

L'istituto Alberghiero del Convitto di Tivoli

La storica vocazione turistica della Città d'Arte e il prestigio dell'istituzione educativa e formativa, trovano una sintesi perfetta nell'apertura dell'Istituto Alberghiero interno al Convitto Nazionale di Tivoli.

Con il decreto del gennaio 2016 il C.N. Amedeo di Savoia, operativo dal 1898, inaugura una nuova fase della sua offerta formativa, fondata sui seguenti principi: accoglienza turistica, apertura alle potenzialità artigianali ed agroalimentari del territorio ed alle diffuse esigenze lavorative.

La residenzialità offerta agli studenti della nuova Scuola secondaria superiore può contare su una struttura ben tenuta e a norma. Gli studenti fruiscono di servizi di alta qualità: la mensa, ampia ed elegante, dotata di una cucina funzionale con alti standard di sicurezza. Le camere, singole e doppie appena ristrutturate e con arredi nuovi. Le infrastrutture informatiche e multimediali, dotate di LIM e rete cablata in ogni aula, nei laboratori nella sala cinema e nell'Aula Magna.

Organizzazione offerta formativa della scuola secondaria di II° grado Ipsar

“Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”

Programmazione, organizzazione e risorse

I docenti hanno il compito di realizzare la propria programmazione individuale e quella coordinata con i colleghi di classe e di corso (Consiglio di Classe). È nel curriculum che si individuano gli obiettivi formativi e le unità di apprendimento.

Per questa scuola essendo sezione unica il curriculum non è realizzato in parallelo, ossia per classi parallele dello stesso corso, modello normalmente adottato per consentire una contemporanea diffusione del sapere e allo scopo di far interagire i discenti, chiamati a rispondere sistematicamente in merito alle cognizioni acquisite.

Organizzazione dell'offerta formativa

Considerata la rinnovata capacità residenziale il Convitto di Tivoli ha aperto le iscrizioni per l'anno scolastico 2016/2017 alla Scuola secondaria di II grado ad indirizzo Alberghiero. Il Convitto di Tivoli ospiterà studenti convittori e convittrici, rivolgendosi anche a famiglie e studenti residenti in altri comuni e provincie.

L'organizzazione dei servizi relativi alla residenzialità nel Convitto Nazionale di Tivoli è così articolata:

- Il personale educativo composto da Educatori e Educatrici cura il servizio di tutoraggio degli studenti a partire dal termine dell'orario curricolare fino al mattino seguente, dal lunedì al venerdì;

- I pasti del pranzo, della cena e la colazione sono preparati dai cuochi del Convitto e vengono serviti a tavola dal personale di sala, secondo menù equilibrati e di qualità;
- Gli spazi ricreativi a disposizione degli studenti convittori sono: campo di calcetto, campo di volley, palestra con campo di basket, sala ping-pong e bigliardino, sala tv, sala cinema in Aula Magna;
- Lo studio viene svolto con l'ausilio del personale educativo in classe, in biblioteca o nella sala multimediale a seconda delle esigenze;
- Ogni studente ha la sua camera dotata di bagno interno con doccia, internet wi-fi, letto e comodo, armadio libreria e scrivania. Le camere sono singole e doppie situate su due piani, uno dedicato ai maschi l'altro alle femmine;
- Dopo la cena i gruppi di convittori/convittrici possono raccogliersi negli spazi comuni: sala tv, sala cinema, cortile interno, sempre alla presenza congiunta di educatore e educatrice;
- All'ora stabilita dal regolamento ciascuno si ritira in camera; la vigilanza è assicurata dal personale educativo e dal collaboratore scolastico in servizio notturno; al mattino gli educatori curano il momento della sveglia, della colazione e l'ingresso in classe;
- Per i Convittori sono attivi i seguenti servizi: portineria; guardaroba, per i cambi di biancheria e indumenti; infermeria;
- I rapporti del Convitto e del personale educativo con le famiglie degli studenti e con i docenti sono costanti e improntati alla massima collaborazione, finalizzati a mettere lo studente nelle migliori condizioni possibili per seguire al meglio gli studi.

