



Piano dell'offerta formativa

anno scolastico 2011-2012

SEDE CENTRALE

Via s. MARIA DEL TORO

Codice meccanografico: NARH02000D

E-mail narh02000d@istruzione.it

Tel.- Fax.0818016354

Tel.081 8016355

Indice

<i>La Scuola</i>	<i>p. 3</i>
<i>I criteri organizzativi</i>	<i>p. 4</i>
<i>L'analisi del territorio</i>	<i>p. 5</i>
<i>La mission dell'Istituto</i>	<i>p. 6</i>
<i>Le scelte formative</i>	<i>p. 8</i>
<i>Gli obiettivi trasversali</i>	<i>p. 9</i>
<i>L'Organigramma</i>	<i>p. 10</i>
<i>Il Vecchio Ordinamento</i>	<i>p. 19</i>
<i>Il Nuovo Ordinamento</i>	<i>p. 27</i>
<i>L'analisi dei bisogni</i>	<i>p. 32</i>
<i>Dall'analisi dei bisogni all'offerta formativa</i>	<i>p. 34</i>
<i>Le Metodologie</i>	<i>p. 38</i>
<i>Verifica e valutazione</i>	<i>p. 40</i>
<i>L'inserimento degli alunni diversamente abili</i>	<i>p. 46</i>
<i>I Progetti</i>	<i>p. 47</i>
<i>Gli Standard garantiti</i>	<i>p. 51</i>
<i>Il patrimonio dell'Istituto nei riconoscimenti e negli eventi significativi</i>	<i>p. 53</i>

LA SCUOLA

L'I.P.S.E.O.A. "Francesco De Gennaro" di Vico Equense rappresenta una presenza significativa nella Penisola Sorrentina; con i suoi circa 1000 studenti è la scuola più grande del comprensorio e conta un numero di 45 classi: 12 prime, 10 seconde, 9 terze (2 Ricevimento, 2 Sala, 5 Ristorazione), 8 quarte (1 Turistica, 7 Ristorazione), 6 quinte (1 Turistica e 5 Ristorazione).

La scuola risponde ad un'esigenza fortemente avvertita nella penisola sorrentina: la possibilità di formare personale qualificato per il settore turistico-alberghiero che è alla base dell'economia locale e nello stesso tempo di quella regionale e nazionale.

Venne istituita nel 1959 come sede staccata dell'Istituto Professionale Alberghiero di Stato "Ippolito Cavalcanti" di Napoli e fu ospitata in Via Mons. Natale nei locali dell'ex seminario Sozi Carafa. Dal 1974 la scuola registrò un progressivo incremento del numero delle iscrizioni con la conseguente necessità di una sede più idonea e capiente, che fu dapprima individuata nell'ex Hotel Cristallo dove rimase fino al 23 Novembre 1980. A seguito del sisma, l'Istituto Alberghiero dovette rinunciare allo stabile dell'Hotel Cristallo, adibito a sede dell'ospedale generale di zona crollato per effetto del terremoto e fu trasferito nell'attuale sede di Santa Maria del Toro. A questa sede principale, dato l'incremento delle iscrizioni, sono state successivamente aggiunte due sedi succursali.

Attualmente l'Istituto è alloggiato in tre strutture. La sede centrale occupa un convento settecentesco in località S. Maria del Toro, sulla sommità della collina omonima, a picco sulla spiaggia di Vico Equense, con ampia veduta sul Golfo.

La sede Vescovado, anch'essa settecentesca, è ubicata in Via Monsignor Natale, nel centro storico del paese.

La sede Ganimede, sita in Via R. Bosco, è stata inaugurata il 10 settembre 2011 ed attualmente ospita due classi terze, le classi quarte e quinte dell'Istituto.

L'Istituto è dotato di:

- 3 Laboratori di Ricevimento (uno in ogni sede)
- 4 Laboratori di Sala (2 presso la sede Centrale, 2 presso la sede Ganimede)
- 3 Laboratori di Cucina (2 presso la sede Centrale, 1 presso la sede Ganimede)
- 2 Laboratori di Pasticceria (1 presso la sede Centrale, 1 presso la sede Ganimede)
- 2 campetti per l'attività sportiva (1 presso la sede Ganimede, 1 in allestimento presso la sede Centrale)

I CRITERI ORGANIZZATIVI

L'orario delle lezioni, per l'anno scolastico 2011/2012, è il seguente:

Sede Centrale – Sede Vescovado

	dalle ore	alle ore
1 ^a ora	8.30	9.30
2 ^a ora	9.30	10.30
3 ^a ora	10.30	11.30
intervallo in aula	11.20	11.30
4 ^a ora	11.30	12.30
5 ^a ora	12.30	13.30
6 ^a ora	13.30	14.30

Sede Ganimede

	dalle ore	alle ore
1 ^a ora	8.45	9.45
2 ^a ora	9.45	10.45
3 ^a ora	10.45	11.45
intervallo in aula	11.35	11.45
4 ^a ora	11.45	12.45
5 ^a ora	12.45	13.45
6 ^a ora	13.45	14.30

L' ANALISI DEL TERRITORIO

Il territorio di Vico Equense si estende su una superficie di 29,30 Km² e comprende una fascia costiera, una collinare molto estesa ed una montana, la catena dei Monti Lattari con Monte Faito, che, con i suoi 1400 mt., è il monte più alto della catena.

La città di Vico Equense ha un centro storico con impianto urbanistico greco-romano ed altri tredici piccoli centri: i casali, sorti in epoche successive in seguito al fenomeno di “castellizzazione”, tutti con impianto abitativo di tipo medioevale.

Tutti i centri sono ad alta densità abitativa, ci sono, inoltre, quartieri popolari sparsi ed ampie zone rurali, dove in anni recenti sono sorti alcuni impianti di agriturismo e di coltivazione biologica.

Il turismo risulta la prima risorsa economica del Comune di Vico Equense e della Penisola. Infatti il dato recente rilevato dalle aziende turistiche di tutti i comuni è di 1 milione e 600 mila presenze nel 2010.

Determinante è la vicinanza ad importanti e noti centri di interesse archeologico, artistico e naturalistico quali Pompei, Napoli, la Costiera Amalfitana e Sorrentina, le isole del Golfo.

Il comune di Vico Equense ha come presenza culturale dominante il centro storico di Vico stesso e di tutti i casali. Merita di essere menzionato il casale medioevale di Massaquano con i dipinti della Cappella di S. Lucia (1300) e i Camaldoli di Arola. Ci sono, inoltre, chiese ed edifici di interesse storico-artistico, il Museo Mineralogico Campano “Fondazione Discepolo” e l'Antiquarium.

Secondo i dati forniti dal Distretto 39 e dagli Uffici scolastici dei Comuni risulta che nessun alunno evade l'obbligo, mentre non ci sono dati per l'abbandono dopo l'età dell'obbligo.

Il fenomeno delle devianze appare più limitato rispetto ai dati dei grossi centri urbani, specie per quanto riguarda la microcriminalità, mentre il fenomeno dell'uso e delle dipendenze da sostanze stupefacenti è in aumento specie tra i giovani residenti nelle zone alte del Comune e della Penisola.

Un dato certo proveniente dal SERT è l'aumento dell'uso e della diffusione delle droghe minori, mentre c'è un notevole aumento delle dipendenze da abuso di bevande alcoliche.

LA MISSION DELL'ISTITUTO

L'Istituto intende promuovere la formazione globale dei propri allievi, affinché diventino dei professionisti delle attività alberghiere e turistiche preparati dal punto di vista tecnico, ma anche dotati di un bagaglio culturale, civile e umano, tale da consentire loro di inserirsi nella società in maniera attiva e partecipata, sia come lavoratori preparati ed apprezzati, sia come cittadini.

L'Istituto si prefigge di offrire a tutti gli studenti l'opportunità di raggiungere il pieno successo formativo. Per realizzare tale finalità sono stati individuati i seguenti obiettivi:

- privilegiare l'elaborazione di percorsi di formazione pensati per aiutare gli allievi a divenire cittadini consapevoli, criticamente autonomi, in grado di inserirsi nella complessità della vita e della società odierna.
- promuovere la crescita globale della persona che, attraverso la valenza formativa delle diverse discipline curriculari, con una particolare attenzione rivolta agli studenti in difficoltà, possa pervenire all'assunzione di una progettualità esistenziale anche come contributo alla realizzazione della città/civiltà dell'uomo
- offrire a tutti gli studenti gli strumenti atti a sviluppare tutte le loro potenzialità grazie all'acquisizione delle conoscenze, competenze e capacità necessarie ad esplicitare il diploma e/o la qualifica conseguiti al termine del corso di studi in una preparazione adeguata all'inserimento nel mondo del lavoro e/o al proseguimento negli studi universitari
- promuovere negli alunni la capacità di accogliere, di dialogare e di assistere il cliente; la capacità di lavorare sia in maniera autonoma sia in équipe; la capacità di utilizzare le proprie conoscenze specifiche al fine di risolvere problemi complessi in ambito professionale.

Il presente Piano intende documentare lo sforzo dell'Istituto di introdurre nei percorsi scolastici elementi di sperimentazione e innovazione che migliorino sempre più la qualità dell'offerta formativa, per soddisfare in modo efficace i bisogni e le richieste degli studenti, delle loro famiglie e del mondo del lavoro.

