



Programma “investimenti per la crescita e l’occupazione 2014/20 (FSE)”

Piano Formativo

Percorso triennale di Istruzione e Formazione Professionale:

Scuola delle Arti Alberghiere

I.e F.P.





Programma “investimenti per la crescita e l’occupazione 2014/20 (FSE)”

*Il presente Piano Formativo è predisposto ai sensi della Deliberazione della Giunta Regionale della Valle d’Aosta n. 939 del 15/07/2016 e delle Linee guida per l’attuazione dei percorsi triennali realizzati nel quadro dell’offerta regionale di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP) dagli organismi di formazione accreditati.
(...).*

È stato elaborato sulla base delle finalità formative della Fondazione per la formazione professionale turistica, nel rispetto dell’identità metodologica dei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale.

Il Pi.F. illustra le caratteristiche del percorso di Istruzione e Formazione Professionale Triennale e completa il documento “Fondazione Turistica” (disponibile sul sito) che presenta l’identità culturale e progettuale della Fondazione per la Formazione Professionale Turistica.

*Periodo di riferimento:
2017-2022*

*Attualmente i percorsi illustrati nel presente piano sono cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo
(https://www.regione.vda.it/lavoro/fondosocialeuropeo/default_i.aspx)*

Allegati al presente documento:

- Patto Formativo
- Regolamento del corso
- Carta della qualità
- Politica della qualità

Il piano e i suoi allegati sono pubblicati sul sito “www.fondazioneturistica.it”



LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO - **STORIA**

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

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

A partire dall'anno scolastico 2017/2018, aderendo alle richieste dell'Amministrazione Regionale di consentire ai giovani in uscita dalla scuola secondaria di primo grado di scegliere, oltre ai Licei, agli Istituti tecnici, agli Istituti professionali, anche percorsi di Istruzione e formazione professionale in diversi ambiti, la Fondazione ha integrato la propria offerta formativa con il percorso triennale denominato "Scuola delle arti alberghiere" – leFP.

<https://www.fondazioneturistica.it/wp-content/uploads/2019/03/20190122-Storia.pdf>

ENTE GESTORE: *Fondazione per la Formazione Professionale Turistica*

ORDINE SCUOLA: *Centro di formazione accreditato*

INDIRIZZO SEDE LEGALE: *Via Italo Mus n 14 - Châtillon (Ao)*

TELEFONO: *0166/61449*

EMAIL: *fse@fondazioneturistica.it*

PEC: *fondazioneturistica@legalmail.it*

SITO: *www.fondazioneturistica.it*

INDIRIZZO DI STUDIO: *Commis di sala e bar– Commis di cucina – Addetto al ricevimento*

CLASSI: *3*

NUMERO ALUNNI *75*

<https://www.fondazioneturistica.it/documentofondazioneturistica/>

LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

PRESENTAZIONE

Nell'ambito delle finalità statutarie della Fondazione per la formazione professionale turistica, il corso *Scuola delle Arti Alberghiere – I.eF.P. (Istruzione e Formazione Professionale)* – consente un percorso triennale di istruzione e formazione professionale nel settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'obiettivo della Fondazione è di offrire ai giovani in uscita dalla scuola secondaria di primo grado una realtà formativa in cui l'approccio metodologico e l'impostazione didattica mirano alla centralità della persona, alla valorizzazione ed allo sviluppo integrale delle potenzialità di ciascun allievo, in una prospettiva di istruzione e formazione da coltivare lungo l'intero arco della vita.

Le Fondazione è un ente di diritto privato gestito da un Consiglio di amministrazione. Occupa quasi 100 dipendenti, di cui circa il 30% è personale docente ed il restante 70% è composto da figure professionali che garantiscono il complesso funzionamento delle strutture ed attività (segreteria, amministrativi, educatori, collaboratori scolastici, magazzinieri, portieri, addette ai piani, assistenti di cucina e sala). Dispone di due sedi situate nel comune di Châtillon, dotate della strumentazione e degli impianti necessari a raggiungere in modo ottimale, gli obiettivi previsti per il percorso.

ORGANISMI

Consiglio di Amministrazione

Il Consiglio di Amministrazione è composto dall'Assessore regionale competente in materia di turismo, e da due altri membri, nominati, con deliberazione della Giunta regionale, tra i quali il Consiglio di Amministrazione nomina il Presidente della Fondazione. Il Consiglio di Amministrazione è un organo di indirizzo e programmazione. Le sue competenze sono disciplinate dall'art. 12 dello Statuto della Fondazione, e in particolare, determina gli obiettivi e i programmi dell'Ente stesso.