La Scuola Secondaria di II grado del Convitto Nazionale di Tivoli si diversifica dalle altre scuole dello stesso ordine e grado presenti sul territorio per degli aspetti che la caratterizzano:

1. prolungamento dell'Offerta formativa nelle ore pomeridiane;
2. possibilità di integrare il lavoro dei docenti ed educatori perseguendo obiettivi di continuità didattico-educativa
3. Le attività didattiche del mattino iniziano alle ore 8,00 e terminano alle ore 14,00
4. Le attività educative del Semiconvitto si svolgono dalle ore 14,00 alle ore 18,00
5. La residenzialità è il servizio che viene svolto dalle 18,00 alle 08,00 del giorno seguente

Risorse professionali

Nella Scuola operano in sinergia le seguenti figure professionali:

1. Rettore prof. Antonio Manna, Dirigente Scolastico Preside delle Scuole interne
2. DSGA, Perlamagna Anna
3. Collaboratore Vicario del Rettore, Ed. prof. Angelo Moreschini

4. Docenti referenti dei Dipartimenti: prof. Paolo Savi responsabile del Dipartimento Area Comune
5. n. 15 Docenti; 11 insegnanti di Sostegno
6. n. 2 insegnanti di potenziamento: prof.ssa Morrone Franca (diritto) e Prof.ssa Ammirati (accoglienza turistica)
7. n. 7 assistenti specialistici: Tamara Lucentini; Anna Serena Iannilli; Robera Pescante; Silvia Cappellini; Elisa Zuccari e Alfredo Pallucci
8. 1 Coordinatore di classe prof. Paolo Savi
9. 3 psicologi: Tamara Lucentini, Silvia Cappellini e Alfredo Pallucci
10. Coordinatore inclusione: Cosmo Vallone
11. 4 educatori: Vincenzo Balbi, Rossella Palladino, Fabrizio Poggi e Tiziana Tretola
12. personale ausiliario addetto ai servizi di amministrazione, organizzazione e manutenzione.

Risorse strutturali

Le risorse strutturali interne dell'Istituto comprendono:

1. n.1 Aula Magna, in comune con la Scuola Primaria e il Semiconvitto;
2. n. 3 aule collocate nel terzo piano dello stabile;
3. n.1 laboratorio informatico;
4. n.1 laboratorio di Scienze;
5. n.10 camerette singole
6. Sala tv e per il tempo libero
7. n.1 biblioteca in comune con la Scuola Primaria Secondaria e il Semiconvitto;
8. n.4 locali igienici, tre per i maschi e uno per le femmine al terzo piano;
9. n.1 locale igienico per i docenti al terzo piano;
10. n.1 sala insegnanti al terzo piano;
11. n.2 aule in uso per le eventuali articolazioni ed innovazioni del processo di apprendimento;
12. n.1 ufficio per la Collaboratrice del Rettore, posto al pianterreno;
13. n.1 sala per ricevere i genitori, posta nell'atrio della scuola;
14. n.1 salone refettorio;
15. n.1 palestra con annessi servizi per ragazzi e ragazze, attrezzata per attività sportive multidisciplinari, condivisa con la Scuola Primaria;
16. n. 2 sale giochi comuni.

Le risorse strutturali esterne riguardano:

17. n.1 cortile interno con annessi locali igienici dove è presente un campo da pallavolo/basket;

18. n. 2 cortili esterni di cui uno attrezzato come campo per il gioco del calcio e l'altro con altalene e spazi per giochi collettivi.

Risorse tecnologiche

Nella Scuola Secondaria di II Grado si utilizzano le nuove tecnologie multimediali nell'attivazione di percorsi didattici innovativi, con l'utilizzo dell'iPad e lezioni in classe tenuti da docenti specializzati in compresenza con i docenti curricolari.

Questo perché la tecnologia multimediale permette la costruzione di ambienti di apprendimento *on line* con contenuti digitali: le lezioni possono svolgersi in spazi diversi dalla classe con l'utilizzo di modelli personalizzati.