Il POF riconosce la centralità dell'apprendimento dello studente e la sua "soggettività". Si propone con una didattica basata sulla negoziazione, sul contratto e sulla valorizzazione delle risorse personali. Pertanto attua progetti per l'integrazione dell'alunno nell'ambiente scolastico

e il recupero di abilità e competenze. Il POF si propone in particolare la formazione del futuro cittadino, in grado di affrontare, con gli strumenti del mestiere ben collaudati, le sfide che lo attendono in un mondo globalizzato, e per questo dà grande rilevanza e spazio ad attività di orientamento, a stage aziendali, a esperienze professionalizzanti.

LE SCELTE FORMATIVE

Dall'analisi dei risultati scolastici, dal confronto con tutte le componenti e tenendo presente la specificità del nostro Istituto sono emersi alcuni obiettivi primari da conseguire per l'anno scolastico in corso:

➤ *Ridurre la dispersione*

attraverso il monitoraggio settimanale delle assenze e la relativa comunicazione alle famiglie, l'attivazione di interventi di recupero, approfondimento ed integrazione

➤ *Migliorare la formazione professionale*

mettendo al centro dell'attività didattica le materie tecnico – professionali perché diventino il punto di riferimento per le discipline dell'area comune; operando perché si crei una reale interdisciplinarietà tra le materie oggetto di studio; puntando sulla didattica breve e scegliendo nuclei tematici che siano trasversali a più discipline

➤ *Migliorare l'organizzazione scolastica*

dando visibilità a tutte le componenti operanti nella scuola, attraverso gli organigrammi di tutte le aree, uffici, laboratori e servizi; interagendo con il personale ATA in un continuo confronto e dialogo, volti a creare sinergie finalizzate al miglioramento dell'apparato organizzativo

I progetti, le attività d'approfondimento e le programmazioni dei Consigli di Classe dovranno essere prevalentemente finalizzati al raggiungimento dei suddetti obiettivi.

GLI OBIETTIVI TRASVERSALI

Gli obiettivi trasversali alle diverse discipline sono stati così individuati:

- contribuire a sollecitare e orientare il pieno sviluppo della personalità dello studente
- sviluppare negli alunni la motivazione allo studio caratterizzata da pluralità di interessi, impegno, partecipazione attiva
- promuovere la capacità di collaborazione con i coetanei e con gli adulti nelle diverse attività di classe e di gruppo
- favorire da parte dell'alunno la consapevolezza dei progressi compiuti e delle difficoltà incontrate nel lavoro scolastico
- educare al rispetto delle regole (rispetto dei compagni, del personale della scuola, delle strutture)
- puntualità (rispetto delle scadenze per la presentazione degli elaborati, dell'orario)

L'ORGANIGRAMMA

L'ISTITUTO È DIRETTO DALL'A.S. 2000/01 DAL DIRIGENTE SCOLASTICO PROF. ARMANDO IZZO E PER I SERVIZI GENERALI AMMINISTRATIVI (DSGA) DALLA DOTT.SSA LUIGIA PARASCANDOLO

La prima collaboratrice del Dirigente e sua sostituta in caso di assenza ed impedimento è la *prof.ssa Maria Gabriella De Lucia*. I suoi specifici compiti attendono l'area del coordinamento didattico, oltrechè il raccordo con l'area amministrativa gestionale.

La seconda collaboratrice è la *prof.ssa Claudia Cinque* che coordina l'area di gestione ed organizzazione delle attività didattiche nella sede centrale.

Il *prof. Antonio Buonocore* è responsabile della sede distaccata di via Vescovado.

La *prof.ssa Anna Romano* è responsabile della sede Ganimede.

L'Istituto si avvale di un complesso intreccio di figure per la gestione complessa di sedi, attività, progettualità. Di seguito si riportano le figure di maggiore rilievo funzionale.

Le Funzioni Strumentali

Il Collegio dei Docenti, ha individuato le aree di intervento delle Funzioni Strumentali ed i relativi responsabili recependo le indicazioni contenute nell'art. 28 del C.C.N.L. ritenute adeguate ai bisogni formativi del nostro Istituto.

Area 1 Gestione del P.O.F.

Area 2 Sostegno al lavoro dei docenti

Area 3 Accoglienza e sostegno

Area 4 Area di professionalizzazione o Formazione professionale studenti

Per queste aree il Collegio dei Docenti ha nominato sette Docenti Funzioni Strumentali in possesso dei titoli e delle competenze professionali necessarie all'espletamento di tali funzioni.

Area 1	<i>Prof.ssa Cappiello Marianna</i>	<i>Prof.ssa Savarese Filomena</i>
Area 2	<i>Prof.ssa Di Martino Teresa</i>	<i>Prof.ssa Giordano Rosa</i>
Area 3	<i>Prof. Cimino Michele</i>	<i>Prof.ssa Damiano Franca</i>
Area 4	<i>Prof.ssa Romano Anna</i>	

Con queste nomine il Collegio ha inteso utilizzare, e nel contempo specializzare, una pluralità di competenze che sono di fatto poste al servizio delle diverse aree.

Ha voluto sostenere, altresì, una visione della formazione e dell'educazione sempre più efficace, che migliora e qualifica l'Offerta Formativa.

Ciascuna area si riferisce ad un settore di intervento specifico, ma l'interazione e l'integrazione tra le quattro aree sono un indispensabile presupposto per l'efficacia e la tenuta dell'intero processo di formazione a cui contribuiscono tutte le componenti della comunità scolastica.

Criteri di una scelta

Il Collegio dei Docenti ha individuato:

- le aree di intervento per le Funzioni Strumentali
- una commissione per la valutazione delle domande dei docenti
- i criteri di valutazione per la scelta dei responsabili:
 1. anzianità di ruolo e nella classe di attuale insegnamento nella scuola
 2. titoli culturali, aggiornamento e formazione

3. esperienza maturata in relazione alla funzione dentro e fuori l'ambito scolastico.

La Commissione, valutata singolarmente ciascuna domanda è giunta unanimente alla conclusione che, tra i candidati proposti, sono da ritenersi maggiormente idonei a svolgere le funzioni indicate, giacché hanno svolto attività e/o sono in possesso di titoli e formazione pertinenti

- per l' **Area 1** - *Coordinamento, gestione e valutazione del P.O.F.*

la *prof.ssa Cappiello Marianna*, in possesso di ventennale esperienza di docenza, ha coordinato progetti P.O.F. di Istituto curando per diversi anni la partecipazione degli allievi della scuola alle Olimpiadi Matematiche

la *prof.ssa Savarese Filomena* in possesso di una Formazione specialistica in particolare nelle aree metodologiche; ha approfondito con un Master di II livello le problematiche della *leadership* e del *management* nel mondo dell'educazione e della formazione

- per l' **Area 2** - *Analisi dei bisogni formativi e gestione del piano di formazione ed aggiornamento*

la *prof.ssa Di Martino Teresa* che ha svolto per anni la funzione di coordinamento delle attività di orientamento dell'Istituto

la *prof.ssa Giordano Rosa* per l'esperienza maturata nell'ambito della progettazione e del coordinamento dei progetti finanziati dal FSR. La formazione e l'aggiornamento, risultano, inoltre, funzionali ai compiti individuati nella funzione

- per l' **Area 3** - *Coordinamento e gestione dell'attività di continuità, orientamento e tutoring e per l'accoglienza del disagio*

il *prof. Cimino Michele* che ha svolto attività di Operatore Psicopedagogico, è stato per 18 anni componente di Unità Psicopedagogica, operanti in vari Distretti della Provincia di Napoli; ha svolto attività di consulenza psico-socio-pedagogica presso il Centro di medicina Psicosomatica di C/mare di Stabia; ha svolto funzione di docente in corsi di specializzazione e aggiornamento per operatori psico-pedagogici; è in possesso di 32 anni di ruolo e 14 di

continuità presso questa scuola; da 18 anni è formatore su tematiche psico-socio-pedagogiche e orientamento; è stato Funzione Obiettivo per 4 anni ed è Funzione Strumentale - Area 3 da 7 anni

la *prof.ssa Damiano Franca* per la formazione e l'aggiornamento funzionale ai compiti individuati e per l'esperienza di coordinamento della commissione H dell'Istituto

- per l'**Area 4** - *Coordinamento dell'attività scuola – lavoro, degli stage formativi e della Terza Area*

la *prof.ssa Romano Anna* per il coordinamento della III AREA in quanto ha maturato significative esperienze nell'ambito del coordinamento delle attività scuola– mondo del lavoro, negli stage formativi estivi e nei corsi post qualifica dell'area professionalizzante. E' in possesso di 30 anni di servizio e di 10 anni di continuità presso questo Istituto.

Funzioni dei Responsabili dell'Area 1

La *prof.ssa Cappiello Marianna* ha i seguenti compiti:

- coordinare la progettazione e l'attuazione dei progetti P.O.F.
- convocare e coordinare la Commissione P.O.F.
- coordinare la progettazione e l'attuazione dei progetti P.O.F. per la formazione del personale
- informare i docenti sulle opportunità di formazione esterna
- diffondere e promuovere la partecipazione delle classi dell'Istituto a concorsi, progetti e/o manifestazioni culturali.

La *prof.ssa Savarese Filomena* ha i seguenti compiti:

- convocare e coordinare la Commissione P.O.F.
- revisionare e aggiornare il P.O.F., anche in considerazione delle novità legislative
- promuovere azioni di monitoraggio e autovalutazione d'Istituto e dei progetti attuati dall'Istituto
- curare la produzione di materiale informativo idoneo a far conoscere e promuovere l'immagine dell'Istituto sul territorio, curandone la pubblicizzazione anche sul sito istituzionale della scuola.

