALSI rispetto agli esiti delle scuole professionali nazionali.

Traquardo

Ottenere risultati simili a quelli degli istituti professionali area Nord-Ovest per le prove di italiano delle classi V.

▪ **Competenze chiave europee**

Priorità

Migliorare il livello di padronanza delle competenze: sociale, civica, personale e di espressione culturale e di imparare ad imparare.

Traquardo

Adesione a progetti regionali di sviluppo delle capacità civiche e imprenditoriali a partire dal a.s. 2025-26 (C.A.S.P.I.T.A./ progetto sul turismo inclusivo).

▪ **Risultati a distanza**

Priorità

Aumentare la percentuale di popolazione scolastica che sceglie studi di alta formazione professionale e/o universitari.

Traquardo

Aumentare le attività di orientamento in uscita con stage personalizzati per studenti presso centri di alta formazione culinaria facoltativi a partire dal IV anno dal a.s. 2025-26.

▪ **Esiti in termini di Benessere a scuola**

Priorità

Continuare a costruire un contesto socio educativo di progressivo benessere per favorire l'apprendimento e la crescita.

Traquardo

Classi di 16 alunni a partire dal a.s. 2026-27.

2.2 Obiettivi formativi prioritari (art. 1 comma 7, L. 107/15)

ASPETTI GENERALI

Scelte strategiche

La scuola intende offrire il proprio contributo alla crescita degli studenti, allo sviluppo delle loro potenzialità, fornendo gli strumenti culturali e professionali che li sostengano e permettano loro di operare positivamente nella trasformazione della società. L'elemento cardine del processo educativo deve essere quello dell'inclusione; la scuola è l'istituzione che offre a tutti la possibilità di crescere, dal punto di vista affettivo, culturale e sociale; deve formare il cittadino di domani, donne e uomini che agiscano avendo come punti di orientamento della loro esistenza i principi di responsabilità, impegno, solidarietà ed accoglienza. L'inclusività trova attuazione mediante la personalizzazione degli apprendimenti, la realizzazione di percorsi formativi capaci di incontrare i bisogni fondamentali e le inclinazioni personali di ciascun studente. La scuola si propone di adottare nuovi stili di insegnamento e valutazione, rinunciando al modello trasmissivo a favore di una didattica laboratoriale, impegnandosi a favorire il successo scolastico di tutti gli studenti.

A tal fine si propone di

- potenziare le materie di base;
consolidare e/o attivare progetti relativi agli allievi con BES (interventi mirati per studenti con difficoltà di apprendimento, percorsi di insegnamento dell'italiano L2 per studenti stranieri);
- nel rispetto della libertà di insegnamento del docente, adottare nella didattica quotidiana modalità di lavoro inclusive;
- implementare attività e laboratori volti alla valorizzazione delle eccellenze;
- intervenire in modo sistematico contro la dispersione scolastica per prevenire ed arginare eventuali disagi scolastici e difficoltà di apprendimento;
- garantire il benessere psicologico e fisico mediante l'utilizzo di metodologie di didattica attiva;
- far acquisire sane abitudini di vita ed educare ai valori della legalità.

Poiché la scuola oggi è il luogo privilegiato in cui sperimentare il cambiamento con lo scopo di “star bene” e “far star bene”, essa si propone di

- realizzare un clima educativo attento alle esigenze psico - affettivo- relazionali degli alunni;
- costruire un’esperienza scolastica serena fondata sull'accoglienza e la collaborazione;
- offrire costante attenzione e ascolto alle esigenze degli studenti;
- collaborare con le diverse realtà operanti sul territorio, per favorire la maturazione e la crescita consapevole degli studenti
- realizzare attività extra - curricolari.

Garantire l’attenzione ai bisogni e alle richieste del territorio; incrementare il rapporto con la realtà produttiva in vista dell’inserimento nel mondo del lavoro (aumentare il numero dei diplomati occupati); attivare iniziative che diano maggiore qualità alla professionalizzazione

A tal fine si ritiene necessario:

- ipotizzare interazioni tra scuola, società ed impresa, intese come spazi formativi permanenti;
- promuovere spirito di iniziativa ed imprenditorialità;
- incrementare la partecipazione a stage e Formazione Scuola-Lavoro;
- promuovere la partecipazione a viaggi d’istruzione, visite aziendali, manifestazioni e concorsi regionali e nazionali
- consentire l’acquisizione di conoscenze informatiche sull'uso di software applicativi per svolgere attività connesse alle rilevazioni statistiche aziendali e di marketing.

Intensificare le azioni di orientamento degli studenti assicurando la continuità tra il primo ed il secondo ciclo di istruzione

A tal fine si ritiene necessario:

- valorizzare la dimensione orientativa delle discipline;
- realizzare percorsi di orientamento per la comprensione di sé e delle proprie inclinazioni per effettuare scelte consapevoli negli studi e nel mondo del lavoro;
- garantire un percorso di continuità tra gradi scolastici.

Nell’azione didattico-educativa, la scuola si relaziona con tutti i soggetti protagonisti del processo di crescita

- lo studente, inteso come persona, non soltanto destinatario di un servizio scolastico ma protagonista del proprio progetto formativo e di vita, diviene capace di realizzare consapevolmente sé stesso, nel rispetto di attitudini, desideri, scelte, competenze;
- la famiglia, responsabile del suo ruolo attivo nel rapporto con la scuola, consapevole del ruolo della scuola, condivide il Patto Educativo finalizzato al benessere e alla crescita formativa e umana del proprio figlio;
- i docenti, responsabili del processo di apprendimento continuo, graduale e flessibile, orientato alla centralità degli allievi, di cui curano le relazioni e la crescita globale, oltre che le conoscenze/abilità/ competenze;
- il territorio, quale contesto di appartenenza ricco di risorse e di vincoli, è oggetto di interazione e di interscambio continuo, attivo e funzionale con l’istituzione scolastica. Esso è il necessario punto di riferimento per arricchire e integrare le proposte didattiche e le attività rivolte all'ampliamento dell’offerta formativa dell’Istituto.

La scuola mira a potenziare l'attuale sistema formativo, aprendolo sempre più verso il territorio, l'impresa, gli enti di ricerca e le istituzioni locali. Tali rapporti, infatti, costituiscono la condizione per realizzare il rispetto della persona, per favorire il progetto di vita di ogni studente secondo le capacità, attitudini e competenze di ciascuno, per dare nuovo valore alla sinergia tra scuola e mondo esterno. Per realizzare la Vision scolastica si tiene conto degli obiettivi formativi di seguito elencati secondo la priorità attribuita.

OBIETTIVI FORMATIVI INDIVIDUATI DALLA SCUOLA

1. Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano, francese, inglese insieme ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content Language Integrate Learning, in lezioni delle discipline non linguistiche.
2. Potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche.
3. Sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità.
4. Sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali.
5. Promozione di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica.
6. Sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media, nonché alla produzione di contenuti professionali e a legami con il mondo del lavoro.
7. Potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio.
8. Prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali, attraverso percorsi individualizzati e personalizzati con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore, in applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni, emanate dal MIUR il 18 dicembre 2014.
9. Valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese.

10. Apertura pomeridiana delle scuole e riduzione del numero di alunni e di studenti per classe o per articolazioni di gruppi di classi, anche con potenziamento del tempo scolastico o rimodulazione del monte orario, rispetto a quanto indicato dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n. 89.
11. Valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli studenti.
12. Individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli studenti.
13. Miglioramento del sistema di orientamento.

2.3 Piano di miglioramento

MIGLIORARE I RISULTATI SCOLASTICI MEDIANTE UNA DIDATTICA BASATA PRINCIPALMENTE SULLE COMPETENZE

Descrizione Percorso

Le riflessioni della scuola hanno portato alla conclusione che il miglioramento degli esiti degli studenti si attua attraverso la condivisione di processi e buone pratiche professionali tra docenti della comunità scolastica:

- accostarsi operativamente alla prospettiva della valutazione per competenze e della valutazione autentica;
- rielaborare le proprie pratiche valutative in rapporto ad alcuni snodi chiave;
- progettare, in seno ai consigli di classe, interclasse e dipartimenti le attività inerenti le UdA disciplinari e interdisciplinari.

2.4 Principali elementi di innovazione

SINTESI DEGLI OBIETTIVI

Il processo di innovazione si attua attraverso:

1. il rafforzamento di scelte metodologiche-didattiche che privilegiano la realizzazione di un curriculum per competenze, l'apprendimento attivo e cooperativo, il *problem solving*, la didattica laboratoriale, l'utilizzo delle tecnologie digitali.
2. la pratica della valutazione formativa e la trasparenza valutativa, attraverso la redazione di prove e griglie di valutazione condivise per una maggiore omogeneità.
3. il rafforzamento della pratica del confronto tra docenti nei Dipartimenti.
4. il rafforzamento delle relazioni con i soggetti del sistema produttivo e delle professioni nonché

con gli Enti pubblici e privati presenti sul territorio.

5. l'impegno, da parte dei docenti di cucina, a privilegiare prodotti a km 0 nei menù elaborati dalle varie classi, al fine di valorizzarne e incentivarne il consumo, in un'ottica sempre più improntata alla sostenibilità.

La scuola è aperta al territorio, intesse costantemente virtuose collaborazioni con molti imprenditori del comprensorio operanti nel settore del turismo e della ristorazione, disponibili ad ospitare gli studenti nei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, contribuendo alla crescita della comunità educanda, anche in qualità di esperti esterni.

Per rapportarsi costantemente col territorio, sono attivate reti di scopo, oltre che reti di ambito e convenzioni con associazioni ed enti con finalità didattiche o di ricerca, sperimentazione e sviluppo, formazione e aggiornamento, realizzazione di progetti o di iniziative didattiche, educative, sportive e culturali di interesse territoriale.

PROGETTO RACINES

Il Progetto Racines rappresenta la *mise en oeuvre* della rete di scopo tra scuola e territorio locale. Le radici sono il *concept* intorno al quale si sviluppa il progetto didattico sperimentale quinquennale, esse sono fondamentali per la crescita di una pianta sana, forte e solida affinché i suoi rami possano arrivare al cielo.

La finalità del progetto Racines è di risvegliare negli studenti la fierezza dell'appartenenza al territorio regionale, con la sua cultura e le sue caratteristiche peculiari montane, attraverso l'accoglienza di rappresentanti di enti territoriali, istituzioni, comunità montane, assessorati, fondazioni, associazioni di categoria, esperti e professionisti nelle classi di ogni annualità, per partecipare a presentazioni, lezioni interattive e *workshops* di approfondimento sul tema della montagna. Questi incontri consentono di conoscere la storia, le finalità e le modalità in cui operano soggetti quali La Chambre, il CELVA, il BREL, per sviluppare un agire imprenditoriale agile, consapevole e rispettoso delle origini.

Obiettivi

Rendere gli studenti:

- ambasciatori della cultura regionale
- promotori dei prodotti e del sistema turistico regionale
- curiosi rispetto ad altre culture
- capaci di individuare i punti di incontro tra culture diverse
- capaci di riconoscere le proprie radici

Modalità

- La proposta prevede una sperimentazione quinquennale con un sistema di monitoraggio basato su questionari iniziali e finali per valutare gli apprendimenti degli studenti;
- Il coinvolgimento di enti locali, associazioni, aziende private, professionisti ed esperti;

- Attività partecipative che favoriscono l'apprendimento attivo, legate al percorso di studi (es. gastronomia locale, storia, geografia).

Possibili tematiche e attività nelle varie annualità

Prime: dialogo con il CdA della Fondazione; approfondimenti sulla storia valdostana (Aosta Romana, Area Megalitica), sull'alimentazione di un tempo in VdA, sugli sport tradizionali e sul dialetto francoprovenzale; incontri con associazioni del territorio no profit (cittadinanza attiva); scoperta dei prodotti ortofrutticoli valdostani; intervento di un Office du tourisme; torrefazione caffè; Parco Nazionale Gran Paradiso; gestione rifiuti.

Seconde: dialogo con il CdA della Fondazione; approfondimenti sulla storia valdostana (artigianato tradizionale e moderno, Fiera di Sant'Orso, Festa transfrontaliera "Lo Pan Ner"); incontro con i rappresentanti delle istituzioni del territorio (Consiglio Regionale, Celva, Comuni, Comunità Montane) e di Adava; interventi con degustazione di formaggi; approfondimenti sui cereali; Parco del Mont Avic.

Terze: dialogo con il CdA della Fondazione; focus su vigne e vini valdostani, affinamento, birre valdostane, triticoltura, zafferano, semi e sementi del passato; cammini della Valle d'Aosta (Via Francigena, Cammino Balteo); Maison Anciens Remèdes; incontro con rappresentanti di cooperative e consorzi.

Quarte: dialogo con il CdA della Fondazione; approfondimenti su miele, specialità del territorio, Jambon de Bosses DOP, Prosciutto cotto alla brace di Saint Oyen; incontri con rappresentanti di Fondazione Montagna Sicura, Maestri di sci, comprensori sciistici e impianti a fune; confronto con organizzatori di eventi come il Tor des Géants e gli Ultratrail; scoperta della realtà e della gestione di rifugi montani e di aziende ricettive; interventi da parte di Volontari del Soccorso e della Protezione civile e rappresentanti di Finaosta e Chambre Valdotaïne.

