

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI
ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE**

“GIOVANNI GIOLITTI” - MONDOVI’

“GIANFRANCO DONADIO” - DRONERO

**E
BARGE**

**Struttura accreditata dalla Regione Piemonte
per la Macro Formazione Orientativa e per la Formazione Superiore**



Piano

Offerta

Formativa

Anno scolastico 2010 - 2011

PREMESSA

Il piano dell'offerta formativa, previsto dal vigente documento dell'autonomia scolastica, è il documento che definisce le linee generali dei servizi offerti dall'Istituto e che ne dimostra l'impegno didattico ed educativo.

Il P.O.F. è quindi un documento di:

- **identità** dell'istituto che definisce l'insieme delle scelte metodologiche e delle finalità educative della scuola.
- **programmazione** delle scelte culturali, formative e didattiche, nel quadro degli obiettivi del sistema scolastico nazionale.
- **progettazione** di attività curricolari ed extracurricolari con progetti che mirino ad ampliare e ad accrescere l'offerta formativa aprendo l'Istituto alle famiglie e alle realtà del territorio.
- **riferimento** che regola la vita interna dell'Istituto, organizzandone le risorse umane, le attrezzature e gli spazi.
- **impegno** che l'Istituto si assume nei riguardi degli alunni, delle famiglie, del personale e del territorio.
- **mediazione** tra le disposizioni a livello nazionale, le risorse dell'Istituto e la realtà locale.

Il P.O.F. è pertanto un documento di espressione di tutte le componenti della comunità scolastica; elaborato ed arricchito annualmente, è il risultato di un'attività che vuole rispondere in modo esplicito e trasparente alle richieste educative e formative delle famiglie e degli allievi, stabilendo con questi un contatto condiviso, realizzabile e verificabile.

INDICE

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	Pag. 5
<i>COMPETENZE</i>	
Triennio di qualifica: EDUCATIVE	Pag. 8
Triennio di qualifica: CULTURALI TRASVERSALI	Pag. 8
Biennio post-qualifica: EDUCATIVE	Pag. 9
Biennio post-qualifica: CULTURALI TRASVERSALI	Pag. 9
<i>PROFILI PROFESSIONALI MONOENNIO</i>	
Monoennio di qualifica: OPERATORE DEI SERVIZI DI CUCINA	Pag. 10
Monoennio di qualifica: OPERATORE DEI SERVIZI DI SALA BAR	Pag. 10
Monoennio di qualifica: OPERATORE DEI SERVIZI DI RICEVIMENTO	Pag. 10
Monoennio di qualifica: OPERATORE DELL'INDUSTRIA DOLCIARIA	Pag. 10
<i>PROFILI PROFESSIONALI POST-QUALIFICA</i>	
Biennio post-qualifica: TECNICO DEI SERVIZI RISTORATIVI	Pag. 11
Biennio post-qualifica: TECNICO DEI SERVIZI TURISTICI	Pag. 11
Biennio post –qualifica: TECNICO DELL'ARTE BIANCA	Pag. 11
<i>ORGANIZZAZIONE CURRICOLO</i>	
Biennio	Pag. 12
Monoennio di qualifica: Operatore ai Servizi di Cucina	Pag. 13
Monoennio di qualifica: Operatore ai Servizi di Sala - Bar	Pag. 14
Monoennio di qualifica: Operatore ai Servizi di Ricevimento	Pag. 15
Operatore dell'Industria dolciaria	Pag. 16
Biennio post-qualifica: Tecnico dei Servizi di Ristorazione	Pag. 17
Biennio post-qualifica Tecnico dei Servizi Turistici	Pag. 18
Biennio post-qualifica Tecnico dell'Arte Bianca	Pag. 19
Criteri per la formazione delle classi	Pag. 20
Criteri per l'assegnazione delle classi	Pag. 20
Calendario e orario scolastico	Pag. 20
Norme di comportamento	Pag. 21

<i>ATTIVITA' DIDATTICHE</i>	
Eventi	Pag. 23
Attività esterne in collaborazione con Enti, Associazioni e Istituzioni	Pag. 24
Sintesi Piano Offerta Formativa	Pag. 24
Corso di Arte Bianca	Pag. 34
Triennio Integrato	Pag. 34
Accoglienza alunni classi prime	Pag. 37
Integrazione alunni stranieri	Pag. 37
Orientamento	Pag. 37
Attività di recupero e sportello	Pag. 39

<i>INIZIATIVE SALUTE E CENTRO DI INFORMAZIONE E CONSULENZA</i>	Pag. 40
ALUNNI DISABILI	Pag. 42
SCUOLA IN OSPEDALE, SERVIZIO DI ISTRUZIONE DOMICILIARE	Pag. 45
RAPPORTI SCUOLA FAMIGLIA	Pag. 45
VALUTAZIONE ALUNNI - Premessa	Pag. 46
Obiettivi della valutazione	Pag. 46
Strumenti e scale	Pag. 47
Griglia di valutazione orale	Pag. 48
RISORSE DELLA SCUOLA	Pag. 50
INTERAZIONE DELLA SCUOLA CON IL MERCATO DEL LAVORO	Pag. 57
Alternanza Scuola-Lavoro	Pag. 57
Rapporti con il territorio	Pag. 58

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Giovanni Giolitti" nasce nel 1972 per rispondere ad una richiesta di personale di ristorazione da parte delle aziende locali e da quel momento conosce una costante espansione che lo porta ben presto a saturare i suoi spazi nella sede di via delle Scuole 29.

Con l'aumento del numero delle classi e l'attivazione del biennio post-qualifica per Tecnico delle Attività Alberghiere, nell'anno scolastico 1983/84, il Comune di Mondovì mette a disposizione dell'Istituto una succursale, dando inizio contemporaneamente alla ristrutturazione dell'ex Convitto Civico Maschile, in piazza IV Novembre, che diventa la nuova sede dell'Istituto a partire dall'anno scolastico 1991/92. L'Istituto opera su un territorio collocato in posizione strategica per i rapporti tra le valli montane del Monregalese, fascia pedecollinare del Cuneese, e l'arco più specificamente monregalese della Langa e dell'Alta Langa. Zona strategica per confluenza di territori con vocazioni economiche distinte ma complementari che avevano subito nei decenni postbellici un progressivo degrado occupazionale ed un'emigrazione urbana devastante con, tuttavia, un successivo ricambio ed integrazione-recupero di attività, iniziato a partire dagli ultimi venti anni.

Nell'anno 1990 l'Istituto, in costante crescita di iscrizioni, inaugura la sede associata "G. Donadio" di Dronero, ubicata dapprima nell'ex albergo Tripoli e, a partire dall'anno scolastico 1997/98, nell'ex Caserma Beltriccò, grazie all'impegno dell'Amministrazione Comunale dronerese che ne ha curato la ristrutturazione. Tale sede opera su un territorio di grande interesse, che va dalle valli del Cuneese alle pianure e agli altipiani sulla riva sinistra della Stura di Demonte, le valli del Saluzzese, fino ai confini con la provincia di Torino. Il bacino della sede associata di Dronero appare così a sua volta omogeneo, visto che interessa un'ampia area che, pur avendo subito nei decenni traversie economiche simili a quelle sopra descritte per il Monregalese, si identifica quasi con l'ampio arco alpino e subalpino dell'antica cultura occitana.


Queste collocazioni della sede di Mondovì e dell'associata di Dronero hanno comportato che:

- il bacino di utenza dell'Istituto appare ampio, estendendosi oltre che nelle zone citate, fin nell'immediato entroterra della costa ligure di Ponente e sino alle cittadine dell'Astigiano e della pianura torinese;
- lo sviluppo dell'interesse per tutto ciò che concerne l'accoglienza turistica e la ristorazione di qualità nella "Granda" può favorire non solo la crescita quantitativa ma soprattutto l'offerta qualitativa della scuola, con un ampliamento degli orizzonti occupazionali per i suoi diplomati, come già oggi è dato verificare.

Presso la sede di Mondovì l'Istituto dispone di tre laboratori di cucina, di una cucina dimostrativa, di un laboratorio di pasticceria, un laboratorio di cioccolateria e gelateria, tre laboratori di sala, un laboratorio di ricevimento, un'aula convegni, un laboratorio multimediale e/o linguistico.

Presso la sede associata di Dronero l'Istituto dispone di tre laboratori di cucina, un laboratorio di pasticceria, due laboratori di ricevimento, tre laboratori di sala bar, un laboratorio multimediale e/o linguistico.

Nell'anno scolastico 1991/92, l'Istituto ha adottato la sperimentazione di «Progetto '92» completando così il panorama delle professioni legate all'ospitalità con il corso di Ricevimento, che si occupa prevalentemente delle attività di accoglienza del cliente nelle imprese turistiche e di ospitalità e della parte amministrativa connessa al soggiorno degli ospiti in tali strutture.

La sperimentazione di «Progetto '92», resa obbligatoria da parte del Ministero della Pubblica Istruzione ( Ministero della Pubblica Istruzione) nel 1992 sottoforma di "Nuovo Ordinamento", ha

comportato forti innovazioni nella didattica, nei contenuti, nei curricoli e nella strutturazione del percorso formativo che prevede l'articolazione del primo triennio in un biennio comune, cui segue un monoennio di specializzazione.


Con l'inizio dell'anno scolastico 2000/2001 è entrata a regime l'autonomia scolastica, che l'Istituto Alberghiero aveva sperimentato con successo già durante i due anni scolastici precedenti.

Motivo di soddisfazione è stato per l'Istituto il risultato positivo del monitoraggio della sperimentazione del POF, curato dal Comitato Nazionale Paritetico per il monitoraggio


dell'autonomia MPI  -IRRSAE-BDP-CEDE. 

In linea con le forme di innovazione sperimentate in questi ultimi anni, i docenti hanno avviato una riflessione sulla riorganizzazione dei curricoli fondata su obiettivi specifici di apprendimento e su specifiche competenze. Avvalendosi del "Regolamento recante norme in materia di curricoli nell'autonomia delle istituzioni scolastiche, ai sensi dell'art. 8 del DPR n. 275/99" i docenti hanno ripensato alle ragioni degli insegnamenti disciplinari, al loro utilizzo in funzione dei traguardi formativi attesi, alle interrelazioni esistenti tra diverse discipline; inoltre hanno riorganizzato i percorsi didattici su competenze specifiche per favorire la costruzione di contesti di apprendimento, come dimostra, ad esempio, l'attivazione del corso di Arte Bianca, cercando di ottenere la massima coordinazione tra i docenti stessi.

A partire dall'anno scolastico 2001/02 sono proposti con successo progetti di School Link in Gran Bretagna, Irlanda e Francia. L'iniziativa, della durata di una o due settimane, si rivolge agli studenti delle classi quarte e quinte e prevede soggiorno in famiglia, frequenza di un corso di lingua e civiltà, partecipazione ad attività ricreative e culturali e visita a strutture ristorative e ricettive locali. Scopo del progetto è accrescere l'interesse verso la lingua e la cultura straniera e migliorare la competenza comunicativa degli studenti facilitando così il loro inserimento in contesti lavorativi internazionali.

Durante il 2005 presso la sede di Mondovì è stata ristrutturata la sala Belvedere, grazie ad un generoso intervento della Fondazione CRC , permettendo così a tutte le forze della professionalità dell'Istituto di incrementare, attraverso il suo frequente utilizzo, il rapporto con il turismo incoming, l'enogastronomia e la conoscenza della cucina delle nostre terre.

Nell'anno scolastico 2005/06 la sede di Mondovì ha inaugurato il Teatro dei Sapori, fiore all'occhiello della didattica di laboratorio che, grazie ad attrezzature di nuova generazione, permette la realizzazione di preparazioni particolari ad opera degli stessi ITP di cucina o di chef professionisti provenienti da rinomati ristoranti. Il Teatro dei Sapori serve anche come elemento di tramite tra le professionalità dell'Istituto ed il territorio con l'organizzazione di corsi a diversa tematica e laboratori del gusto.

Il nostro Istituto eroga il corso IFTS  "Tecnico superiore per la ristorazione e la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche" a partire dal 14 settembre con conclusione il 15 giugno 2011, all'interno dell'attività del Polo Enogastronomico Piemontese, Finanziato dalla Regione Piemonte .

L'Istituto è attualmente accreditato dalla Regione Piemonte  per le seguenti Macro Aree:

- Macro Formazione per l' Orientamento;
- Macro tipologia B per la formazione superiore (finalizzata all'organizzazione corsi IFTS), con Formazione a Distanza.

Nell'anno 2008 è stata istituita la nuova sede di Barge, con una prima classe SAR di 25 allievi;

ALUNNI ISCRITTI AL 12/10/2010 PRESSO L' I.P.S.S.A.R. "G. Giolitti":

- in sede a Mondovì = 493
- nella scuola associata di Dronero = 455
- nella scuola associata di Barge = 102

La riorganizzazione degli istituti professionali, con il regolamento d.P.R 87/2010, è avviata a partire dalle classi prime funzionanti nell'anno scolastico 2010-2011 e si prefigge il raggiungimento dell'integrazione tra una solida base di istruzione generale e una cultura professionale che consenta agli studenti di acquisire saperi e competenze adeguati a soddisfare le esigenze formative del settore di riferimento.

Qualità e modernizzazione sono le parole chiave che caratterizzano lo spirito della Nuova Secondaria Superiore, una scuola nuova al passo con i tempi, in cui si privilegia la qualità dell'insegnamento rispetto alla quantità del carico orario e all'eccessivo numero di materie, come raccomandato dall'OCSE.

Il provvedimento pone fine alle moltissime sperimentazioni realizzate a partire dagli anni '90, che hanno dato luogo a un enorme frammentazione degli indirizzi, e tende ad una maggiore chiarezza e organicità per facilitare la scelta del percorso di studi ed affrontare al meglio gli studi universitari e il mondo del lavoro.

Il numero delle ore di lezione si riduce in tutti gli indirizzi per rendere più sostenibile il carico orario delle lezioni per gli studenti recependo così le indicazioni degli organismi internazionali (OCSE), dunque un quadro orario più snello (si tratta di ore effettive di 60 minuti anziché di 50 come in precedenza) che garantisce la giusta autonomia e flessibilità alle scuole (20% nel biennio iniziale e nell'ultimo anno, 30% nel secondo biennio, e ancora di più, fino al 40%, negli istituti professionali), inteso ad avvicinarsi alla scuola di altri paesi europei.

Tra i punti di forza della Nuova Secondaria Superiore vi è sicuramente un più stretto collegamento con l'Università e l'Alta Formazione, con il mondo del lavoro (stage, tirocini, alternanza scuola-lavoro) e col territorio (con la presenza, nei comitati tecnico-scientifici, di rappresentanti del mondo delle imprese presenti nella zona); un apprendimento sempre più legato al modo di apprendere delle nuove generazioni e all'avanguardia attraverso esperienze concrete con un utilizzo potenziato dei Laboratori, che faccia della scuola un centro d'innovazione permanente.