Funzioni dei Responsabili dell'Area 2

La *prof.ssa Di Martino Teresa* ha i seguenti compiti:

- accogliere i docenti in ingresso, offrendo loro supporto e consulenza riguardo i percorsi didattici, la programmazione modulare, le modalità di espletamento degli esami di qualifica e di diploma
- coordinare le riunioni e le attività delle Commissioni Dipartimentali e dei Consigli intermedi, con particolare riguardo alla programmazione, alla redazione del Documento di classe per le classi V, all'adozione dei libri di testo
- coordinare le attività di redazione dei documenti finali delle classi V
- collaborare con i responsabili dei vari dipartimenti e con i docenti impegnati in attività progettuali

- programmare e coordinare le attività di orientamento esterno in collaborazione con la Commissione orientamento.

La *prof.ssa Giordano Rosa* ha i seguenti compiti:

- promuovere e coordinare le attività di progettazione e attuazione (per ciò che attiene l'aspetto didattico) dei progetti finanziati dalla U.E.
- informare e sensibilizzare i docenti sulle opportunità offerte in tal senso.

Funzioni dei Responsabili dell'Area 3

Il *prof. Cimino Michele* ha i seguenti compiti:

- curare l'attività di *counselling* per alunni, docenti, genitori
- programmare e coordinare le attività di orientamento interno nei vari snodi formativi
- programmare e coordinare le attività antidispersione, interagendo in special modo con i tutor delle classi I e II, verificando modalità, tempi e criteri per i necessari interventi, anche in collaborazione con i responsabili di sede per un'azione di monitoraggio continua.

La *prof.ssa Damiano Franca* si occupa dell'area del disagio degli alunni diversamente abili.

Ha i seguenti compiti:

- coordinare le attività della Commissione H e dei docenti di sostegno
- curare i rapporti con le famiglie degli alunni diversamente abili
- curare i rapporti con le Asl di riferimento
- mettere in atto le procedure necessarie per l'eventuale aggiornamento delle diagnosi funzionali
- coordinare le attività di programmazione del P.I.

L'attività di coordinamento della Commissione H è finalizzata a:

- vigilare su congruenza, raccordo, efficacia tra bisogni educativi e attività di sostegno per tutti i ragazzi disabili
- essere punto di riferimento per l'elaborazione dei P.I., per la verifica periodica con i CdC, con le famiglie e con gli Enti Locali
- contribuire a migliorare il contesto circostante agli alunni disabili ed il clima di classe

- verificare e valutare periodicamente il lavoro rispettando i seguenti parametri: efficienza ed efficacia, congruenza didattica e relazionale, livello di integrazione auspicato, promosso e raggiunto.

Funzioni del Responsabile dell'Area 4

La *prof.ssa Romano Anna* ha i seguenti compiti:

- mantenere i contatti con Enti ed associazioni per la partecipazione dell'Istituto a progetti IFTS, EDA, ecc.
- ricercare e progettare sponsorizzazioni, partnership e collaborazioni con Enti, Associazioni di categoria, ecc.
- coordinare le manifestazioni esterne dell'Istituto
- diffondere, promuovere e coordinare la partecipazione delle classi dell'Istituto a concorsi, progetti, e/o manifestazioni attinenti all'area professionale
- pianificare e coordinare le attività dell'Area professionalizzante (alternanza Scuola-Lavoro).

Le commissioni

Commissione ORIENTAMENTO

di MARTINO Teresa – SOMMA Antonino – CACCIOPPOLI Felicia – NOTO Salvatore –
CAPASSO Patrizia – PALOMBA Regina

Commissione FORMAZIONE CLASSI

D'ORDIA Eva – CRISCUOLO Maria

Commissione GRADUATORIE INTERNE

DE LUCIA M. Gabriella – RUSSO M. Teresa – CIMINO Michele – MAURO Carmela

Commissione RAPPORTI ALUNNI

GARGIULO Luisa (ed. fisica) – COPPOLA Carmela – SCHIRRIPA Zenone

Commissione SCAMBI CULTURALI

DI LEVA Paola – DE MAIO Carmine – FABBROCINO Bianca – CUOMO Elisabetta – DI
FILIPPO Pietro – CAPASSO Patrizia

Commissione VIAGGI

PULZELLA Rachele – DI FILIPPO Pietro – DE ROSA Tommaso

Commissione ELETTORALE

GUIDA Francesco

Commissione BIBLIOTECA

CASTELLANO Rosa

Commissione Alunni Diversamente Abili

APUZZO Paola – CONVERSO Alessandra – de MARTINO Aniello – PADOVANO Filomena

Commissione EVENTI ESTERNI

CAPASSO Patrizia – MATARESE Massimo – CRISCUOLO Maria – PULZELLA Rachele

Commissione VALUTAZIONE DOCENTI

DE LUCIA M. Gabriella – DI FILIPPO Pietro – BUONOCORE Antonio – SCHIRRIPA Zenone – di MARTINO Aniello (supplente) – PULZELLA Rachele (supplente)

Commissione ORARIO

CINQUE Claudia – SCARMELLINO Concetta – CASINELLI Carmela – MARTORIELLO Maria – BUONOCORE Antonio

Commissione ACCOGLIENZA

GARGIULO Luisa (inglese) – DONADIO Anna – di MARTINO Teresa – CACCIOPPOLI Felicia

Commissione P.O.F.

di MARTINO Teresa – MAURO Carmela – CAPPIELLO Paola – CIMINO Michele – GIAQUINTO Annamaria – NOTO Salvatore – CAPASSO Patrizia – DE MAIO Carmine – APUZZO Teresa – DAMIANO Franca – MONACO Elvira – GUIDA Francesco – SAVARESE Filomena

Commissione STAGE ESTIVI

APUZZO Paola

Commissione PATENTINO

APUZZO Teresa – GUIDA Francesco

IL VECCHIO ORDINAMENTO

BIENNIO COMUNE

Le presenti informazioni, a seguito della Riforma Scolastica varata a gennaio 2010, attengono a partire dall'a.s. 2010/2011 al cosiddetto "vecchio ordinamento" e, salvo altri aggiustamenti nel monte ore delle lezioni, individuano il curricolo delle classi che nel presente anno scolastico frequentano il primo anno dell'Istituto Alberghiero e per le quali il corso di studi si svolgerà secondo le norme previggenti.

Modellato sul progetto di riforma della scuola secondaria superiore, durante il quale, oltre alle materie dell'area comune (22 ore uguali per tutti i tipi di istruzione professionale), vengono studiate le materie dell'area di indirizzo del tipo di istituto (14 ore mirate cioè agli studi di tipo alberghiero). Al termine del biennio, lo studente sceglie il settore nel quale specializzarsi e frequenta il monoennio di qualifica che preferisce.

	MATERIE	ORE
AREA COMUNE 22 ORE	ITALIANO	5
	STORIA	2
	LINGUA STRANIERA INGLESE	3
	DIRITTO – ECONOMIA	2
	MATEMATICA ED INFORMATICA	4
	SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA	3

	ED. FISICA		2
	RELIGIONE		1
AREA DI INDIRIZZO 14 ORE	LINGUA STRANIERA 2 FRANCESE		3
	PRINCIPI DI ALIMENTAZIONE		2
	LABORATORIO DI RICEVIMENTO		3
	LABORATORIO CUCINA	IN COMPRESENZA	3
	LABORATORIO DI SALA		3

Le materie dell'area comune mirano a potenziare le competenze di base ed a fornire agli alunni un'adeguata formazione culturale, che tenga conto dell'elevamento dell'obbligo scolastico e della riforma in atto della scuola secondaria in materia di riordino dei cicli.

Le discipline dell'area d'indirizzo sono finalizzate a fornire agli alunni le conoscenze e le abilità tecniche relative al settore di specializzazione.

La pratica operativa, attuata nei diversi settori (cucina, sala, ricevimento), supportata dall'attività di orientamento, permette agli alunni, nel corso del secondo anno, di operare una scelta consapevole circa l'indirizzo di specializzazione.

MONOENNIO

OPERATORE DEI SERVIZI DI CUCINA

Area comune: Italiano, Storia, Lingua straniera, Matematica e Informatica, Ed. fisica, Religione (totale 13 ore).

Area d'indirizzo: seconda lingua straniera, Alimenti e alimentazione, Elementi di gestione aziendale, Laboratorio servizi ristorazione settore cucina (totale 23 ore).

OPERATORE DEI SERVIZI DI SALA/BAR

Area comune: Italiano, Storia, Lingua straniera, Matematica e Informatica, Ed. fisica, Religione (totale 13 ore).

Area d'indirizzo: seconda lingua straniera, Alimenti e alimentazione, Elementi di gestione aziendale, Laboratorio Servizi ristorazione settore sala-bar (totale 23 ore).

OPERATORE DEI SERVIZI DI RICEVIMENTO

Area comune: Italiano, Storia, Lingua straniera, Matematica ed Informatica, Ed. fisica, Religione (totale 13 ore).

Area d'indirizzo: seconda lingua straniera, Amministrazione alberghiera, Geografia delle risorse culturali e turistiche. Laboratorio Trattamento testi, Laboratorio Servizi di ricevimento (totale 23 ore).

Al termine del triennio gli alunni per accedere all'esame di qualifica sostengono prove strutturate in tutte le discipline, la cui valutazione, congiuntamente con quella curricolare, concorre alla formulazione del giudizio di ammissione o di non ammissione.

L'esame di qualifica prevede due prove scritte integrate:

- prova linguistico – relazionale
- prova tecnico – pratica.

Al termine di tali prove è prevista la possibilità, per il candidato che ne faccia richiesta, di sostenere un colloquio orale.

Al superamento dell'esame l'alunno consegue un diploma di qualifica rispondente ai seguenti profili professionali.