Quinte: dialogo con il CdA della Fondazione; approfondimenti sulla storia valdostana (miniere, Fondation Emile Chanoux, Istituto Storico della Resistenza); focus sulla valorizzazione dei prodotti locali (DOP, PAT, prodotti "di nicchia"), sulla qualità e la sostenibilità; interventi sulla cucina internazionale; uscita sul territorio con le Guide Alpine; incontri con rappresentanti di ARPA, Confcommercio, Office du Tourisme, Love VdA, Celva, Anci.

Eventi per convittori e non solo

Sono previste varie serate organizzate: osservazioni astronomiche, incontri con personalità locali, feste tradizionali, spettacoli folkloristici, musica popolare e non, teatro.

Tempi

Ottobre – giugno, con possibilità di integrazioni e approfondimenti su proposta degli studenti e dei docenti.

PROGETTO C.A.S.P.I.T.A. (Cultura, accoglienza e sport per un turismo inclusivo nelle Alpi)

La scuola partecipa in qualità di *partner* al progetto biennale di valorizzazione e sviluppo dell'inclusione turistico-lavorativa delle persone con disabilità denominato CASPITA. Il progetto punta a sviluppare servizi e attività accessibili per garantire un'esperienza turistica di alta qualità, integrando le risorse di numerosi comuni regionali, enti e istituzioni per creare un modello di turismo alpino inclusivo.

Il Dipartimento turismo, sport e commercio e la Struttura Politiche per l'inclusione lavorativa sono capofila del progetto, insieme ai partner territoriali, i comuni di Gressoney-Saint-Jean, Antey-Saint-André e Saint-Nicolas; l'Office du Tourisme di Aosta; la Fondazione per la Formazione Professionale Turistica di Châtillon; l'Unione Valdostana Guide di Alta Montagna; il Coordinamento Disabilità Valle d'Aosta (CoDiVdA).

Obiettivi generali

- Sviluppare un modello di turismo montano capace di accogliere turisti con disabilità e dei loro accompagnatori
- Realizzare infrastrutture e servizi accessibili
- Avviare tirocini formativi in favore delle persone con disabilità
- Attivare azioni ludico-ricreative mirate
- Promuovere una nuova cultura dell'accessibilità turistica
- Formare le figure professionali del settore turistico rispetto ai bisogni specifici delle persone con disabilità

Obiettivi specifici ed eventi

- Formazione di alunni del primo biennio e docenti durante i moduli di "Accoglienza e ricevimento" e di "Sala e vendita", per una sempre crescente sensibilizzazione verso le necessità di interazione sociale e professionale dedicata alle persone con disabilità.
- Partecipazione agli eventi di accoglienza e ospitalità organizzati da CASPITA sul territorio regionale, con i comuni partners del progetto.

Tempi

Il progetto prevede un arco temporale di svolgimento di due anni scolastici 2025-2027.

EVENTI

Gli alunni partecipano ad eventi gestiti dalla Fondazione, su richiesta di enti, istituzioni e associazioni regionali per celebrazioni, inaugurazioni, competizioni sportive.

Gli eventi sono realizzati nell'ambito dell'attività curricolare, della Formazione Scuola-Lavoro 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 altri luoghi sul territorio regionale).

L'abbinamento classe/evento viene effettuato dal CDE con i collaboratori, in concerto con i referenti, i coordinatori e i consigli di classe, in principio di equità, opportunità e merito.

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 all'evento 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 in relazione alla percezione di terzi
- Proporre un servizio coerente con le esigenze del committente

CONCORSI

Ogni anno, il Collegio Docenti propone alcuni concorsi prevalentemente, ma non solo, in ambito tecnico-pratico sia interni che nazionali. Tali occasioni, oltre a testimoniare il livello delle competenze pratiche di settore acquisite dai partecipanti, consentono il confronto con le diverse realtà professionali giovanili nel settore di riferimento.

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

“Galateo e Hospitality”

Il percorso vuole unire tradizione, eleganza e competenze moderne affinché gli studenti diventino ambasciatori di ospitalità. Si affronteranno temi classici e non, con lo scopo di implementare un mindset adatto ai futuri ambienti lavorativi e di trasmettere i valori dell'École Hôtelière de la Vallée d'Aoste.

Il programma si articola in tre incontri che verranno svolti in classe durante l'orario di lezione, nei mesi di novembre 2025, gennaio e maggio 2026; gli interventi saranno tenuti dalla Prof.ssa Tiziana Busato, esperta di comportamento e galateo, e dalla Dott.ssa Anna Fosson, ex dirigente del Cerimoniale della Regione Autonoma Valle d'Aosta.

Di seguito una sintesi degli argomenti di ciascun incontro:

1. “L'immagine che parla”: Il concetto di prima impressione di persona: prossemica e fisiognomica. Cura personale percepita, abbigliamento, postura. Concetto di contesto e variabili connesse.
2. “Prima impressione scritta”: Composizione di e-mail a interlocutori diversi, gestione gruppi Whatsapp, immagine personale percepita sui social. Netiquette classica e strumenti di controllo. Principio di responsabilità e web reputation (finalizzata all'etichetta).
3. “Crosscultural Knowledge”: Come rapportarsi con culture diverse senza dare per scontato gesti, menù, atteggiamenti. Principi di base in riferimento alle diverse aree del mondo. Lo scopo è fare scattare immediata fiducia ed empatia da parte dell'ospite straniero che percepisce di essere “conosciuto”.

L'OFFERTA FORMATIVA

L'ISTRUZIONE PROFESSIONALE (D. Lgs. 61/2017)

Identità dei professionali

Gli elementi distintivi che caratterizzano gli indirizzi dell'istruzione professionale all'interno del sistema dell'istruzione secondaria superiore si basano sull'uso di tecnologie e metodologie tipiche dei diversi contesti applicativi; sulla capacità di rispondere efficacemente alla crescente domanda di personalizzazione dei prodotti e dei servizi, che è alla base del successo di molte piccole e medie imprese del *Made in Italy*; su una cultura del lavoro che si fonda sull'interazione con i sistemi produttivi territoriali e che richiede l'acquisizione di una base di apprendimento polivalente, scientifica, tecnologica ed economica.

L'integrazione con il territorio e il mondo produttivo non è solo un metodo di lavoro, è anche un fattore imprescindibile per l'elaborazione del piano dell'offerta formativa degli istituti professionali. Gli strumenti per intrecciare la progettazione didattica della scuola con i piani di sviluppo locali e le esigenze formative degli studenti sono quelli offerti dall'autonomia didattica e organizzativa, arricchiti dalle opportunità messe a disposizione dal regolamento sul riordino.

Tre parole-chiave possono aiutare a sintetizzare i riferimenti progettuali per articolare l'offerta formativa in modo da rispondere ad una pluralità di bisogni: menti d'opera, professionalità e laboratorialità. L'immagine delle menti d'opera richiama, da un lato, la straordinaria tradizione di iniziativa e intelligenza della "impresa molecolare" italiana, dall'altro il principio dell'equivalenza formativa di tutti i percorsi dei nuovi ordinamenti del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione. Essa si fonda su una concezione culturale che intende superare gli stereotipi di una interpretazione sequenziale del rapporto tra teoria e pratica e del primato dei saperi teorici, promuovendo una chiave di lettura che valorizza i diversi stili di apprendimento degli studenti e offre risposte articolate alle domande del mondo del lavoro e delle professioni.

Nella progettazione dei percorsi, per esempio, tale approccio sollecita l'attenzione dei docenti a correlare la solida base di istruzione generale e tecnico-professionale con gli interessi e le motivazioni degli studenti, affinché i saperi appresi siano percepiti come utili, significativi e riscontrabili nel reale. La professionalità propone una valorizzazione della cultura del lavoro, intesa nella sua accezione più ampia: l'insieme di operazioni, procedure, simboli, linguaggi e valori, ma anche identità e senso di appartenenza ad una comunità professionale, che riflettono una visione etica della realtà, un modo di agire per scopi positivi in relazione ad esigenze non solo personali ma comuni. Con il concetto di laboratorialità, il valore del lavoro si estende allo scopo del percorso di studi (imparare a lavorare), al metodo privilegiato che consente di apprendere in modo attivo, coinvolgente, significativo ed efficace (imparare lavorando).

Per corrispondere a questa visione e diventare vere "scuole dell'innovazione territoriale", gli istituti professionali sono chiamati ad operare scelte orientate permanentemente al cambiamento e, allo stesso tempo, a favorire attitudini all'auto-apprendimento, al lavoro di gruppo e alla formazione continua. Nei loro percorsi appare decisivo valorizzare l'apporto scientifico e tecnologico alla costruzione del sapere, che abitano al rigore, all'onestà intellettuale, alla libertà di pensiero, alla

creatività, alla collaborazione, in quanto valori fondamentali per la costruzione di una società aperta e democratica. Valori che, insieme ai principi ispiratori della Costituzione, stanno alla base della convivenza civile.

Sono assai opportuni, quindi, l'utilizzo di metodi induttivi, di metodologie partecipative, un'intensa e diffusa didattica di laboratorio, da estendere anche alle discipline dell'area di istruzione generale. In particolare, è utile l'uso diffuso delle tecnologie dell'informazione e della comunicazione, il ricorso a metodologie progettuali e alle opportunità offerte dall'alternanza scuola-lavoro per sviluppare il rapporto col territorio e utilizzare a fini formativi le risorse disponibili.

Gli istituti professionali sono, come gli istituti tecnici, un'articolazione dell'area dell'istruzione tecnico-professionale considerata, nel suo complesso, come un laboratorio di innovazione e di costruzione del futuro, soprattutto a servizio delle comunità locali, capace di trasmettere ai giovani la curiosità, il fascino dell'immaginazione e il gusto della ricerca, del costruire insieme dei prodotti, di proiettare nel futuro il proprio impegno professionale per una piena realizzazione sul piano culturale, umano e sociale (da "Istituti professionali, Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento").

Titolo di studio

Al superamento dell'Esame di maturità conclusivo dei percorsi degli istituti professionali viene rilasciato, agli studenti di entrambi gli indirizzi di studio, il Diploma di istruzione professionale, indicante "Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" corredato dalle competenze acquisite, in riferimento alle eventuali opzioni di personalizzazione.

3.1 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

Premessa

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 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 enogastronomica e culturale locale.

3.2 Insegnamenti e quadri orario

INDIRIZZO DI STUDIO – *“Enogastronomia ed ospitalità alberghiera”*

CLASSI PRIME

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

- 1) **Area istruzione generale:** lingua e letteratura italiana, storia, 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).

Dall'anno scolastico 2022-2023 le lezioni di Laboratorio di accoglienza sono erogate anche in lingua inglese.

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 durante il medesimo orario.

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 prima sono:

- Lab. di Chimica su Scienze Integrate
- TIC (Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione) su Informatica
- Lab. servizi enogastronomici - settore Cucina su Scienze degli Alimenti
- TIC su Laboratorio di Accoglienza

PERSONALIZZAZIONI

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

Inoltre tale formula di 'personalizzazione' del percorso di apprendimento della classe prima riguarda anche l'insegnamento **lingua inglese**, per potenziare la veicolazione in lingua straniera dei contenuti di disciplina di indirizzo, in ricaduta su *Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore Cucina* e su *Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore Sala e vendita*.

- 2) **Area di indirizzo:** scienza degli alimenti, scienza della terra e biologia, TIC, laboratorio dei servizi enogastronomici- sala 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 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 CLASSI PRIME

Area istruzione generale			
Assi Culturali	Insegnamenti	Orario annuale	Orario settimanale
Asse dei linguaggi	Italiano	132	4 (1**)
	Francese	132	4
	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 istruzione generale		726	22
Area di indirizzo			
Assi Culturali	Insegnamenti	Orario annuale	Orario settimanale
	Scienze integrate	66	2
	(Lab. Chimica) (3)	(33)	(1)

Asse scientifico, tecnologico e professionale	Informatica <i>(TIC) (3)</i>	33 <i>(33)</i>	1 <i>(1)</i>
	Scienze degli alimenti <i>(Lab. Servizi enogastronomici – settore cucina) (3)</i>	66 <i>(66)</i>	2 <i>(2)</i>
	Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina <i>(*)</i>	165	5
	Laboratorio dei servizi enogastronomici - sala e vendita <i>(*)</i>	165	5
	Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica <i>(TIC) (3)</i>	99 <i>(66)</i>	3 <i>(2)</i>
Totale ore Area di indirizzo		594	18

	Moduli annuali	Moduli settimanali
Totale complessivo	1320	40
Visite didattiche	16 (ore)	

(*) 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:

- 1) **Area istruzione generale:** lingua e letteratura italiana, storia, geografia, lingua e letteratura francese, lingua inglese, matematica, diritto ed economia, scienze motorie e sportive, religione (facoltativa), Educazione Civica.