Collegio Formatori

Il Collegio formatori è l'organo collegiale responsabile dell'organizzazione delle attività didattiche, educative e formative. È presieduto dal Direttore del corso e composto da: Coordinatore, personale docente, tutor.

Sono esonerati dalla partecipazione i docenti che hanno un incarico inferiore alle 33 ore/annue.

Alle sessioni di lavoro possono partecipare: Coordinatore dell'area tecnico professionale e Coordinatore dell'Alternanza Scuola Lavoro, Coordinatore didattico-educativo.

Dipartimenti disciplinari

Hanno il compito di predisporre la programmazione didattica delle diverse discipline, definire le conoscenze- abilità-competenze da acquisire, gli obiettivi per ogni disciplina e i criteri di valutazione (in coerenza con le indicazioni generali del Pi.F.).

Consiglio di classe

I Consigli di classe, di interclasse e di intersezione sono gli organi collegiali in cui le diverse componenti scolastiche si incontrano per pianificare e valutare l'azione educativa, didattica e formativa.

Sono presieduti dal Coordinatore del Corso coadiuvato dal tutor. Sono esonerati dalla partecipazione i docenti che hanno un incarico inferiore alle 33 ore/annue.

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

Formula proposte e pareri al Consiglio di Amministrazione in merito alle attività scolastiche e formative di carattere tecnico-professionale.

FIGURE PROFESSIONALI

Presidente del Consiglio di Amministrazione

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

L'attuale Presidente del Consiglio di Amministrazione è la Dott.ssa **Jeannette Bondaz**

Revisore Unico

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

Direttore Generale

Ai sensi dell'art. 12 dello Statuto della Fondazione il Consiglio di Amministrazione conferisce l'incarico di Direttore generale al quale sono affidate l'organizzazione e la gestione dei servizi, delle risorse strumentali e del personale tecnico-amministrativo. Direttore. Responsabile dei processi burocratico/amministrativi legati ai progetti cofinanziati dal FSE, con delega di supervisione e controllo delle procedure di accreditamento e delle attività di formazione erogate con finanziamento dell'Assessorato al Turismo, Sport, Commercio e Trasporti.

Coordinatore del corso

Utilizza in modo integrato le procedure e gli strumenti a disposizione al fine di svolgere un'efficace supervisione del percorso, programmando e organizzando le attività e gestendo le relazioni con le diverse risorse coinvolte. Agisce per il rispetto delle finalità pedagogiche, didattiche, formative ed educative del corso. Monitora l'avanzamento del progetto e l'acquisizione dei saperi. Responsabile della programmazione didattica delle classi. Referente per i docenti, gli allievi ed i genitori.

Tutor

Ha funzione di intermediario tra l'Ente di formazione, il corsista e la rispettiva famiglia. In particolare per quanto concerne il controllo di: assenze/presenze, ritardo/puntualità, qualità della divisa. Collabora con il Coordinatore, i docenti e la segreteria per lo svolgimento delle procedure previste e la produzione di materiale per i docenti. Opera per il rispetto delle regole di comportamento da parte dei corsisti.

Docenti

Il personale docente è selezionato in conformità con quanto previsto dalle direttive regionali per la realizzazione di attività cofinanziate dal Fondo Sociale Europeo e da quanto previsto dalla normativa vigente.

Funzioni strumentali – attività aggiuntive

Nell'ambito dei percorsi I.eF.P. le "funzioni strumentali" (inerenti alle aree: Bes, Dsa, cittadinanza ed educazione alla salute, supporto informatico...) sono svolte prevalentemente dal Direttore del corso, dal Coordinatore e dai tutor.

<https://www.fondazioneturistica.it/fondazione1/organ/>

CARATTERISTICHE GENERALI DEL SISTEMA I.eF.P.

I percorsi di I.eF.P. di secondo ciclo sono di pari dignità rispetto a quelli del sistema di Istruzione.

Essi assicurano:

- livelli di formazione e di preparazione culturale e professionale di carattere secondario e possibile flessibilità organizzativa e didattica, nel rispetto degli standard curricolari nazionali;
- l'assolvimento dell'obbligo di istruzione ed il diritto-dovere di istruzione e formazione;
- la certificazione delle competenze ed il diritto al riconoscimento dei crediti formativi;
- il rilascio di titoli e qualifiche (Diploma professionale e Qualifica professionale) riconoscibili e spendibili sull'intero territorio nazionale, poiché riferiti a standard comuni concordati tra le Regioni e lo Stato.