PROFILI PROFESSIONALI

OPERATORE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE - SETTORE CUCINA

L'operatore ai servizi di ristorazione, settore cucina, al conseguimento del diploma è capace di eseguire con discreta autonomia la preparazione di piatti caldi e freddi, è in grado di valutare le merci all'entrata e soprattutto i prodotti in uscita, è capace inoltre di predeterminare i tempi di esecuzione del lavoro (specie in relazione alle richieste della sala). Ha una buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente. Ha una valida educazione linguistica in due lingue straniere con conoscenza della microlingua di settore. Conosce i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti oltre alle principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura. E' in grado di partecipare al calcolo dei costi sia dei singoli piatti che dei menu. E' in grado di partecipare all'elaborazione di menu giornalieri e rotativi. Partecipa alle operazioni di manutenzione ordinaria degli utensili e del materiale di cucina e sa situarsi con disponibilità e correttezza all'interno della brigata.

OPERATORE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE - SETTORE SALA/BAR

L'operatore dei servizi di ristorazione, settore sala-bar, al termine del corso di qualifica è capace di accogliere i clienti, di assisterli durante il consumo dei pasti e di seguire con discreta autonomia tutte le fasi riguardanti il servizio in ristorante o altre strutture ristorative, nonché di svolgere le principali attività inerenti al servizio di bar. Ha una buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente. Si esprime con correttezza e proprietà di linguaggio ed è in grado di stabilire rapporti comunicativi adeguati all'interlocutore ed alle situazioni. Ha una valida preparazione linguistica in due lingue straniere con conoscenza della microlingua di settore. Conosce gli impianti delle strutture ristorative e dei reparti con i quali è in grado di stabilire rapporti di collaborazione e di integrazione. E' in grado di partecipare alle operazioni relative alla stesura del conto. Sa utilizzare le attrezzature di cui cura e controlla anche la pulizia; è responsabile dell'aspetto e delle dotazioni delle sale. Conosce i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti. E' in grado di partecipare all'organizzazione e alla realizzazione di feste, banchetti, buffet, etc.

OPERATORE AI SERVIZI SEGRETERIA E RICEVIMENTO

L'operatore ai servizi di ricevimento al conseguimento del diploma di qualifica è capace di accogliere i clienti e di assisterli durante il soggiorno, in modo responsabile e con discreta autonomia, secondo le istruzioni ricevute e nel rispetto delle norme vigenti. Ha una buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente. Si esprime con correttezza e proprietà di linguaggio ed è in grado di stabilire rapporti comunicativi adeguati all'interlocutore e alle situazioni. Ha una valida preparazione in due lingue straniere con conoscenza della microlingua di settore. Sa dare informazioni sulle risorse culturali e turistiche del territorio ed è in grado di consigliare ai clienti spettacoli ed itinerari. Ha una buona conoscenza degli impianti, delle strutture ricettive e dei diversi reparti con i quali è in grado di stabilire rapporti di collaborazione ed integrazione. Sa espletare le mansioni ricettive ai servizi di ricevimento, portineria, cassa e main-courante. Sa usare le attrezzature di settore offerte dalla moderna tecnologia ed i sistemi informatizzati per la gestione delle strutture ricettive medesime.

POSSIBILITÀ DI PROSEGUIMENTO DEGLI STUDI

Gli allievi dell'Istituto Professionale Alberghiero in possesso di diploma di qualifica possono:

- continuare gli studi nel biennio post-qualifica;
- accedere con esame integrativo al quarto anno di scuola secondaria di 2° grado;
- frequentare corsi istituiti dalla Regione;
- accedere al mondo del lavoro.

BIENNIO POST QUALIFICA

L'Istituto prevede due percorsi post-qualifica:

TECNICO DEI SERVIZI DELLA RISTORAZIONE

Area comune: Italiano, Storia, matematica, Lingua straniera, Ed. fisica, Religione (totale 15 ore).

Area di indirizzo: economia e gestione delle aziende ristorative, seconda lingua straniera, Legislazione, Alimenti e alimentazione, Laboratorio d'Organizzazione e gestione dei servizi ristorativi (totale 15 ore).

TECNICO DEI SERVIZI TURISTICI

Area comune: Italiano, Storia, Matematica, Lingua straniera, Ed. fisica, Religione.

Area di indirizzo: Economia e tecnica dell'azienda turistica, seconda lingua straniera, Geografia turistica, Storia dell'arte e dei beni culturali, Tecniche di comunicazione e relazionali (totale 15 ore).

AREA PROFESSIONALIZZANTE

Nell'ambito del percorso formativo del post-qualifica, in collaborazione con la Regione Campania, gli allievi hanno la possibilità di approfondire la professionalizzazione già acquisita conseguendo diplomi specifici a seconda delle aree.

I PROFILI PROFESSIONALI

TECNICO DEI SERVIZI DELLA RISTORAZIONE

È preparato ad assolvere funzioni di dirigenza nell'ambito delle imprese alberghiere o ad assumerne in proprio l'esercizio.

Ha buona conoscenza della domanda turistica, ha sicura esperienza della tecnologia dei reparti ed ha pratica operativa dei rispettivi servizi.

Cura le attività amministrative dell'impresa, con particolare riguardo al controllo ed all'analisi dei costi, nonché alla direzione del personale.

Sa esprimersi in due lingue straniere, promuove iniziative idonee a mantenere ed a sviluppare relazioni con la clientela.

TECNICO DEI SERVIZI TURISTICI

È preparato ad assolvere funzioni di dirigenza nell'ambito delle imprese turistiche o assumerne in proprio l'esercizio.

Ha conoscenza approfondita dei prodotti turistici e della struttura organizzativa delle varie aziende ricettive.

Ha buona capacità espressiva, padronanza dei mezzi di comunicazione e di due lingue straniere.

IL NUOVO ORDINAMENTO

Il Consiglio dei Ministri nella seduta del 4 febbraio 2010 ha varato nuove norme che regolamentano il curriculum degli Istituti Professionali a partire dall'a.s. 2010/2011.

Nel nostro istituto sono presenti gli indirizzi: servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, servizi commerciali.

Identità degli istituti professionali: percorsi, discipline

L'identità degli istituti professionali si caratterizza per una solida base di istruzione generale e tecnico-professionale, che consente agli studenti di sviluppare, in una dimensione operativa, saperi e competenze necessari per rispondere alle esigenze formative del settore produttivo di riferimento, considerato nella sua dimensione sistemica per un rapido inserimento nel mondo del lavoro e per l'accesso all'università e all'istruzione e formazione tecnica superiore.

I percorsi degli istituti professionali hanno durata quinquennale e si concludono con il conseguimento di diplomi di istruzione secondaria superiore.

Gli istituti professionali possono svolgere, in regime di sussidiarietà e nel rispetto delle competenze esclusive delle Regioni in materia, un ruolo integrativo e complementare rispetto al sistema di istruzione e formazione professionale ai fini del conseguimento di qualifiche e diplomi professionali.

I percorsi degli istituti professionali per il settore dei servizi prevedono i seguenti indirizzi:

- servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale
- servizi socio-sanitari
- servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
- servizi commerciali

L'orario complessivo annuale è determinato in 1.056 ore, corrispondente a 32 ore settimanali di lezione, comprensive della quota riservata alle regioni e dell'insegnamento della religione cattolica. L'area di istruzione generale è comune a tutti i percorsi e le aree di indirizzo, l'attività e gli insegnamenti relativi a "Cittadinanza e Costituzione" sono previsti in tutti i percorsi.

I percorsi hanno la seguente struttura:

- a) un primo biennio articolato, per ciascun anno, in 660 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in 396 ore di attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo, ai fini dell'assolvimento dell'obbligo di istruzione di cui al regolamento adottato con decreto del Ministro della pubblica istruzione 22 agosto 2007, n. 139 e dell'acquisizione dei saperi e delle competenze di indirizzo in funzione orientativa, anche per favorire la reversibilità delle scelte degli studenti;
- b) un secondo biennio articolato per ciascun anno, in 495 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in 561 ore di attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo;
- c) un quinto anno articolato in 495 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in 561 ore di attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo, che consentano allo studente di acquisire una conoscenza sistemica della filiera economica di riferimento, idonea anche ad orientare la prosecuzione degli studi a livello terziario con particolare riguardo all'esercizio delle professioni tecniche.

Gli insegnamenti generali del I biennio sono: Lingua e letteratura italiana, Storia, Lingua Inglese, matematica, Diritto ed economia, Scienze della Terra, Scienze motorie e sportive, Religione Cattolica.

Gli insegnamenti dell'area di indirizzo del I biennio sono: Fisica, Chimica, Francese, Scienze degli alimenti, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina, Laboratorio di servizi enogastronomici –settore sala e vendita, Laboratorio di servizi di accoglienza turistica.

Gli insegnamenti generali del II biennio e V anno sono: Lingua e letteratura italiana, Storia, Lingua Inglese, Matematica, Scienze motorie e sportive, Religione Cattolica.

Gli insegnamenti dell'area di indirizzo del II biennio e V anno – settore “enogastronomia” sono: Francese, Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina, Laboratorio di servizi enogastronomici –settore sala e vendita, Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva.

Gli insegnamenti dell'area di indirizzo del II biennio e V anno – settore “servizi di sala e di vendita” sono: Francese, Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina, Laboratorio di servizi enogastronomici –settore sala e vendita, Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva.

Gli insegnamenti dell'area di indirizzo del II biennio e V anno – settore “accoglienza turistica” sono: Francese, Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di servizi di

accoglienza turistica, Tecniche di comunicazione, Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva.