La riorganizzazione degli istituti professionali è avviata a partire dalle classi prime funzionanti nell'anno scolastico 2010-2011 con 32 h settimanali e l'introduzione di due nuove discipline (Fisica 2h settimanali classe 1^e e Chimica 2h settimanali classe 2^a) e si prefigge il raggiungimento dell'integrazione tra una solida base di istruzione generale e una cultura professionale che consenta agli studenti di acquisire saperi e competenze adeguate a soddisfare le esigenze formative del settore di riferimento.

COMPETENZE RELATIVE ALL'ATTUALE ORDINAMENTO

Al termine del monoennio (classe III) e del biennio post-qualifica gli studenti dovrebbero raggiungere le competenze esplicitate nel capitolo seguente, valutate e certificate dal Consiglio di Classe su apposite tabelle di osservazione.

Triennio di qualifica: EDUCATIVE

1. sa rispettare le regole fondamentali di comportamento e di convivenza all'interno del gruppo, in particolare quelle espresse dal regolamento d'Istituto
 - puntualità e rispetto, anche nei riguardi delle scadenze date e degli impegni assunti
 - precisione nel portare regolarmente l'attrezzatura, le divise e il materiale scolastico
 - utilizzo di un linguaggio adeguato nei confronti dei compagni e del personale scolastico
 - rispetto delle norme igieniche della persona e dei locali
 - rispetto dei locali e del materiale scolastico comune
2. sa comunicare, in particolare:
 - sa ascoltare le comunicazioni altrui in silenzio e con un grado sufficiente di attenzione e sa intervenire nei tempi giusti domandando la parola
 - sa utilizzare la comunicazione verbale e para-verbale (mantiene portamento e posture corretti, usa modi cortesi nell'interagire con altri, indossa abiti consoni all'ambiente scolastico, adegua il saluto alle persone)
 - sa "negoziare" le proprie opinioni e confrontarsi con gli altri per raggiungere uno scopo comune

Triennio di qualifica: CULTURALI TRASVERSALI

1. sa prendere appunti
2. sa leggere e comprendere un testo
3. sa esprimersi in modo corretto, coerente ed efficace
4. sa muoversi nel tempo e nello spazio con sufficiente consapevolezza
5. sa selezionare gli strumenti e rintracciare le fonti di informazione più adeguate alla soluzione di un determinato problema
6. sa analizzare, sintetizzare e rielaborare un testo

Biennio post-qualifica: EDUCATIVE

1. Sa creare relazioni tra valori nuovi e preesistenti, in particolare:
 - 1.a è in grado di concettualizzare i valori (solidarietà, amicizia, lealtà, ecc.)
 - 1.b è in grado di discutere, teorizzare, confrontare, armonizzare tra loro i valori
2. Sa proporsi come soggetto attivo nel contesto del gruppo, in particolare:
 - 2.a nelle attività contribuisce con proposte e strumenti personali talvolta anche divergenti dall'opinione comune, mantenendo tuttavia un atteggiamento di rispetto nei confronti degli altri
 - 2.b prende l'iniziativa, prova interesse e curiosità senza bisogno di essere stimolato
 - 2.c sa assumere responsabilità per sé e per il gruppo

Biennio post-qualifica: CULTURALI TRASVERSALI

1. sa dimostrare, argomentare, criticare, spiegare e applicare concetti
2. sa risolvere problemi in modo sempre più autonomo, facendo riferimento a soluzioni e strategie prese a prestito da altri settori
3. sa gestire una comunicazione scritta e verbale sotto il profilo della chiarezza, della coerenza, della completezza e dell'organizzazione
4. sa utilizzare un lessico specifico e adeguato
5. sa analizzare criticamente e correggere i propri errori
6. sa valutare e riconoscere le proprie capacità e i propri limiti, cercando le giuste strategie per migliorarsi
7. sa produrre un'opera personale e trovare i mezzi per verificare ipotesi o affermazioni

PROFILI PROFESSIONALI MONOENNIO

Monoennio di qualifica: OPERATORE DEI SERVIZI DI CUCINA

L'operatore dei Servizi di Ristorazione - Settore Cucina – ha una buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente; è capace di eseguire con discreta autonomia la preparazione di piatti freddi e caldi ed è in grado di valutare i prodotti in entrata e in uscita e di predeterminare i tempi di esecuzione del lavoro.

Conosce i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti oltre alle principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura. Calcola il costo sia dei singoli piatti che dei menu ed elabora menu giornalieri e rotativi; inoltre sa collocarsi con correttezza nella propria equipe di lavoro.

Monoennio di qualifica: OPERATORE DEI SERVIZI DI SALA-BAR

L'Operatore dei Servizi di Ristorazione - Settore Sala-Bar – ha una buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente; accoglie i clienti e li assiste durante il consumo dei pasti ed esegue con discreta autonomia tutte le fasi riguardanti il servizio in ristorante, nonché le principali attività inerenti il servizio di Bar e bevande.

Si esprime con correttezza e proprietà di linguaggio in relazione all'interlocutore e alle situazioni. Ha una valida preparazione linguistica in due lingue straniere. Redige il conto e sa utilizzare le attrezzature di settore. Conosce i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti. Partecipa alla preparazione e al servizio di banchetti e buffet.

Monoennio di qualifica: OPERATORE DEI SERVIZI DI RICEVIMENTO

In possesso di una buona formazione culturale e di una preparazione professionale flessibile e polivalente, cura le relazioni con la clientela nelle fasi di accoglienza, sistemazione, soggiorno e partenza.

Si esprime con correttezza e proprietà di linguaggio, in relazione all'interlocutore e alle situazioni. Fornisce informazioni sulle attrattive turistiche della zona. Possiede una valida preparazione in due lingue straniere.

Svolge in modo discretamente autonomo le mansioni di "front & back office" - utilizzando all'occorrenza le attrezzature di settore e i sistemi informatizzati - e si muove nell'ambito delle normative vigenti.

Monoennio di qualifica: OPERATORE DELL'INDUSTRIA DOLCIARIA

Conosce i processi di trasformazione delle materie prime e dei semilavorati in prodotti dolciari, le modalità di preparazione dei vari prodotti dolciari per applicarle nella produzione.

Sa verificare la qualità del prodotto dal punto di vista chimico e organolettico, inoltre è in grado di organizzare il proprio lavoro nella prospettiva di gestire un'attività artigianale autonoma o di inserirsi nell'ambito dell'industria dolciaria.

PROFILI PROFESSIONALI POST-QUALIFICA

Biennio post-qualifica: TECNICO DEI SERVIZI RISTORATIVI

Il possesso di una discreta formazione in ambito culturale, storico, linguistico e la conoscenza economico-gestionale sono premessa indispensabile per il Tecnico dei Servizi della Ristorazione, unitamente alla piena consapevolezza degli innumerevoli risvolti e delle molteplici interazioni che caratterizzano il fenomeno ristorativo anche al di fuori dell'ambito nazionale.

In quest'ambito, il Tecnico dei Servizi della Ristorazione conosce approfonditamente il settore "ristorazione" e possiede specifiche competenze amministrative, gestionali, di marketing, tecnologiche ed operative nel food & beverage.

In particolare, è in grado di rilevare i mutamenti del mercato alberghiero e di adeguare i servizi alle esigenze della domanda, di diagnosticare le disfunzioni del sistema azienda, di intervenire sul processo produttivo allo scopo di razionalizzarlo, contenendone i costi e di gestire efficacemente l'azienda.

I contenuti dell'area professionale variano a seconda delle esigenze del mercato del lavoro e come tali, sono soggette a frequenti revisioni.

Biennio post-qualifica: TECNICO DEI SERVIZI TURISTICI

Il possesso di una discreta formazione in ambito culturale, storico, artistico, geografico, ed economico e la conoscenza di due lingue straniere sono premessa indispensabile per il Tecnico dei Servizi Turistici, unitamente alla piena consapevolezza degli risvolti che caratterizzano il fenomeno turistico.

Il Tecnico dei Servizi Turistici possiede specifiche competenze amministrative, di marketing, tecnologiche e operative nei principali ambiti aziendali. In particolare, è in grado di adeguare i servizi alle esigenze della domanda, di intervenire sul processo produttivo allo scopo di razionalizzarlo, di contenerne i costi e di gestire efficacemente la comunicazione.

I contenuti dell'area professionale variano a seconda delle esigenze del mercato del lavoro e come tali, sono soggette a frequenti revisioni.

Biennio post-qualifica: TECNICO DELL'ARTE BIANCA

Il biennio post-qualifica porta al conseguimento di un diploma di Stato che consente sia l'inserimento nel mondo del lavoro, sia la prosecuzione degli studi a livello universitario.

Il Tecnico dell'Arte Bianca trova collocazione nelle industrie molitorie di panificazione e plastificazione e conosce approfonditamente il settore della pasticceria e della panificazione, sia a livello artigianale che industriale e possiede specifiche competenze amministrative, di marketing, tecnologiche ed operative, nelle industrie dolciarie e di trasformazione degli alimenti, con competenze di gestione, controllo sia degli impianti sia di qualità chimica e microbiologica.

ORGANIZZAZIONE CURRICOLO

NUOVO BIENNIO				
	Materia	Ore Settimanali primo anno	Ore Settimanali secondo anno	Ore annue
AREA COMUNE	Lingua e Letteratura italiana	4	4	132
	Storia	2	2	66
	Lingua inglese	3	3	99
	Diritto ed Economia	2	2	66
	Matematica	4	4	132
	Scienze integrate (Scienze della terra / biologia)	2	2	66
	Ed. motoria	2	2	66
	Religione	1	1	33
A*	Totale	20	20	660
AREA DI INDIRIZZO	II Lingua straniera	2	2	66
	Scienze integrate (Fisica)	2		66
	Scienze integrate (Chimica)		2	
	Scienza degli alimenti	2	2	66
	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	2**	2**	66
	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	2**	2**	66
	Laboratorio servizi accoglienza turistica	2	2	66
B*	Totale	12	12	396
*	TOTALE ORE (A*+B*)	32	32	1056

MONOENNIO DI QUALIFICA			
3 ^a Operatore Servizi Cucina			
	Materia	Ore settimanali	Ore annue
AREA COMUNE	Italiano	3	99
	Storia	2	66
	I Lingua straniera	3	99
	Matematica ed informatica	2	66
	Ed. Fisica	2	66
	Religione	1	33
A*	Totale	13	429
AREA DI INDIRIZZO	II Lingua straniera	2	66
	Alimenti ed Alimentazione	3	99
	Laboratorio di Cucina	14	462
	Elementi di Gestione Aziendale	2	66
B*	Totale	21	759
*	TOTALE ORE (A*+B*)	34	1122

MONOENNIO DI QUALIFICA			
3 ^a Operatore Servizi Sala Bar			
	Materia	Ore settimanali	Ore annue
AREA COMUNE	Italiano	3	99
	Storia	2	66
	I Lingua straniera	3	99
	Matematica ed informatica	2	66
	Ed. Fisica	2	66
	Religione	1	33
A*	Totale	13	429
AREA DI INDIRIZZO	II Lingua straniera	2	66
	Alimenti ed Alimentazione	3	99
	Laboratorio di Sala	14	528
	Elementi di Gestione Aziendale	2	66
B*	Totale	21	759
*	TOTALE ORE (A*+B*)	34	1122

MONOENNIO DI QUALIFICA			
3 ^a Operatore Servizi Ricevimento			
	Materia	Ore settimanali	Ore annue
AREA COMUNE	Italiano	3	99
	Storia	2	66
	I Lingua straniera	3	99
	Matematica ed informatica	2	66
	Ed. Fisica	2	66
	Religione	1	33
A*	Totale	13	429
AREA DI INDIRIZZO	II Lingua straniera	3	99
	Laboratorio ricevimento	10	396
	Amministrazione Alberghiera	3	99
	Geografia	3	99
	Laboratorio di Trattamento Testi	2	66
B*	Totale	23	759
*	TOTALE ORE (A*+B*)	34	1122

MONOENNIO DI QUALIFICA			
Operatore dell'industria dolciaria			
		Ore settimanali	Ore annue
AREA COMUNE	Italiano	3	99
	Storia	2	66
	I Lingua straniera (Inglese)	2	66
	Matematica	2	66
	Ed. Fisica	2	66
	Religione	1	33
	<i>Totale</i>	12	396
AREA DI INDIRIZZO	Merceologia - Laboratorio	6	198
	Tecniche Dolciarie	14	462
	Igiene	2	66
	<i>Totale</i>	22	726
TOTALE ORE		34	1122


BIENNIO POST QUALIFICA			
Tecnico dei Servizi Ristorativi			
	Materia	Ore settimanali	Ore annue
AREA COMUNE	Italiano	4	132
	Storia	2	66
	I Lingua straniera	3	99
	Matematica ed informatica	3	99
	Ed. fisica	2	66
	Religione	1	33
A*	Totale	15	495
AREA DI INDIRIZZO	II Lingua straniera	3	99
	Alimentazione ed Alimentazione	3	99
	Economia e Gestione Aziende Ristorative	4	132
	Legislazione	2	66
	Lab. Organizzazione e Gestione Servizi Ristorativi	3	99
B*	Totale	15	495
*	Totale (A*+B*)	30	990

BIENNIO POST QUALIFICA TST			
Tecnico dei Servizi Turistici			
	Materia	Ore settimanali	Ore annue
AREA COMUNE	Italiano	4	132
	Storia	2	66
	I Lingua straniera	3	99
	Matematica ed informatica	3	99
	Ed. fisica	2	66
	Religione	1	33
A*	Totale	15	495
AREA DI INDIRIZZO	II Lingua straniera	3	99
	Economia e Tecnica dell'Azienda Turistica	6	198
	Tecnica di Comunicazione e Relazione	2	66
	Geografia Turistica	2	66
	Storia dell'Arte	2	66
B*	Totale	15	495
*	Totale (A*+B*)	30	990

BIENNIO POST – QUALIFICA			
Tecnico dell'Arte Bianca			
		Ore settimanali	Ore annue
AREA COMUNE	Italiano	4	132
	Storia	2	66
	I Lingua straniera (Inglese)	3	99
	Matematica ed Informatica	3	99
	Ed. Fisica	2	66
	Religione	1	33
A*	Totale	15	495
AREA DI INDIRIZZO	Economia ed organizzazione del lavoro	2	66
	Impianti di produzione	4	132
	Automatismi e controlli industriali	3	99
	Analisi e controllo chimico	3	99
	Analisi e contr. biologico degli alimenti	3	99
B*	Totale	15	495
*	Totale (A*+B*)	30	990

CRITERI PER LA FORMAZIONE DELLE CLASSI

Criteri fondamentali per la formazione delle classi sono:

- Classi di progetti speciali (triennio integrato o arte bianca)
- il mantenimento della prima lingua straniera studiata nella scuola media e l'attribuzione della seconda lingua in rapporto all'organico esistente;
- il numero di alunni per classe stabiliti dal Ministero dell'Istruzione  **MIUR** *Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca*
- il bilanciamento del numero di allievi secondo i risultati ottenuti all'esame di licenza media, per ottenere classi prime possibilmente omogenee nel profitto;
- la provenienza e/o la residenza in collegio;
- i respinti vengono inseriti, se possibile, in corsi diversi dal precedente.