L'identità dei percorsi di I.eF.P., in rapporto al Profilo Educativo, Culturale e Professionale (PECuP) comune ai percorsi del secondo ciclo, si caratterizza per i seguenti aspetti principali:

- strutturazione della propria offerta formativa ai fini del «pieno sviluppo della persona umana» e per «l'effettiva partecipazione di tutti i lavoratori all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese» (art. 3, c. 2 della Costituzione);
- affermazione teorica e pratica della pari dignità e della circolarità tra cultura tecnico-professionale, cultura scientifica e cultura umanistica;
- valorizzazione delle dimensioni educative e culturali del lavoro, delle tecniche e dei saperi pratici, taciti e riflessi, riscontrabili;
- maggiore aderenza agli aspetti lavorativi, senza tuttavia, rinunciare ad una adeguata formazione culturale di base.

Gli obiettivi fanno riferimento tanto alla crescita personale del corsista quanto all'acquisizione di competenze professionali specifiche di indirizzo.

Si intendono veicolare quelle conoscenze di base e trasversali in grado di sviluppare le abilità diagnostiche e relazionali, il bagaglio di contesto professionale, le nozioni inerenti la gestione d'impresa, la cura di sé e del contesto, il rispetto dei colleghi e la consapevolezza dei ruoli.

Si intende poi dotare l'allievo di una professionalità riconoscibile e spendibile nel mondo del lavoro, in particolare nelle imprese valdostane, una professionalità fatta di conoscenze teoriche del contesto professionale (primo soccorso, norme igienico-sanitarie specifiche, ecc.) e di comportamenti, relazioni e abilità tecnico-operative proprie della figura.

I corsisti al termine del corso acquisiranno sia le competenze tecnico-professionali del profilo scelto sia le competenze per l'assolvimento dell'obbligo d'istruzione riferite ai quattro assi culturali (dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale) con l'integrazione della lingua francese.

CARATTERISTICHE PECULIARI DEL SISTEMA I.e.F.P.

- Consigli di classe non troppo numerosi. Un singolo docente, se in possesso delle competenze necessarie, può insegnare più materie nella stessa classe. Tale scelta determina maggiore uniformità nei metodi di studio, un carico di lavoro maggiormente coordinato ed utili possibilità di interconnessione tra le diverse dimensioni del sapere (teorico, tecnico, manuale) e dell'operatività, anche adoperando metodologie formative che riconoscono sempre le une nelle altre e viceversa;
- Organizzazione flessibile dell'orario settimanale: mantenendo invariati gli orari di inizio e fine delle lezioni, indicativamente 8:00- 16:30 da lunedì a giovedì e 8:00-13:00 il venerdì, nel corso dell'anno le lezioni svolte possono essere adeguate al rendimento degli alunni (esempio: le attività di scienze motorie sono concentrate nella seconda parte dell'anno...);
- Raccordo sistematico con il contesto sociale ed economico di riferimento assegnando incarichi di docenza ad esperti del settore in continuo contatto con attività e progetti del territorio;
- Erogazione di 2 ore a settimana con un formatore esperto dedicate all'interiorizzazione delle regole del nuovo contesto scolastico-professionale, alla formazione della persona ed alla consapevolezza di sé in un'ottica di empatia, ricerca, analisi ed organizzazione delle proprie risorse;
- Presenza nel Consiglio di classe di un Tutor che, oltre a contattare la famiglia in caso di assenza, monitora il comportamento degli alunni e collaborare con docenti ed allievi per il raggiungimento degli obiettivi;
- Obbligo di frequenza, in caso di insufficienze, di azioni di recupero, calendarizzate in diversi periodi dell'anno, in orario post-scolastico (16:30-18:00), al fine di prevenire il fallimento e/o la dispersione;
- Utilizzo di esperienze, metodi e dispositivi che valorizzano la partecipazione attiva degli allievi nei processi di insegnamento-apprendimento anche in contesti non formali e informali, oltre che in quelli formali;
- Valorizzazione delle capacità, disposizioni, vocazioni, interessi e stili cognitivi personali degli allievi anche attraverso apprendimenti pratici in assetti lavorativi;
- Valutazione e certificazione dei risultati dell'apprendimento in ordine alla maturazione delle competenze personali declinate in ambito educativo, culturale, sociale e professionale.

L'OFFERTA FORMATIVA – **QUALIFICHE IN ESITO AL TRIENNIO**

COMMIS DI CUCINA

Il commis di cucina interviene nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità relative all'applicazione di metodi e procedure di base per la preparazione dei pasti. La sua qualificazione gli consente di svolgere attività relative alla scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, e alla realizzazione di piatti semplici, cucinati e allestiti sulla base di ricettari e/o su indicazioni di altre figure tecniche e/o direttive. Possiede altresì competenze legate all'organizzazione del proprio lavoro e alla preparazione di ambienti e attrezzature per la realizzazione del servizio di ristorazione, secondo gli standard aziendali richiesti e nel rispetto dei criteri di qualità e sicurezza igienico-sanitaria.