La metodologia didattica si basa su: la didattica di laboratorio, anche per valorizzare stili di apprendimento induttivi; l'orientamento progressivo, l'analisi e la soluzione dei problemi relativi al settore produttivo di riferimento; il lavoro cooperativo per progetti; la personalizzazione dei prodotti e dei servizi attraverso l'uso delle tecnologie e del pensiero creativo; la gestione di processi in contesti organizzati e l'alternanza scuola lavoro.

Valutazione e titoli finali

I percorsi degli istituti professionali si concludono con un esame di Stato, secondo le vigenti disposizioni sugli esami conclusivi dell'istruzione secondaria superiore.

Le prove per la valutazione periodica e finale e per gli esami di Stato di cui ai commi 1 e 2 sono definite in modo da accertare la capacità dello studente di utilizzare i saperi e le competenze acquisiti nel corso degli studi anche in contesti applicativi. A tal fine, con riferimento a specifiche competenze relative alle aree di indirizzo, le commissioni di esame si possono avvalere di esperti del mondo economico e produttivo con documentata esperienza nel settore di riferimento.

Al superamento dell'esame di Stato conclusivo dei percorsi degli istituti professionali viene rilasciato il diploma di istruzione professionale, indicante l'indirizzo seguito dallo studente e le competenze acquisite, anche con riferimento alle eventuali opzioni scelte. Il predetto diploma costituisce titolo necessario per l'accesso all'università ed agli istituti di alta formazione artistica, musicale e coreutica, agli istituti tecnici superiori e ai percorsi di istruzione e formazione tecnica superiore di cui ai capi II e III del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 25 gennaio 2008, fermo restando il valore del diploma medesimo a tutti gli altri effetti previsti dall'ordinamento giuridico.

I NUOVI PROFILI PROFESSIONALI

Profilo - servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Alla fine del percorso di studi, lo studente è in grado di:

1. utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
2. organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
3. applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
4. utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
5. comunicare in almeno due lingue straniere;
6. reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
7. attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
8. curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è 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; controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", il diplomato è 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.

Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

Profilo - settore commerciale

Il Diplomato di istruzione professionale in questo indirizzo ha competenze che gli consentono di supportare operativamente le aziende del settore nella gestione dei processi amministrativi e commerciali sia nell'attività di promozione delle vendite. In tali competenze rientrano anche quelle riguardanti la promozione dell'immagine attraverso l'utilizzo delle diverse tipologie di strumenti di comunicazione, compresi quelli pubblicitari. Si orienta nell'ambito socio-economico del proprio territorio e nella rete di interconnessioni che collega fenomeni locali con contesti nazionali ed internazionali.

Al fine del percorso di studi, l'alunno è in grado di:

- ricercare ed elaborare dati concernenti mercati nazionali e internazionali;
- contribuire alla realizzazione della gestione commerciale e degli adempimenti amministrativi ad essa connessi;
- gestire l'area amministrativo-contabile;
- contribuire alla realizzazione di attività nell'area marketing;
- collaborare alla gestione degli adempimenti di natura civilistica e fiscale;
- utilizzare strumenti informatici e programmi applicativi di settore;
- organizzare eventi promozionali;
- utilizzare tecniche di relazione e comunicazione commerciale, secondo le esigenze del territorio.

L'ANALISI DEI BISOGNI

L'analisi dei bisogni qui di seguito schematizzata scaturisce:

- ✓ dai test socio socio-culturali somministrati agli alunni al momento dell'ingresso nel nostro Istituto, nella prima fase dell'anno scolastico,
- ✓ dai dati informativi forniti dai docenti sulla base della loro esperienza personale,
- ✓ dalla conoscenza del contesto socio-culturale ed economico – area turistica – diffuso substrato del terziario avanzato, artigianato avanzato, artigianato specializzato.

Questi dati ci inducono a considerare due distinti e specifici momenti che riteniamo debbano avere risposte differenziate:

BISOGNI IN INGRESSO	socio-affettivi	<ul style="list-style-type: none"> • contesti socio-ambientali disattenti ai valori ed ai bisogni • ambiente familiare poco stimolante • difficoltà economica (10% di orfani o con genitori senza lavoro stabile) • assenza di centri di aggregazione sociale e sportiva • modelli culturali omologati 	INSEGNAMENTO - APPRENDIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> • curricolo implicito relativo all'alunno come persona; • sviluppo delle capacità psico-sociali, espressive, relazionali, motorie, comunicative, decisionali 	progetti relativi all'accoglienza ed alle altre attività
	culturali	<ul style="list-style-type: none"> • distrazione per eventi connessi alla crescita personale • assenza o carenza di motivazione • mancanza o approssimazione nel metodo di lavoro • riconoscimento del curriculum implicito 		Curricolo trasversale relativo a: <ul style="list-style-type: none"> • l'acquisizione da parte dell'alunno di abilità strumentali • al metodo di lavoro che attraversa tutte le discipline; • a incentivare l'impegno e la motivazione 	programmazioni dei dipartimenti, delle singole discipline e di classe
	cognitivi	<ul style="list-style-type: none"> • rafforzamento delle abilità di base delle singole discipline 		curricolo esplicito: saperi e competenze disciplinari	programmazione delle singole discipline
	economici	<p>false aspettative inerenti all'area di indirizzo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • necessità di un guadagno immediato • possibilità di ingresso nel mondo del lavoro • prospettiva di un inserimento significativo nel mondo del lavoro 		contenuti disciplinari specifici del settore professionalizzante ed orientamento alle scelte	programmazione delle singole discipline

BISOGNI IN USCITA	<ul style="list-style-type: none"> • competenze e capacità relazionali 	INSEGNAMENTO - APPRENDIMENTO	progettualità relativa all'accoglienza e all'orientamento	<p>L'INSIEME DELLA RISPOSTA DELLA SCUOLA AI BISOGNI IN USCITA DEI RAGAZZI È NEGLI OBIETTIVI DEI PROGRAMMI, DEL POST-QUALIFICA, DELLA PROGETTUALITÀ DELL'ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO E DI QUELLA EXTRA CURRICULARI.</p> <p>TALI OBIETTIVI INTENDONO: VALORIZZARE LE ABILITÀ PERSONALI, DI ORGANIZZAZIONE E DI ASSUNZIONE DI RESPONSABILITÀ. RIELABORARE LO STUDIO TEORICO E L'ESPERIENZA PERSONALE PER LE ATTIVITÀ PROFESSIONALI. ACCRESCERE LA CONSAPEVOLEZZA DI SÉ PER FAVORIRE LE SCELTE PERSONALI.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Competenze e capacità professionali specifiche 		progettualità area professionalizzante	
	<ul style="list-style-type: none"> • Competenze linguistiche 		progetto Integrazione e Potenziamento Lingue Straniere	
	<ul style="list-style-type: none"> • Competenze manageriali 		Alternanza Scuola-lavoro	

DALL'ANALISI DEI BISOGNI ALL'OFFERTA FORMATIVA

L'Accoglienza

L'inizio di ogni processo formativo è un momento decisivo dell'itinerario della formazione.

L'accoglienza non si esaurisce nel dare il benvenuto alla nuova utenza ed offrire le pur necessarie coordinate spazio-temporali ed organizzative per orientare gli alunni nella nuova struttura scolastica (orari, articolazione studi, progetti, etc.). Ma si configura, piuttosto come un processo che comprende il piano socio-relazionale, affettivo e quello motivazionale e cognitivo dell'alunno.

Esso si realizza nel corso del primo biennio per integrarsi poi con il percorso dell'orientamento in itinere.

Il modulo sarà sviluppato da un docente per classe, possibilmente dal docente tutor della classe nel corso della prima settimana di scuola all'interno delle ore curricolari.

Il progetto prevede un modulo per il primo anno che si articolerà nelle seguenti tre fasi:

1^a Fase: Conoscenza reciproca

A. la scuola si presenta:

struttura fisica, organizzazione, Piano dell'Offerta Formativa, regolamento scolastico, curricula, obiettivi, ecc.

B. lo studente si presenta

prove di ingresso, questionari, interviste, ecc.

2^a Fase: Il contratto di classe

Elaborazione della "Carta costituzionale" della classe. Diritti e doveri di:

- alunni
- docenti

3^a Fase: Il progetto personale

Obiettivi iniziali e intermedi individuali: un piano di lavoro personalizzato.

Il Docente Tutor

Il docente tutor ha funzione di tutoring nei confronti di tutti gli alunni della classe, promuove, infatti, il benessere degli studenti e la loro partecipazione alle attività della scuola.

Contribuisce, inoltre, a promuovere rapporti positivi tra lo studente e la famiglia.

Compiti specifici del docente tutor:

- è portavoce delle esigenze della classe e delle necessità e/o difficoltà dei singoli alunni; svolge funzioni di mediazione nelle relazioni tra gli alunni e tra alunni e docenti.
- comunica tempestivamente alla segreteria didattica l'abbandono scolastico degli alunni che non hanno assolto l'obbligo di istruzione perché di età inferiore ai 16 anni, segnala altresì i nominativi degli alunni non frequentanti;
- su delega del Dirigente Scolastico:
 1. presiede il Consiglio di classe, attribuendo le funzioni di segretario ad uno dei docenti membri del Consiglio stesso;
 2. coordina le operazioni di scrutinio del primo quadrimestre e finali.
- all'inizio dell'anno scolastico raccoglie le programmazioni didattiche dei componenti il consiglio di classe e coordina la compilazione del piano educativo-didattico della classe, con moduli trasversali o collegamenti pluridisciplinari;
- per le classi quinte coordina anche la compilazione del documento del Consiglio di classe del 15 maggio;
- informa la classe sulle iniziative didattiche e sulle attività integrative extrascolastiche promosse nell'ambito della scuola;
- promuove ed attua i contatti con le famiglie direttamente e/o attraverso la segreteria didattica, in caso di difficoltà o mancanze sul piano del comportamento e/o del profitto.