Qualora non sussistano impedimenti, può essere esaudita la richiesta di uno studente di essere inserito in una classe diversa su richiesta della famiglia con comprovata motivazione.

CRITERI PER L'ASSEGNAZIONE DELLE CLASSI

Criterio fondamentale per l'assegnazione delle classi è la continuità didattica nel rispetto dell'organico ministeriale; ai docenti non saranno attribuite più di due classi quinte per rendere più funzionali le operazioni inerenti lo svolgimento degli esami di stato. Inoltre viene tenuto conto dell'anzianità di servizio dei singoli docenti, della possibilità di rotazione di insegnamento e di eventuali riduzioni previste dalla normativa vigente, onde assicurare, soprattutto alle classi terminali, una regolare offerta formativa. L'assegnazione delle classi, per le materie tecnico-pratiche, è naturalmente subordinata alla specializzazione dei docenti e alla valorizzazione delle competenze professionali.

CALENDARIO SCOLASTICO

Secondo quanto stabilito dall'USR l'inizio delle lezioni è fissato per il giorno 13 settembre 2010 per tutte le sedi e il termine delle lezioni sarà il giorno 11 giugno 2011, pertanto i giorni utili per il regolare svolgimento delle lezioni sono 206, rispettivamente per le scuole di Mondovì, di Dronero e Barge. L'organizzazione settimanale dell'Istituto è ripartita dal c.a. scolastico su sei giorni, secondo la scansione oraria riportata nella seguente tabella, organizzata in base al regolamento sull'autonomia scolastica, approvato dal Consiglio di Istituto e tenuto conto delle particolari esigenze di trasporto degli allievi.

ORARIO SCOLASTICO

SEDE DI MONDOVI'		SEDE ASSOCIATA DI DRONERO		BARGE	
ora di lezione	orario	ora di lezione	orario	Ora di lezione	orario
1 ^a	ore 8.05	1 ^a	ore 8.05	1 ^a	ore 8,25
2 ^a	ore 9.05	2 ^a	ore 9.05	2 ^a	ore 9,25
3 ^a	ore 10,05	3 ^a	ore 10,05	3 ^a	ore 10,25
intervallo	ore 11,00 -11,10	intervallo	ore 11,00 -11,10	intervallo	ore 11,20 – 11,30
4 ^a	ore 11,10	4 ^a	ore 11,10	4 ^a	ore 11.30
5 ^a	ore 12,05	5 ^a	ore 12,05	5 ^a	ore 12.25
6 ^a	ore 13,05	6 ^a	ore 13,05	6 ^a	ore 13.25
7 ^a	ore 14,05	7 ^a	ore 14,05	7 ^a	ore 14.25
8 ^a	ore 15,05	8 ^a	ore 15,05	intervallo	ore 15.25 – 15.35
				8 ^a	ore 15.35
Termine lezioni	ore 16.05	Termine lezioni	ore 16.05	9 ^a	ore 16.35
				Termine lezioni	ore 17.35

Nei giorni in cui gli allievi svolgono le lezioni di laboratorio di cucina e di sala, la settima ora è considerata come regolare lezione; gli studenti possono accedere alla mensa quando hanno lezioni pomeridiane.

Per l'anno scolastico 2010/11 sono da considerarsi festività i seguenti giorni:

- 01/11/10
- 08/12/10
- dal 23/12/10 al 8/01/11 compreso
- dal 20/04/11 al 30/04/11
- 02/06/11

NORME DI COMPORTAMENTO

Il Consiglio di Istituto ha deliberato una “sintesi del Regolamento Istituzionale” distribuito agli alunni e alle famiglie al fine di consentire all'istituzione scolastica di realizzare con successo le finalità educative e formative cui è preposta, in conformità alle modifiche ed integrazioni al D.P.R. 24 giugno 1998 n. 249 concernente lo Statuto delle Studentesse e degli Studenti.

All'atto di iscrizione inoltre viene consegnato alle famiglie il “patto di Corresponsabilità” sottoscritto dalle famiglie stesse e dal Dirigente .

Si ricorda che l'inosservanza di tali doveri, implicitamente accettati all'atto dell'iscrizione, comporterà per gli studenti l'applicazione di sanzioni disciplinari e amministrative da parte del Consiglio di classe e del Dirigente come previsto dal Regolamento d'Istituto (pubblicato all'Albo di Istituto).

Si ricorda inoltre che il D.L. 137 del 01/09/2008, art. 2 ha disposto la reintroduzione del voto di condotta che può condizionare, se insufficiente, l'ammissione all'anno successivo.

Si ritiene opportuno sottoporre all'attenzione sia degli alunni che delle famiglie che a partire dal primo giorno di scuola (13/14 settembre 2010) ai fini della validità dell'anno scolastico è richiesta la frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato (D.P.R. n. 122/2008, art. 14, comma 7).

Il numero di giorni minimo del calendario scolastico regionale del Piemonte è fissato in 206 giorni, pertanto un quarto di giorni di assenza è pari a 52 giorni.

Inoltre, ai fini del computo del monte ore annuale per la validità dell'anno scolastico, è opportuno fare presente che vengano conteggiate tutte le assenze, e cioè sia l'assenza di giornate intere sia la somma di permessi orari.


Eventuali deroghe per gravi motivi di salute e/o personali e/o di famiglia andranno esplicitate e documentate. In caso di superamento del tetto del 25% tale deroga comunque non potrà superare il 40% di assenze totali nell'a.s. 2010/2011. (Approvato dal Collegio Docenti del 19/10/2010).

Si ritiene utile consigliare ai genitori di monitorare le assenze dei propri figli per evitare di pregiudicare la possibilità di essere ammessi alla classe successiva.

ATTIVITÀ DIDATTICHE

L'Istituto si pone come obiettivo complessivo quello di formare figure professionali di medio e alto livello che si inseriscano nei settori lavorativi industriali o artigianali. Questi settori sono caratterizzati da una sensibile evoluzione determinata da fattori non solo economici, tecnologici e scientifici ma anche da modificazioni socio-culturali. Per questo, la formazione deve coniugare il piano operativo con quello culturale, valorizzando in particolare le risorse e la cultura del territorio sul versante della produzione, dell'organizzazione e dell'erogazione dei servizi in risposta anche alle nuove esigenze in materia di alimentazione.

L'Istituto intende promuovere, anche attraverso la scelta della fornitura degli alimenti, con le loro caratteristiche alimentari e organolettiche e relative coltivazioni, condotte secondo principi di rispetto dell'ambiente, l'educazione ad alimentarsi in modo buono, sano e giusto, in quanto rispettoso dell'ambiente, del territorio e di chi ci lavora.

Ricca anche dell'esperienza di collaborazione con il presidio Slow Food  e della sperimentazione dei corsi IFTS, la Scuola fa propri i principi del rispetto del territorio, della stagionalità dei prodotti e della ricerca di una "filiera corta" che permetta al prodotto di garantire oltre che la sua freschezza e la compatibilità con l'ambiente, anche la giusta remunerazione per chi lo produce.

Pertanto, in tutte le riunioni tenute dallo Staff di Presidenza, dai docenti dei progetti integrati, dai docenti ITP e dal Collegio dei Docenti, si è sottolineata la volontà di programmare le attività didattiche 2010/11, anche secondo i seguenti criteri:

- a) radicamento della didattica, a partire dalle classi prime e seconde, sul territorio mediante moduli interdisciplinare e uscite sul territorio medesimo;
- b) integrazione nelle stesse classi tra discipline teoriche, quali Lingue Straniere, Alimenti e Italiano con esperienze modulari sull'Arte e la Geografia del territorio, sulle aziende produttrici e, in particolare, sui comuni e sulle zone di produzione dei vini tipici con esposizione dei menu in lingua;

- c) programmazione delle attività di Laboratorio per le classi terze, finalizzate all'effettuazione di eventi sui prodotti tipici preparati nelle loro valenze culturali in appositi moduli delle materie teoriche
- d) programmazione delle attività di Laboratorio per le classi quarte e quinte, finalizzate all'effettuazione di eventi interni sui prodotti tipici o tematiche storico/culturali ed eventi esterni in collaborazione con Slow Food o altri organismi sotto la formula dell'alternanza scuola lavoro al fine di arricchire le competenze professionali ed organizzative degli studenti.

EVENTI

MONDOVÌ

OTTOBRE	Salone del gusto 2010
	Peccati di Gola
NOVEMBRE	Clavesana
	Presentazione del libro "Ebrej, Via Vico XV-XX secolo"
	Cena Rotary Mondovì
DICEMBRE	Pranzo ANP
FEBBRAIO	Cena a tema "
MARZO	"Sapori di casa Mia" in collaborazione con Unione Monregalese
	"I 150 anni dell'Unità D'Italia" Viaggio gastronomica da Marsala a Torino
APRILE	"Fuego Latino" Tradizioni gastronomiche e musicali del Sud America

DRONERO

DICEMBRE	"Santa Claus is coming to town"
GENNAIO	"Pulcinella e i dolci napoletani"
MARZO	"La cucina immorale ..."
APRILE	"Pasteggiando col whiskey"
MAGGIO	"Integrazienda"

**ATTIVITÀ ESTERNE IN COLLABORAZIONE
CON ENTI, ASSOCIAZIONI E ISTITUZIONI**

MONDOVÌ	DRONERO	BARGE
<p>Comune di Mondovì Comunità Montana Valli Monregalesi, Cebano e Alto Tanaro Slow food Slow food condotta del Monregalese Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo BAM Banca Alpi Marittime di Carrù Cantina del Dolcetto di Clavesana Camera di Commercio di Cuneo ASCOM Cuneo Associazione Albergatori Cuneo Federazione Italiana Cuochi Delegazione di Cuneo AMIRA (Associazione Maître Italiani Ristoranti Alberghi) AMIRA Delegazione di Cuneo Accademia della Castagna Bianca di Mondovì Enoteca Vinimondo (organizzazione degustazioni) ASL CN1 (Igiene Pubblica ex asl 16 Mondovì)</p>	<p>Provincia Cuneo ATL e CPT Cuneo Comune Cuneo Tecno Granda Slow Food Istit. Bonelli Cuneo Accademia Italiana della Cucina Unesco Comune Dronero Asprofrut CSA Cuneo Finanza Comune Fossano Protezione Civile Vigili del Fuoco di Cuneo Vigili del Fuoco di Fossano Curia Cuneo Camera Commercio Cuneo Carabinieri di Cuneo Carabinieri di Fossano Ministero Giustizia Carcere Cuneo Fondazione BRE ASCOM Cuneo Vigili Urbani Cuneo Associazione Esperienze Fossano FORMONT Peveragno ENAIP Cuneo Croce Rossa</p>	<p>Regione Piemonte Provincia di Cuneo Comune di Barge Comunità montana Valli Po e Varaita Associazione Greenaccord Roma Fondazione Amleto Bertoni di Saluzzo Fondazione C. R. Saluzzo Slow Food ASCOM Cuneo Associazione d'Acord Lagnasco Pro Loco Barge Vigili del Fuoco Barge Protezione Civile Barge Coldiretti Cuneo Alter Hotel Barge (cene in collaborazione) Enoteca Karver Saluzzo (degustazioni) Az. vinicola "Le Marie" Barge Fonti alta Valle Po "Eva" Paesana</p>

SINTESI PIANO OFFERTA FORMATIVA

a.s. 2010-2011

Mondovì

Azione volta a:

A – Lavorare in trasversalità tra le discipline per sviluppare l'interesse verso l'antropologia del cibo e il territorio.

Titolo	Referente	Periodo	Classe	Durata
<u>PECCATI DI GOLA 2010</u>	ITP R. Mamino, ITP M. Berutti, ITP B. Gazzola ITP L. Rossi	1° quadr.	1 cucina 1 sala 1 ricev. 1 pastic.	Dal 29/10/10 al 01/11/10
Cene Evento	ITP R. Mamino ITP M. Berutti	Anno scolastico	Quarte Quinte	4 cene

Azione volta a:

B - Migliorare l'impegno, il senso di responsabilità e le competenze operative nei laboratori.

Titolo	Referente	Periodo	Classe	Durata
Soggetti natalizi in cioccolato	Gazzola Brunella	Novembre	3 ^a OID	h. 10
La Panificazione	Gazzola Brunella	Marzo	3 ^a OID	h. 10
Il gelato artigianale	Gazzola Brunella	Aprile	3 ^a OID	h. 10
Torte monumentali	Gazzola Brunella		3 ^a OID	h. 15 3 lezioni
Torte monumentali	Guerra Danilo		3 ^a OSC B	h. 15 3 lezioni
Progetto di Cucina e Alimentazione, con approfondimenti in Lingua straniera	Guerra Danilo	Anno scolastico	3 ^a OSC	30h

Azione volta a:

C₁ – Favorire l'inserimento e il senso di appartenenza all'istituto, trasmettere il senso delle regole.

Titolo	Referente	Periodo	Classe	Durata
Accoglienza	P. Martini	1° quadr.	Prime	

Azione volta a:

C₁ – Favorire l'inserimento e il senso di appartenenza all'istituto, trasmettere il senso delle regole.

E – Sviluppare il carattere, il senso di volontà e il controllo delle proprie energie.

Titolo	Referente	Periodo	Classe	Durata
Giornata Verde	I. Napoli	1° quadr.	Prime	1g.
Giornata Bianca	Mora - Napoli	Febbraio / Marzo	Terze Quarte Quinte	1g.
Giornata dell'Atletica	Mora – Napoli	2° quadr.	Seconde	1g.
In campo col campione	Mora	Settembre/ Febbraio	Terze Quarte Quinte	Periodo del torneo

Azione volta a: (per alunni diversamente abili)

B - Migliorare l'impegno, il senso di responsabilità e le competenze operative nei laboratori.

C₂ – Ridurre il disagio

Titolo	Referente	Periodo	Classe	Durata
Orientamento tra pari: “Io non ho paura”	ITP Mamino	Anno scolastico	2B SAR 4 A TSR	Settembre/ Giugno
Vendita di prodotti di pasticceria	Gruppo H	Anno scolastico	Alunni disabili	2 volte a settimana
Corso di nuoto	Gruppo H	Anno scolastico	Alunni disabili	10 lezioni da 50 minuti

Azione volta a:

C₃ – Accrescere il livello di informazione sui rischi per la salute, sul primo soccorso, sulla cultura delle donazioni, etc.