COMMIS DI SALA E BAR

Il commis di sala e bar opera nel settore della ristorazione con autonomia e responsabilità relative all'applicazione di capacità tecnico-pratiche e conoscenze di base nello svolgimento delle funzioni operative assegnate. La sua qualificazione gli consente, in particolare, di svolgere attività relative alla predisposizione degli ordini, alla somministrazione di pasti, alla preparazione e somministrazione di prodotti da bar, secondo gli standard aziendali richiesti e nel rispetto di criteri di qualità e sicurezza igienico-sanitaria. Possiede altresì competenze legate alla predisposizione del luogo di lavoro, alla relazione con il cliente, all'approvvigionamento e alla conservazione di materie prime, tali da consentirgli di collaborare, seguendo le indicazioni di figure tecniche e/o direttive, all'intera gestione del processo di servizio.

ADDETTO AL RICEVIMENTO (Operatore ai servizi di promozione ed accoglienza – indirizzo strutture ricettive)

L'Addetto al ricevimento opera presso strutture alberghiere e altre attività di tipo ricettivo, quali residence, villaggi turistici, campeggi, svolgendo attività di accoglienza e di informazione. Gestisce la comunicazione con i clienti e si occupa di tutte le attività riguardanti la prenotazione, il check-in e il check-out.

SBOCCHI PROFESSIONALI

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 nella ristorazione e nella promozione culturale del territorio.

L'OFFERTA FORMATIVA - **INSEGNAMENTI E QUADRI ORARI - TRIENNIO**

PROGRAMMA DEL CORSO

Si precisa che l'articolazione sotto riportata è un modello standard.

Nel "patto formativo" dei singoli progetti, consegnati ai corsisti in fase di iscrizione, è contenuta l'esatta articolazione modulare del progetto di riferimento.

ARTICOLAZIONE DIDATTICA DELLE ATTIVITÀ

Attività relative alle competenze base

Asse	Discipline	Ore nel triennio	Ore 1° anno	Ore 2° anno	Ore 3° anno
Asse dei linguaggi	Patrimonio linguistico e culturale italiano	136	49	33	54
	International communication and multimedia	150	64	32	54
	Monde francophone	136	49	33	54
Asse matematico	Approccio formalizzato al reale	119	33	32	54
Asse scientifico-tecnologico	Esplorazione della realtà naturale e artificiale	92	33	32	27
Asse storico-sociale	Passato, presente e futuro	104	16	32	56
RC o materia alternativa	RC o materia alternativa	32	10	10	12
Scienze motorie e sportive	Scienze motorie e sportive	31	10	10	11

1° anno - propedeutico

AREA COMUNE	Accompagnamento al percorso, alla crescita e al lavoro	66
	Formazione tecnica turistico-alberghiera	99
	Merceologia alimentare e dietetica	66
	Comunicare in francese professionale	33
	Introduction to Hotel English	66
	IFS – reparto cucina	143
	IFS – reparto sala	99
	IFS – reparto piani	66
	IFS – reparto ricevimento	33
	IFS – visita territorio	5,5
	Project de travail	33
	Project work	33
	Patrimonio linguistico e culturale italiano	49
	International Communication and Multimedia	64
	Monde Francophone	49
	Approccio formalizzato al reale	33
	Esplorazione della realtà naturale ed artificiale	33
	Passato, presente e futuro	16
Insegnamento della Religione Cattolica o insegnamento alternativo	10	
Scienze motorie e sportive	10	
Monte ore 1° anno		1006,5

2° anno

AREA COMUNE	Accompagnamento al percorso, alla crescita e al lavoro	33
	Cultura dell'ospitalità e tecniche dell'accoglienza e della comunicazione	33
	Merceologia alimentare e dietetica	33
	Pronto soccorso	8
	Sicurezza nei luoghi di lavoro	10
	Igiene alimentare	8,5
	Patrimonio linguistico e culturale italiano	33
	International communication and multimedia	32
	Monde Francophone	33
	Approccio formalizzato al reale	32
	Esplorazione della realtà naturale ed artificiale	32
	Passato, presente e futuro	32
	Insegnamento della Religione Cattolica o insegnamento alternativo	10
	Scienze motorie e sportive	10
	Alternanza – stage	160
COMMIS DI CUCINA	Francese professionale per Commis di cucina	33
	Introduction to Culinary English	33
	Culture gastronomiche internazionali	33
	Tecnologia e informatica applicate alla cucina	33
	IFS CUCINA – produzione di cucina	238
	IFS CUCINA – projet de travail	33
	IFS CUCINA – uso applicazioni tecnologiche e informatiche	33
	IFS CUCINA – eventi ed incontri	59
COMMIS DI SALA	Francese professionale per Commis di sala e bar	66
	Introduction to Restaurant English	66
	IFS SALA E BAR – servizio di sala	136
	IFS SALA E BAR – caffetteria e bevande non miscelate	99
	IFS SALA E BAR – presentazione vini	99
	IFS SALA E BAR – servizio gastronomia	29
ADDETTO RICEVIMENTO	Tedesco in Hotel	33
	Francese professionale per il Front-Office	33
	Hotel English	66
	IFS RICEVIMENTO – servizio Front-Office	132
	IFS RICEVIMENTO – amministrazione e gestione	66
	IFS RICEVIMENTO – servizio bar	33
	IFS RICEVIMENTO – project work	66
	IFS RICEVIMENTO – clientela tedesca	33
IFS RICEVIMENTO – promozione territorio e turismo internazionale	33	
Monte ore 2° anno		994,5