In classe si trovano:

- una Lavagna Interattiva Multimediale (L.I.M.);
- uno schermo tv;
- un computer in rete.

Le strutture informatiche e multimediali sono disponibili per le attività curricolari come occasione-stimolo per favorire il processo di apprendimento dell'alunno e come adeguamento alle continue modificazioni dei procedimenti dell'apprendere.

Inoltre, la formazione di docenti ed educatori in tale senso consente una fruizione ottimale delle risorse tecnologiche site nella scuola ed ha lo scopo di introdurre modalità nuove di trasmissione dei saperi.

I tempi del curriculum

La Scuola Secondaria di II Grado ha n.2 Sezioni (A e B) con un monte ore settimanale di **32** ore curricolari.

Il percorso didattico disegnato dalla riforma ha la durata di **cinque** anni ed è strutturato in due bienni ed un monoennio finale.

Il monte ore annuale di lezione è pari a 1056 ore suddivise in 32 ore settimanali con turno antimeridiano. Si riporta di seguito il quadro orario delle discipline suddivise per aree e classi:

L'orario delle lezioni è composto da **1056 ore annuali**, suddivise in **32 ore settimanali**.

Le ore settimanali sono 32 per tutto il percorso di studi e si suddividono in ore dell'area comune e in ore dell'area di indirizzo la cui proporzione cambia dal primo biennio agli anni successivi.

L'area comune è preponderante nel primo biennio rispetto all'area di indirizzo. La situazione cambia negli ultimi tre anni, **quando è prevista l'intensificazione delle competenze tecnico-professionali e l'area di indirizzo interessa 17 ore contro le 15 dell'area comune.** Si riporta di seguito il quadro orario delle discipline suddivise per aree e classi:

Discipline Area comune	Anno scolastico	
	1° anno	2° anno
Lingue e letteratura italiana	8	4
Lingua Inglese	6	3
Lingua straniera 2 (francese)	4	2
Storia	4	2
Geografia generale ed economica		2
Matematica	8	4
Diritto economia	4	2
Scienze integrate (scienze della terra e biologia)	4	2
Scienze integrate (fisica)	4	
Scienze integrate (chimica)		2
Scienze motorie e sportive	4	2
Religione cattolica	2	1
Discipline di area di indirizzo	Anno scolastico	
	1° anno	2° anno
Scienza degli alimenti	4	2
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina*(*)	8	4
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita*(*)	8	4
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	12	6
Progetto Potenziamento	12	6

QUADRO ORARIO SETTIMANALE DELLE LEZIONI:

Orario delle lezioni Classe IA					
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
8,00 – 9,00	Matematica QUARESIMA	Francese MAGNIFICO	Matematica QUARESIMA	Italiano SAVI	Italiano SAVI

9,00 – 10,00	Italiano SAVI	Matematica QUARESIMA	Matematica QUARESIMA	Italiano SAVI	Italiano SAVI
10,00–11,00	Religione MOLTONI	Sc. Alimenti GENTILI	Italiano SAVI	Diritto ALAGGIO	Progetto MORRONE
11,00–12,00	Sc. Motorie SABATUCCI	Inglese ADDEI	Sc. Motorie SABATUCCI	Fisica MIGLIETTA	Lab Accoglienza AMMIRATI
12,00–13,00	Inglese ADDEI	Fisica MIGLIETTA	Inglese ADDEI	Francese MAGNIFICO	Sc. Della terra PAONESSA
13,00–14,00	Lab Accoglienza AMMIRATI	Progetto MORRONE	Diritto ALAGGIO	SC. Alimenti GENTILI	Sc. Della terra PAONESSA
14,00–15,00	Studio guidato	Sala/Cucina1*/Pot. Acc** AMMIRATI	Progetto MORRONE	Studio guidato	Studio guidato
15,00-16,00	Pranzo e ricreazione	Sala/Cucina1*/Pot. Acc** AMMIRATI		Pranzo e ricreazione	Pranzo e ricreazione
16,00-17,00	Lingua Cinese	Sala/Cucina1*/Pot. Acc** AMMIRATI		Studio guidato	Studio guidato
17,00–18,00	Studio guidato	Sala/Cucina1*/Pot. Acc** AMMIRATI		Studio guidato	Studio guidato