Titolo	Referente	Periodo	Classe
C.I.C	G. Dalmaso	Anno scolastico	Tutte
Counseling Psicologico	G. Dalmaso	Anno scolastico	Tutte
Donazione Sangue e Midollo	G. Dalmaso	Anno scolastico	Tutte
Primo Soccorso	G. Dalmaso	Anno scolastico	Tutte
Progetto SPINTA Info	G. Dalmaso	Anno scolastico	Tutte
L'amore ai tempi di Facebook	G. Dalmaso	Anno scolastico	Seconde
Un giro in consultorio	G. Dalmaso	Anno scolastico	Seconde
Endometriosi	G. Dalmaso	Anno scolastico	Seconde

Azione volta a:

G – Aggiornare i docenti

Titolo	Referente	Periodo		Durata
La gestione della classe e dei conflitti	G. Dalmasso	1° quadr.	Max 20 pp	3 incontri di 3h.
Educhiamoci a educare bene: "HABITUS"	G. Dalmasso	Novembre		Tre incontri : h. 1,30 ciascuno

\Azione volta a:

H– Applicare i contenuti appresi attraverso visite e uscite didattiche

Titolo	Referente	Periodo	Classe	Durata
Salone del Gusto di Torino	ITP K. Bono	Ottobre	Terze	1g.
BIT a Rho (Fiera di Milano)	ITP K. Bono	Febbraio	3 OSR 4 TST 5 TST	1g.

Azione volta a:

I – Educare alla legalità, al rispetto delle Istituzioni. Riconoscere l'importanza di una società fondata sul diritto.

Titolo	Referente	Periodo	Classe	Durata
L'Europa a scuola d'Europa (promosso dalla CRC)	Tura Macario	Due anni scolastici	Tutte	

Azione volta a:

L2– Promuovere scambi linguistici, confrontare culture diverse, migliorare le competenze in L2, applicare le competenze acquisite in ambito professionale.

Titolo	Referente	Periodo	Classe	Durata
School link Cambridge(Inghilterra)	M. Candela	12-26 settembre	Quarte Quinte	2 settimane

Titolo	Referente	Periodo	Classe	Durata
Corso di Tedesco 1° livello	K. Bono	Anno scolastico	Seconde Terze Quarte	20h + 10h

Titolo	Referente	Periodo	Classe	Durata
Master dei Talenti	S. Garelli R. Mamino	Anno scolastico	5 alunni classi quinte	12 settimane

Azione volta a:

M - Favorire e promuovere la conoscenza e l'incontro tra gli elementi costitutivi dei linguaggi e delle arti con realtà professionali quali il teatro e il cinema.

Titolo	Referente	Periodo	Classe	Durata
Festival Teatrale Studentesco 2011	Luciano M	Anno scolastico	Tutte	
“La locandiera”	M. Tura	Novembre	Quarte	h. 1,30
“INVICTUS” L'invincibile	M. Tura	Gennaio	Terze Quinte	h. 2,00
“Il fu Mattia Pascal” rappresentazione teatrale	M. Tura	Febbraio	Quinte	H 1,30
“L'uomo che verrà”	M. Tura	Marzo	Terze Quinte	h. 2,00

SINTESI PIANO OFFERTA FORMATIVA

a.s. 2010-2011

Dronero

Azione volta a:

A – Lavorare in trasversalità tra le discipline per sviluppare l'interesse verso l'antropologia del cibo e il territorio.

B - Migliorare l'impegno, il senso di responsabilità e le competenze operative nei laboratori.

Titolo	Referente	Periodo	Classe	Durata
“Salone del Gusto 2010”	ITP M. Prato	1° quadr.	Quinte Mondovì Dronero	21/ott 25/ott 2010

Azione volta a:

A – Lavorare in trasversalità tra le discipline per sviluppare l'interesse verso l'antropologia del cibo e il territorio.

B - Migliorare l'impegno, il senso di responsabilità e le competenze operative nei laboratori.

D – Conoscere le abitudini e le evoluzioni alimentari.

Titolo	Referente	Periodo	Classe	Durata
Alla ricerca del “Pain perdu”	L. Tondo P. Mauro	Anno scolastico	Terza OID	annuale

Azione volta a: (alunni diversamente abili)

B - Migliorare l'impegno, il senso di responsabilità e le competenze operative nei laboratori.

C₂ – Ridurre il disagio

E – Sviluppare il carattere, il senso di volontà e il controllo delle proprie energie

Titolo	Referente	Periodo	Durata
Confezionamento e vendita dei prodotti dei laboratori.	Scullino	Anno scolastico	annuale
“Sportivamente”	Delfino Onofrio Amenta Scullino	Nelle giornate previste dagli enti organizzatori	
“Acquaticità”	Scullino	Anno scolastico	28 lezioni 1 x settimana
“Praticando”	Docenti di sostegno con programmaz. diversificata	Anno scolastico	Da definire secondo le esigenze
“IntegrAzienda”	Delfino Onofrio Amenta	Anno scolastico	una settimana

Azione volta a:

- B - Migliorare l'impegno, il senso di responsabilità e le competenze operative nei laboratori.
 C₁ – Favorire l'inserimento e il senso di appartenenza all'istituto, trasmettere il senso delle regole.
 D – Conoscere le abitudini e le evoluzioni alimentari.
 F – Favorire l'inserimento degli alunni diversamente abili.

Titolo	Referente	Periodo	Classe	Durata
Sviluppo, approfondimento alternanza scuola lavoro	P. Bruno P. Mauro M. Monchiero	Anno scolastico	Quarte Quinte	annuale

Azione volta a:

- B - Migliorare l'impegno, il senso di responsabilità e le competenze operative nei laboratori.
 C₂ – Ridurre il disagio
 E – Sviluppare il carattere, il senso di volontà e il controllo delle proprie energie
 F – Favorire l'inserimento degli alunni diversamente abili.
 M - Favorire e promuovere la conoscenza e l'incontro tra gli elementi costitutivi dei linguaggi e delle arti con realtà professionali quali il teatro e il cinema.

Titolo	Referente	Periodo	Classe	Durata
“Danze Occitane”	Delfino Onofrio Amenta	Anno scolastico		1h alla settimana

Azione volta a:

- C₃ – Accrescere il livello di informazione sui rischi per la salute, sul primo soccorso, sulla cultura delle donazioni, etc.

Titolo	Referente	Periodo	Classe	Durata
“AL 34” sensibilizzazione all'uso dei servizi di consultorio per adolescenti	Maurilio Tallone	Anno scolastico	Prime	Annuale
“M'ama – Non m'ama”	Maurilio Tallone	Anno scolastico	Tutte	Annuale
“C.I.C.” ascolto e consulenza intra-scolastica	Maurilio Tallone	Anno scolastico	Tutte	Annuale
“Promuovere la cultura della donazione di Sangue, Midollo osseo e Organi.	Maurilio Tallone	Anno scolastico	Terze Quarte Quinte	Annuale
“Grazie non fumo” sensibilizzazione e lotta contro il fumo	Maurilio Tallone	Anno scolastico	Tutte	Annuale
“Bip Bip” Promuovere la sicurezza stradale	Maurilio Tallone	Anno scolastico	Terze Quarte Quinte	Annuale
“Promuovere la cultura della sicurezza nella scuola”	Maurilio Tallone	Anno scolastico	Terze Quarte Quinte	Annuale

Azione volta a:

B - Migliorare l'impegno, il senso di responsabilità e le competenze operative nei laboratori.

D – Conoscere le abitudini e le evoluzioni alimentari.

Titolo	Referente	Periodo	Classe	Durata
Laboratorio di analisi sensoriale	F. Emanuel M. Gervasini	Anno scolastico	Terza Cucina	In funzione dei prodotti da testare

Azione volta a:

H– Applicare i contenuti appresi attraverso visite e uscite didattiche

Titolo	Referente	Periodo	Classe	Durata
Visita al Museo civico di Cuneo	M.T. Olivero G.M. Ansaldi	Anno scolastico	Prime	1g

Azione volta a:

H– Applicare i contenuti appresi attraverso visite e uscite didattiche

L2– Promuovere scambi linguistici, confrontare culture diverse e migliorare le competenze in L2

Titolo	Referente	Periodo	Classe	Durata
School Cruise Project	ITP Monchiero Docente del “Grandis”	Anno scolastico	Terze .	5 gg in base all'offerta della COSTA Crociere

Azione volta a:

B - Migliorare l'impegno, il senso di responsabilità e le competenze operative nei laboratori.

C₁ – Favorire l'inserimento e il senso di appartenenza all'istituto, trasmettere il senso delle regole.

E – Sviluppate il carattere, il senso di volontà e il controllo delle proprie energie

H– Applicare i contenuti appresi attraverso visite e uscite didattiche

Titolo	Referente	Periodo	Classe	Durata
Stage lavorativo all'estero in sostituzione volontaria da parte dell'alunno dello stage obbligatorio previsto normalmente in inverno	ITP Monchiero Prof.sse Giraud e Peirano	Febbraio	Terza Ricev.	15 gg

Azione volta a:

L– Promuovere scambi linguistici, confrontare culture diverse e migliorare le competenze in L2

Titolo	Referente	Periodo	Classe	Durata
Scambio linguistico/ enogastronomico	A.M. Trama	Autunno e primavera	?	?
School Link “Brétigny-sur-Orge” - Francia	A.M. Trama	01/09/10	?	5 – 18 settembre

CLIL “Classe d'Histoire”	A.M. Trama M.T. Olivero	Anno scolastico	Quarta TSR	Gennaio Maggio
Progetto DELF	A.M. Trama	Ottobre Maggio		20 h extracurricolari
“Festival du premier roman” Chambery	A.M. Trama	Anno scolastico	Quarta TST	annuale
CELI Certificazione Linguistica Italiano L2	M. Onofrio	Anno scolastico	studenti stranieri in Italia, sufficiente padronanza lingua scritta e orale	h. 30

Azione volta a:

H- Applicare i contenuti appresi attraverso visite e uscite didattiche

M - Favorire e promuovere la conoscenza e l'incontro tra gli elementi costitutivi dei linguaggi e delle arti con realtà professionali quali il teatro e il cinema.

Titolo	Referente	Periodo	Classe	Durata
“Motore, Ciack, Italia! Il nostro grande cinema”	M. T. Olivero	Anno scolastico	Quinta A TSR	1g
“Il fu Mattia Pascal” rappresentazione teatrale	M. T. Olivero R. Olivero M. T. Monge	Febbraio	Tutte	H 1,30

SINTESI PIANO OFFERTA FORMATIVA

Barge

Azione volta a:

C₁ – Favorire l'inserimento e il senso di appartenenza all'istituto, trasmettere il senso delle regole.

Titolo	Referente	Periodo	Classe	Durata
Accoglienza: “Il luogo dove studio: alla scoperta di Barge”	Daniele Reinaudo	settembre.	Prime	6h
“L’Italiano per studiare”	Daniele Reinaudo	Anno scolastico	Studenti stranieri	

Azione volta a:

H – Applicare i contenuti appresi, attraverso visite e uscite didattiche.

Titolo	Referente	Periodo	Classe	Durata
“Salone del gusto”	D. Putto, D. Oglietti	Ottobre	Terze	1g.
Visita presso “Istituto lattiero caseario” a Moretta	D. Putto	Anno scolastico	Terze	1g.
Visita a “Eataly” - Pinerolo Birrificio BebaVillar - Perosa	A. Unia	Anno scolastico	Terze	1g
Visita a “Eataly” Pinerolo	P. Miranda	Anno scolastico	Seconde	1g.


Azione volta a:



L – Promuovere scambi linguistici, confrontare culture diverse e migliorare le competenze in L2.

Titolo	Referente	Periodo	Classe	Durata
“Interscambio culturale Barge Annonay”	D. Putto,	Inizio giugno	Terze	Da definire


CORSO DI ARTE BIANCA

Mondovì e Dronero


A partire dall'anno scolastico 2007/08 le classi prime Arte Bianca di Mondovì e Dronero hanno iniziato un percorso curricolare innovativo di durata biennale inserito nella Direttiva di "Obbligo di Istruzione e Formazione"- Azione IV. H.11.02 della Regione Piemonte,  REGIONE PIEMONTE approvato e

 supportato dalla Provincia di Cuneo  . Tale percorso si concluderà durante l'a.s. 2010-2011 con la seconda annualità per le due classi di Arte Bianca di Mondovì e Dronero, non essendo più tale Azione prevista dalla DIRETTIVA REGIONALE per il periodo 2010-2012 .

TRIENNIO INTEGRATO

Per l'anno scolastico 2010/11 si continua la collaborazione con il CFP Cebano Monregalese  iniziata sin dall'anno scolastico 2004/05, per i progetti integrati in tre classi seconde e tre classi terze. Il percorso relativo alle classi prime non è più previsto dalla Direttiva Regionale per il periodo 2010-2012.

OBIETTIVI	STRUMENTI	RISORSE
Rafforzare la motivazione	Laboratorio di cucina e pasticceria	Docenti in organico d'Istituto
Potenziare le abilità di studio	Laboratorio di sala e bar	Docenti esterni del CFP
Accompagnare i ragazzi al fine di favorire il successo scolastico/formativo	Laboratorio di Ricevimento (Hall)	Riduzione del 15% del monte ore complessivo
Orientare i ragazzi alla scelta di indirizzo della scuola, o eventualmente al passaggio nella Formazione Professionale, attraverso la sperimentazione diretta dei settori cucina, sala e ricevimento	Aula multimediale	Compresenze con docenti dell'Istituto e della Formazione
Migliorare il processo di apprendimento, sviluppando nei ragazzi la capacità di correlare le informazioni ricevute dai docenti delle diverse aree formative	_____	Moduli orientamento e visite guidate

Le ore svolte in compresenza fra l'Istituto e il CFP  saranno ripartite secondo quanto indicato nella tabella seguente.

Classi Seconde Trienni Integrati IPSSAR
--

Ipotesi Oraria	Compresenze	Docente unico
Orientamento	34	20 con Italiano 4 presentazione e monitoraggio 10 Laboratorio buffet finale con genitori
Informatica	32	28 matematica 4 Laboratorio
Cucina	38	12 lingue straniere 14 Sc. degli Alimenti 12 Laboratorio cena con classi quinte
Sala	38	20 lingue straniere 18 Laboratorio
Ricevimento	38	28 Lingue Straniere 10 manifestazioni
Stage	20	20 visite

Totale Ore 200

Laboratori extrascolastici: 5 da 4 ore ciascuno

Classi Terze Trienni Integrati IPSSAR
--

Ipotesi Oraria	Compresenze	Docente unico
Orientamento	30	8 visite, 12 buffet, 4 monitoraggio, 10 lingue
Informatica	25	7Matematica 18
Ricevimento/ Sala	45	30Lingue 15Laboratorio
Cucina	45	20 lingue 10 alimenti 15 laboratorio
Stage	100	

Totale Ore 200

Laboratori informatici extra scolastici 4-5

Le ore di laboratorio di cucina sono finalizzate alla partecipazione ad eventi.