3° anno

AREA COMUNE	Performance professionali	27
	Risorse turistiche del territorio valdostano e nazionale	34
	Merceologia alimentare e dietetica	27
	Food ways (modulo erogato in lingua inglese)	33
	Diritto del lavoro e microeconomia turistico alberghiera	27
	Patrimonio linguistico e culturale italiano	54
	International Communication and Multimedia	54
	Monde Francophone	54
	Approccio formalizzato al reale	54
	Esplorazione della realtà naturale ed artificiale	27
	Passato, presente e futuro	56
	Insegnamento della Religione Cattolica o insegnamento alternativo	12
	Scienze motorie e sportive	11
	Alternanza – stage	240
	COMMIS DI CUCINA	Economato
Francese professionale per Commis di cucina		27
Introduction to Culinary English		27
Culture gastronomiche internazionali		47
IFS CUCINA – produzione di cucina		69
IFS CUCINA – enologia in cucina		46
IFS CUCINA – analisi del gusto		46
COMMIS DI SALA	Francese professionale per Commis di sala e bar	50
	Introduction to Restaurant English	78
	IFS SALA BAR – servizio di sala	65
	IFS SALA BAR – bevande miscelate	48
	IFS SALA BAR – servizio vini	48
ADDETTO RICEVIMENTO	Tedesco in Hotel	54
	Francese professionale per il Front-Office	20
	Hotel English	54
	IFS RICEVIMENTO – servizio Front-Office	58
	IFS RICEVIMENTO – projet de travail	23
	IFS RICEVIMENTO – project work	57
	IFS RICEVIMENTO – promozione territorio e turismo internazionale	23
Monte ore 3° anno		999



SETTIMANA SCOLASTICA

Il calendario annuale del corso si allinea quanto più possibile ai calendari dell'istruzione pubblica, nel rispetto dell'autonomia scolastica e delle peculiarità della propria struttura organizzativa.

Le lezioni settimanali, di norma, si svolgono da lunedì mattina a venerdì alle ore 13.00 circa. I singoli moduli hanno durata di 60 minuti.

Nel corso della settimana si alternano attività in aula, in laboratorio, di osservazione, di visita..., solitamente dalle ore 8:00 alle ore 16.30/17.00. A partire dal primo anno è possibile, una volta a settimana, l'obbligo di frequenza di un laboratorio serale con termine alle ore 20:30. In tale giornata le lezioni hanno inizio alle ore 10:00.

La scuola dispone di un servizio di ristorazione collettiva al quale gli alunni possono accedere nel corso dell'interruzione tra le lezioni del mattino e le lezioni del pomeriggio. Inoltre, nel giorno del laboratorio serale è disponibile, previa richiesta anticipata, il servizio di foresteria presso il convitto della scuola.

ATTIVITÀ DI ACCOGLIENZA

La finalità delle attività di accoglienza è di agevolare l'inserimento degli alunni nella nuova realtà della scuola/albergo. Si sviluppa durante le prime settimane di attività didattica, e si affianca alla diagnosi delle condizioni di partenza degli studenti (rilevazione livelli d'ingresso), per promuovere così una più proficua capacità di lavoro scolastico, impostando un'azione formativa mirata alle esigenze del singolo alunno. In tali momenti avviene anche la consegna del patto formativo, della politica della qualità, del regolamento del corso e di altri documenti utili a favorire l'inserimento a scuola.

ORIENTAMENTO

Il primo anno del corso ha prevalentemente una valenza orientativa ai fini della scelta di indirizzo da compiere al termine della prima annualità.