Dall'anno scolastico 2022-2023 le lezioni di Laboratorio di accoglienza sono erogate anche in lingua inglese.

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
- TIC (Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione) su Informatica
- Lab. dei servizi enogastronomici- settore Cucina su Lab. dei servizi enogastronomici- settore Sala e vendita
- TIC su Lab. dei servizi di Accoglienza Turistica

PERSONALIZZAZIONI

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

Inoltre tale formula di 'personalizzazione' del percorso di apprendimento della classe seconda riguarda anche l'insegnamento **lingua inglese**, per potenziare la veicolazione in lingua straniera dei contenuti di disciplina di indirizzo, in ricaduta su *Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore Cucina* e su *Laboratorio dei servizi enogastronomici- settore Sala e vendita*.

- 2) **Area di indirizzo:** scienza degli alimenti, scienza della terra e biologia, TIC, laboratorio dei servizi enogastronomici- sala e vendita, laboratorio dei servizi enogastronomici-cucina, laboratorio dei servizi di accoglienza turistica. Per consolidare e valorizzare le attività tecnico professionali, le attività dei servizi di enogastronomia sala 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. (*) In classe seconda lo studente svolge uno stage orientativo estivo di 120 ore nell'ambito del progetto "Ambizioni di Eccellenza" - Formazione Scuola-Lavoro.

ORARIO CLASSI SECONDE

Area istruzione generale			
Assi Culturali	Insegnamenti	Orario annuale	Orario settimanale
Asse dei linguaggi	Italiano	132	4
	Francese	132	4 (1**)
	Inglese	99	3
Asse matematico	Matematica	132	4 (1**)
Asse storico sociale	Storia	33	1
	Geografia	33	1
	Diritto e economia	66	2
Scienze motorie	Scienze motorie	66	2
RC o attività alter.	RC o attività alter.	33	1
Totale ore Area istruzione generale		726	22

Area di indirizzo			
Assi Culturali	Insegnamenti	Orario annuale	Orario settimanale
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Scienze integrate	66	2
	<i>(Lab. Chimica) (3)</i>	<i>(33)</i>	<i>(1)</i>
	Informatica	66	2
	<i>(TIC) (3)</i>	<i>(33)</i>	<i>(1)</i>
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Scienze degli alimenti	66	2
	Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina (*)	165	5
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Laboratorio dei servizi enogastronomici - sala e vendita (*)	165	5

	<i>(Lab. Servizi enogastronomici – settore cucina) (3)</i>	<i>(66)</i>	<i>(2)</i>
	Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica	66	2
	<i>(TIC) (3)</i>	<i>(66)</i>	<i>(2)</i>
Totale ore Area di indirizzo		726	18

	Moduli annuali	Moduli settimanali
Totale complessivo	1320	40
Stage orientativo	120 (ore)	

(*) 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 36 moduli di insegnamento suddivisi in due aree:

- 1) **Area istruzione generale:** lingua e letteratura italiana, storia, lingua e letteratura francese, lingua inglese, matematica, scienze motorie e sportive, religione (facoltativa), Educazione Civica.
- 2) **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.

Lo studente al termine della classe seconda sceglie l'indirizzo di riferimento: Laboratorio di Enogastronomia oppure Laboratorio di servizi di Sala e Vendita.

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

ORARIO CLASSI TERZE - ENOGASTRONOMIA

Area istruzione generale			
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 istruzione generale		594	18

Area di indirizzo			
Assi Culturali	Insegnamenti	Orario annuale	Orario settimanale
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 ore Area di indirizzo		594	18

	Moduli annuali	Moduli settimanali
Totale complessivo	1188	36
Stage formativo	160 (ore)	

ORARIO CLASSI TERZE – SERVIZI SALA-VENDITA

Area istruzione generale			
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 istruzione generale		594	18

Area di indirizzo			
Assi Culturali	Insegnamenti	Orario annuale	Orario settimanale
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 ore Area di indirizzo		594	18

	Moduli annuali	Moduli settimanali
Totale complessivo	1188	36
Stage formativo	160 (ore)	

CLASSI QUARTE

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

- 1) **Area istruzione generale:** lingua e letteratura italiana, storia, lingua e letteratura francese, lingua inglese (anche in compresenza sui laboratori di sala e di cucina), matematica, scienze motorie e sportive, religione (facoltativa), Educazione Civica (si vedano le linee guida e la modulazione oraria sugli insegnamenti nel documento in allegato).
- 2) **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 le **Attività d'Impresa Formativa Simulata**, con 3 moduli pomeridiani in aggiunta al monte ore settimanale. Nell'ambito di questo progetto curricolare, "Il Programma prevede la creazione di un'azienda simulata gestita dagli studenti. Prima di avviare l'attività, sono pianificate specifiche azioni formative propedeutiche, con approfondimenti che riguardano:

- **Idea imprenditoriale:** descrizione dell'impresa, settore e partner (es. impresa madrina)
- **Prodotti/Servizi:** caratteristiche, descrizione e differenziazione
- **Analisi di mercato:** clienti, concorrenti, rischi e opportunità
- **Piano di marketing:** prezzi, comunicazione, strategie promozionali
- **Natura giuridica:** forma giuridica, atto costitutivo e statuto
- **Organizzazione interna:** struttura, dipartimenti, risorse e capitale umano
- **Piano economico e finanziario:** budget, punto di pareggio (eventualmente: investimenti e piano finanziario)".

A partire dall'anno scolastico 2024-2025 si prevede la possibilità di apertura di un ristorante didattico aperto al pubblico con un numero limitato di ospiti esterni. Questa esperienza simula la reale attività di ristorazione e consente un'immersione totale nel processo delle dinamiche professionali di servizio e di interazione al tavolo.

ORARIO CLASSI QUARTE - ENOGASTRONOMIA

Area istruzione generale			
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 istruzione generale		594	18
Area di indirizzo			
Assi Culturali	Insegnamenti	Orario annuale	Orario settimanale
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Tedesco	99	3
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	132	4
	Scienza e cultura dell'alimentazione	132	4
	<i>(Codocenza con cucina)</i>	<i>(33)</i>	<i>(1)</i>
	<i>(Codocenza con sala)</i>	<i>(33)</i>	<i>(1)</i>
	Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina	231	7
	<i>(Codocenza inglese)</i>	<i>(16)</i>	<i>(1)</i>
Totale ore Area di indirizzo		594	18
		Moduli annuali	Moduli settimanali
Totale complessivo		1188	36

ORARIO CLASSI QUARTE – SERVIZI SALA-VENDITA

Area istruzione generale			
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 istruzione generale		594	18
Area di indirizzo			
Assi Culturali	Insegnamenti	Orario annuale	Orario settimanale
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Tedesco	99	3
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	132	4
	Scienza e cultura dell'alimentazione	132	4
	Laboratorio dei servizi enogastronomici – sala/vendita	231	7
	<i>(Codocenza inglese)</i>	<i>(16)</i>	<i>(1)</i>
Totale ore Area di indirizzo		594	18
		Moduli annuali	Moduli settimanali
Totale complessivo		1188	36

CLASSI QUINTE

A partire dall'anno scolastico 2023-2024 - le classi quinte del percorso quinquennale non hanno più una composizione mista tra percorso "cucina" e "sala e vendita", bensì sono attivate classi distinte dedicate a ciascun indirizzo di specializzazione.

Per effetto dell'adeguamento al nuovo ordinamento dei professionali (Dlgs. 61/2017), le caratterizzazioni originariamente inquadrati in IPEN "Enogastronomia alberghiera" e IP06 "Sala e Vendita" a partire dall'anno scolastico 2022-2023 sono inquadrati in IP17 "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" ricomprese in un'unica articolazione.

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

- 1) **Area istruzione generale:** lingua e letteratura italiana, storia, lingua e letteratura francese, lingua inglese (anche in compresenza sui laboratori di sala e di cucina), matematica, scienze motorie e sportive, religione (facoltativa), Educazione Civica (si vedano le linee guida e la modulazione oraria sugli insegnamenti nel documento in allegato).
- 2) **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 la Formazione Scuola-Lavoro, in aggiunta al monte ore settimanale, nell'ambito del progetto "Ambizioni di Eccellenza".

ORARIO CLASSI QUINTA - ENOGASTRONOMIA

Area istruzione generale			
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 istruzione generale		594	18

Area di indirizzo			
Assi Culturali	Insegnamenti	Orario annuale	Orario settimanale
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Tedesco	99	3
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	132	4
	Scienza e cultura dell'alimentazione	132	4
	Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina <i>(Codocenza con Alimenti)</i>	231 <i>(33)</i>	7 <i>(1)</i>
Totale ore Area di indirizzo		594	18

	Moduli annuali	Moduli settimanali
Totale complessivo	1188	36

ORARIO CLASSI QUINTE – SERVIZI SALA-VENDITA

Area istruzione generale			
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 istruzione generale		594	18

Area di indirizzo			
Assi Culturali	Insegnamenti	Orario annuale	Orario settimanale
Asse scientifico, tecnologico e professionale	Tedesco	99	3
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	132	4
	Scienza e cultura dell'alimentazione	132	4
	Laboratorio dei servizi enogastronomici – sala/vendita	231	7
	<i>(Codocenza con Alimenti)</i>	<i>(33)</i>	<i>(1)</i>
Totale ore Area di indirizzo		594	18

	Moduli annuali	Moduli settimanali
Totale complessivo	1188	36

3.3 Curricolo di Istituto

Il curricolo 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: 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.

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.

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 curricolo 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.

3.4 Formazione Scuola-Lavoro (ex PCTO - Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento)

PERCORSI PER LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO – Formazione Scuola-Lavoro

I percorsi di Formazione Scuola-Lavoro (ex PCTO rinominato dal decreto-legge 9 settembre 2025, n. 127) 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 nell'ambito della Formazione Scuola-Lavoro 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 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.

COMPITI, INIZIATIVE, ATTIVITÀ CHE I TUTOR SCOLASTICI ED I TUTOR AZIENDALI SVOLGERANNO IN RELAZIONE AL PROGETTO

Il TUTOR SCOLASTICO, designato dall'istituzione scolastica tra coloro che, avendone fatto richiesta, possiedono titoli documentabili e certificabili, svolge le seguenti funzioni:

- ✓ Elabora, insieme al tutor aziendale, il percorso formativo personalizzato che verrà sottoscritto dalle parti coinvolte (scuola, struttura ospitante, studente/soggetti esercenti la potestà genitoriale);
- ✓ Assiste e guida lo studente nei percorsi di alternanza e ne verifica, in collaborazione con il tutor aziendale, il corretto svolgimento;
- ✓ Gestisce le relazioni con il contesto in cui si sviluppa l'esperienza del percorso, rapportandosi con il tutor aziendale;
- ✓ Monitora le attività e affronta le eventuali criticità che dovessero emergere dalle stesse;
- ✓ Valuta, comunica e valorizza gli obiettivi raggiunti e le competenze progressivamente sviluppate dallo studente;
- ✓ Fornisce all'istituzione scolastica gli elementi concordati per valutare le attività dello studente e l'efficacia del processo formativo.

RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI

In relazione alle funzioni e alle attività d'impresa, professionali o comunque istituzionali esercitate, i soggetti ospitanti devono essere in possesso di:

- a) *Capacità strutturali*, ovvero spazi adeguati a consentire l'esercizio delle attività previste e, in caso di studenti con disabilità, il superamento o l'abbattimento delle eventuali barriere architettoniche;
- b) *Capacità tecnologiche*, ossia la disponibilità di attrezzature idonee per l'esercizio delle attività previste nella convenzione, in regola con le norme vigenti in materia di verifica e collaudo tecnico, tali da garantire, per ogni studente, un'esperienza adeguata e diretta del processo di lavoro in condizioni di sicurezza;
- c) *Capacità organizzative*, consistenti in adeguate competenze professionali per la realizzazione delle attività; a tal fine deve essere garantita la presenza di un tutor incaricato dalla struttura ospitante, anche esterno alla stessa, a supporto delle attività di alternanza scuola lavoro, dotato di competenze professionali e di affiancamento formativo, con oneri a carico del soggetto ospitante.

Dette capacità strutturali, tecnologiche e organizzative sono specificamente indicate nel testo della convenzione, previo puntuale accertamento da parte dell'istituzione scolastica.

AZIONI, FASI, ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE, TEMPI E LUOGHI

Schema classi prime (ore 32)

ATTIVITÀ PROPOSTE

- 16 ore di esperienze nel settore (visite didattiche ad aziende turistiche / analisi di realtà turistiche / elementi dell'offerta turistica regionale);
- 8 ore di formazione sicurezza;
- 8 ore di formazione igiene alimentare.

Schema classi seconde (ore 128)

ATTIVITÀ PROPOSTE

- 120 ore di esperienza in azienda (stage orientativo);
- 8 ore di formazione primo soccorso.

Schema classi terze (ore 160)

ATTIVITÀ PROPOSTE

- 160 ore di esperienza in azienda (stage orientativo).