Orario insegnanti di sostegno I A					
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
08,00-09,00	PAPA		PAPA	PAPA	PAPA
09,00-10,00	PAPA		PAPA	PAPA	PAPA
			ZAURI		
10,00-11,00	PAPA	SUSANNA	PAPA	PAPA	PAPA
		ZAURI			SUSANNA
11,00-12,00	PAPA	SUSANNA		ZAURI	SUSANNA
		ZAURI		PAPA	
12,00-13,00		SUSANNA		ZAURI	SUSANNA
		ZAURI			
13,00-14,00		PAPA			
14,00-15,00					

15,00-16,00	ZAURI	PAPA	SUSANNA		
16,00-17,00	ZAURI	PAPA	SUSANNA		
17,00-18,00	ZAURI	PAPA	SUSANNA		

	Orario assistenti specialisti IA				
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
08,00-09,00					
09,00-10,00					
10,00-11,00			PALLUCCI		
11,00-12,00			PALLUCCI		
12,00-13,00					
13,00-14,00					
14,00-15,00					
15,00-16,00	PALLUCCI	LUCENTINI	LUCENTINI	PALLUCCI	LUCENTINI
16,00-17,00	PALLUCCI	LUCENTINI	LUCENTINI	PALLUCCI	LUCENTINI
17,00-18,00	PALLUCCI	LUCENTINI	LUCENTINI	PALLUCCI	LUCENTINI

Orario delle lezioni Classe II A					
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
8,00 – 9,00	Italiano SAVI	Inglese ADDEI	Italiano SAVI	Diritto ALAGGIO	Lab Accoglienza AMMIRATI
9,00 – 10,00	Religione MOLTONI	Geografia CAPRIATA	Italiano SAVI	Sc. Alimenti GENTILI	Sc. della terra PAONESSA
10,00–11,00	Geografia CAPRIATA	Italiano SAVI	Sc. Motorie SABATUCCI	Francese MAGNIFICO	Inglese ADDEI
11,00–12,00	Inglese ADDEI	Francese MAGNIFICO	Diritto ALAGGIO	Italiano SAVI	Chimica COLONNA
12,00–13,00	Matematica DIANA	Lab Accoglienza AMMIRATI	Matematica DIANA	Italiano SAVI	Chimica COLONNA
13,00–14,00	Sc. Motorie SABATUCCI	Sc. Alimenti GENTILI	Matematica DIANA	Sc. della terra PAONESSA	Matematica DIANA
14,00–15,00	Studio guidato	Studio guidato	Sala/Cucina1*/Pot . Acc** AMMIRATI	Progetto MORRONE	Studio guidato
15,00-16,00	Pranzo e ricreazione	Pranzo e ricreazione	Sala/Cucina1*/Pot . Acc** AMMIRATI		Pranzo e ricreazione
16,00-17,00	Progetto MORRONE	Lingua Cinese	Sala/Cucina1*/Pot . Acc** AMMIRATI		Studio guidato
17,00–18,00		Studio guidato	Sala/Cucina1*/Pot . Acc** AMMIRATI		Studio guidato