Attraverso 3 blocchi di 11 settimane gli allievi sperimentano vari ruoli tipici del livello di operatore in ambito alberghiero: commis di cucina, commis di sala, commis di bar, operatore di promozione e accoglienza in struttura ricettiva e addetto ai piani. L'esercizio del ruolo fornisce alla scuola ed agli allievi elementi per verificare la sintonia tra le attività della professione e le attitudini degli alunni, al fine di individuare, alla termine del primo anno (indicativamente nel mese di maggio, l'ambito di scelta del biennio di specializzazione.

Sia i genitori, sia gli alunni dichiarano la 1^a e la 2^a scelta di indirizzo di specializzazione per il biennio successivo. Tale scelta viene confrontata con i giudizi di attitudine espressi dagli osservatori (docenti tecnico-pratici/coordinatore corso) nel corso dell'anno e verificata rispetto alla composizione della classe per l'anno successivo. Qualora la volontà espressa dagli alunni non coincidesse con i giudizi orientativi si realizza un incontro con la famiglia al fine di concertare la scelta.

Di norma, non sono consentiti cambi di specializzazione ad anno avviato.

ACCOMPAGNAMENTO

Nella formazione comune è previsto il modulo "Accompagnamento al percorso, alla crescita e al lavoro" il cui obiettivo consiste nel favorire la conoscenza della struttura formativa e i servizi da essa erogati, nonché il funzionamento e l'articolazione del percorso formativo. Il modulo è calendarizzato nel corso dell'annualità formativa secondo principi di flessibilità in risposta alle diverse esigenze in divenire. Il modulo concorre inoltre a fornire strumenti per la costruzione autonoma della propria identità (conoscenza di sé, le relazioni con gli altri e l'orientamento personale) e sulla convivenza civile. Tali tematiche sono già affrontate nell'asse culturale ma si ritiene che interventi mirati e focalizzati su determinate dimensioni, in aggiunta e rinforzo, possano garantire un vero sviluppo della persona, che è una premessa della professionalità e al tempo stesso una base su cui costruire una società sana e attiva.

MODALITÀ DI RELAZIONE CON LE FAMIGLIE

La scuola, l'allievo e la famiglia all'inizio dell'anno sottoscrivono un patto formativo nel quale sono indicati:

- gli obiettivi generali;
- i rispettivi ambiti di responsabilità per il raggiungimento degli obiettivi;
- le competenze attese;
- la descrizione delle figure professionali in uscita;
- il quadro orario delle diverse annualità;
- una breve descrizione delle modalità valutative;
- il regolamento del corso;

Per comunicazioni formali relative al profitto scolastico, al comportamento o altro si utilizza il software "Spaggiari – Classeviva" che permette un contatto immediato tra scuola e famiglia, oltre alla dematerializzazione di numerosi documenti cartacei ed un libretto cartaceo. Nel corso dell'anno sono previsti due incontri di "udienza parenti", oltre a colloqui telefonici per comunicazioni urgenti. Direttore, Coordinatori, Tutor e docenti sono disponibili ad incontri diretti, previo appuntamento.

Per comunicazioni dirette relative ad assenze, ritardi, attività didattica, circolari, eccetera i tutor fungono da intermediari tra le famiglie, gli alunni, i docenti, il coordinatore ed il Direttore.

L'OFFERTA FORMATIVA - CURRICOLO DEL CORSO

Il documento allegato: "Curricolo del corso - Format delle Competenze" ([link in fase di elaborazione](#)) illustra, anno per anno, le conoscenze e le abilità che gli studenti devono raggiungere al fine di conseguire le competenze del profilo professionale in uscita.

Oltre alle attività proposte dai docenti nei singoli piani di lavoro si evidenziano le attività extracurricolari qualificanti mirate allo sviluppo delle competenze chiave europee e di cittadinanza, di contrasto contro le violenze di genere, di bullismo, di cyberbullismo e di educazione digitale.

L'OFFERTA FORMATIVA - AMMISSIONE AL PERCORSO

CRITERI PER L'AMMISSIONE ALLA CLASSE PRIMA

Al fine di consentire un funzionale utilizzo dei laboratori tecnico-professionali, la disponibilità di posti è limitata. Pertanto, solitamente nel mese di maggio, gli aspiranti allievi vengono sottoposti ad una prova selettiva.

Sono oggetto di verifica scritta alcune conoscenze e competenze di matematica, italiano, francese, inglese. È previsto un colloquio orale per comprendere le motivazioni/interesse che determinano la scelta di studi e stabilire un primo contatto umano con i candidati.

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

Nella composizione della graduatoria di ammissione, a parità di punteggio, hanno precedenza gli alunni regolari o che hanno al massimo un anno di ritardo negli studi.