Schema classi quarte (ore 104)

ATTIVITÀ PROPOSTE

- 100 ore di impresa formativa simulata;
- 4 ore di esperienza in azienda.

Schema classi quinte (ore 76)

ATTIVITÀ PROPOSTE

- 56 ore di esperienza in azienda;
- 10 ore di eventi;
- 5 ore in attività concorsuali;
- 5 ore di alta formazione tecnica.

ATTIVITÀ FACOLTATIVE

- *Stage facoltativi*: per ogni anno scolastico, è possibile per ogni allievo svolgere uno stage facoltativo per un minimo di 120 ore e un massimo di 160 ore (possono essere concesse deroghe per gli stage realizzati all'estero). Come per gli stage curricolari, lo studente interessato deve aver compiuto 15 anni alla data di inizio stage e deve aver frequentato la formazione prevista in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro e igiene alimentare. Tali iniziative non possono sovrapporsi alle attività didattiche programmate, salvo specifiche deroghe motivate concesse dal Consiglio di classe. La richiesta di attivazione dello stage deve avvenire con congruo anticipo rispetto all'ipotesi di avvio dello stesso. Non sono previsti rimborsi per le spese sostenute, salvo finanziamenti specifici che li prevedano (es. Programmi di mobilità internazionale come Erasmus Plus). Se la sede di realizzazione dello stage è fuori dalla Valle d'Aosta, la scuola non garantisce un monitoraggio in loco ma telefonico.
- *Stage nell'ambito dei Percorsi Educativi Individualizzati*: sono attivati dei laboratori esterni (sala, cucina, ricevimento) sia in orario scolastico che extrascolastico.
- *Stage all'estero*: la Fondazione Turistica si impegna ad inoltrare domanda di adesione al bando

promosso annualmente dalla Regione Autonoma Valle d'Aosta denominato "Stages en entreprise" che prevede la mobilità di studenti all'estero.

- *Stage "Valorizzazione e perfezionamento delle competenze" in Italia o all'estero:* la Fondazione Turistica valuta lo svolgimento di stage in Italia ed all'estero indirizzati a studenti meritevoli per accrescere le loro esperienze nei settori alberghieri e della ristorazione presso aziende prestigiose ed appartenenti ai target di alto mercato e di lusso.
- *Prosecuzione dell'Impresa Formativa Simulata laddove vi fosse l'interesse degli allievi e previa disponibilità del docente referente:* la scuola valuta la prosecuzione delle attività di Impresa Formativa Simulata realizzate nel quarto anno, per un massimo di 24 ore a studente.

3.5 Iniziative di ampliamento curricolare

PROGETTO ACCOGLIENZA

La scuola, consapevole della fase delicata del passaggio dalla scuola secondaria di primo grado e delle difficoltà che gli alunni affrontano nell'adeguarsi alla nuova realtà (nuova struttura, nuovi professori e compagni), prevede un percorso di accoglienza centrato su aspetti educativi e sulle competenze trasversali di cittadinanza.

La collaborazione tra scuola e famiglia è un elemento fondamentale sul quale costruire un buon percorso educativo per gli studenti. Pertanto, nei primi giorni di lezione di ogni anno scolastico, tutti i genitori degli alunni iscritti al primo anno sono invitati a partecipare ad un incontro per conoscere personalmente lo staff di dirigenza e i docenti delle classi prime. Durante tale riunione sono illustrate le modalità di funzionamento della scuola, con particolare riferimento al Regolamento d'Istituto. È anche prevista un'uscita didattica di 2 giorni in un Rifugio della Valle per favorire la socializzazione tra gli studenti/studentesse delle classi prime.

PROGETTO ORIENTAMENTO

Linee guida per l'orientamento

Dall'a.s. 2023-2024 (D.M. n. 328 del 22 dicembre 2022), sono introdotte 30 ore di Orientamento per ogni annualità. Queste ore possono essere curricolari ed extra curricolari per il biennio, mentre sono esclusivamente curricolari nel secondo biennio e ultimo anno di ogni scuola secondaria di secondo grado. Le 30 ore possono essere gestite in modo flessibile nel rispetto dell'autonomia scolastica e non devono essere necessariamente ripartite in ore settimanali prestabilite.

Elementi salienti della riforma sono l'introduzione delle nuove figure di tutor e orientatore, per le classi del secondo biennio e dell'ultimo anno delle scuole secondarie di secondo grado; così come l'introduzione dell'E-Portfolio per gli studenti del triennio e l'attivazione della piattaforma digitale UNICA per l'orientamento, da popolare con i profili degli studenti a partire dal secondo biennio (classi 3,4,5).

Docente tutor

La scuola individua i docenti chiamati a svolgere la funzione “tutor”, che:

- 1) aiutano ogni studente a rivedere le parti fondamentali che contraddistinguono ogni E-Portfolio personale;
- 2) consigliano le famiglie, nei momenti di scelta dei percorsi formativi e/o delle prospettive professionali, in un dialogo costante con lo studente e i colleghi.

Docente orientatore

La scuola individua un docente che gestisce i dati forniti dal Ministero e si preoccupa di affinarli e integrarli con quelli specifici raccolti nelle differenti realtà economiche territoriali, in modo da metterli a disposizione dei docenti e tutor dell’orientamento, delle famiglie e degli studenti. In tale contesto le istituzioni scolastiche favoriscono l’incontro tra le competenze degli studenti e la domanda di lavoro.

E-Portfolio delle competenze

Ogni modulo di orientamento di almeno 30 ore prevede apprendimenti personalizzati che vengono registrati in un portfolio digitale - E-Portfolio - che integra il percorso scolastico in un quadro unitario, accompagna ragazzi e famiglie nella riflessione e nell’individuazione dei maggiori punti di forza dello studente all’interno del cammino formativo, ne evidenzia le competenze digitali e le conoscenze e le esperienze acquisite.

ORIENTAMENTO IN USCITA

La scuola organizza attività di orientamento in uscita mirate per gli alunni di classe quarta e quinta, in collaborazione con scuole di specializzazione e università internazionali, tra cui VATEL Svizzera, EHL Lausanne, SEG Montreux, ALMA Parma e altre selezionate sedi di alta formazione professionale, oltre alle sedi universitarie italiane di interesse.

SPORTELLO DI ASCOLTO

L’attivazione di uno Sportello di ascolto scolastico con uno psicologo esterno dedicato rappresenta l’opportunità per affrontare e risolvere problemi inerenti la crescita, l’insuccesso, la dispersione scolastica, il bullismo o conflitti adolescenziali. Lo Sportello di ascolto è uno spazio extrascolastico dedicato agli studenti, ai loro problemi, alle loro difficoltà nel mondo della scuola, in famiglia, coi compagni. Lo psicologo è a disposizione su prenotazione, per un colloquio di persona con un esperto di relazioni e comunicazione. Lo Sportello è uno strumento della scuola che aiuta ad individuare problemi e possibili soluzioni, in sinergia con gli insegnanti per un’azione psicopedagogica integrata.

ATTIVITA’ DI SVILUPPO DELLA COMPETENZA MULTILINGUISTICA

La scuola è da sempre attenta a coltivare il plurilinguismo e l’integrazione culturale, nel rispetto della vocazione di accoglienza turistico-alberghiera che la contraddistingue. A tal scopo propone lo svolgimento di una parte delle attività disciplinari e pluridisciplinari veicolate in lingua francese e inglese da parte delle Discipline non Linguistiche (DNL) attraverso l’uso della metodologia CLIL (*Content and Language Integrated Learning*).

Nel piano di lavoro annuale delle DNL sono esplicitati, oltre a contenuti, metodologie, tempi e strumenti, gli argomenti e le UdA interdisciplinari svolti in lingua straniera. Le lezioni svolte in lingua sono anche indicate sul registro Spaggiari da parte dei docenti di DNL con la denominazione di *Cours en Français* e *English Lesson*.

Nel curriculum scolastico è inoltre prevista l'erogazione di moduli di compresenza di lingua inglese durante i laboratori professionali enogastronomici di Sala bar e vendita e di Cucina, per un totale di due moduli orari per classe durante il primo biennio unitario (classi 1 e 2) e di un modulo per classe durante il biennio finale (classi 4 e 5), al fine di praticare la lingua in lezione simulata attraverso l'interazione in contesto professionale.

Fanno parte della veicolazione multilingue la presentazione di menu al tavolo, la presentazione di vini e abbinamenti in laboratorio di Sala bar oltre allo *storytelling* della preparazione di ricette e descrizione delle tecniche in laboratorio di Cucina.

Il progetto di immersione linguistica sperimentato ha visto l'estensione della presentazione dei menù al tavolo in lingua francese per ogni classe dalla prima alla quinta, attraverso un progetto dedicato dei docenti di lingua francese nel laboratorio di Sala bar e vendita

Segue il riepilogo delle attività bi-plurilingue proposte dal collegio dei docenti.

Primo biennio

Settore	Area storico-sociale e professionale (insegnamento in lingua francese)	Numero di moduli orari e di unità di apprendimento	Area scientifico e professionale (insegnamento in lingua inglese)	Numero di moduli orari e di unità di apprendimento
Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera	Storia Geografia Diritto ed economia Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina Laboratorio dei servizi enogastronomici – sala e vendita	Almeno 33 moduli annui Da 1 a 2 UdA	Scienze integrate Scienza degli alimenti Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina Laboratorio dei servizi enogastronomici – sala e vendita	Almeno 33 moduli annui Da 1 a 2 UdA

Secondo biennio e quinto anno

Settore	Area storico-sociale e professionale (insegnamento in lingua francese)	Numero di moduli orari e di unità di apprendimento	Area scientifico e professionale (insegnamento in lingua inglese)	Numero di moduli orari e di unità di apprendimento
<p>Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</p>	<p>Storia</p> <p>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</p> <p>Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina</p> <p>Laboratorio dei servizi enogastronomici – sala e vendita</p>	<p>Almeno 33 moduli annui</p> <p>Da 1 a 2 UdA</p>	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p> <p>Laboratorio dei servizi enogastronomici – cucina</p> <p>Laboratorio dei servizi enogastronomici – sala e vendita</p>	<p>Almeno 99 moduli nel triennio</p> <p>Da 1 a 2 UdA per anno</p>

ATTIVITA' DI INTERNAZIONALIZZAZIONE

La scuola nel corso dell'ultimo quinquennio ha rafforzato i progetti di mobilità estera, per sostenere la dimensione europea dell'educazione, potenziare la comunicazione nelle lingue straniere e valorizzare lo scambio culturale.

LE VISITE CULTURALI

La scuola promuove lo svolgimento delle visite di istruzione all'estero per favorire la scoperta culturale, il confronto costruttivo e offrire un contesto di apprendimento guidato per l'interazione in lingua straniera.

GLI SCAMBI SCOLASTICI

Ogni anno gli studenti meritevoli di classe quarta e quinta hanno l'occasione di svolgere settimane di scambio scolastico presso la scuola di *Thonon Les Bains* in Francia. Il progetto prevede che la delegazione italiana sia ospitata a Thonon entro il mese di novembre per un periodo di 10 giorni e la delegazione francese sia accolta a Chatillon entro il mese di febbraio.

PROGETTO TRANSALP

Il progetto TransAlp è dedicato ad alcuni studenti delle classi terze, con l'obiettivo di promuovere socialità e inclusione transfrontaliera, per la valorizzazione del territorio alpino e la tutela dell'ambiente. Lo scambio prevede che sei studenti meritevoli frequentino uno stage di 4 settimane presso la scuola di Thonon nel mese di settembre e l'accoglienza degli studenti francesi ad ottobre.

STAGES FACOLTATIVI ALL'ESTERO

Durante l'estate, gli studenti delle classi quarte partecipano a stages facoltativi all'estero presso strutture convenzionate in località internazionali come Cipro, Malta, Francia, Spagna.

CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE

La Fondazione promuove l'acquisizione delle certificazioni linguistiche di lingua Inglese B2 e C1 con Cambridge, in collaborazione con l'English Centre di Aosta, e di lingua Tedesca A2, con il Goethe Institut.

PROGETTI ERASMUS

La scuola partecipa a concorsi oltralpe e promuove la mobilità internazionale con periodi di studio all'estero attraverso Intercultura ed altre agenzie nazionali. La restituzione di queste esperienze di scambio culturale internazionale avviene durante l'ERASMUS DAY.

FORMAZIONE PER DOCENTI ALL'ESTERO

I docenti possono avvalersi della formazione all'estero attraverso gli accompagnamenti transfrontalieri degli studenti in occasione delle attività di orientamento presso le istituzioni transfrontaliere convenzionate. Possono inoltre arricchire le competenze linguistiche attraverso gli accompagnamenti delle visite d'istruzione all'estero tra arte, cultura ed enogastronomia.

JOB SHADOWING

La scuola accoglie alcuni docenti nelle sue classi in formula *Job Shadowing* durante il secondo quadrimestre.