Orario insegnanti di sostegno II A					
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
08,00-09,00	PIROLO	VALLONE	CIRILLO	CIRILLO	CIRILLO
	CIRILLO	DE LUCA	VALLONE	SABUCCI	DE LUCA
	VALLONE				VALLONE
09,00-10,00	PIROLO	VALLONE	CIRILLO	CIRILLO	CIRILLO
	CIRILLO	DE LUCA	VALLONE	SABUCCI	DE LUCA
	VALLONE				VALLONE
10,00-11,00	PIROLO	VALLONE	CIRILLO	CIRILLO	CIRILLO
	CIRILLO	DE LUCA	VALLONE	SABUCCI	DE LUCA
	VALLONE	PIROLO	PIROLO	DE LUCA	VALLONE
	DE LUCA	SABUCCI	SABUCCI		
11,00-12,00	PIROLO	VALLONE	CIRILLO	PIROLO	SABUCCI
	CIRILLO	DE LUCA	VALLONE	CIRILLO	
	VALLONE	PIROLO	PIROLO	SABUCCI	
	DE LUCA	SABUCCI	SABUCCI	DE LUCA	
12,00-13,00	DE LUCA	PIROLO	PIROLO	PIROLO	SABUCCI
		SABUCCI	SABUCCI	DE LUCA	
13,00-14,00	DE LUCA	PIROLO	PIROLO	PIROLO	SABUCCI
		SABUCCI	SABUCCI	DE LUCA	
14,00-15,00					
15,00-16,00	SABUCCI	CIRILLO	DE LUCA	VALLONE	PIROLO
16,00-17,00	SABUCCI	CIRILLO	DE LUCA	VALLONE	PIROLO
17,00-18,00	SABUCCI	CIRILLO	DE LUCA	VALLONE	PIROLO

	Orario assistenti specialisti IIA				
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
08,00-09,00					
09,00-10,00					
10,00-11,00					
11,00-12,00	CAPPELLINI	PALLUCCI	PESCANTE	PALLUCCI	LUCENTINI
12,00-13,00	CAPPELLINI	PALLUCCI	PESCANTE	PALLUCCI	LUCENTINI
13,00-14,00	CAPPELLINI	PALLUCCI	PESCANTE	PALLUCCI	LUCENTINI
14,00-15,00	PALLUCCI	PALLUCCI	PALLUCCI	PALLUCCI	PALLUCCI
15,00-16,00	ZUCCARI	PESCANTE	ZUCCARI	ZUCCARI	ZUCCARI
16,00-17,00	ZUCCARI	PESCANTE	ZUCCARI	ZUCCARI	ZUCCARI
17,00-18,00	ZUCCARI	PESCANTE	ZUCCARI	ZUCCARI	ZUCCARI

Orario delle lezioni Classe IB					
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
8,00 – 9,00	Religione MOLTONI	Italiano SAVI	Sc. Motorie SABATUCCI	Progetto MORRONE	Progetto MORRONE
9,00 – 10,00	Sc. Motorie SABATUCCI	Inglese ADDEI	Diritto ALAGGIO	Diritto ALAGGIO	Inglese ADDEI
10,00–11,00	Italiano SAVI	Francese MAGNIFICO	Matematica QUARESIMA	Sc. Alimenti GENTILI	Lab Accoglienza AMMIRATI
11,00–12,00	Matematica QUARESIMA	Matematica QUARESIMA	Matematica QUARESIMA	Sc. della terra PAONESSA	Sc. Della terra PAONESSA
12,00–13,00	Italiano SAVI	Sc. Alimenti GENTILI	Italiano SAVI	Fisica MIGLIETTA	Italiano SAVI
13,00–14,00	Inglese ADDEI	Fisica MIGLIETTA	Lab Accoglienza AMMIRATI	Francese MAGNIFICO	Italiano SAVI
14,00–15,00	Studio guidato	Progetto MORRONE	Studio guidato	Sala/Cucina1*/Pot . Acc** AMMIRATI	Studio guidato
15,00-16,00	Pranzo e ricreazione		Pranzo e ricreazione	Sala/Cucina1*/Pot . Acc** AMMIRATI	Pranzo e ricreazione
16,00-17,00	Studio guidato		Lingua cinese	Sala/Cucina1*/Pot . Acc** AMMIRATI	Studio guidato
17,00–18,00	Studio guidato		Studio guidato	Sala/Cucina1*/Pot . Acc** AMMIRATI	Studio guidato