ACCOGLIENZA ALUNNI CLASSI PRIME

Alla luce dell'esperienza maturata negli anni precedenti, pare opportuno progettare un'iniziativa volta a migliorare la qualità della vita scolastica delle classi prime fin dai primi giorni di scuola. La provenienza estremamente eterogenea degli alunni, la fascia d'età particolarmente problematica, la vastità del bacino di provenienza, la diffusa "disabitudine" al rispetto delle regole, hanno sempre comportato un forte disagio nell'avvio dell'anno scolastico e nel successivo inserimento nella nuova realtà. Pertanto, è stato ipotizzato un percorso di primo accompagnamento rivolto alle classi prime. Oltre alla semplice accoglienza, si impegnerà un gruppo di "pari" che, avendo abbracciato ed interiorizzato lo stile caratterizzante il nostro istituto, si porrà come modello comportamentale e come punto di riferimento costante, favorendo l'inserimento dei nuovi alunni. Nel macroprogetto di accoglienza sono altresì inseriti: la giornata verde.

PROGETTO INTEGRAZIONE ALUNNI STRANIERI

La presenza nell'Istituto di alunni provenienti da paesi stranieri che non conoscono la lingua italiana ha fatto emergere la necessità di organizzare un percorso per fornire loro strumenti linguistici necessari per una piena integrazione nella comunità scolastica e sociale. Il percorso ha la finalità di favorire l'inserimento degli alunni stranieri nel gruppo classe e nell'Istituto, di facilitare l'apprendimento della lingua italiana come L2 oltretutto di fornire strumenti e competenze utili al completamento del percorso scolastico. Gli obiettivi consistono nella lettura, comprensione e produzione di testi scritti, nella capacità di ascoltare e comunicare oralmente, di riconoscere gli elementi base della lingua orale e scritta, nonché la terminologia legata all'ambito professionale.

ORIENTAMENTO

In entrata

Constatate:

- l'importanza della scelta del percorso educativo e scolastico per le future scelte di vita e professionali
- la criticità del momento adolescenziale in cui la scelta del percorso scolastico matura
- la necessità di fornire un'informazione il più possibile completa e corretta al fine di non creare false aspettative e di correggere i più comuni preconcetti nei confronti dell'attività dell'Istituto e dell'ambito turistico – ricettivo - ristorativo
- l'esigenza che gli alunni maturino una scelta consapevole
- l'accentuata finalizzazione del percorso scolastico e degli sbocchi professionali

In accordo con gli Istituti di Istruzione primaria e secondaria, per l'anno scolastico 2010/2011, è stato deciso di continuare ad utilizzare una scheda riepilogativa in modo da fornire agli alunni delle scuole medie uguale supporto informativo e omogeneità di contenuti al fine di evitare confusioni o fraintendimenti.

Lo stesso gruppo ha inoltre deciso che non verrà più organizzato il Salone dell'Orientamento, a causa di problemi organizzativi, e verranno reintegrati gli incontri a sportello presso le scuole medie del territorio monregalese che ne faranno richiesta. Si riconferma l'iniziativa delle giornate di scuola aperta.

◆ Orientamento in entrata:

Giornate di scuola Aperta:

- a Mondovì:

sabato 11 dicembre 2010, dalle 14,30 alle 17,30

sabato 15 gennaio 2011, dalle 14,30 alle 17,30

- a Dronero:

venerdì 3 dicembre 2010, dalle 14,30 alle 17,30

domenica 5 dicembre 2010, dalle 8,30 alle 12,30

sabato 15 gennaio 2011, dalle 14.30 alle 17.30

- a Barge:

sabato 4 dicembre 2010, dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 16.30

domenica 5 dicembre 2010, 8.30 alle 12.30

sabato 22 gennaio 2011, dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 16.30

domenica 23 gennaio 2011, 8.30 alle 12.30

In continuità

- Orientamento in itinere:

incontri nelle classi prime a supporto di eventuale riorientamento, anche con eventuale supporto psicologico; incontri nelle classi seconde di supporto alla scelta per la specializzazione

Gli alunni delle classi seconde sono infatti chiamati, nel corso dell'anno, a scegliere la specializzazione del monoennio di specializzazione. Questo intervento sarà quindi finalizzato a illustrare:

- le prospettive al termine biennio obbligatorio
- i quadri orari del monoennio specializzazione
- le modalità dei passaggi alla formazione professionale o ad altra scuola
- le prospettive lavorative connesse all'ingresso nel mondo lavoro.

Gli alunni delle classi terze sono invece chiamati, nel corso dell'anno, a dichiarare la disponibilità al proseguo degli studi nel corso post-qualifica.

L'attività dell'Istituto sarà in questo caso finalizzata a illustrare:

- le prospettive al termine triennio di qualifica
- I quadri orari del biennio post qualifica
- l'attività di alternanza scuola-lavoro.
- le prospettive post-diploma
- l'entrata nel mondo del lavoro

Orientamento all'Esame di Stato

Destinato agli alunni delle classi IV e V e finalizzato a illustrare le modalità dell'Esame di Stato e a fornire spunti di riflessione per la scelta della tesina.

In uscita

Ad integrazione delle iniziative di orientamento universitario organizzate dai Distretti Scolastici locali e dalle Associazioni di categoria, l'Istituto svolgerà attività di orientamento alle attività post-diploma per gli alunni delle classi IV e V e finalizzato a:

- sollecitare gli alunni a riflettere sulla loro attività al termine del percorso scolastico
- fornire agli alunni una panoramica sui corsi post-diploma ed universitari coerenti con il nostro Istituto
- introdurre gli alunni al mondo universitario.
- Nell'ambito delle attività post-diploma, sono previsti i seguenti momenti:
- momenti specifici, durante le lezioni, destinati ad aiutare gli allievi a chiarire i propri obiettivi personali e professionali
- incontri con docenti universitari o ex-alunni dell'Istituto frequentanti i corsi universitari affini al nostro Istituto, (mini salone dell'orientamento presso il Politecnico di Mondovì)
- tutorato individuale destinato ad aiutare gli alunni nelle loro scelte e al reperimento delle informazioni

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Relativamente allo scorso anno scolastico, le attività di recupero si sono svolte a giugno e a settembre in base a quanto stabilito dall'O.M. n° 92 del 5/11/07 applicativa del D.M. 80/2007, di cui si riporta la sintesi seguente:

- **Attività di recupero:** sono parte integrante del lavoro scolastico; la relativa programmazione spetta ai consigli di classe.
- **Tempi e modalità:** per gli studenti che in sede di scrutinio intermedio, o anche a seguito di altre verifiche periodiche previste dal Piano dell'offerta formativa della scuola, presentano insufficienze in una o più discipline, il consiglio di classe predispone interventi per recuperare le carenze riscontrate. Sarà cura del consiglio di classe procedere ad un'analisi attenta dei bisogni formativi di ciascuno studente e della natura delle difficoltà rilevate nell'apprendimento delle varie discipline. Il consiglio di classe terrà conto anche della possibilità degli studenti di raggiungere autonomamente gli obiettivi formativi stabiliti dai docenti. Gli studenti sono tenuti alla frequenza a meno che le famiglie intendano non avvalersene e in questo caso dovranno comunicarlo formalmente e per iscritto alla scuola. Sia che ci si avvalga o no dei corsi gli studenti hanno l'obbligo di sottoporsi alle verifiche organizzate dal Consiglio di classe che mantiene comunque la titolarità del processo valutativo: *individuare carenze, obiettivi di recupero e certificazione del superamento*. Al termine delle attività si effettueranno, dunque, le verifiche e le famiglie verranno avvisate dei risultati.
- Per chi volesse optare per lo "studio individuale" è prevista l'attivazione di uno "sportello" di consulenza e assistenza che verrà affidato a uno o più docenti: spetta al consiglio di classe individuare gli insegnanti e le relative modalità.
- Per il recupero, le scuole possono scegliere per anche modalità diverse e più innovative (es. *flessibilità, classi aperte, utilizzo della quota del 20% del monte ore riservato all'autonomia scolastica, ecc...*) ricorrendo a docenti della scuola o anche soggetti esterni esclusi gli "enti profit".
- **Scrutinio finale:** per gli studenti che, in sede di scrutinio finale, riportassero insufficienze, il Consiglio di classe valuterà la possibilità di un ultimo appello e all'albo dell'istituto verrà riportata

l'indicazione "*sospensione del giudizio*". Si predisporranno altri corsi e attività da realizzare nel corso dell'estate. Le verifiche finali si svolgeranno entro il 31 agosto o eccezionalmente prima l'inizio delle lezioni dell'anno scolastico successivo. Il consiglio di classe, quindi, delibera l'integrazione dello scrutinio finale, sulla base di una valutazione complessiva dello studente, che si risolverà in *ammissione* o *non ammissione* alla classe successiva.

Per il corrente anno scolastico le attività di recupero si svolgeranno secondo la normativa vigente, salvo diversa comunicazione da parte del Ministero della Pubblica Istruzione.

INIZIATIVE SALUTE E CENTRO DI INFORMAZIONE E CONSULENZA

Premessa

Ci pare doveroso promuovere nel nostro Istituto il benessere in senso lato, per garantire una crescita equilibrata agli alunni. Dato il ritardo al raggiungimento dell'autonomia economica dei giovani, il periodo dell'adolescenza viene prolungato in modo abnorme. La difficoltà nelle relazioni interpersonali, sia con gli adulti sia con i coetanei, crea un disagio diffuso che deve essere individuato sul nascere per attuare un intervento efficace. Anche l'identità sessuale e l'accettazione del proprio corpo comportano talvolta disfunzioni e disturbi (anoressia, bulimia, scarsa autostima, depressione, tendenza all'abuso di farmaci) che provocano disorientamento ed affannosa ricerca di un punto di riferimento, spesso all'infuori della famiglia.

Occorre dunque scongiurare il rischio che il giovane cada in pericolose "scorciatoie farmacologiche" e aiutarlo ad avere ancora una percezione del futuro come realtà da preparare e non da attendere.

Per rispondere alle reali esigenze della popolazione scolastica, si continuerà con il C.I.C., con lo Sportello Psicologico e si attiveranno dei percorsi di collaborazione con gli Enti che operano sul territorio nell'interesse dei ragazzi.

Nella stesura del progetto teniamo conto dell'esperienza acquisita negli anni precedenti, rendendoci però sempre disponibili ad affrontare nuove problematiche che via via si presenteranno, data la natura flessibile di tale lavoro.

Destinatari

Il progetto si rivolge a tutte le classi, con particolare attenzione al biennio. Anche i genitori verranno incoraggiati, quando possibile, a prendere maggior coscienza della realtà scolastica.

Tempi

Intero anno scolastico in orario curricolare e, se necessario, extracurricolare.

Metodologia

Per una più efficace collocazione delle iniziative di Educazione alla Salute nella vita scolastica, all'interno di ogni Consiglio di Classe, il coordinatore, dopo aver individuato eventuali disagi, organizzerà con i colleghi le modalità di intervento.

Si attueranno opportune strategie di monitoraggio atte ad individuare tematiche di interesse generale e personale, come questionari aperti e strutturati, griglie e, soprattutto, richiesta diretta.

Saranno coinvolti in particolare gli insegnanti di Biologia, Lettere, Principi di Alimentazione, Diritto, Religione, Educazione Fisica, che cercheranno di calare nell'ambito specifico delle singole discipline le problematiche emerse, al fine di offrire al giovane una visione unitaria e globale.

Motivazioni

1. Promuovere una stretta relazione tra l'obiettivo "salute" della Sanità e l'obiettivo "benessere" della Scuola.
2. Creare motivazioni e fiducia verso la Scuola.
3. Realizzare una struttura che rappresenti un solido riferimento per far percepire la Scuola sia come organismo attivo che come supporto, anche per questioni extra-scolastiche.

Obiettivi generali

- 1) Indurre gli studenti ad una riflessione personale sui problemi vissuti dai giovani.
- 2) Aiutarli a:
 - approfondire la conoscenza di sé e degli altri, a partire dall'accettazione
 - ascoltare e cercare di comprendere un punto di vista diverso dal proprio
 - discutere un problema in modo assertivo
- 3) Sensibilizzare nei confronti del C.I.C.
- 4) Abituare i ragazzi ad estrinsecare le proprie emozioni e dubbi di fronte ad una persona disponibile all'ascolto e ad accettarne l'aiuto.
- 5) Individuare sul nascere qualsiasi tipo di disagio.
- 6) Offrire la conoscenza di un problema specifico di attualità, di salute, da un corretto punto di vista tecnico-scientifico.
- 7) Far capire che l'acquisizione di strumenti culturali e di capacità tecniche che la Scuola offre non è fine a sé stessa, ma è un'occasione per imparare a comunicare.
- 8) Far comprendere la stretta connessione fra disagio e apprendimento e disagio e interrelazioni.
- 9) Valorizzare, quando possibile, la presenza della famiglia.

Obiettivi specifici e modalità di attuazione

1. Offrire uno spazio dove esprimere il proprio disagio e, anche solo in tal modo, trovare un aiuto. Tale spazio è rappresentato dal C.I.C. e sarà localizzato in un'aula volta per volta libera dove, a rotazione, gli insegnanti disponibili saranno presenti.
2. Mettere a disposizione dell'Istituto un gruppo di esperti che fanno parte di varie agenzie sul territorio (A.S.L., SERT., il Comune di Mondovì) con le quali è stato stipulato un protocollo di intesa.
3. Individuare problematiche relative alle relazioni affettive, allo stile di vita, alle scelte, per prevenire il disagio personale e sociale, anche nell'ottica della prevenzione delle dipendenze.
4. Sensibilizzare gli allievi nei confronti di disturbi come ansia, anoressia, endometriosi, tabagismo e alcolismo.
5. Diffondere la cultura della donazione (campagna ADMO, AVIS).
6. Favorire la conoscenza reciproca e la socializzazione, soprattutto nelle classi prime. A tale scopo, nell'ambito del "Progetto Accoglienza", verranno realizzate "giornate all'aria aperta".
7. Valorizzare le diversità, attraverso dibattiti fra compagni appartenenti a gruppi culturali, religiosi ed etnici diversi, facendo all'occorrenza intervenire un moderatore esterno. Si cerca in tal modo di creare un'integrazione degli allievi extracomunitari.