Sintesi dei progetti di rinforzo linguistico per annualità

- Classi prime e seconde Compresenze e potenziamento di lingua inglese nei laboratori
- Classi terze Progetto TransAlp
- Classi terze e quarte Intercultura
- Classi quarte e quinte France Thonon Les Bains
- Classi quarte e quinte Certificazioni Linguistiche e compresenze di lingua inglese
- Docenti Accompagnamenti e ospitalità colleghi per Job Shadowing

ULTERIORI ATTIVITA' DI POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE

- Partecipazione a concorsi nazionali su temi di Cittadinanza attiva e Costituzione
- Visite didattico-culturali all'estero
- Autovalutazione dei progressi attraverso le prove standardizzate
- Lezioni fuori classe per approfondimento culturale a Châtillon, in Regione e fuori Regione
- Partecipazione a iniziative proposte dalla Regione, da Enti locali, da Università, da altre Istituzioni scolastiche e da Associazioni comprese quelle relative all'educazione alla salute
- Iniziative di solidarietà quali Banco Alimentare, collaborazioni con Associazioni e Cooperative sociali, visite a strutture di accoglienza e del disagio
- Progetti per l'integrazione delle persone con disabilità
- Eventi enogastronomici finalizzati alla crescita professionale e all'inclusione sociale
- Progetti di diffusione culturale regionale e animazione territoriale

3.6 Attività previste in relazione al Piano Nazionale Scuola Digitale (PNSD)

Il Piano Nazionale Scuola Digitale (PNSD) è il documento di indirizzo del Ministero dell'Istruzione per innovare la scuola italiana attraverso la digitalizzazione, lanciato con la Legge "La Buona Scuola" (107/2015), per modernizzare gli ambienti di apprendimento, potenziare le competenze digitali di studenti e docenti, e rendere il sistema educativo più efficace nell'era digitale.

Il Decreto del Ministro dell'istruzione 26 giugno 2020, n. 39, "piano scuola 2020/2021 linee guida per settembre", ha fornito un quadro di riferimento entro cui progettare la ripresa delle attività scolastiche nel mese di settembre e ha sottolineato la necessità per le scuole di dotarsi di un piano scolastico per la didattica digitale integrata (DDI), intesa come attività didattica innovativa di insegnamento-apprendimento rivolta a tutti gli studenti che integra l'esperienza di scuola in presenza alla didattica in modalità digitale.

La didattica digitale a distanza può essere erogata:

- in caso di sospensione delle attività didattiche in presenza, come strumento unico di espletamento del servizio scolastico (DAD). In questo caso sono previste quote orario settimanali minime di lezione, che prevedono n° 20 ore di attività in modalità sincrona per ogni classe e il completamento della rimanente quota oraria con attività in modalità asincrona. È possibile prevedere ulteriori attività in piccolo gruppo nonché proposte in modalità asincrona secondo le metodologie ritenute più idonee. Per lo svolgimento delle attività didattiche si fa riferimento all'orario curricolare. Gli alunni sono tenuti al rispetto della puntualità, per evitare il sovrapporsi delle lezioni. Il Consiglio di classe, sulla base di motivate ragioni, può apportare eventuali modifiche in senso compensativo tra le discipline, lasciando inalterato il monte orario settimanale complessivo.

- come attività complementare a quella in presenza (DDI) La didattica digitale integrata, intesa come metodologia innovativa di insegnamento-apprendimento, è rivolta a tutti gli studenti come attività didattica complementare che integra la tradizionale esperienza di scuola in presenza alla didattica in modalità digitale. Le attività di didattica a distanza, come ogni attività didattica, per essere tali, prevedono la costruzione ragionata e guidata del sapere attraverso un'interazione tra docenti e alunni senza la compresenza nello stesso spazio fisico. Qualsiasi sia il mezzo attraverso cui la didattica si esercita, non cambiano il fine e i principi. Nella consapevolezza che nulla può sostituire appieno ciò che avviene in presenza, in una classe, si tratta pur sempre di dare vita a un "ambiente di apprendimento", per quanto inconsueto nella percezione e nell'esperienza comuni, da creare, alimentare, abitare, rimodulare di volta in volta (Nota Ministero dell'Istruzione n° 388 del 17 marzo 2020). Si può esprimere con diversi metodi, strumenti e approcci, alcuni dei quali digitali, cioè mediati attraverso un device tecnologico (computer, tablet e cellulare).

REGOLAMENTO PER ATTIVAZIONE DIDATTICA A DISTANZA

La richiesta di attivazione di didattica a distanza (DAD) e di didattica digitale integrata (DDI) è oggi regolata in modo più restrittivo rispetto agli anni passati in cui vigeva l'emergenza COVID. In particolare, attualmente la normativa prevede possa essere attivata esclusivamente in situazioni particolari, soprattutto sanitarie, oppure per disabilità certificate che impediscano la frequenza scolastica in presenza, oppure per gravi motivi legati a procedure legali e socio/assistenziali debitamente documentate da una struttura pubblica (per es. richiesta del tribunale dei minori). Laddove possibile, il ricorso alla DAD/DDI dovrà avere il più possibile carattere transitorio e il conseguente piano didattico personalizzato sarà caratterizzato dall'obiettivo di perseguire un ritorno graduale alla frequenza in presenza.

Condizioni per la richiesta di attivazione di DAD/DDI

Il Collegio Docenti, nella seduta del 09/01/2026, ha definito quali sono le condizioni per le quali il Consiglio di Classe è tenuto a valutare l'attivazione della DAD o della DDI dopo aver ricevuto apposita richiesta scritta da parte della famiglia dell'alunno/a impossibilitato/a a frequentare la scuola per un periodo superiore a 7 giorni:

- studenti che praticano agonismo sportivo ad ogni livello
- studenti e studentesse colpiti da gravi patologie e (Es: patologie onco-ematologiche; patologie croniche invalidanti, che comportano allontanamento periodico dalla scuola; malattie o traumi acuti temporaneamente invalidanti; patologie o procedure terapeutiche prolungate, oltre al periodo di ospedalizzazione, che impediscono una normale vita di relazione; ritiro sociale gravissimo; grave immunodepressione.
- Le suddette patologie o procedure terapeutiche devono essere dettagliatamente certificate dalla struttura ospedaliera in cui lo studente è stato eventualmente ricoverato, così come il periodo di impedimento alla frequenza scolastica. Il certificato medico deve essere rilasciato da una struttura pubblica.
- Il ricorso alla DAD/DDI può essere valutato anche per gravi motivi legati a procedure legali o socio/assistenziali debitamente documentate e richieste da una struttura pubblica (per es. richiesta da parte del tribunale dei minori).

I genitori dello studente assente per più di 7 giorni per i motivi sopra elencati o l'alunno stesso, se maggiorenne, possono richiedere al coordinatore di classe l'attivazione della didattica a distanza. La richiesta deve essere inoltrata al coordinatore il giorno precedente entro le ore 12.00, per poter esprimere un parere in merito e attivare il processo.

Modalità di svolgimento della DAD/DDI

Verrà redatto un apposito calendario o PDP (in caso di assenza prolungata) ove verranno specificati gli orari di connessione e le modalità di verifica per ognuna delle discipline. Il P.D.P. avrà una scadenza temporanea, generalmente mensile, allo scopo di verificarne l'efficacia e di valutare il ritorno alle lezioni in presenza.

- Obiettivo del PDP con D.D.I./D.A.D. sarà sempre quello di favorire l'interazione con i compagni e con i docenti in vista di un graduale reinserimento nel gruppo classe attraverso questa prima presenza a distanza.

- Alle ore 7.55 il docente della prima ora attiverà il link necessario per il collegamento che invierà via mail all'indirizzo istituzionale dello studente

- Lo studente sarà presente on line per tutta la durata delle lezioni, sia mattutine che pomeridiane previste nel proprio PDP e coerenti con le disposizioni di legge per la validità dell'anno scolastico; potrà disconnettersi nel momento dell'intervallo, nelle ore di scienze motorie qualora non svolte in aula e nelle ore di attività fuori aula, concordando preventivamente con il docente di disciplina le eventuali attività asincrone da svolgere.

- L'alunno, quando richiesto, dovrà avere la telecamera accesa e il microfono acceso. Ad ogni cambio di docente si accerterà la presenza dell'alunno.

- Le lezioni, le verifiche orali e le attività didattiche non potranno in alcun modo essere registrate.

- Per quanto concerne le valutazioni, dovranno essere coerenti con gli obiettivi del PDP e dovranno essere strutturate per garantirne affidabilità e efficacia. Per questo motivo le verifiche scritte dovranno essere svolte in presenza, salvo impedimenti debitamente certificati; per le valutazioni orali, da preferire in presenza, sarà possibile concordare una modalità a distanza. In ogni caso la temporaneità della DAD e della DDI volgerà sempre più verso un percorso integrato che coinvolga attività in presenza laddove possibile, per favorire il riavvicinamento progressivo e garantire la necessaria coerenza nella valutazione.

3.7 Valutazione degli apprendimenti

LA VALUTAZIONE

La valutazione rappresenta una dimensione importante dell'insegnamento perché incide notevolmente sulla formazione della persona, contribuisce a determinare la costruzione dell'identità degli studenti, può far crescere la fiducia in sé, quale presupposto della realizzazione e della riuscita nella scuola e nella vita. Gestire bene la valutazione è fattore di qualità dell'insegnante e dell'efficacia della sua azione educativa e didattica.

La scuola, in attuazione dell'O.M. 92/2007, del Decreto MIUR 139/2007, del D.P.R. 122/2009, della L. 107/2015, del D. Lgs. 61/2017, del D. Lgs. n. 62/2017, del D.M. 92/2018, della nota Miur 11981/2019, del D.M. 35/2020, ha definito i criteri di seguito riportati.

La valutazione deve essere in linea con il Piano Triennale dell'Offerta Formativa (PTOF), con le indicazioni nazionali del MIM, per il tipo di curriculum previsto per la scuola secondaria di secondo

grado (istituti professionali, istituti tecnici, licei) e con i piani di studio personalizzati, e si devono svolgere in modo trasparente, equo e omogeneo, tenuto conto del Patto di corresponsabilità firmato dagli studenti e dalle famiglie al momento dell'iscrizione e del regolamento scolastico in vigore.

La valutazione è un processo complesso che si basa su una fase di misurazione oggettiva, combinata con la valutazione di vari fattori quali la partecipazione, l'impegno, la progressione e l'evoluzione anche personale, nonché gli aspetti comportamentali e caratteriali che influiscono sul percorso di studio e di educazione; pertanto, essa deve essere condivisa, comunicativa e costruttiva per far comprendere allo studente cosa deve correggere per potersi migliorare. Gli studenti e le famiglie hanno il diritto di richiedere a ogni docente delucidazioni maggiori sulle valutazioni che non dovessero essere sufficientemente chiare.

La valutazione costituisce uno dei momenti fondamentali del curriculum, in quanto non si posiziona più esclusivamente alla fine del percorso di apprendimento, ma lo accompagna costantemente e svolge una funzione di periodico controllo e monitoraggio della programmazione. Essa, perciò, si articola in più fasi: fase iniziale o diagnostica, fase intermedia o in itinere e fase finale o sommativa. Le prime due fasi privilegiano una valutazione formativa che costituisce il principale strumento regolatore del curriculum e ha una finalità essenzialmente educativa: non è un giudizio fine a se stesso, ma un sostegno metacognitivo fornito all'alunno, per correggere il suo percorso fornendogli un'adeguata conoscenza e consapevolezza del livello raggiunto. La valutazione sommativa trova posto alla fine del percorso di insegnamento-apprendimento ed è volta a fornire elementi chiari e costruttivi sul lavoro svolto e sulle competenze raggiunte; essa coincide con i momenti istituzionali della valutazione (scrutini ed esami).

CRITERI PER L'AMMISSIONE / NON AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA

Riforma del Voto di Comportamento e Conseguenze (D.P.R. n. 135/2025)

<u>Voto di Comportamento</u>	<u>Conseguenza a Scrutinio Finale</u>	<u>Dettagli</u>
Inferiore a 6/10 (Es. 5/10)	Non Ammissione alla classe successiva o all'Esame di maturità	La non ammissione è automatica, senza possibilità di recupero.
Pari a 6/10	Sospensione del Giudizio sull'ammissione	Lo studente deve svolgere e discutere un "Elaborato Critico in materia di Cittadinanza Attiva e Solidale" (il cosiddetto "Compito di Cittadinanza") prima dell'inizio del successivo anno scolastico o all'interno del colloquio durante l'esame di maturità. La mancata presentazione o la valutazione insufficiente dell'elaborato comporta la Non Ammissione

Pari o Superiore a 9/10	Massimo Punteggio nella fascia di attribuzione del Credito Scolastico per l'Esame di Stato.	La condotta eccellente è premiata con il massimo dei crediti disponibili.
-------------------------	---	---

La valutazione al termine del primo anno

La personalizzazione costituisce uno strumento dell'autonomia didattica delle istituzioni scolastiche con il quale il curricolo può essere articolato per percorsi individualizzati fruibili da uno o più studenti. Essa presuppone l'esistenza di un curricolo di istituto per il gruppo classe e di un certo numero di varianti riferite ad obiettivi di apprendimento adattati al singolo allievo.