Esito Primo Quadrimestre		Prova scritta		Test psicoattitudinale	Condotta		Colloquio orale
max. 5 punti		max. 40 punti		max. 20 punti	max. 5 punti		max. 30 punti
<i>Indicatori</i>	Punti	<i>Materie</i>	Punti		<i>Voto scuola di provenienza</i>	Punti	
M<6	0	Lingua italiana	10		5	-30	
6≤M≤6,4	1	Lingua francese	10		6	-20	
6,5≤M≤6,9	2	Lingua inglese	10		7	-10	
7≤M≤7,9	3	Matematica	10		8	0	
8≤M≤8,9	4				9	2,5	
9≤M≤10	5				10	5	

AMMISSIONE ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI

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

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

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

PERCORSI MISTI

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

CRITERI DI PASSAGGIO DA ALTRE ISTITUZIONI SCOLASTICHE

Passaggi nel corso del 1° anno

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

Passaggi nel 2° anno o in anni successivi

Per l'inserimento in classi successive alla prima, l'accettazione è subordinata alla disponibilità di spazio e alla situazione della classe ricevente; non saranno accettati più di tre alunni per anno scolastico; in caso di molteplici richieste verrà 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 indicativamente entro il 25 giugno.

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

Nel percorso sono attivate azioni mirate a garantire il diritto all'apprendimento degli alunni con disturbi specifici nell'apprendimento (DSA) e degli alunni in situazione di difficoltà (legge 104/92), estendendo il campo di intervento all'intera area dei Bisogni Educativi Speciali (BES).

PIANO EDUCATIVO INDIVIDUALIZZATO (P.E.I.)

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

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

Per l'anno scolastico 2018/2019 la programmazione individuale sarà esplicitata in via sperimentale sulla piattaforma "ITC minori".

DISTURBI SPECIFICI D'APPRENDIMENTO (D.S.A.)

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 e équipe socio-sanitarie.

BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI (B.E.S.)

Per gli alunni in situazione di difficoltà, estendendo il campo di intervento all'intera area dei 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 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 di sintesi delle azioni e delle metodologie concordate tra docenti e famiglie.

L'OFFERTA FORMATIVA - **IMPRESA FORMATIVA SIMULATA**

L'*impresa formativa simulata* è una modalità didattica che permette ai corsisti di svolgere il proprio percorso di studi realizzando una parte della formazione presso un'impresa oppure un Ente del territorio.

Sono previste, nel corso dei 3 anni, numerose attività di "*impresa formativa simulata*" finalizzate a consolidare le conoscenze acquisite in classe, 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 prevede visite didattiche, stages in strutture ricettive in periodi invernali ed estivi, seminari, unità didattiche di apprendimento multidisciplinare...

L'OFFERTA FORMATIVA - **INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO CURRICOLARE "EVENTI"**

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

Gli eventi sono realizzati nell'ambito dell'attività curricolare, dell'impresa formativa simulata o di attività facoltative e si possono svolgere presso le sedi della scuola o presso sedi esterne (esempio: Forte di Bard, Castello Gamba, Palazzo Regionale...).

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

- della difficoltà dell'evento da realizzare;
- del calendario settimanale delle lezioni;
- che a tutte le classi siano garantite analoghe opportunità.

Obiettivi formativi

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

Competenze attese

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

L'OFFERTA FORMATIVA - *INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO CURRICOLARE "CONCORSI"*

Ogni anno, il Collegio Formatori prende in analisi le proposte di concorsi pervenute alla scuola (prevalentemente in ambito tecnico-pratico).

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

OBIETTIVI FORMATIVI

Effettuare un confronto tra il proprio livello di competenze pratiche di settore acquisite e quello di coetanei provenienti da contesti formativi differenti;

- Gestire positivamente la comunicazione di fronte a persone non conosciute ed in contesti inediti;
- Operare nel rispetto delle consegne;
- Instaurare relazioni proficue.

COMPETENZE ATTESE

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

L'OFFERTA FORMATIVA - *VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI*

La valutazione degli apprendimenti si attua attraverso la ponderazione di tutte le risultanze accertative e delle evidenze anche documentali relative al percorso dell'allievo e si conclude con un atto avente carattere attestativo e/o certificativo consistente nella formulazione di un giudizio sintetico e/o attribuzione di un livello / punteggio o nel rilascio di un Attestato o Certificato.

Criteri guida della valutazione sono: trasparenza, tracciabilità, oggettività, correttezza metodologica, completezza ed equità.

La valutazione è operata in forma personale e collegiale sia dai formatori, sia da esperti e tutor esterni.

Nel corso dell'anno i singoli formatori adottano gli strumenti valutativi più adatti rispetto all'oggetto della valutazione. Nel piano di lavoro che essi presentano ad inizio anno, ne danno breve descrizione.