8. Favorire la piena integrazione di tali allievi con un corso di alfabetizzazione che garantisca una maggiore conoscenza della Lingua italiana.
9. Educare alla convivenza.
10. Offrire conoscenze di base di Primo Soccorso (specifico per incidenti professionali e stradali) mediante un corso tenuto da monitrici della C.R.I.
11. Approfondire le conoscenze di Educazione Stradale, con l'aiuto di esperti, per capire quali sono le motivazioni che spingono i giovani a superare i propri limiti fisici e quelli del codice stradale.
12. Avere un atteggiamento flessibile organizzando interventi mirati a gestire qualunque tipo di disagio che via via si presenti nelle classi.
13. Informare dell'esistenza di servizi sociali come il Consultorio, il S.E.R.T., cui ricorrere in caso di bisogno.
14. Utilizzare, quanto più possibile, strategie comunicative efficaci come la "Peer Education"

ALUNNI DISABILI

PREMESSA

Nel nuovo modello di istruzione professionale, viene accentuato il ruolo sociale che tale settore scolastico è chiamato istituzionalmente a svolgere; pertanto, deve porsi il problema della presenza di allievi disabili, che va facendosi sempre più rilevante, sia in termini quantitativi, sia riguardo alla necessità di una risposta adeguata ai bisogni dei soggetti svantaggiati.

La presenza degli allievi disabili, oltre a costituire il momento qualificante per una reale applicazione della legge sull'handicap, rappresenta una preziosa occasione per attivare processi di innovazione della scuola, in modo da determinare cambiamenti dal punto di vista didattico, educativo e organizzativo.

Le principali problematiche che la presenza degli allievi disabili pongono sono:

1. Strategia operativa, diretta a coinvolgere la scuola, la struttura sanitaria, le famiglie e tutte le agenzie formative che operano sul territorio;
2. Preparazione adeguata, considerato che il rilascio del diploma di qualifica e di maturità professionale prepara all'ingresso nel mondo del lavoro; pertanto le conoscenze e le competenze richieste per il conseguimento di tali titoli devono essere effettivamente acquisite, altrimenti non è possibile rilasciare il titolo finale, anche per una ragione di tutela dell'affidamento dei cittadini.
3. Valida organizzazione del lavoro ed efficace metodologia d'insegnamento.

PERCORSI SCOLASTICI INTEGRATIVI EDUCATIVI

I percorsi scolastici degli allievi disabili iscritti e frequentanti l'IPSSAR hanno come finalità:

1. il conseguimento del diploma di qualifica e di maturità professionale;
2. il conseguimento dell'attestato di frequenza.

Il percorso scolastico integrativo educativo e il relativo piano educativo personalizzato dell'allievo dichiarato in situazione di handicap viene proposto, discusso e deliberato dal gruppo di lavoro, previsto dalle CC.MM. 258/83, 250/85, 262/88.

Quando il piano educativo, deliberato dal gruppo di lavoro, mira a conseguire il diploma di qualifica e di maturità professionale, l'allievo disabile deve svolgere una programmazione

ministeriale rivolta al raggiungimento degli obiettivi didattici e formativi previsti per tutta la classe in cui è inserito e integrato.

In questo caso, il Consiglio di classe può e deve operare delle scelte riguardo a :

1. Programmazione ministeriale con obiettivi didattici e formativi minimi;
2. Programmazione ministeriale con obiettivi didattici e formativi minimi con tempi lunghi;
3. Programmazione ministeriale con obiettivi didattici e formativi minimi equipollenti.

PROGRAMMAZIONE MINISTERIALE CON OBIETTIVI DIDATTICI E FORMATIVI MINIMI

Nel percorso minimo, l'allievo disabile che ha difficoltà di spostamento, necessità terapeutiche o altre esigenze legate al *deficit* che riducono i tempi di vita, in particolare quelli di studio o di apprendimento, socializzazione e conoscenza, è necessario adottare i programmi e gli obiettivi disciplinari stabiliti dalla normativa ministeriale con un percorso minimo, cogliendo l'essenziale, l'indispensabile, per il proseguimento degli studi.

Nella preparazione del piano educativo individualizzato il Consiglio di classe deve tenere conto di due parametri importanti: da una parte, la minorazione con la disabilità, il percorso scolastico, e il progetto di vita, e dall'altra, le tematiche fondamentali delle discipline e le competenze professionali da acquisire.

PROGRAMMAZIONE MINISTERIALE CON OBIETTIVI DIDATTICI E FORMATIVI MINIMI CON TEMPI LUNGHII

Molti allievi disabili presentano una diversità non dal punto di vista qualitativo, ma quantitativo, nel senso che nel loro sviluppo si registrano dei rallentamenti nella loro evoluzione mentale e culturale, fermandosi a tappe precedenti rispetto a quelli dei giovani normodotati della stessa età cronologica.

Ne consegue, pertanto, che non si tratta di definire, per questi allievi, obiettivi differenti da quelli proposti per i loro compagni normodotati, ma piuttosto di giungere ad obiettivi intermedi, evolutivamente precedenti.

In questo contesto può essere utile pensare ad un percorso più lungo di quello dei loro compagni (eventualmente quadriennale) per il conseguimento della qualifica professionale.

Il Consiglio di classe può elaborare per l'allievo disabile un progetto in tempi lunghi, da verificare via via, per eventuali modifiche e cambiamenti.

PROGRAMMAZIONE MINISTERIALE CON OBIETTIVI DIDATTICI E FORMATIVI MINIMI EQUIPOLLENTI

Nel percorso equipollente, per l'allievo disabile con difficoltà che rendano gravoso se non impossibile lo studio delle discipline o parte di esse, è utile elaborare progetti culturali equivalenti, ma con la stessa valenza formativa, rispetto a quelli predisposti dai vigenti programmi ministeriali per gli alunni normodotati

PROGRAMMAZIONE DIVERSIFICATA

Quando gli allievi disabili svolgono un percorso scolastico finalizzato a conseguire l'attestato di frequenza, la programmazione sarà diversificata rispetto alla classe in cui essi sono inseriti e integrati.

Il Consiglio di classe, nel predisporre il piano educativo individualizzato, fissa obiettivi, contenuti, verifiche e valutazioni, per discipline o per area.

Per questi allievi, il Consiglio di classe, oltre a prevedere l'acquisizione della socializzazione con la partecipazione alla vita e all'attività della classe e della scuola, predispone un progetto che abbia come finalità l'inserimento lavorativo, con interventi dedicati all'attività formativa in classe e interventi di attività lavorativa reale (stages, progetti di alternanza scuola-lavoro e tirocini formativi), durante il percorso scolastico.

ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO

L'obiettivo dell'organizzazione è la completa conoscenza dell'allievo, delle sue disabilità e degli annessi problemi, sia a livello di apprendimento sia a livello di socializzazione.

Nel nostro Istituto sono le Funzioni Strumentali individuate, hanno il compito di coordinare i lavori dell'équipe multidisciplinare ed interistituzionale e di organizzare tutte le attività che facilitano la conoscenza degli alunni disabili inseriti nella scuola, e di rispondere ai compiti necessari per seguire i casi di alunni con DSA presenti nella scuola.

Tale gruppo di lavoro, al fine di concretizzare il progetto individuale, procede a:

1. analizzare i casi degli allievi disabili iscritti;
2. programmare incontri con gli insegnanti di sostegno della scuola di provenienza e con la famiglia dell'allievo, per visite guidate in modo che l'allievo possa conoscere la nuova scuola, i vari ambienti, le modalità di lavoro e gli obiettivi formativi.
3. individuare le aspettative della famiglia dell'allievo nei confronti della scuola, nonché il loro progetto di vita;
4. curare la documentazione necessaria (attestazione sanitaria, diagnosi e profilo dinamico funzionale) da inoltrare al gruppo H dell'USP, con l'indicazione dell'area di prevalente difficoltà, nonché le richieste di assistenza fisica alle autonomie specialistiche;
5. predisporre le conferme di sostegno per l'anno successivo per tutti gli allievi disabili iscritti e frequentanti;
6. organizzare la fase di accoglienza dei nuovi allievi nella propria classe;
7. predisporre la fase di accoglienza nel Consiglio di classe, fornendo al Consiglio stesso, tramite l'insegnante di sostegno e della Funzione Strumentale, tutte le informazioni sulla normativa H, sulle problematiche che derivano dalla disabilità dell'allievo, con particolare riferimento all'apprendimento e alla socializzazione;
8. collaborare con il Consiglio di Classe, l'ASL, i Servizi Sociali, la famiglia per la definizione del piano educativo individualizzato ;
9. organizzare le attività didattiche in modo da favorire un ambiente di classe sereno, stimolando la partecipazione attiva di tutti gli allievi.

Per i Disturbi Specifici dell'Apprendimento, i compiti sono i seguenti:

1. rispondere alle richieste di counseling nella scuola
2. prestare assistenza al percorso ed essere guida del processo formativo di alunni con disturbi specifici dell'apprendimento
3. valutare con il consiglio di classe l'effettiva necessità di invio ai servizi sanitari dei casi che vengono sottoposti alla sua attenzione;
4. favorire la comunicazione tra scuola, famiglia e servizi sanitari;

5. promuovere azioni di formazione e aggiornamento sui disturbi specifici dell'apprendimento;
6. mantenere rapporti di comunicazione con l'Associazione Italiana Dislessia, Uffici Scolastici Regionali, Uffici Scolastici Provinciali, MPI, Servizi Sanitari.

SCUOLA IN OSPEDALE SERVIZIO DI ISTRUZIONE DOMICILIARE

L'istituto si impegna a garantire il diritto-dovere allo studio per gli alunni in situazione di malattia, la cui regolare frequenza alle lezioni sia impedita, così come previsto dalla CM 84/02 e mira ad offrire il sostegno didattico agli allievi che vivono il disagio della malattia e dell'ospedalizzazione allo scopo di migliorare la qualità della vita dell'alunno malato, favorendone lo stato di benessere, assicurando continuità di socializzazione attraverso un servizio idoneo e rispondente ai suoi bisogni, facilitando il reinserimento in istituto e prevenire la dispersione. Non ultimo si prefigge l'intento di contrastare la dispersione scolastica e l'abbandono scolastico derivata dalle malattie.

RAPPORTI SCUOLA-FAMIGLIA

L'Istituto organizza per le famiglie i seguenti servizi:

- ◆ricevimento settimanale dei singoli docenti; il calendario con gli orari è fornito agli studenti all'inizio dell'anno scolastico
- un incontro generale per ogni quadrimestre alla presenza di tutti i docenti, effettuato in un pomeriggio e comunicato alle famiglie tramite lettera
- incontri con i rappresentanti dei genitori in occasioni di particolari problemi da discutere, anche su richiesta degli stessi rappresentanti
- ◆un documento informativo sulle valutazioni individuali chiamato "scheda profitto" a disposizione dei singoli alunni per le classi I-II-III-IV-V nel quale sono riportate dai docenti le valutazioni orali e scritte ottenute.
- ◆disponibilità delle Funzioni Strumentali e dei coordinatori ad incontri con i genitori e monitoraggio mensile di assenze/giustificazioni da parte dei coordinatori con comunicazione alle famiglie nei casi dubbiosi.

VALUTAZIONE ALUNNI

La valutazione è il terreno su cui insegnanti e allievi s'incontrano per collaborare, in luogo di fronteggiarsi gli uni come imputati e gli altri come giudici.

(F. De Bartolomeis, *Valutazione e orientamento*, 1974)

La valutazione è un momento di grande importanza formativa e risulta utile:

- **agli studenti**, in quanto chiarisce il livello di preparazione raggiunto;
- **alla famiglia**, in quanto permette di seguire i progressi del percorso formativo dell'allievo;
- **alla scuola**, in quanto permette di verificare l'adeguatezza delle risposte ai bisogni degli studenti e di mettere eventualmente in atto strategie di miglioramento delle proposte.

Secondo la tradizione pedagogica, l'insegnamento può essere rappresentato attraverso la metafora dell'itinerario che si articola nel tempo, con un preciso inizio, l'insieme delle interazioni tra i protagonisti e una conclusione, possibilmente con una "morale". Secondo un approccio di ben diversa matrice, l'insegnamento viene comunque definito come un tracciato, un percorso lungo il quale, partendo da una situazione iniziale e attraverso interventi intenzionali e controllabili, si giunge ad una situazione conclusiva. In quest'ottica sperimentale l'insegnamento ha un andamento principalmente rettilineo ed è costituito da cicli che possono ripetersi, pur presentando avanzamenti, variazioni e sviluppi.

L'insegnamento, inteso come processo ordinato nel tempo e nello spazio, è formato necessariamente da :

- una **situazione iniziale**, che richiede un accertamento inteso come punto di partenza, come raccolta finalizzata di tutte le informazioni pertinenti all'iniziativa didattica, mirate appositamente ai cambiamenti che l'insegnamento intende e può realizzare;
- la sua **modificazione**, ovvero l'esecuzione in sé dell'insegnamento;
- le **conseguenze**, che comportano il controllo dei risultati e un nuovo esame della situazione creatasi.

Il processo così articolato può presentare una molteplicità di eventi a ciclo continuo e tendenziale, interrotti dall'azione di controllo, volto ad accertare se e in quale misura l'intervento è da considerarsi adeguato alle attese espresse in fase progettuale; pertanto la funzione di valutazione è interpretata come indagine sulla differenza tra le due situazioni estreme del processo di insegnamento finalizzata a considerare l'incremento dovuto all'apprendimento.

Obiettivi della valutazione

In accordo sul fatto che esista un rapporto intrinseco tra obiettivi e valutazione, si insiste per una rigorosa razionalizzazione degli obiettivi, allo scopo di mostrare la loro funzione potenziale, che è quella di rendere empiricamente identificabili le intenzioni educative dell'insegnante. In conseguenza, si rappresentano gli obiettivi secondo la formulazione richiesta per le prove di verifica, così si mette in evidenza che obiettivo equivale concettualmente a verifica; i due termini si distinguono sul piano procedurale, dato che l'obiettivo si produce prima di avviare l'attività didattica e la verifica si attua ad azione conclusa, ma non per il loro significato. In questa ottica l'obiettivo rappresenta la verifica anticipata alla fase di progettazione, mentre la verifica è l'obiettivo riconsiderato in fase di accertamento.

Per questo motivo grande attenzione è dedicata alla programmazione didattica e disciplinare, discussa all'interno dei diversi dipartimenti e formulata in scansione modulare; la programmazione annuale viene poi presentata agli studenti dai singoli docenti ed è consultabile dalle famiglie presso la segreteria didattica.

Nella pratica scolastica la valutazione da parte degli insegnanti si pone su due livelli:

- quello dell'**apprendimento** e dei fattori che interagiscono con esso;
- quello del **comportamento** dello studente.