Le specifiche del curricolo personalizzato per ogni studente sono indicate nel Progetto Formativo Individuale (P.F.I.). "Nell'ambito del nuovo assetto didattico dell'istruzione professionale, il P.F.I. rappresenta lo strumento per l'individuazione dei bisogni formativi di ogni studente, il riconoscimento dei crediti, la definizione degli obiettivi individuali da perseguire, la formalizzazione del curricolo individualizzato con la relativa documentazione del percorso di studi, compresa la raccolta degli elementi valutativi.

Con l'introduzione del P.F.I., gli istituti di istruzione professionale hanno a disposizione uno strumento omogeneo per tutti gli studenti finalizzato al riconoscimento e alla valorizzazione delle attitudini e del bagaglio di competenze di ciascuno, nel quadro della costruzione di un progetto di vita finalizzato al successo educativo, formativo e lavorativo.

Tale progetto, tuttavia, non è "individuale", accezione che si riferisce alle attività didattiche tese al raggiungimento dei traguardi minimi formativi per soggetti in difficoltà, ma è "personale" poiché mira a far emergere – entro la trama delle relazioni che si instaurano tra studente, insegnanti, compagni, tutor ed esperti esterni – i talenti e le vocazioni di ciascuno" (Linee Guida).

Il d.lgs. 61/2017 precisa che: "Nel rispetto dell'assetto organizzativo del biennio dei percorsi dell'istruzione professionale, al termine del primo anno deve essere effettuata una valutazione intermedia concernente i risultati delle unità di apprendimento inserite nel P.F.I.

A seguito della valutazione, il consiglio di classe comunica alla studentessa o allo studente le carenze riscontrate ai fini della revisione del P.F.I. e della definizione delle relative misure di recupero, sostegno ed eventuale riorientamento da attuare. Al termine del biennio si rilascia il certificato delle competenze acquisite, redatto sulla base di un apposito modello, con riferimento alle competenze previste nel curriculum."

La procedura per la valutazione del P.F.I. al termine del primo anno

La nota di chiarimenti prot. 11981 del 4/06/2019 ha fornito indicazioni per la valutazione intermedia al termine del primo anno, concernente i risultati delle unità di apprendimento inserite nel Progetto Formativo Individuale (P.F.I.) di ogni studente iscritto alla classe prima.

Il consiglio di classe, dopo aver accertato la presenza del requisito di frequenza del 75% del monte ore personalizzato, ovvero il diritto alla deroga, valuta gli apprendimenti disciplinari sulla base delle proposte di voto dei docenti titolari, le competenze maturate, la motivazione e le attitudini. In esito a tale valutazione sono possibili i seguenti esiti:

- a) Lo studente ha riportato valutazione positiva in tutte le discipline, ha maturato le competenze previste e il P.F.I. non necessita di adeguamenti. Lo studente è ammesso alla classe seconda e il P.F.I. è confermato.

- b) Lo studente ha riportato valutazione positiva in tutte le discipline, ha maturato le competenze previste, ma il P.F.I. necessita di adeguamenti (ad esempio in previsione di un cambio di indirizzo, della volontà di conseguire anche la qualifica leFP maturando crediti con lo strumento della personalizzazione). Lo studente è ammesso alla classe successiva. Il P.F.I. può essere modificato anche all'inizio dell'anno scolastico successivo.
- c) Lo studente ha riportato una valutazione negativa in una o più discipline e/o non ha maturato tutte le competenze previste. Il CdC ammette lo studente all'anno scolastico successivo e modifica il P.F.I. prevedendo una o più attività finalizzate al proficuo proseguimento della carriera scolastica, fra cui:
- partecipazione nell'anno scolastico successivo ad attività didattiche mirate al recupero delle carenze riscontrate (es. frequenza di attività didattiche nelle classi del primo anno e/o in gruppi omogenei);
 - partecipazione ad attività didattiche aggiuntive nei mesi estivi; il Consiglio di classe "comunica alla studentessa e allo studente le carenze riscontrate ai fini della revisione del P.F.I. e della definizione delle relative misure di recupero, sostegno ed eventuale re-orientamento da attuare nell'ambito della quota non superiore a 264 ore nel biennio".
- d) Lo studente ha riportato valutazioni negative e deficit nelle competenze attese tali da non poter ipotizzare il pieno raggiungimento degli obiettivi di apprendimento al termine del secondo anno, neanche a seguito degli adattamenti del P.F.I. di cui al punto c) e/o di un miglioramento dell'impegno, della motivazione e dell'efficacia del processo di apprendimento. In tal caso lo studente non è ammesso alla classe successiva e il P.F.I. è rimodulato, prorogandolo di un anno. Nel P.F.I. saranno previste le opportune attività per l'eventuale re-orientamento e la valorizzazione delle competenze comunque maturate.

Ammissione alle classi III, IV, V

Se il biennio è un periodo unitario, il triennio si articola per annualità distinte.

Pertanto, l'alunno, per essere ammesso alle classi III, IV e V, dovrà:

- aver frequentato per almeno 3/4 il monte ore annuale (salvo deroghe approvate dal Collegio docenti e applicate dal Consiglio di classe)
- avere una valutazione di comportamento superiore a 6
- conseguire la sufficienza in tutte le discipline (come detta l'art. 4 del DPR n. 122/09).

Quindi, risulta:

- AMMESSO l'alunno che consegue un voto pari o superiore a 6 nel comportamento e in tutte le discipline
- NON AMMESSO l'alunno che presenta più di 3 insufficienze (una situazione di insufficienza generalizzata costituisce un valido motivo di non ammissione all'anno successivo) oppure l'insufficienza in condotta.

In presenza di un massimo di 3 insufficienze uguali al 5, il Consiglio di Classe sospende il giudizio, in attesa delle verifiche e dello scrutinio di settembre.

Nel caso in cui l'alunno presenti 3 insufficienze, di cui almeno una inferiore al 5, il Consiglio di Classe valuta la sospensione di giudizio o la non ammissione alla classe successiva in base all'andamento dell'impegno e del profitto durante tutto l'anno scolastico.

Il Consiglio di classe può decidere la NON AMMISSIONE alla classe successiva nel caso un alunno non abbia svolto un congruo numero di prove valutate e risulti quindi non classificato in una o più materie.

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.;
- 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.

Gli alunni per i quali è stato sospeso il giudizio sono tenuti a svolgere l'eventuale lavoro estivo previsto dall'insegnante e a frequentare i corsi di recupero attivati dalla scuola a giugno/luglio e a fine agosto in vista delle prove d'esame di sospensione di giudizio dell'inizio di settembre.

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, 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.

CRITERI PER L'AMMISSIONE / NON AMMISSIONE ALL'ESAME DI MATURITA'

Secondo l'ordinamento vigente sono ammessi all'Esame di maturità gli alunni 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 Formazione Scuola-Lavoro (almeno il 75% delle ore previste e deliberate dal Collegio Docenti);
- votazione non inferiore ai sei decimi in ciascuna disciplina e nel comportamento; se la condotta è pari a 6, è obbligatorio un elaborato aggiuntivo su cittadinanza attiva da discutere durante il colloquio orale.

È fatta salva la possibilità per il Consiglio di Classe di deliberare, con adeguata motivazione, l'ammissione all'Esame per gli studenti che riportino una votazione inferiore a sei decimi in una sola disciplina.

Nel caso di ammissione con una insufficienza, la stessa comunque viene riportata agli atti e concorre alla determinazione della media dei voti.

Criteri generali per l'attribuzione del credito scolastico

Il credito scolastico “esprime la valutazione del grado di preparazione complessiva raggiunta da ciascun alunno nell’anno scolastico in corso, con riguardo al profitto e tenendo in considerazione anche l’assiduità della frequenza scolastica, l’interesse e l’impegno nella partecipazione al dialogo educativo, alle attività complementari ed integrative ed eventuali crediti formativi” (D.P.R. 23 luglio 1998 n° 323).

Esso è attribuito a partire dalla media dei voti, che determina una banda di oscillazione tra due possibili crediti (vedi tabella ministeriale allegata al D.lgs. n°62 del 13 aprile 2017, Allegato A).

Il **punteggio più alto**, nell’ambito della fascia di attribuzione del **credito scolastico** spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale, può essere attribuito solo se il **voto di comportamento** assegnato è **pari o superiore a nove decimi**.

TABELLA PER ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO AI CANDIDATI INTERNI

(Allegato A del D.lgs. n°62 del 13 aprile 2017)

MEDIA DEI VOTI	FASCE DI CREDITO		
	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
$M < 6$	-	-	7 - 8
$M = 6$	7 - 8	8 - 9	9 - 10
$6 < M \leq 7$	8 - 9	9 - 10	10 - 11
$7 < M \leq 8$	9 - 10	10 - 11	11 - 12
$8 < M \leq 9$	10 - 11	11 - 12	13 - 14
$9 < M \leq 10$	11 - 12	12 - 13	14 - 15

M rappresenta la media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale di ciascun anno scolastico.

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.

Il voto di comportamento concorre, nello stesso modo dei voti relativi a ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l’attribuzione di un unico voto secondo l’ordinamento vigente, alla determinazione della media M dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale di ciascun anno scolastico.

Il credito scolastico, da attribuire nell'ambito delle bande di oscillazione indicate dalla precedente tabella, va espresso in numero intero e deve tenere in considerazione di:

- media dei voti;
- frequenza;
- impegno e partecipazione;
- crediti formativi presentati e riconosciuti coerenti dal Consiglio di Classe;

- partecipazione ad attività extracurricolari;
- insegnamento Religione cattolica o insegnamento alternativo;
- esperienza di mobilità individuale o di gruppo all'estero.

Il riconoscimento di eventuali crediti formativi non può in alcun modo comportare il cambiamento della banda di oscillazione corrispondente alla media M dei voti.

Crediti formativi che il Consiglio di Classe può riconoscere all'interno della banda di oscillazione

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, corsi della durata di almeno tre mesi, corsi proposti dall'Istituzione scolastica con esito positivo e frequenza regolare;
- stage 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.

CRITERI DI VALUTAZIONE COMUNI - GRIGLIA DI VALUTAZIONE

La griglia è utilizzata sia per la valutazione di prove intermedie (anche solo per conoscenze o abilità) che per i compiti di realtà, previsti per le UDA.

La valutazione dell'UDA scaturisce dall'osservazione dell'intero processo che ha coinvolto lo studente e la classe:

- osservazione dello studente in aula, in laboratorio, nelle attività organizzate dall'Istituto (interventi spontanei o su stimolo del docente, apporto personale nei lavori di gruppo, partecipazione alle iniziative dell'Istituto, eventi esterni);
- analisi del materiale didattico prodotto dallo studente (quaderno, compiti a casa, materiali multimediali, esercitazioni pratiche);
- prove di verifica intermedia relative ad una o più UDA, all'interno della singola disciplina;
- prodotti e compiti di realtà, valutati globalmente dal singolo insegnante o da più docenti, con particolare riferimento alla parte specifica della propria disciplina.

Le osservazioni effettuate sono registrate con strumenti ufficiali (registro elettronico, griglie di osservazione stabilite dai dipartimenti, Google Classroom).

VALUTAZIONE IN DECIMI	CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE relative all'intero PROCESSO	LIVELLO
1	Non si osserva alcuna acquisizione delle abilità e delle conoscenze previste per l'UDA.		Impossibilità di verificare le competenze, a seguito di compiti a casa e materiali non presentati, rifiuto di svolgere le prove di verifica intermedia ed il/i compito/i di realtà.	NON RAGGIUNTO
2	Gravemente lacunose, molto imprecise, quasi assenti.	Mancanza quasi assoluta delle abilità previste per il superamento dell'UDA, lo studente compie valutazioni errate con gravi errori procedurali.	Incapacità di organizzazione dei contenuti richiesti, assenza di valutazioni critiche e collegamenti.	
3			I contenuti previsti sono riorganizzati con molti errori, anche gravi. Le capacità di analisi e valutazione risultano quasi del tutto assenti e/o molto superficiali.	
4	Molto frammentarie, parziali, lacunose, presenza di gravi errori.	Presenza di numerosi errori, anche gravi, lo studente applica conoscenze minime solo se guidato, compiendo numerosi errori.	Con molta difficoltà lo studente organizza contenuti, con errori gravi e diverse imprecisioni. La rielaborazione è superficiale.	
5	Incerte, da consolidare, presenza di numerosi errori.	Lo studente applica le conoscenze in modo incerto, con diversi errori generalmente non gravi, compie analisi parzialmente corrette.	Le valutazioni ed i collegamenti talvolta risultano impropri, i contenuti risultano semplici e poco accurati, anche se guidato.	
VALUTAZIONE IN DECIMI	CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE relative all'intero PROCESSO	
6	Essenziali, poco approfondite, piccole incertezze superabili con l'aiuto dell'insegnante.	Lo studente ha raggiunto gli obiettivi minimi previsti, nonostante la presenza di errori non gravi. Ha la capacità di correggersi se guidato.	Lo studente dimostra acquisizione dei contenuti fondamentali. Le valutazioni, la rielaborazione ed i collegamenti risultano accettabili.	BASE

7	Buone, obiettivi raggiunti in modo autonomo durante le prove, livello di approfondimento adeguato.	Lo studente applica le conoscenze in modo autonomo e corretto, seppur con qualche errore, complessivamente non grave.	Rielabora in modo corretto i contenuti previsti per l'UDA. Riesce a fare valutazioni autonome e collegamenti generalmente appropriati.	INTER M E D I O
8	Complete, accurate ed approfondite.	Lo studente è autonomo, ha raggiunto un livello di abilità più che buono, compiendo pochi errori, non gravi, anche in situazioni complesse.	Dimostra una valutazione critica con collegamenti appropriati all'interno dell'UDA. In modo autonomo, accurato e puntuale è in grado di rielaborare i contenuti trattati.	
9	Complete, molto approfondite, comunicazione efficace ed ottima padronanza dei mezzi.	Pienamente raggiunte: lo studente opera con pochissimi / senza errori, utilizzando le soluzioni migliori. Il linguaggio specifico è puntuale e corretto.	Ottimo livello di rielaborazione ed analisi dei contenuti previsti per l'UDA.	AVA NZA TO
10			Ottimo livello di rielaborazione e capacità di collegamento, ottima la padronanza degli strumenti delle discipline comprese nell'UDA, capacità di agire correttamente anche in situazioni nuove e complesse.	