L'Alternanza Scuola-Lavoro

L'alternanza formativa si caratterizza per il fatto che l'educazione formale e le esperienze di lavoro si combinano in un unico progetto formativo.

I percorsi di alternanza nella formazione professionale rappresentano una accentuazione verso l'acquisizione di competenze professionali spendibili, perché riconoscibili, nel mondo del lavoro. In questo caso, l'inserimento lavorativo assume significati anche addestrativi, con l'obiettivo di facilitare gli apprendimenti in situazione di lavoro, comunque guidato e assistito.

Le attività devono coinvolgere tutti gli studenti in quanto è necessario che i giovani apprendano competenze di base, tecnico-professionali e trasversali che consentano loro un adeguato inserimento lavorativo al termine del ciclo scolastico.

Questo percorso costituisce un irrobustimento complessivo per il sistema formativo, valorizzando metodologie e professionalità che operano secondo modelli logico-sistematici tipici della scuola, ed empirico-problematici, tipici della realtà produttiva.

Le strategie d'intervento saranno caratterizzate da un approccio metodologico contestualizzato in grado di:

1. favorire la motivazione allo studio e l'accelerazione dei processi di apprendimento;
2. rafforzare le capacità di orientamento degli studenti e delle studentesse nel primo anno del percorso;
3. prospettare le problematiche del lavoro e delle professioni, ampliando il bagaglio di conoscenze del mondo d'impresa, della sua organizzazione e dei processi che lo caratterizzano;
4. arricchire le competenze di base, trasversali e tecnico-professionali nei diversi curricula di studio.

Alle classi IV e V TSR è rivolto il corso per “*TECNICO DEI SERVIZI RISTORATIVI-CUOCO*”. Questa figura professionale ha la funzione di garantire la preparazione dei piatti previsti dal menu, realizzando le decorazioni che li valorizzino. Ha, inoltre, la funzione di sovrintendere alla pulizia di ambienti ed attrezzature. Egli promuove l'accrescimento delle competenze dei propri collaboratori. Nello svolgere il proprio lavoro, si attiene alle indicazioni generali fornite dalla direzione.

Alle classi IV e V TST è rivolto il corso per “*TECNICO DEI SERVIZI DI VIAGGIO*”.

Questa figura professionale è in grado di gestire i servizi di prenotazione e acquisto pacchetti di viaggio/soggiorno, i servizi turistici e/o i servizi di biglietterie ferroviarie. E' altresì in grado di

strutturare itinerari e determinare i costi per viaggi nazionali ed internazionali, di gruppo ed individuali. Sovrintende al servizio di booking e gestisce il personale addetto alla realizzazione delle attività di accoglienza, assistenza e consulenza turistica, esercitando servizi di intermediazione nelle attività di organizzazione di viaggi e soggiorni.

Alle classi IV e V SL è rivolto il corso per “*TECNICO DEI SERVIZI SALA/BAR*”.

Questa figura professionale è responsabile dell'accoglienza, del servizio alla clientela e delle attività di ristorazione, in rapporto alla specifica struttura in cui opera. Accoglie la clientela all'entrata del locale; gestisce e coordina il servizio ai tavoli e al banco; presidia l'allestimento di buffet e di banchetti. Segue le indicazioni del direttore della struttura, opera in squadra con il personale di sala e di cucina.

LE METODOLOGIE

Generali

Individuazione di blocchi tematici per lo sviluppo delle conoscenze, competenze e capacità generali e specifiche di ogni disciplina.

Strutturazione modulare degli argomenti, con esplicitazione degli obiettivi, dei tempi e delle metodologie adottate, nonché delle verifiche con relative griglie di valutazione

Contestualizzazione culturale, sociale e storica di ciascun impianto formativo.

Specifiche

1) Suscitare la consapevolezza del lavoro da svolgere esplicitando

- a cosa serve;
- come si svolge nel tempo;
- quali saranno le prestazioni / prove

2) Rendere l'alunno soggetto attivo del progetto didattico

Discutere e definire obiettivi a medio e lungo termine fissando tempi e programmi

3) Far acquisire un metodo di lavoro:

- Abituare gli alunni a dedurre il significato dal contesto (strumenti: questionari guida, schemi, riassunti)
- Spiegare come sottolineare gli argomenti significativi e prendere appunti
- Organizzare lavori di ricerca: promuovere progetti, produzione di materiali didattici cartacei, informatici, audiovisivi

4) Organizzare le attività sotto forma di laboratorio con una progettazione coordinata tra più discipline con ricorso a soluzioni sperimentali ed operative

5) Incoraggiare l'autovalutazione.

In particolare, le discipline dell'Area linguistica adotteranno una Impostazione didattica fondata sull'esperienza pratica ed operativa della lingua scritta e parlata nei suoi usi più diversificati, con una rinnovata cura per la riscoperta della lettura come piacere ed emozione, e per la fruizione della pluralità dei linguaggi e dei mezzi comunicativi.

Le discipline dell'Area scientifica proporranno un approccio formativo teso ad abbinare il momento applicativo e d'indagine a quello cognitivo-intellettuale, favorendo l'uso delle idee e delle tecniche matematiche nell'impostazione di problemi di natura diversa (problem solving).

La metodologia delle discipline dell'Area tecnico-pratica si porrà come obiettivo la valorizzazione della componente operativa finalizzata allo sviluppo delle capacità di progettazione autonoma, della creatività e originalità.

Nell'Area storica la metodologia sarà incentrata sull'organizzazione modulare di blocchi tematici in sequenze di apprendimento relative alla storia generale, alla storia locale e alla storia settoriale, nell'ottica di una problematizzazione e mediazione didattica per un confronto fra presente e passato.

VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione occupa un posto importante nel processo formativo.

Il Collegio dei Docenti ha concordato di evidenziare i seguenti principi di riferimento:

- la centralità dell'alunno nel processo valutativo
- la trasparenza e condivisione della valutazione sotto forma di contratto formativo
- il valore formativo dell'intero iter valutativo

Strumenti indispensabili sono le verifiche che saranno effettuate in itinere, a termine di ogni sequenza di apprendimento, e alla fine di ogni modulo, per accertare i progressi e/o le carenze individuali e collettive .

Le prove consisteranno in:

- test o prove di tipo oggettivo (esercizi di completamento o trasformazione; vero/falso; a scelta multipla; ricerca dell'ordine logico; produzione e completamento di schemi...)
- prove di tipo soggettivo: relazioni, lettere, saggi brevi, testi descrittivi e argomentativi
- colloqui, dibattiti.

I caratteri comuni delle prove saranno i seguenti:

chiarezza della consegna data con indicazione dei punteggi conseguibili;

definizione altrettanto chiara degli item, se trattasi di prova strutturata o semistrutturata.

In caso di prove soggettive, orali o scritte, saranno presi in considerazione i seguenti elementi: comprensione e conoscenza dei contenuti; padronanza lessicale; organicità e correttezza formale; capacità critiche; originalità e creatività.

Il numero delle prove sarà tale da fornire elementi di giudizio diversificati e attendibili.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Al fine di ottenere attribuzioni di voti quadrimestrali di facile lettura per tutti e di adottare metodi di valutazione il più possibile trasparenti ed oggettivi si riassumono i criteri di valutazione negli schemi qui sotto riportati:

Griglia di valutazione

GIUDIZIO	VOTO	GIUDIZIO	VOTO
Rifiuto della verifica	1	Sufficiente	6
Del tutto insufficiente	2	Discreto	7
Gravemente insufficiente	3	Buono	8
Insufficiente	4	Ottimo	9
Mediocre	5	Eccellente	10

Tabella di corrispondenza voto \ indicatori di valutazione

VOTO	1	2-3	4	5	6	7	8	9-10
Conoscenza	rifiuta la valutazione	molto frammentaria	frammentaria	settoriale e superficiale	completa ma essenziale	completa e approfondita	completa, coordinata e ampia	sicura padronanza
Comprensione Applicazione	rifiuta la valutazione	scarsa	gravi errori	alcuni errori di esecuzione di compiti semplici	nessun errore di esecuzione di compiti semplici	nessun errore in compiti complessi, ma con alcune imprecisioni	nessun errore di esecuzione	nessun errore o imprecisione nell'esecuzione e di problemi difficili
Linguaggio settoriale	rifiuta la valutazione	scarso	lacunoso	impreciso	adeguato	discreto	buono	ottimo
Analisi	rifiuta la valutazione	non effettuata nessuna analisi	parziale e solo se guidata	parziale	completa ma non approfondita	completa e approfondita ma con aiuti	completa e approfondita	capacità di cogliere gli elementi dell'insieme e stabilire relazioni tra di essi
Sintesi	rifiuta la valutazione	non sa sintetizzare	molto parziale ed imprecisa	parziale	sintetizza le conoscenze se guidato	autonoma ma con qualche incertezza	autonomia nell'organizzazione delle conoscenze	autonomia e completezza nell'organizzazione delle conoscenze
Impegno Partecipazione	rifiuta la valutazione	quasi inesistenti	molto discontinui	discontinui	adeguati	discreti	buoni	ottimi