La prima valutazione è un giudizio globale sul grado di raggiungimento degli obiettivi prefissati da ogni singola disciplina e da quelli cosiddetti trasversali, concordati in sede di Consiglio di classe all'inizio dell'anno scolastico. La seconda valutazione, riconducibile al voto di condotta, afferisce al grado di rispetto delle norme e delle regole condivise nell'istituto, al rispetto delle persone e alla partecipazione alla vita scolastica nelle sue diverse forme.

Strumenti e scale

La valutazione è incentrata sulle prove e non sulla persona; la scuola garantisce la trasparenza dei criteri di valutazione e la riservatezza riguardo ai giudizi assegnati ai singoli allievi.

La valutazione è basata su un congruo numero di prove scritte, orali e pratiche, somministrate in momenti diversi:

- **prove di ingresso**, per una rilevazione veloce del possesso dei prerequisiti dei singoli allievi e del livello di partenza della classe nel suo insieme; queste forniscono all'insegnante dati importanti per impostare il lavoro didattico annuale;
- **prove di verifica formativa**, che aiutano a scandire le tappe del percorso didattico, come riepilogo delle abilità via via acquisite, possono dare utili indicazioni per il recupero;
- **prove di verifica sommativa**, che sono poste a conclusione dei moduli e finalizzate ad una valutazione globale del raggiungimento degli obiettivi.

Tali prove, costanti, diverse e ripetute nel tempo, potranno essere di diverso tipo:

- **prove non strutturate**, a stimolo aperto e risposta aperta, ad esempio interrogazioni relative ad argomenti di una certa ampiezza, relazioni su esperienze, redazione di articoli e lettere;
- **prove strutturate**, a stimolo chiuso e risposta chiusa, ad esempio esercizi di grammatica, esecuzione di calcoli, risoluzione di problemi a percorso obbligato;
- **prove di esposizione orale**, finalizzate soprattutto alla verifica di abilità di comunicazione orale e capacità di analisi;
- **prove di produzione**, a stimolo chiuso e risposta aperta, ad esempio composizioni e saggi brevi, attività di ricerca, esperienze di laboratorio, prove ginniche.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ORALE

La griglia di valutazione per le prove orali qui riportata nasce dall'esigenza di equiparare le scale utilizzate dagli insegnanti anche nei diversi contesti disciplinari; per quanto concerne le prove scritte ogni docente presenterà agli studenti la griglia di valutazione utilizzata in relazione al tipo di prova e alle difficoltà presenti nella stessa.

Indicatori	Giudizio sintetico	Voto in decimi
Ignoranza completa degli argomenti, anche quelli elementari e di base	Prova non svolta	1-2
Conoscenza errata, frammentaria ed evidentemente lacunosa; uso episodico del linguaggio specifico	Prova gravemente insufficiente	3-4
Conoscenza superficiale e incompleta, difficoltà nello sviluppo di collegamenti e degli approfondimenti	Prova insufficiente	5
Conoscenza ai livelli minimi, ma aderente ai testi utilizzati, presenza di elementi ripetitivi e mnemonici e dell'uso semplice delle conoscenze	Prova sufficiente	6
Conoscenza mediamente completa ma non approfondita, con uso generalmente corretto del linguaggio e parziale capacità di orientamento	Prova discreta	7
Conoscenza completa, linguaggio preciso e consapevolmente utilizzato, autonomia di valutazione degli argomenti	Prova buona	8
Conoscenza completa e approfondita, con emergenza di interessi personali, capacità di collegamento e uso decisamente appropriato del linguaggio specifico	Prova ottima	9
Conoscenza approfondita, bagaglio culturale notevole, personale orientamento allo studio; capacità di collegamento, organizzazione, rielaborazione critica ed autonoma nella formulazione di giudizi con argomentazioni coerenti e documentate espresse in modo brillante	Prova eccellente	10

ESEMPIO DI SCHEDA PROFITTO



**Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri
della Ristorazione e dell'Arte Bianca "G. Giolitti"**
Piazza IV Novembre, 6 - 12084 MONDOVI'
Tel. 0174/552249 - Fax. 0174/551883
C.f.: 84009050042 e-mail cnrh01000r@istruzione.it

Scuola Coordinata di DRONERO
Via Valle Maira, 19
12025 DRONERO
Tel. 0171/905350 Fax. 0171/909735

Sezione Associata di BARGE
P.zza della stazione, 4
12032 BARGE
Tel. 0175/349198 Fax. 0175/349198

Classe I SEOA – anno scolastico 2010/2011 – I quadrimestre SCHEDA PROFITTO

ALLIEVO (cognome e nome): _____

DISCIPLINA	VOTAZIONI CONSEGUITE			
RELIGIONE				
ITALIANO				
STORIA				
INGLESE				
FRANCESE				
MATEMATICA				
FISICA				
SCIENZE DELLA TERRA				
SCIENZE DEGLI ALIMENTI				
LAB. SERV. ENOGASTONOMICI - CUCINA				
LAB. SERV. ENOGASTONOMICI – SALA E VENDITA				
LAB. SERV. ACCOGLIENZA TURISTICA				
EDUCAZIONE FISICA				
<i>Firma periodica del genitore</i>	Sett/Ottobre	Novembre	Dicembre	Gennaio

RISORSE DELLA SCUOLA

DIRIGENTE SCOLASTICO: Salvatore Linguanti

Assicura la gestione unitaria dell'istituzione scolastica e la finalizza all'obiettivo della qualità dei processi formativi, predisponendo gli strumenti attuativi del POF.

Partecipa e concorre al processo di realizzazione dell'autonomia scolastica, attiva i rapporti con gli enti pubblici e, più in generale, con le diverse realtà istituzionali, culturali, sociali ed economiche del territorio.

È titolare delle relazioni sindacali

È responsabile della gestione delle risorse finanziarie e strumentali e dei risultati del servizio

Coordina gli stage e i docenti ITP.

In relazione all'assetto organizzativo conseguente al POF organizza la propria presenza in servizio e il proprio tempo di lavoro secondo i criteri di flessibilità, in rapporto alle esigenze connesse all'esercizio delle funzioni di competenza e con i propri collaboratori.

COLLABORATORE VICARIO: Garelli Silvana

Sostituisce il Dirigente Scolastico in sua assenza

Collabora con il Dirigente al fine di assicurare la gestione unitaria dell'istituzione scolastica e coordina i rapporti scuola –famiglia

Redige il verbale del collegio docenti

Collabora, insieme al responsabile della sede di Dronero e al responsabile della sede di Barge, con la funzione strumentale area 1 per la stesura del POF

Organizza e monitora tutte le attività di recupero iniziali, in itinere e finali con i responsabili delle altre sedi; coordina i nuovi inserimenti, i percorsi di recupero/rinforzo per gli allievi provenienti da altri istituti o dalla formazione professionale, gli esami di idoneità/integrativi per gli esterni per tutte le sedi e gli esami di qualifica

Organizza gli impegni annuali dei docenti in collaborazione con i responsabili delle altre sedi, supervisiona l'orario scolastico con i relativi cambiamenti che si rendono necessari e organizza le sostituzioni dei colleghi assenti nella sede principale in collaborazione con la Funzione area 3.

È responsabile con il Dirigente della formazione classi

Supervisiona insieme al Dirigente i progetti con i vari responsabili

Si rende disponibile in istituto per gli alunni e per incontri con colleghi e famiglie degli studenti secondo il calendario stabilito.

RESPONSABILI DELLE SEDI ASSOCIATE-DRONERO –BARGE

Paoletti Giovanni /Putto Daniele

Collaborano con il Dirigente al fine di assicurare la gestione unitaria dell'istituzione scolastica

Sono responsabili con il Dirigente della formazione classi con la collaborazione della funzione strumentale area 3

Collaborano con il collaboratore vicario e con la funzione strumentale area 1 per la stesura del POF

Organizzano e monitorano per la propria sede le attività di recupero iniziali, in itinere e finali con la funzione area 3, si occupano dei nuovi inserimenti e dei percorsi di rinforzo per gli allievi provenienti da altri istituti e degli esami di qualifica.

Organizzano gli impegni annuali dei docenti, supervisionano l'orario scolastico con i relativi cambiamenti che si rendono necessari e organizzano le sostituzioni dei colleghi assenti in collaborazione con la funzione strumentale area 2

Collaborano con il Dirigente a mantenere i rapporti con gli enti esterni, in collaborazione con la funzione strumentale area 4

- Collaborano per l'organizzazione dell'orario e le sostituzioni nella sede di competenza con la funzione area 2

Si rendono disponibili per incontri con i colleghi e le famiglie degli studenti secondo il calendario stabilito.

FUNZIONE STRUMENTALE AREA 1 - COORDINATORE DEL PIANO DELL'OFFERTA FORMATIVA: VIARA CORRADO

- Aggiorna il Piano dell'Offerta Formativa, organizza e coordina le riunioni ad esso relative
- Organizza e gestisce la progettazione curricolare in coerenza con il piano
- Coordina le attività dei progetti e dei dipartimenti con il collaboratore vicario e i responsabili delle sedi associate

FUNZIONE STRUMENTALE AREA 2 - COORDINATORE INTERVENTI PER I DOCENTI: n. 3 docenti (uno per sede) Prof.ssa Tura M. Ida – Tallone Maurilio -. Putto Daniele.

- Sostituisce il D.S. o il collaboratore vicario secondo il planning stabilito
- Si occupa dell'accoglienza dei nuovi docenti
- Sostiene e promuove l'attività di formazione e aggiornamento
- Organizza con i responsabili di sede le sostituzioni dei colleghi assenti
- Coordina l'inserimento di nuovi progetti e progetti speciali nell'orario
- Si occupa della formazione classi

- Collabora per la gestione della biblioteca e delle attività connesse (abbonamenti a riviste, quotidiani) insieme ai docenti del dipartimento di Lettere e dell'area linguistica
- Coordina le fasi operative dell'Esame di Stato
- Collabora con la funzione strumentale AREA 3, servizi alunni.

FUNZIONE STRUMENTALE AREA 3 - Coordinatore degli interventi e servizi per gli studenti n.3 docenti (uno per sede) Martini Paola – Abellonio Giovanna – Reinaudo Daniele.

- Promuove l'analisi dei bisogni formativi
- Organizza interventi a favore dell'obbligo scolastico e collabora per la stesura delle certificazioni dei saperi
- Coordina il recupero linguistico degli alunni extracomunitari all'interno della commissione accoglienza
- Redige l'orario di recupero, sportello e l'assistenza alunni
- Si occupa dei viaggi di istruzione e delle visite culturali
- Mantiene i rapporti con ASL e altri organismi che si occupano di problematiche relative a salute, educazione stradale, ecc...
- Coordina la promozione e organizzazione di attività complementari, culturali (teatro, cinema, partecipazioni varie etc.) e di progetti didattici con i docenti di Lettere
- Consolida il rapporto di informazioni con le famiglie al fine di gestire meglio i bisogni degli studenti anche in relazione al riorientamento.

FUNZIONE STRUMENTALE AREA 4 COORDINATORE ORIENTAMENTO E RELAZIONI CON IL MONDO DEL LAVORO: 3 docenti (uno per sede) Mamino Rudy – Monchiero Monica – Unia Andrea.

- Organizza e gestisce le attività di orientamento in entrata e in uscita e in continuità per la propria sede in accordo con il Dirigente Scolastico
- Tiene i rapporti con i C.F.P. e gli enti esterni per le collaborazioni con l'Istituto
- Organizza i tirocini formativi e orientativi delle classi 2°, 3°, 4°
- Si occupa del progetto alternanza scuola – lavoro in sostituzione della terza area nelle classi 4° e 5°
- Si occupa della promozione dell'Istituto con i media locali e delle relazioni con il mondo del lavoro

FUNZIONE STRUMENTALE AREA 5: COORDINATORE DEGLI INTERVENTI E SERVIZI PER L'HANDICAP: 3 docenti (uno per sede) Sperduto Maria – Delfino G. Paolo e Reinaudo Daniele.

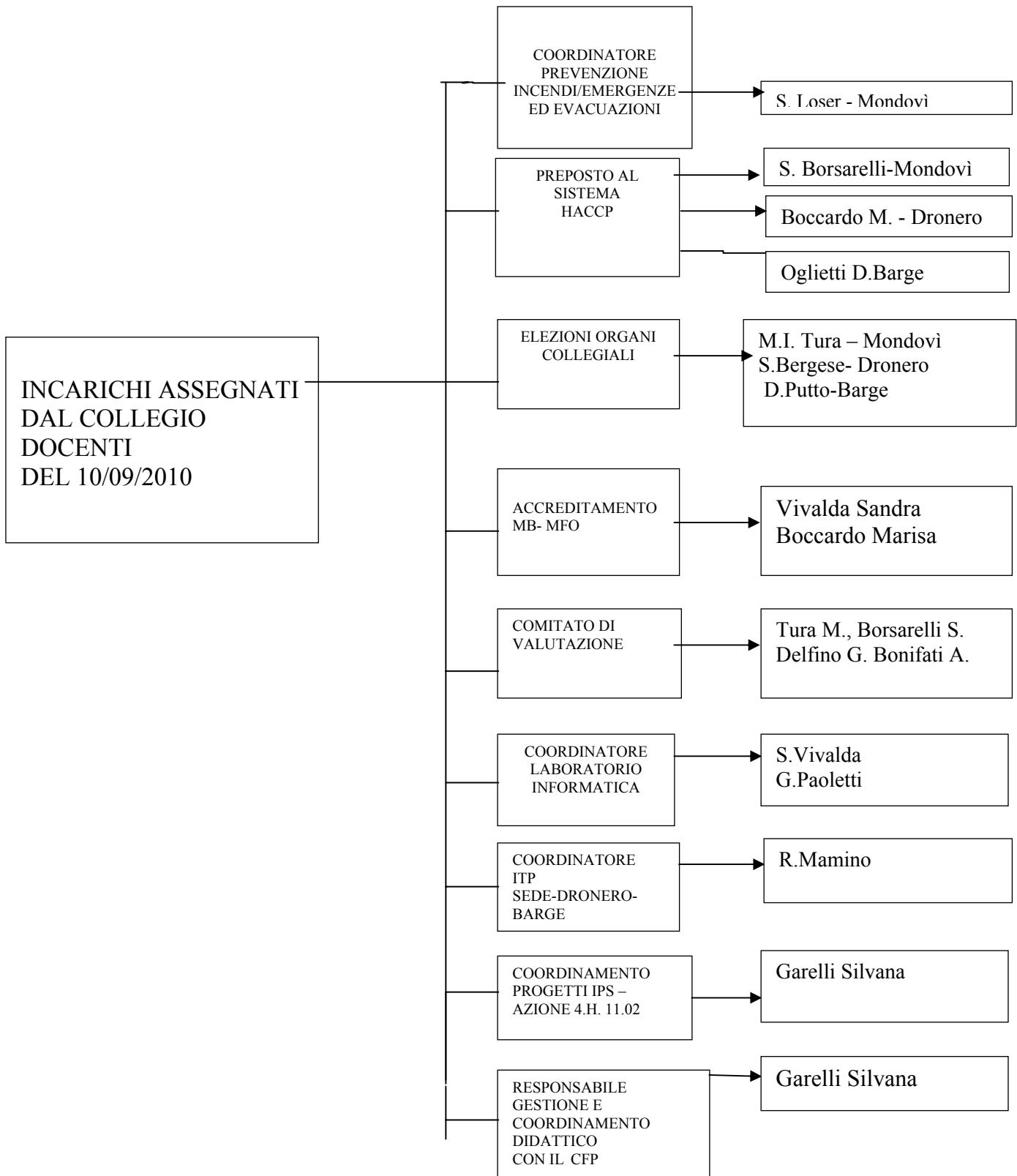
- Presiede la commissione dell'handicap con il coordinatore di classe nell'elaborazione e stesura di progetti e del PEI, supportata dal servizio sociopedagogico dell' ASL di competenza
- Contribuisce a migliorare l'azione educativa e didattica rispetto ai docenti curricolari e di sostegno, fornendo consulenza e materiali di lavoro
- Collabora con la segreteria per i rapporti con USP eUSR relativamente alla sua funzione
- Organizza l'orario dei docenti di sostegno e degli assistenti alle autonomie coniugando le esigenze didattiche dei ragazzi con quelle funzionali della scuola
- Fornisce materiali e prestampati per la compilazione del PEI e relazioni varie
- Coordina le visite di istruzione gruppo H
- Collabora con enti esterni per l'inserimento lavorativo
- Accoglie e supporta i docenti supplenti non specializzati
- Cura le richieste di sostegno per le nuove iscrizioni, la riconferma dei rapporti in deroga e si occupa di informare i consigli sulle certificazioni per i DSA pervenute.