VALUTAZIONE STUDENTI CON PEI

La valutazione degli studenti e delle studentesse con disabilità avviene sulla base del PEI in cui sono indicati i punti di forza dell'allievo/a, ma anche punti di debolezza e le condizioni del contesto che possono ostacolare o favorire lo sviluppo della persona e degli apprendimenti. Il principio guida della valutazione è il progresso dell'allievo/a in rapporto alle sue potenzialità e ai livelli di apprendimento iniziali.

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO

Il voto di comportamento è attribuito dall'intero Consiglio di classe secondo i seguenti criteri:

- rispetto del regolamento scolastico;
- rispetto della divisa;
- rispetto dell'ambiente e degli strumenti affidati;
- frequenza regolare alle lezioni;
- puntualità e rispetto degli orari e delle consegne;
- partecipazione attiva alle attività didattiche e di Formazione Scuola-Lavoro (concorsi scolastici obbligatori, eventi)
- provvedimenti disciplinari ricevuti

Il voto di comportamento è stabilito sulla base della tabella seguente.

VOTO	DESCRIZIONE
10	<ul style="list-style-type: none"> ● Ha un comportamento esemplare per correttezza, responsabilità ed impegno; dimostra un atteggiamento propositivo e collaborativo. ● Rispetta il personale scolastico, i docenti e i compagni; il suo ruolo è propositivo all'interno del gruppo classe. ● Rispetta l'ambiente in cui si trova e gli strumenti affidati. ● Partecipa attivamente a tutte le attività scolastiche e alle lezioni; esegue con precisione consegne e compiti. ● La sua frequenza scolastica risulta sempre puntuale e regolare, non risultano ritardi e uscite anticipate. ● Non sono presenti richiami negativi, né scritti né orali.
9	<ul style="list-style-type: none"> ● È corretto/a nei rapporti con il personale scolastico, i docenti e i compagni; il suo ruolo è buono all'interno del gruppo classe. ● Rispetta l'ambiente scolastico e gli strumenti che affidati. ● Dimostra interesse e partecipa costantemente alle lezioni e alle attività scolastiche; è preciso/a nelle consegne e nell'esecuzione dei compiti. ● La sua frequenza scolastica risulta puntuale e regolare, non risultano eccessivi ritardi e/o uscite anticipate. ● Non sono presenti richiami negativi scritti.
8	<ul style="list-style-type: none"> ● Non è sempre corretto/a nei rapporti con il personale scolastico, i docenti e i compagni, anche il suo linguaggio è a volte inadeguato. ● È abbastanza rispettoso per l'ambiente scolastico. ● Non dimostra sempre interesse alle lezioni e alle attività scolastiche; è abbastanza preciso nelle consegne e nei compiti. ● Ha una frequenza regolare alle lezioni, anche se ogni tanto esce o entra fuori orario. ● Sono presenti richiami negativi orali e qualche richiamo scritto.

7	<ul style="list-style-type: none"> ● È sufficientemente corretto nei rapporti con il personale scolastico, i docenti e i compagni; a volte è intollerante all'interno del gruppo classe e il suo linguaggio non è sempre corretto. ● Non è sempre stato rispettoso dell'ambiente scolastico e degli strumenti affidatogli. ● Partecipa spesso in maniera passiva alle lezioni e agli impegni scolastici; non esegue sempre le consegne e i compiti. ● Ha un'adeguata frequenza alle lezioni, con assenze che possono risultare strategiche. ● A volte entra ed esce fuori orario senza apparenti necessità. ● Sono presenti a suo carico molti richiami verbali e scritti.
6	<ul style="list-style-type: none"> ● Risulta ogni tanto scorretto con il personale scolastico, i docenti e i compagni; risulta intollerante nel gruppo classe e il suo linguaggio è spesso scorretto. ● Non è sempre stato rispettoso dell'ambiente scolastico e dell'attrezzatura; si segnala spesso il mancato rispetto delle regole dell'istituto. ● Partecipa passivamente alle lezioni e agli impegni scolastici; lo svolgimento dei compiti e delle consegne è saltuario. ● La sua frequenza alle lezioni risulta saltuaria; sono numerosi e ripetute i ritardi e le assenze senza valide motivazioni. ● Sono presenti a suo carico molti richiami verbali e scritti con infrazioni disciplinari e una sospensione.
5	<ul style="list-style-type: none"> ● Risulta scorretto con il personale scolastico, i docenti e i compagni; continuo disturbo nel gruppo classe e linguaggio e gesti irrispettosi e offensivi nei confronti degli altri. ● Non è rispettoso dell'ambiente scolastico e le attrezzature; danni locali agli arredi e al materiale della scuola. ● Non partecipa alle lezioni e agli impegni scolastici; lo svolgimento dei compiti e delle consegne risulta saltuario. ● La sua frequenza alle lezioni risulta scarsa; sono numerosi e ripetuti i ritardi e/o le assenze non giustificate. ● Sono presenti parecchi richiami verbali e scritti con infrazione disciplinari e/o due o più sospensioni o una sospensione superiore ai quindici giorni.

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

- se le assenze in un anno superano il 20% (fino al 24%); sono esclusi dal conteggio i giorni di malattia e di ricovero ospedaliero debitamente certificati;
- 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).

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.

AMMISSIONE AL PERCORSO

Criteria 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 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.

Tale prova non è selettiva, ma finalizzata a formare una graduatoria dalla quale attingere per coprire tutti i posti a disposizione nelle classi prime.

Tuttavia, potranno essere esclusi gli studenti che hanno conseguito una valutazione nel comportamento inferiore a 7/10 e/o per i quali si riscontrino particolari problematiche desunte dagli elementi conoscitivi inseriti nel fascicolo personale e che possono comportare criticità nell'espletamento delle attività laboratoriali caratterizzanti il percorso formativo.

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

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>	
Indicatori	Punti	Materie	Punti		Voto scuola di provenienza	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 CON DISABILITÀ

L'ammissione degli alunni con disabilità non è subordinata al superamento della prova di ammissione ed è consentita, di norma, ad un massimo di 2 studenti per classe. Tale disposizione si è resa necessaria per la presenza di strumenti a rischio nei laboratori e per la volontà di consentire agli studenti di poter raggiungere i propri obiettivi in sicurezza.

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 e agli alunni più giovani);
- Prova pratica di sala consistente nella riproduzione di una semplice preparazione fatta da un docente;
- Breve colloquio motivazionale.

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.

Tali percorsi seguiranno la seguente programmazione:

Periodo	Primo quadrimestre	Secondo quadrimestre
Destinatari	alunni scuola secondaria primo grado	alunni scuola secondaria secondo grado
Durata	4 settimane (4 laboratori)	4 settimane (4 laboratori)

Numero massimo alunni accolti	4	4
-------------------------------	---	---

CRITERI DI PASSAGGIO DA ALTRE ISTITUZIONI SCOLASTICHE

Passaggi nel corso del 1° e 2° anno

I passaggi da altre scuole sono consentiti fino al 31 gennaio, a condizione che sussistano le condizioni per accogliere i nuovi allievi quali, ad esempio, spazi idonei o situazione disciplinare e didattica della classe ricevente che non presenti particolari criticità.

Inoltre, gli studenti verranno sottoposti ad un test motivazionale, così come previsto per tutti gli altri allievi prima dell'iscrizione, e la famiglia dovrà far pervenire agli uffici di segreteria la scheda di valutazione della classe terza della scuola secondaria di primo grado o della scuola di provenienza. Potranno pertanto essere esclusi gli studenti non motivati o che riportino una valutazione nel comportamento inferiore a 7/10 e/o per i quali si riscontrino particolari problematiche desunte dagli elementi conoscitivi inseriti nel fascicolo personale e che possono comportare criticità nell'espletamento delle attività laboratoriali caratterizzanti il percorso formativo.

Passaggi in anni successivi

Per l'inserimento in classi successive alla seconda, l'accettazione è subordinata alla disponibilità di spazio e alla situazione della classe ricevente; 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.

3.8 Azioni della scuola per l'inclusione scolastica

Il Piano dell'Inclusione, come da Direttiva Ministeriale del 27/12/2012, la C.M. n. 8 del 06/03/2013 e il DLgs 66/17, è un documento che analizza lo stato dei bisogni educativi e formativi della scuola, i punti di forza e le criticità ed esplicita le azioni che si intendono mettere in atto per migliorare, in senso inclusivo, l'efficacia della progettazione dell'offerta formativa per tutti gli alunni. Esso ha come finalità di illustrare il percorso che si intende seguire per un concreto impegno verso l'inclusione. L' École Hôtelière de la Vallée d'Aoste promuove percorsi e strategie didattiche di tipo inclusivo, con l'obiettivo di garantire a ciascun alunno il successo formativo.

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.

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). 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:

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

La formalizzazione del percorso trova luogo nel Piano Didattico Personalizzato che si configura come documento guida. 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 docenti ed operatori di sostegno, oltre che dalle figure socio-sanitarie territoriali, tra cui lo psicologo e assistente sociale, con le quali vengono mantenuti, unitamente alla famiglia, costanti relazioni. Dall'anno scolastico 2021-2022 la programmazione individuale è esplicitata sulla piattaforma "SITC-minori".

ORGANIZZAZIONE

PERIODI DIDATTICI: 2 quadrimestri

4.1 Modello organizzativo

Il modello organizzativo a supporto dell'insieme delle attività della scuola si basa su una leadership diffusa che permette la valorizzazione delle professionalità individuali presenti e il raggiungimento di un loro sempre maggiore grado di specializzazione nei settori cardine.

In particolare, si evidenziano le seguenti figure:

- Collaboratore del CDE
- Coordinatori di dipartimento
- Coordinatori di classe
- Referente Inclusione BES e DSA
- Referente PTOF, RAV
- Referente PFI
- Referente INVALSI
- Referente Formazione Scuola-Lavoro
- Referente Educazione Civica
- Referente Scienze
- Referente Educazione alla salute
- Referente Inclusione stranieri
- Referente GLI (Gruppo di Lavoro per l'Inclusione)
- Referente Internazionalizzazione-scambi con la Francia
- Referente Internazionalizzazione-progetti Erasmus
- Referente bullismo e cyberbullismo
- Animatore Digitale
- Referenti Orientamento in entrata e uscita
- Orientatore e tutor orientamento

Sono previste le seguenti Commissioni, come articolazioni del Collegio Docenti:

- Commissione orario;
- Commissione ammissione classi prime e formazione classi;

- Commissione viaggi didattici, uscite sul territorio;
- Nucleo Interno Valutazione

4.2 Criteri di assegnazione dei docenti alle classi

Il documento è stato:

- approvato nella seduta del Consiglio di Istituto del 22/1/2024 - verbale n1 - delibera n. 1
- illustrato nella seduta del Collegio docenti del 28 /06/2024.

L'assegnazione dei docenti alle classi è finalizzata alla piena attuazione di quanto dichiarato nel PTOF, tiene conto dei criteri sotto elencati e, soprattutto, del diritto all'apprendimento di ogni studente/studentessa.

PREMESSA

Al Coordinatore delle attività educative e didattiche viene assegnato, in relazione al proprio ruolo e alle funzioni connesse, il compito di garantire, attraverso i provvedimenti di gestione delle risorse e del personale, la qualità dei processi formativi. Poiché l'assegnazione dei docenti alle classi costituisce un'operazione delicata, che può incidere sulla qualità dei processi di insegnamento e di apprendimento oltre che sul clima relazionale, le eventuali richieste/preferenze dei docenti vanno temperate con l'esigenza di garantire condizioni generali di contesto che predispongano al pieno sviluppo del diritto allo studio degli studenti. Da qui inoltre la necessità di operare scelte che, da un lato, rispondano a criteri oggettivi e trasparenti e, dall'altro, tengano conto, attraverso un'attenta analisi dei dati a disposizione, delle caratteristiche personali e delle dinamiche relazionali dei soggetti interessati.