Analisi e verifica del comportamento

Corrispondenza tra voto di condotta comportamento, partecipazione e impegno

indicatori	voto
ottimo comportamento in classe e in ogni contesto scolastico rapporti personali sempre corretti con docenti, compagni e personale ATA partecipa con impegno e in modo costruttivo all'attività in classe rispetta la struttura scolastica e le attrezzature didattiche frequenza assidua, pochissimi ritardi e uscite anticipate giustifica sempre le assenze, tiene in ordine il libretto e facilita le comunicazioni scuola famiglia è sempre fornito del materiale didattico, rispetta sempre le consegne e non si sottrae alle verifiche	9/10
discreto comportamento in classe e in ogni contesto scolastico rapporti personali corretti con docenti, compagni e personale ATA partecipa con impegno all'attività in classe rispetta la struttura scolastica e le attrezzature didattiche frequenza regolare, pochissimi ritardi e uscite anticipate giustifica sempre le assenze, tiene in ordine il libretto e facilita le comunicazioni scuola famiglia è quasi sempre fornito del materiale didattico, rispetta sempre le consegne e non si sottrae alle verifiche	7/8
comportamento non sempre corretto in classe e in ogni contesto scolastico rapporti personali non sempre corretti con docenti, compagni e personale ATA impegno scarso e discontinuo rispetta la struttura scolastica e le attrezzature didattiche frequenza non regolare ripetute e numerose assenze con ritardi e uscite anticipate	6
ripetute violazioni del regolamento d'Istituto punite con più di 15 giorni complessivi, senza apprezzabili e concreti cambiamenti, tali da evidenziare un sufficiente livello di miglioramento mancanza di rispetto nei confronti di docenti, compagni e personale ATA non utilizza quasi mai il materiale didattico e non rispetta le consegne non rispetta la struttura scolastica e le attrezzature didattiche frequenza molto irregolare frequentissimi ritardi, numerose assenze non sempre giustificate	5

Attività di recupero per gli allievi con carenze formative

La Circolare Ministeriale n. 92 del 5 novembre 2007 ha introdotto alcune novità relative alle carenze didattiche rilevate durante e alla fine di ciascun anno scolastico. Tale circolare impone alle istituzioni scolastiche di predisporre una serie di interventi finalizzati al recupero di tali carenze.

Le istituzioni scolastiche, nella loro autonomia didattica ed organizzativa, possono attivare gli interventi **anche a partire dal termine delle lezioni** dell'anno scolastico nel quale le carenze sono state rilevate.

In tutti i casi i **Consigli di classe**, su indicazione dei singoli insegnanti delle materie oggetto di recupero, mantengono la responsabilità didattica nell'individuare la natura delle carenze, nell'indicare gli obiettivi dell'azione e le modalità del recupero e nel verificarne gli esiti ai fini dell'accertamento dell'avvenuto recupero delle carenze.

Subito dopo gli **scrutini intermedi** saranno organizzati e comunicati tempestivamente alle famiglie gli interventi didattico - educativi di recupero per gli studenti che in quella sede abbiano presentato insufficienze in una o più discipline. Tali interventi potranno essere anche curriculari , in itinere , con pause didattiche , fasi di ripetizione e approfondimento, lavori per gruppi omogenei, ecc.

Al termine di queste attività saranno effettuate le verifiche intermedie il cui esito dovrà essere comunicato alle famiglie. iscritto alla scuola stessa, fermo restando l'obbligo per lo studente di sottoporsi alle verifiche intermedie.

Al termine degli **scrutini finali**, infine, saranno realizzati gli interventi didattico – educativi di recupero nei confronti degli studenti per i quali è stato constatato il mancato conseguimento della sufficienza in una o più discipline. In questi casi il Consiglio di classe procede al rinvio della formulazione del giudizio finale (con l'esclusione di quegli alunni la cui situazione non comporti l'immediato giudizio di non promozione).

Al termine delle attività di recupero organizzate dalla scuola saranno effettuate le verifiche finali il cui esito sarà comunicato alle famiglie. Qualora i genitori non intendano avvalersi delle iniziative di recupero organizzate dalla scuola, dovranno comunicarlo per iscritto alla scuola stessa, fermo restando l'obbligo per lo studente di sottoporsi alle verifiche finali.

Prima dell'inizio del nuovo anno scolastico il Consiglio di classe, in sede di integrazione dello scrutinio finale, procede alla verifica dei risultati conseguiti dagli alunni nelle verifiche finali di recupero e alla formulazione del giudizio definitivo che, in caso di esito positivo comporterà l'ammissione alla classe successiva, in caso di esito negativo comporterà la non promozione. In caso di esito positivo si procederà, per gli alunni delle classi terze e quarte, all'attribuzione del credito scolastico.

Tutte le decisioni assunte dal Consiglio di classe saranno essere comunicate alle famiglie indicando con precisione: le discipline nelle quali l'alunno non ha conseguito la sufficienza, le specifiche carenze rilevate, i voti proposti in sede di scrutinio, gli interventi didattici organizzati dalla scuola per il recupero (date e orario), le modalità e i tempi delle relative verifiche.

CRITERI DI AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA

Ammissione:

per l'ammissione alla classe successiva è necessaria una valutazione globale della preparazione dello studente fatta dal Consiglio di classe che tenga conto anche del comportamento scolastico, della puntualità nello svolgimento dei compiti e nel presentarsi a scuola e delle assenze.

Sospensione del giudizio:

in presenza di insufficienze in non più di tre discipline, viene sospeso il giudizio finale, avvertite le famiglie circa le carenze riscontrate e la possibilità di frequentare i corsi di **recupero** estivi, nonché della obbligatorietà per l'alunno di presentarsi alle verifiche finali.

Prima dell'inizio dell'anno scolastico successivo il Consiglio di classe, nella stessa composizione del mese di giugno, in sede di integrazione dello scrutinio di giugno, procede alla verifica dei risultati conseguiti dagli alunni nelle verifiche finali e alla conseguente formulazione del giudizio definitivo che in caso di esito positivo, comporterà l'ammissione alla classe successiva, in caso di esito negativo la non ammissione.

L'INSERIMENTO DEGLI ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI

In coerenza con l'obiettivo di individualizzare l'insegnamento ed in ottemperanza al dettato della Legge Quadro N°104 del 05/02/92, che stabilisce le direttive per l'assistenza, l'integrazione sociale ed i diritti sociali dei portatori di handicap, l'Istituto è continuamente impegnato per garantire agli alunni diversamente abili di poter usufruire delle attività scolastiche nella forma a loro più proficua, con proposte adeguate ai livelli di partenza, ai bisogni e alle reali potenzialità dei soggetti.

Lo scopo principale dell'intervento educativo – didattico è l'integrazione del disabile in un ambiente che favorisca la sua socializzazione e contribuisca a far emergere le sue potenzialità ed abilità, aiutandolo così a conquistare una sempre maggior autonomia e autostima.

Il soggetto disabile sarà pertanto coinvolto in tutte le attività proposte dalla scuola, compresi i viaggi di studi, visite guidate e nel limite del possibile, negli stage.

La scuola prenderà inoltre contatti, ove possibile, con il mondo del lavoro, affinché l'esperienza scolastica non rimanga fine a stessa (art.17/18 L104/92).

Per raggiungere questi obiettivi l'Istituto ha organizzato un gruppo 'H', formato dal Dirigente scolastico e dagli insegnanti di sostegno ma che vuole allargare la partecipazione a tutte le rappresentanze della comunità scolastica, che si occupa della programmazione delle attività.

L'idea è quella di creare un'offerta formativa plasmabile ed adeguabile alle effettive esigenze degli alunni tenendo conto dei fattori contingenti quali: assenze dei ragazzi, esigenze del Consiglio di classe, interventi specifici.

I PROGETTI

Progetti curricolari

Denominazione progetto:	<i>A pieni polmoni</i>
Finalità:	promuovere la disassuefazione al fumo; educare al rispetto della salute degli altri
Destinatari:	alunni delle classi della sede Ganimede
Denominazione progetto:	<i>Parliamo di legalità</i>
Finalità:	educare a valori basilari quali la solidarietà, la legalità, la pace, il lavoro, l'accettazione dell'altro, il rispetto dell'ambiente; far comprendere la necessità delle leggi e dei regolamenti per disciplinare e armonizzare il vivere civile
Destinatari:	alunni delle classi prime e seconde

Progetti extracurricolari

Denominazione progetto:	<i>Istruzione domiciliare</i>
Finalità:	garantire il diritto allo studio dell'alunno ospedalizzato, favorendo la continuità con la sua esperienza scolastica e soddisfacendo il suo bisogno di apprendere e comunicare
Denominazione progetto:	<i>Potenziamento linguistico: Lingua Spagnola</i>
Finalità:	ampliare e diversificare l'offerta formativa, integrando il curriculum con l'apprendimento di una terza lingua e promuovendo attività a carattere professionalizzante
Destinatari:	classi III settore ricevimento

Denominazione progetto: *Ragazzi in scena*

Finalità: favorire nell'alunno la presa di coscienza del proprio corpo e delle sue possibilità espressive e comunicative, facendo emergere la sua spontaneità e creatività

Destinatari: tutti gli alunni

Denominazione progetto: *Banca della Memoria*

Finalità: riscoprire la cultura alimentare tradizionale legata al territorio collinare e montano di Vico Equense

Destinatari: alunni del IV e V anno

Denominazione progetto: *Responsabile Bar e Beverage / Responsabile Banqueting*

Finalità: promuovere l'acquisizione di quelle competenze culturali, professionali e relazionali fondamentali per la formazione di queste due figure professionali

Destinatari: alunni del III, IV e V anno

Denominazione progetto: *Alfabetizzazione informatica*

Finalità: avvicinare allo studio dell'informatica; far acquisire le competenze di base per l'utilizzo di un software di videoscrittura

Destinatari: alunni diversamente abili

Denominazione progetto: *Slow Food*

Finalità: educare ad una sana alimentazione, promuovendo il piacere del cibo, la riscoperta del convivio, la consapevolezza nelle scelte d'acquisto, il rispetto delle stagioni e valorizzando la diversità dei sapori e dei luoghi

Destinatari: alunni di una classe V

Denominazione progetto: *Mi metto in gioco*

Finalità: partecipazione a gare professionali e/o didattiche

Destinatari: tutti gli alunni

Denominazione progetto: *Viaggi di istruzione / Visite guidate*

Finalità:

- promuovere la crescita culturale e umana degli alunni, sensibilizzandoli alla conoscenza e alla salvaguardia del patrimonio ambientale, artistico e storico
- favorire una maggiore socializzazione con compagni ed insegnanti

Destinatari: alunni delle classi III e V (*Viaggi di istruzione*)
alunni delle classi I, II e IV (*Visite guidate*)

Corso per il conseguimento del patentino per ciclomotore.