Le valutazioni (**da esprimere in centesimi**) e le determinazioni di punteggio o livello di fine periodo o per l'ammissione a nuova annualità o all'esame realizzate in sede di scrutinio hanno carattere complessivo, collegiale ed unitario; pertanto non devono essere attribuite in modo parcellizzato o per semplice sommatoria dei risultati riportati da ciascun formatore: alla certificazione del valore/livello di ogni OSA concorrono tutti i formatori, relativamente all'insieme delle diverse aree formative e/o ambiti di insegnamento.

La valutazione della consapevolezza/aderenza al ruolo viene espressa collegialmente dal Consiglio di classe in base a degli indicatori condivisi e ratificati dal Collegio dei formatori.

L'attività di Insegnamento Religione Cattolica non concorre alla composizione della valutazione.

Al termine di ogni annualità, si svolge lo scrutinio per la deliberazione dell'ammissione alla classe successiva e/o all'esame.

indicatori per la valutazione	1°anno	2°anno	3°anno
	Peso %		
media valutazioni attività di alternanza (impresa simulata)	35	30+5 (stage)	25+5 (stage)
media valutazioni materie che costituiscono l'area professionale	30	35	30
media valutazioni materie che costituiscono l'area culturale	25	20	20
valutazione della consapevolezza/aderenza al ruolo	10	10	20
frequenza minima	75%	75%	75%
media complessiva pari o superiore a	60/100	60/100	60/100

Per ciascuna annualità, l'ammissione alla classe successiva/esame è deliberata previo il raggiungimento di:

media degli assi linguistico e storico-sociale pari o superiore a	60/100
almeno due materia dell'asse linguistico con valutazione pari o superiore a	60/100
media degli assi matematico e scientifico tecnologico pari o superiore a	60/100
media dei moduli di aula e laboratorio (area professionale) pari o superiore a	60/100

Gli esiti potranno essere ammesso o non ammesso.

In caso di ammissione, ma in presenza di gravi lacune è possibile organizzare attività di recupero e rinforzo da realizzare nei mesi estivi e/o all'inizio della nuova annualità scolastica.

Il Consiglio di classe stabilisce la quantità di ore di recupero e sostegno da erogare.

È previsto l'obbligo di frequenza, salvo gravi impedimenti, pena l'esclusione dal percorso.

Al termine delle ore di recupero l'alunno è sottoposto a delle prove di verifica per capire se il debito è recuperato. Il mancato recupero non comporta conseguenze formali.

Nel caso di insufficienze non gravi e/o di tassi di frequenza anomali il Consiglio di classe può deliberare recuperi obbligatori (con le stesse modalità previste per le insufficienze gravi) o lavori estivi di rinforzo.

TABELLA DEI CRITERI DI VALUTAZIONE COMUNI

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

LIVELLO DI COMPETENZA	VOTO REGISTRO	DESCRITTORE
LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO	(20-30)	L'allievo dimostra di non aver acquisito un adeguato metodo, anche perché non ha raggiunto una seppur modesta padronanza degli elementi di competenza fondamentali; non è in grado di passare alla fase applicativa, si esprime in forma scorretta e compie frequenti e gravi errori.
	(40)	L'allievo ha una frammentaria acquisizione dei contenuti fondamentali e non è sempre in grado di procedere alle applicazioni; ha difficoltà di correlazione, presenta inesattezze frequenti e/o si esprime in forma impropria e spesso scorretta.
	(50)	L'allievo non ha acquisito gli elementi necessari a garantire la competenza minima e a trattare con la necessaria completezza le tematiche.
LIVELLO BASE lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze essenziali, applicare regole e procedure fondamentali.	(60)	L'allievo ha acquisito i principali elementi (argomenti e competenze) pur con qualche inesattezza; è insicuro nelle applicazioni e commette qualche isolato errore.
LIVELLO INTERMEDIO lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di sapere utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.	(70)	L'allievo è in possesso delle conoscenze fondamentali ed è in grado di servirsene correttamente; tratta gli argomenti in modo coerente ed ordinato, tendendo però talvolta ad una semplificazione delle questioni o/e delle applicazioni.
	(80)	L'allievo dimostra di possedere conoscenze approfondite; si esprime con sicurezza, coerenza, proprietà, sapendo gestire, anche in modo originale, il proprio bagaglio culturale e sapendolo applicare in modo adeguato.
LIVELLO AVANZATO lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.	(90-100)	L'allievo è in grado di prodursi in lavori conclusi; sa organizzare il discorso con competenza, arricchendolo di valide riflessioni basate su esatti riferimenti culturali ed espone con proprietà e correttezza di linguaggio; sa essere personale ed autonomo nelle scelte e nelle articolazioni degli argomenti ed applica in modo pienamente adeguato le conoscenze.