PROCEDURA DI ASSEGNAZIONE

- a) Il Consiglio di Istituto indica i criteri generali per l'assegnazione dei docenti alle classi. (art. 10/4 del D.lgs. 297/94);
- b) Il Collegio Docenti formula proposte in merito all'assegnazione dei docenti alle classi. (art. 7-lettera b. del D.lgs. 297/94);
- c) L'assegnazione dei docenti alle classi viene disposta dal Coordinatore delle attività educative e didattiche sulla base dei criteri generali formulati dal Consiglio di Istituto e del parere, non vincolante, espresso dal Collegio Docenti, dopo un'attenta analisi del contesto generale e specifico in cui si opera. (art. 396, comma 2-lettera del D.lgs. 297/94);
- d) L'atto finale, di competenza esclusiva del Coordinatore delle attività educative e didattiche, fa quindi riferimento ai criteri e alle proposte degli organi collegiali cui il Coordinatore può derogare, secondo discrezionalità e autonomia, che esercita dando opportune motivazioni delle scelte effettuate.

TEMPI DI ASSEGNAZIONE

Fine giugno-inizio settembre.

MODALITÀ DI ASSEGNAZIONE

Nei provvedimenti da assumere, vanno tenuti in considerazione l'organico della scuola, le ore per disciplina che variano a seconda dei percorsi (IPRA o IeFP), dell'anno di corso e delle classi di concorso di appartenenza dei docenti. Ad ogni docente va assegnato, di norma, il numero minimo di ore previsto per la costituzione di una cattedra (18) che, in base al numero di ore della disciplina di insegnamento e delle ore effettivamente disponibili, può anche essere elevato ulteriormente. In caso di presenza di spezzoni e di disponibilità dell'interessato, il numero di ore può essere elevato fino ad un massimo di 24.

CRITERI GENERALI

1. Continuità didattica

Per le assegnazioni alle classi sarà di norma considerato prioritario il criterio della continuità didattica, salvo casi particolari che impediscano oggettivamente l'applicazione di tale principio, valutati e motivati dal Coordinatore delle attività educative e didattiche al diretto interessato. In ogni caso la continuità didattica sulla classe o sulla sezione non può essere fatta valere quando siano intervenute situazioni di incompatibilità ambientale e/o contenziosi con le famiglie, opportunamente documentate.

2. Docenti a tempo indeterminato

Alle classi dovrà essere garantita, per quanto possibile, pari opportunità di fruire di personale a tempo indeterminato. Particolare attenzione all'assegnazione di personale stabile va prestata nelle classi in cui si trovino alunni diversamente abili, in quanto sovente l'insegnante di sostegno è assunto con incarico annuale e non costituisce punto di riferimento costante per l'alunno.

3. Competenze professionali

Compatibilmente con le esigenze organizzative, nell'assegnazione dei docenti alle classi dovranno essere valorizzate le competenze specifiche dei docenti, originate sia dal percorso di formazione e aggiornamento sia dall'esperienza lavorativa, nonché i titoli professionali posseduti da ciascuno anche al fine della realizzazione di progetti innovativi e/o sperimentali approvati dal Collegio dei Docenti. La valorizzazione delle competenze professionali specifiche può essere richiesta dal docente stesso, presentando il proprio curriculum.

4. Anzianità di servizio

L'anzianità di servizio, desunta dalla graduatoria interna d'istituto, sarà presa in considerazione, ma non assunta come criterio assoluto, poiché potrebbe risultare potenzialmente ostativa rispetto alle strategie utili a eventuali piani di miglioramento dell'offerta, pertanto non è criterio vincolante.

5. Esclusione

Si prevede l'esclusione dall'assegnazione a classi dove sono iscritti parenti o dove insegna il coniuge.

CRITERI ASSEGNAZIONE DOCENTI DI SOSTEGNO

Anche nell' assegnazione degli insegnanti di sostegno saranno rispettati per quanto possibile i criteri definiti per l'assegnazione dei docenti alle classi, e precisamente:

1. favorire la continuità didattica;
2. assegnare docenti ad alunni, valorizzando le qualifiche di specializzazione accertate e documentate;
3. esaminare le proposte organizzative formulate dai docenti di sostegno e le preferenze espresse dai singoli;
4. nel caso di ipotesi concorrenziali, l'assegnazione verrà effettuata seguendo l'ordine di graduatoria interna dell'istituto.

ULTERIORI ELEMENTI UTILI PER L'ASSEGNAZIONE DEI DOCENTI

Fermi restando i criteri succitati, potranno essere presi in considerazione gli ulteriori elementi di seguito elencati.

1. In caso di richiesta del docente di essere assegnato ad altra classe, l'accoglimento della domanda è condizionato dalla disponibilità del posto richiesto, cui possono concorrere con pari diritti tutti i docenti dell'Istituto, con precedenza ai docenti a tempo indeterminato.
2. I docenti che assumono servizio per la prima volta nell'Istituto potranno presentare le proprie richieste dopo l'assegnazione dei docenti a tempo indeterminato e/o dei docenti a tempo determinato con continuità didattica sulla classe.
3. In caso di concorrenza di più domande sul medesimo posto, l'individuazione sarà disposta tenendo conto delle competenze specifiche maturate dal docente e desunte dal suo curriculum e, nel caso di docenti a tempo determinato, della graduatoria interna d'istituto.
4. Qualora un docente fosse interessato a cambiare classe deve proporre domanda motivata, prioritariamente da questioni didattiche, al Coordinatore delle attività educative e didattiche entro il mese di giugno.

4.3 Organizzazione uffici e modalità di rapporto con l'utenza

CONTATTI CON LA SCUOLA

I contatti tra scuola e famiglia avvengono ai seguenti livelli: dirigenziale, amministrativo e con i docenti, attraverso contatto personale o tramite il registro elettronico "ClasseViva".

MODALITÀ INCONTRI COORDINATORE DIDATTICO – EDUCATIVO

Su appuntamento dal lunedì al venerdì.

ORARIO SEGRETERIA

Segreteria alunni – front office

APERTURA AL PUBBLICO: Dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 14.00.

ACCESSO PER ALUNNI E DOCENTI: Dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 12.00.

Segreteria docenti

Dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle ore 12.00.

Uffici amministrativi

Dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle ore 12.00.

Per eventuali necessità in altri orari si prega di prendere appuntamento telefonico o tramite email all'indirizzo: economia@fondazioneturistica.it

MODALITÀ INCONTRO CON I DOCENTI

Durante l'anno sono previsti due colloqui collegiali nei mesi di novembre e aprile/maggio in presenza. In caso di necessità i genitori possono richiedere colloqui personali, on line o in presenza, con gli insegnanti tramite la mail istituzionale del docente interessato secondo il calendario trasmesso all'inizio dell'anno.

CONTATTI ONLINE

Registro elettronico

La scuola ha adottato quale registro elettronico il sistema "ClasseViva" di Spaggiari.

Questo sistema consente di gestire i rapporti tra l'istituzione, gli studenti e le famiglie (programmi, circolari, valutazioni, compiti); la frequenza alle lezioni (presenze, assenze, ritardi, uscite, entrate); la didattica, con una sezione a disposizione per materiali e documenti consultabili e scaricabili.

ClasseViva è una piattaforma accessibile sia attraverso il web, all'indirizzo <https://web.spaggiari.eu/home/app/default/login.php?custcode=>, sia attraverso APP per i sistemi IOS e Android (smartphone e tablet) con il nome "ClasseViva Studenti" e "ClasseViva Famiglia".

Sito WEB

Nel sito web, all'indirizzo <https://www.fondazioneturistica.it> le famiglie trovano tutte le informazioni sulla scuola, sulla didattica, sugli indirizzi di studio, la modulistica e le varie iniziative che di volta in volta verranno attivate.

MAIL e PEC: economia@fondazioneturistica.it - fondazioneturistica@legalmail.it

SEDE: Via della Stazione,39 e Strada Italo Mus,14 - 11024 Châtillon (AO)

TELEFONO: 0166-61449

SERVIZI ATTIVATI PER LA DEMATERIALIZZAZIONE DELL'ATTIVITÀ AMMINISTRATIVA

Registro On-line

La scuola utilizza il sistema "ClasseViva" – Spaggiari quale registro elettronico.

Segreteria Digitale

Si tratta di un progetto innovativo che si propone di soddisfare tramite un unico applicativo informatico tutte le esigenze di chi ha la necessità di gestire i documenti della scuola, con un'interfaccia semplice e intuitivo che ha come obiettivo la completa dematerializzazione della documentazione nel pieno rispetto delle norme, semplificando la gestione della pubblicazione obbligatoria sui siti internet dei documenti e delle attività della scuola stessa consentendo anche la conservazione digitale, cioè la sostituzione dei documenti cartacei, che per legge la scuola è tenuta a conservare, con l'equivalente documento in formato digitale che viene "bloccato" nella forma, nel contenuto e nel tempo attraverso la firma digitale e la marca temporale.

4.4 Reti e convenzioni attivate

La scuola aderisce alla Rete Nazionale Istituti Alberghieri (Re.Na.I.A).

La Re.Na.I.A riunisce oltre 100 Istituti Alberghieri che rappresentano uno spaccato della realtà nazionale, trovandosi disseminati in tutte le regioni. La Re.Na.I.A oggi costituisce una delle realtà associative più rappresentative dell'offerta formativa nel campo turistico-alberghiero e della ristorazione, a livello nazionale, e comprende gli Istituti Alberghieri delle diverse aree territoriali del nord, del centro e del sud, che sono ugualmente coinvolte in modo equilibrato e capillare.

4.5 Piano di formazione del personale docente

La Fondazione promuove la formazione dei propri docenti nel rispetto del Piano Nazionale della Formazione adottato dal MIM, del Piano di formazione regionale, di reti di scuole, del Consiglio di amministrazione e in coerenza con il Piano Triennale dell'Offerta formativa.

I docenti svolgono individualmente o come dipartimenti aggiornamenti concernenti i seguenti ambiti:

- Valutazione;
- Didattica per competenze e innovazione metodologica;
- Competenze di lingua straniera;
- Competenze digitali e nuovi ambienti per l'apprendimento;
- Scuola e Lavoro;
- Competenze di cittadinanza;
- Coesione sociale e prevenzione del disagio giovanile;
- Inclusione.

L'azione formativa concerne le seguenti aree di competenza:

- Culturali e disciplinari;
- Didattico-metodologiche;
- Relazionali e comunicative;
- Organizzative e gestionali;
- Professionali;
- Salute.

Le unità formative potranno prevedere:

- Formazione in presenza e a distanza;
- Progettazione;
- Sperimentazione didattica documentata e ricerca/azione;
- Lavoro in rete;
- Approfondimento personale e collegiale;
- Documentazione e forme di restituzione/rendicontazione, con ricaduta nella scuola.

4.6 Piano di formazione del personale ATA

L'Istituto fa proprie le proposte formative del MIUR e degli organi Scolastici Territoriali; inoltre organizza, con il contributo di esperti del settore e propri docenti esperti, attività di formazione articolate in:

- iniziative rivolte al personale amministrativo, tecnico e ausiliario;
- per la realizzazione di esigenze correlate all'autonomia scolastica;
- sviluppo delle competenze digitali finalizzate alla progressiva dematerializzazione dei processi e degli atti amministrativo-contabile, nell'ottica di una maggiore efficienza del servizio;
- normativa HACCP (personale di settore impegnato nelle attività laboratoriali di Enogastronomia, Sala e bar).

Inoltre, il personale ATA è costantemente formato sulle norme e sulle leggi nonché sulle tecnologie digitali e i software in uso nell'istituto.

CONVITTO

Finalità del servizio del Convitto è quella di integrare l'azione educativa delle ore di lezione in classe all'intero arco della 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 anche in vista della futura professione.

5.1 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 per lo studio

- dal lunedì al giovedì, al termine delle lezioni scolastiche, è prevista 1 ora al giorno di studio obbligatorio per le classi prime con il supporto di un educatore;
- assistenza allo studio su richiesta per tutti gli studenti;

Le attività per il tempo libero

Sono proposte attività culturali e formative quali:

- ✓ uscite al cinema, ascolto di musica, lettura di riviste, partecipazione ad iniziative culturali organizzate dai comuni di Châtillon e Saint-Vincent;
- ✓ attività sportive e ricreative per la socializzazione, il divertimento e per promuovere il movimento fisico e l'avviamento allo sport. In sinergia tra educatori e docente di scienze

motorie, si propone la partecipazione ai Giochi sportivi studenteschi, oltre allo spostamento per il nuoto presso la piscina comunale di Saint-Vincent.

5.2 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;
- presenza regolare in convitto (nel caso di alunno già convittore);
- regolarità nella frequenza a scuola.