Tornei interni di pallavolo e calcetto.

Partecipazione ai Campionati Studenteschi di Calcio, Pallavolo, Basket e Aerobica, a livello provinciale, regionale e nazionale.

Corsi di recupero e per la valorizzazione delle eccellenze nelle lingue straniere con il conseguimento delle Certificazioni Europee (*Trinity, Delf*).

I PROGETTI PON

Obiettivo/azione B 2.A: Laboratori e strumenti per l'apprendimento delle competenze di base nelle istituzioni scolastiche del II ciclo – Matematica e Scienze

Codice progetto: B-2.A-FESR-06_POR_CAMPANIA-2011-204

Titolo progetto: *Osservo e imparo*

Obiettivo/azione C 5: Migliorare i livelli di conoscenza e competenza dei giovani –Tirocini e Stages in Italia e nei Paesi dell'U.E.

Codice progetto: C-5-FSE-2011-204

Titolo progetti: *Sperimento il futuro*

Go and work

SCAMBI CULTURALI

Il progetto di scambio culturale, coordinato dalla Prof.ssa P. Di Leva, coinvolgerà 25 alunni delle classi III e II del nostro Istituto e un gruppo di alunni del Lycée “Charles Poncet” di Cluses (Savoie).

Gli standard garantiti

Personale

- 7 Responsabili Funzioni Strumentali
- Progetto accoglienza Docenti in ingresso
- Formazione in itinere sulla tipologia del nostro Istituto.
- Formazione attuata per dipartimenti in relazione a: programmazione (finalità, obiettivi, contenuti, sistema di valutazione) e scelta dei libri di testo.
- Formazione trasversale ai vari dipartimenti in relazione a: Esami di qualifica, Esami di Stato.
- Formazione Personale ATA.

Studenti

- Orientamento per gli alunni delle Scuole secondarie di I grado dei Distretti 37, 38, 39 etc.; orientamento per gli alunni del II e V anno
- Modulo “Accoglienza” (questionario socio culturale e test nel corso del primo anno)
- Formazione classi (criteri di equitarietà)
- Interventi Integrativi e di Recupero (IDEI)
- Progettualità per le ore di approfondimento (salute, ambiente, legalità, scrittura creativa, teatro, cinema)
- Didattica laboratoriale
- Integrazione con le attività produttive del territorio (Stage)

Organizzazione

- Informativa alle famiglie sul POF
- Orario delle lezioni flessibile
- Uso e Pratica nei laboratori
- Incontri Scuola – Famiglia (3 per anno)

Personale amministrativo

- Apertura al pubblico degli uffici di segreteria: tutti i giorni, escluso il sabato, dalle ore 10.00 alle 12.00
- Rilascio certificati iscrizione/frequenza entro 3 giorni lavorativi
- Rilascio certificati sostitutivi del diploma entro 5 giorni lavorativi

- Rilascio certificati con valutazione e giudizi entro 5 giorni lavorativi
- Accesso alla documentazione amministrativa secondo le norme fissate dalla Legge 241/90

Monitoraggio del P.O.F.

Saranno realizzati test di rilevazione tra studenti, docenti e famiglie al fine di elaborare i dati raccolti e poter effettuare un intervento di monitoraggio teso migliorare l'offerta formativa ed intervenire tempestivamente su:

- ✓ dispersione scolastica
- ✓ recupero alunni con difficoltà d'apprendimento
- ✓ ripetenze
- ✓ tassi di frequenza e di abbandono degli alunni.
- ✓ ricaduta dei progetti POF
- ✓ ricaduta dei progetti PON

IL PATRIMONIO DELL'ISTITUTO NEI RICONOSCIMENTI E NEGLI EVENTI SIGNIFICATIVI

Il nostro Istituto, nel corso degli anni, ha promosso la partecipazione di studenti, docenti e insegnanti tecnico-pratici a molteplici gare e concorsi nazionali ed internazionali quali:

BARDOLINO (Verona) - 5° posto assoluto settore Sala Bar.

FORLIMPOPOLI (Forlì) - 3° posto assoluto settore Sala Bar.

RIOLO TERME (RA) - 2° posto assoluto con il piatto "Rollata di coniglio in rete di maiale" nel Concorso gastronomico "Piatto Verde".

Nell'Istituto professionale alberghiero opera, inoltre, una squadra di professionisti della cucina che partecipa, unitamente a chef professionisti, a manifestazioni e concorsi nazionali ed internazionali con riconoscimenti di professionalità che hanno contribuito a tenere alto il nome ed il prestigio della scuola attraverso gli anni.

Aprile 1996 Internazionali di Salisburgo

Argento a squadre

Settembre 1996 IKA - Olimpiadi Mondiali della Gastronomia - Berlino

Bronzo a squadre

Novembre 1996 ELMEPE - Concorso nazionale cucina calda- Erba (Como)

Argento a squadre

Marzo 1997 Concorso regionale cucina calda - Benevento

Oro a squadre - Bronzo individuale

Febbraio 1998 Internazionali di Stoccarda

Argento a squadre

I progetti e gli eventi più significativi cui la scuola ha partecipato negli ultimi anni sono:

- 8 novembre 2011 partecipazione alla selezione del Concorso “Festival d’Autore – L’arte del gelato in passerella” –Longarone Fiere (BL)
- ottobre/novembre 2011 Stage a Londra (C-1-FSE-04_POR_CAMPANIA-2011-468 e C-5-FSE-05_POR_CAMPANIA-2011-321)
- giugno 2011 Stage in Slovenia (Progetto PON C-3-FSE-2010-920 *Saperi e sapori nel Parco*)
- aprile/luglio 2011 Stage in Sardegna (Progetto PON C-5-FSE-2010-417 *Lavoro e... apprendo*)
- 7 maggio 2011 2° posto - settore CUCINA al Concorso “Gourmet Club Norda” – San Pellegrino Terme
- 13-16 aprile 2011 2° posto - settore SALA e 3° posto - settore CUCINA al 1° Concorso Internazionale "*Saperi e sapori nell'enogastronomia del Valdarno*" - Figline Valdarno (FI)
- febbraio 2011 Concorso “Gran Trofeo d’Oro della Ristorazione Italiana” (BS): premio per il miglior *Finger Food* con il *Bagoss* e per il Miglior Cortometraggio (ex aequo)
- 1 dicembre 2010 partecipazione alla finale del Concorso “Festival d’Autore – L’arte del gelato in passerella” –Longarone Fiere (BL)
- a.s. 2010-2011 Progetto *Comenius Azione MIA (Mobilità Individuale Alunni)*
- novembre 2010 Scambio culturale con l'Istituto Alberghiero di Pluzine in Montenegro
- febbraio 2010 Concorso “Gran Trofeo d’Oro della Ristorazione Italiana” (BS): premio speciale per il miglior percorso formativo-professionalizzante
- a.s. 2009/10 Scambio culturale con il Liceo Linguistico “*ATANAS DALCEV*” di Sofia
- a.s. 2008/09 Gemellaggio gastro-culturale con l'I.P.S.S.A.R. di Salsomaggiore Terme presso il Castello Giusso
- a.s. 2007/08 e 2008/09 Progetto biennale *Comenius “Discutiamo di gusti e di colori”*
- 22-23 ottobre 2008 – 2° posto settore SALA al Concorso Jolly Caffè “*Trofeo Scuola Espresso Italiano Certificato*”
- 22 ottobre 2008 – 3° posto settore CUCINA al Concorso “*I Giovani alla Ribalta*” - Centro Studi Chianciano
- LABEL EUROPEO Lingue Straniere 2006 (riconoscimento europeo per progetti innovativi nel campo dell’insegnamento e dell’apprendimento delle lingue realizzati a livello nazionale nel settore della formazione professionale)

- Mostra documentaria ed iconografica allestita presso la chiesa di S. Maria Punta a Mare di Vico Equense
- Concorso “*Crescere nella legalità*”: 2° premio ex-equo
- giugno 1999 Manifestazione gastronomica in costume con allestimento di un buffet di pietanze tratte dal ricettario “*Il cuoco galante*” di V. Corrado del 1776
- a.s. 1998/99 Modulo “*Alimentazione al tempo della Rivoluzione*” realizzato nell’ambito delle manifestazioni per il Bicentenario della Repubblica Partenopea
- a.s. 1997/98 Modulo “*La tavola dei monzù*”; Modulo “*Il decoro della tavola ed il servizio dei vini*” da cui è scaturita la realizzazione dell’agenda 2000
- a.s. 1996/97 Modulo “*Dal colì di carne al ragù*”
- a.s. 1996/97 Progetto Socrates Lingua Azione E