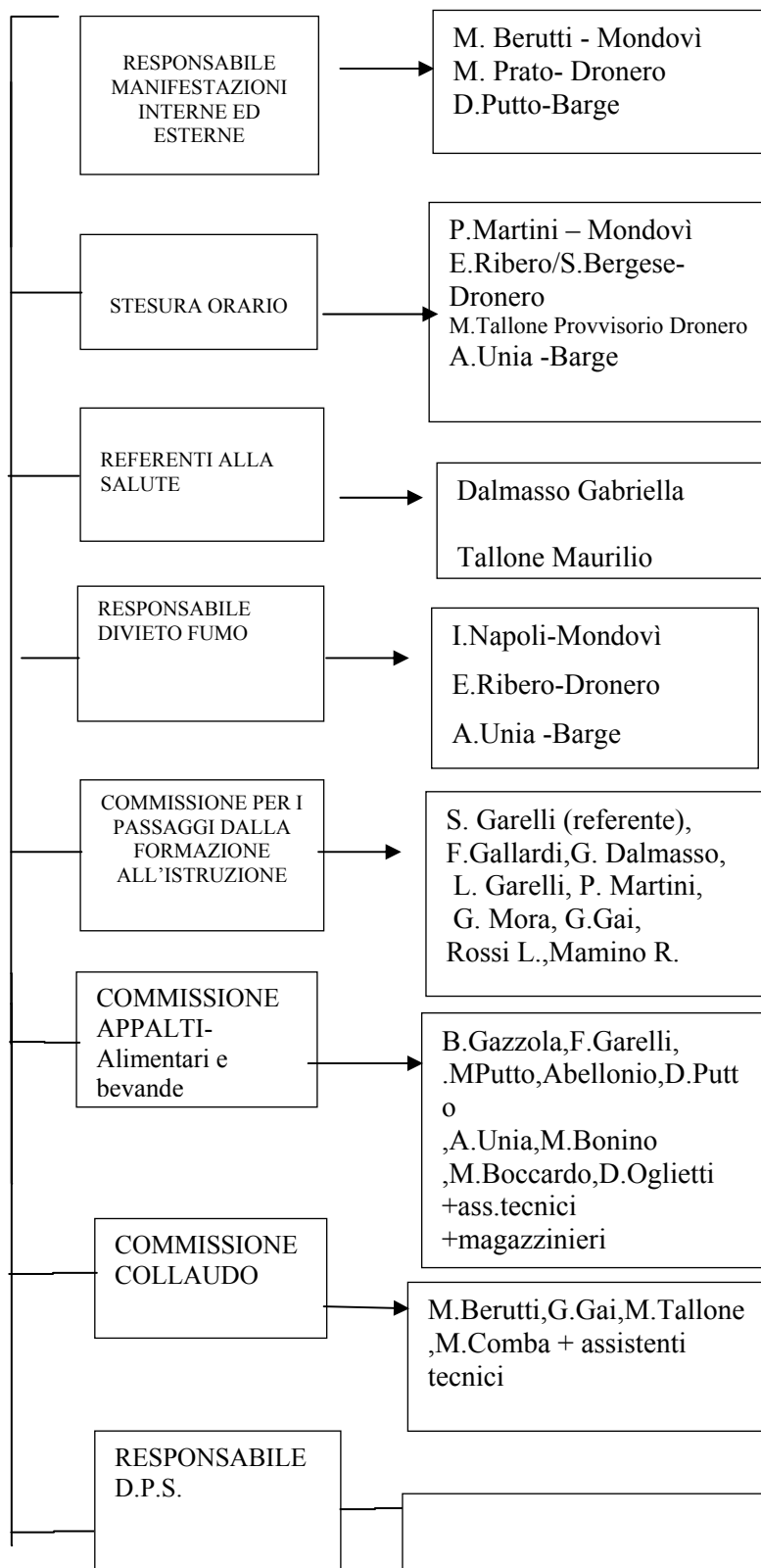
❖ **Responsabile di dipartimento:**

- ◆ Convoca e coordina, in accordo con il Dirigente Scolastico, le riunioni di dipartimento per:
 1. definire gli obiettivi didattici e le attività scolastiche coerenti con il progetto educativo dell'istituto e con i progetti stabiliti nel POF
 2. concordare la programmazione modulare disciplinare e trasversale individuando conoscenze, competenze disciplinari, metodologie didattiche, tipologie di verifica adeguate e parametri valutativi
 - 3 . scegliere e costruire il materiale didattico adeguato al curricolo
 - 4 . verificare in itinere la programmazione per attuare interventi di recupero mirati
 - 5 .valutare i libri di testo in uso e per discutere eventuali proposte di nuove adozioni
- ◆ Inserisce la programmazione di tutte le classi nel modulo informatico predisposto sul computer
- ◆ Raccoglie la documentazione del lavoro svolto (prove di verifica strutturate e semistrutturate, test oggettivi, simulazioni di terza prova, prove d'esame etc.) per metterla a disposizione degli insegnanti in biblioteca.
- ◆ Collabora con il collaboratore vicario per i passaggi dalla Formazione all'Istruzione

❖ **Coordinatore del Consiglio di classe:**

- comunica alla classe il Regolamento d'Istituto e provvede affinché all'interno della classe questo venga rispettato
- pone attenzione ad eventuali problematiche, di valore oggettivo, relative al gruppo classe o ad un singolo alunno e, se necessario, lo comunica tempestivamente al Dirigente Scolastico
- partecipa alle riunioni dell'handicap e coordina il consiglio per la stesura dei PEI individualizzati
- convoca, informandone il Dirigente Scolastico, il Consiglio di classe per affrontare oggettivi problemi e trovarne collegialmente la soluzione
- segnala alla Dirigenza e alla segreteria eventuali eccessi di assenze, assenze ripetute sistematicamente in giorni particolari, ritardi sospetti e ne da **comunicazione alle famiglie**
- tiene i contatti con le famiglie ed effettua un **controllo settimanale delle assenze** e relative giustificazioni **riportando eventuali mancanze sul registro**
- verbalizza sull'apposito registro dei Consigli di classe le relative riunioni.
- Legge i verbali delle assemblee di classe (concesse dal Dirigente Scolastico), provvede a quanto di sua competenza e consegna il verbale al Dirigente Scolastico
- Sostituisce il Dirigente, qualora assente, nel presiedere il consiglio di classe.





INTERAZIONE DELLA SCUOLA CON IL MERCATO DEL LAVORO

Tirocini formativi

Con l'entrata in vigore del nuovo ordinamento, nel biennio iniziale è stato dato maggior spazio alle materie dell'area culturale e sono state inserite materie fino ad allora non previste (Matematica, Scienze della terra e Biologia, Diritto ed Economia) partendo dal presupposto che la formazione del «cittadino» debba precedere la formazione del «professionista».

Per controbilanciare l'accrescimento degli spazi riservati all'istruzione non specifica, è stato previsto un maggior coinvolgimento delle imprese nell'attività di formazione professionale.

L'attività di stage serve infatti ad affinare le competenze e le abilità professionali legate al «saper fare» oltre che ad avvicinare l'Istituto alle aziende e a far conoscere gli alunni agli operatori, facilitando il successivo inserimento aziendale degli allievi al termine del processo formativo.

L'attività di tirocinio è così diventata una componente fondamentale della formazione professionale e, a partire dall'anno scolastico 1990/91, è stata attivata dall'Istituto con sempre maggiore regolarità, a favore delle classi seconde, terze e quarte.

Lo stage delle classi seconde - svolto nel corso dell'estate per gli alunni con sedici anni compiuti - è prevalentemente un tirocinio conoscitivo e di conferma della scelta di specializzazione. Serve ad avvicinare gli alunni alle imprese turistiche, di ospitalità e di ristorazione e a rendere esplicite le peculiarità della specializzazione prescelta in vista della frequenza dell'ultimo anno del triennio di qualifica.

Lo stage delle classi terze, svolto nel periodo invernale, è invece un tirocinio di secondo livello, mirato ad affinare e ad ampliare le conoscenze e le competenze acquisite in classe.

Lo stage estivo delle classi quarte, risulta particolarmente importante per i contenuti e la durata, in quanto mirato a consolidare e a diversificare le abilità operative, oltre che ad ampliare le conoscenze verso aspetti operativi e gestionali, oggetto di approfondimento nei corsi post-qualifica.

Per tutte le classi coinvolte, lo stage è oggetto di valutazione da parte dell'insegnante e il giudizio riportato dal tirocinante viene trascritto sul diploma di qualifica o di Stato, in modo da completare la presentazione dell'alunno di fronte al datore di lavoro.

Inizialmente, i periodi dedicati allo stage erano piuttosto limitati e l'ambito di tirocinio era circoscritto alla sola provincia di Cuneo. Oggi invece i periodi estivi sono piuttosto consistenti (da un mese a un mese e mezzo) e i collocamenti per le classi superiori - anche se la collaborazione con l'Associazione Albergatori della provincia di Cuneo permane preminente e molto forte - avvengono anche a livello di regioni vicine, o in ambito nazionale o, ancora, in alcuni stati esteri, anche per approfondimento linguistico.

ALTERNANZA SCUOLA – LAVORO

Dal corrente anno scolastico, vista la soppressione dei corsi di terza area, gli alunni delle classi quarte e quinte sono tenuti a effettuare ore annue di alternanza, le quali potranno essere svolte:

- in eventi interni all'Istituto;
- in eventi esterni gestiti dall'Istituto;
- con apprendimento di competenze in ambito non scolastico (partecipazione a fiere di settore);
- con tirocini in itinere (sabato e domenica) in strutture ristorative del territorio;

Le competenze acquisite saranno certificate su appositi attestati.


Rapporti con il territorio

A partire dalla sua fondazione, l'Istituto ha progressivamente intensificato le collaborazioni con il territorio in cui opera.

Se agli albori si è trattato di una collaborazione circoscritta agli organismi che più direttamente avevano collaborato alla sua nascita, nel corso degli anni l'ambito si è progressivamente esteso non solo a molte istituzioni pubbliche, ma anche ad enti ad associazioni di categoria e ad aziende, dapprima a livello provinciale e poi, a zone geograficamente più distanti. L'attività più pregnante sotto il profilo culturale e dell'impegno organizzativo ed operativo riguarda la realizzazione di corsi, giornate di studio, convegni e ricevimenti per l'approfondimento di particolari tematiche in ambito scolastico o turistico-alberghiero-ristorativo.

Frequentemente l'Istituto ospita poi corsi, conferenze stampa, seminari o manifestazioni relativi alle suddette tematiche o è chiamato a partecipare ad iniziative esterne, buffet, ricevimenti, mostre e fiere di settore.

In funzione della propria autonomia, l'Istituto, oltre a fornire contributi per l'organizzazione di corsi di ristorazione e di accoglienza, intende sviluppare in modo proficuo una duratura e costante presenza sul territorio attraverso attività di collaborazione con i seguenti soggetti:

1. Centro di Formazione Professionale  per l'organizzazione di corsi di specializzazione relativi al biennio post-qualifica e di corsi per l'assolvimento dell'obbligo scolastico;
2. Guardia di Finanza , Carabinieri , Prefettura , Polizia , Provincia ,
Provveditorato , Comuni di Mondovì , Dronero  e Cuneo ,
Città di Cuneo , Comunità Montane Valli Monregalesi , Langa Cebana , Valle
Tanaro , Valle Maira , Valle Grana  e Valle Stura , Camera di
Commercio , A.T.L., per l'organizzazione di banchetti, ricevimenti, convegni, corsi e manifestazioni;
3. Esperti esterni di associazioni di categoria e di imprese operanti nel settore turistico-ricettivo - ristorativo per l'effettuazione di corsi e attività di approfondimento relativi a tematiche professionali;
4. Organizzazioni ed associazioni per l'attuazione di servizi e manifestazioni esterne all'Istituto e per la realizzazione di studi o di materiale promozionale, guide turistiche e gastronomiche;
5. Enti vari, per l'organizzazione di particolari eventi e per la valorizzazione, anche all'estero, dei prodotti eno-gastronomici locali;
6. Strutture turistico – ricettive - ristorative ed Associazione Albergatori Esercenti ed Operatori Turistici della provincia di Cuneo per l'organizzazione di corsi professionali e di stage;
7. Redazioni di giornali per la realizzazione di articoli o progetti.

La partecipazione alle manifestazioni e alle iniziative sopra elencate non costituisce solo un importante momento pubblicitario e promozionale per l'Istituto, ma consente anche agli alunni di effettuare esercitazioni in situazioni reali e in ambiti differenti rispetto a quelli sperimentati nelle attività didattiche di laboratorio svolte nelle ore curricolari, consentendo di diversificare e di arricchire il loro percorso formativo. Per questo motivo, tali attività sono assimilate a quelle didattico – professionali, pertanto, attraverso di esse, gli insegnanti potranno svolgere momenti di formazione, approntando mansionari di lavoro e materiale didattico a supporto dello svolgimento e predisporre opportune schede di osservazione per la valutazione.