* ore in presenza

**potenziamento

Orario insegnanti di sostegno I B					
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
08,00-09,00	PORFIDIO	CAPRIATA	PORFIDIO	PORFIDIO	PORFIDIO
09,00-10,00	PORFIDIO	MASCARO	PORFIDIO	PORFIDIO	PORFIDIO
	CAPRIATA				
10,00-11,00	PORFIDIO	MASCARO	PORFIDIO	PORFIDIO	PORFIDIO
11,00-12,00	PORFIDIO	MASCARO		PORFIDIO	MASCARO
	CAPRIATA	CAPRIATA			
12,00-13,00	CAPRIATA	CAPRIATA			MASCARO
13,00-14,00	PORFIDIO				MASCARO
14,00-15,00					
15,00-16,00		PORFIDIO	CAPRIATA	MASCARO	
16,00-17,00		PORFIDIO	CAPRIATA	MASCARO	
17,00-18,00		PORFIDIO	CAPRIATA	MASCARO	

	Orario assistenti specialisti IB				
	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
08,00-09,00					
09,00-10,00					
10,00-11,00					
11,00-12,00					CAPPELLINI
12,00-13,00					CAPPELLINI
13,00-14,00					CAPPELLINI
14,00-15,00					
15,00-16,00	IANNILLI	IANNILLI	IANNILLI	IANNILLI	PESCANTE

16,00-17,00	IANNILLI	IANNILLI	IANNILLI	IANNILLI	PESCANTE
17,00-18,00	IANNILLI	IANNILLI	IANNILLI	IANNILLI	PESCANTE

INSEGNANTI ANNO SCOLASTICO 2017 – 2018

Cl. Conc. Vecchie	Cl. Conc. Nuove	Materia	Ore	Cognome	Nome	
A050	A012	Lingue e letteratura italiana	12	Savi	Paolo	Ruolo
A346	AB24	Lingua Inglese	9	Addei	Fabiana	
A246	AA24	Lingua straniera 2 (francese)	6	Magnifico	Jenny	
		Storia	6	Savi	Paolo	Ruolo
		Geografia generale ed economica	2	Capriata	Rosalia	
A049	A027	Matematica	8	Quaresima	Francesco	
A049	A027	Matematica	4	Agostino	Diana	
A019	A046	Diritto economia	6	Alaggio	Caterina	
A060	A050	Scienze integrate (scienze della terra e biologia)	6	Paonessa	Francesca	
A038	A020	Scienze integrate (fisica)	4	Miglietta	Elisa	
		Scienze integrate (chimica)	2	Colonna	Giuseppe	
A029	A048	Scienze motorie e sportive	6	Sabatucci	Daniele	
		Religione cattolica	3	Moltoni	Anna Maria	
A057	A031	Scienza degli alimenti	6	Gentili	Serena	
C500	B020	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina*(*)	12			
C510	B021	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita*(*)	12			
C150/C520	B019	Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	18	Ammirati	Giovanni	
Potenziamento	A019	Diritto	18	Morrone	Franca	Ruolo
Potenziamento	C520	Accoglienza Turistica	18	Ammirati	Giovanni	
		Sostegno	18	Vallone	Cosmo	Ruolo
		Sostegno	18	Cirillo	Marianna	Ruolo
		Sostegno	18	Sabucci	Daniela	
		Sostegno	18	De Luca	Francesca	
		Sostegno	18	Pirollo	Antonella	
		Sostegno	18	Papa	Annalisa	
		Sostegno	9	Susanna	Pietro	
		Sostegno	9	Zauri		
		Sostegno	18	Porfidio	Ombretta	
		Sostegno	9	Capriata	Rosalia	
		Sostegno	9	Mascaro	Antonella	

ORARIO DI RICEVIMENTO DEI DOCENTI

L'orario di ricevimento dei docenti è a cadenza periodica, inizia il 3 novembre e termina il giorno 21 del mese di maggio. Tutti i docenti ricevono la prima e la terza del mese, tranne gli insegnanti a cattedra oraria, che ricevono nella prima settimana del mese.

Docente	Materia	Giorno	Orario
Savi Paolo	Lingue e letteratura italiana	Martedì	11,00-12,00
Addei Fabiana	Lingua Inglese	Martedì	10,00-11,00
Magnifico Jenny	Lingua straniera 2 (francese)	Martedì	9,00-10,00
Savi Paolo	Storia	Martedì	11,00-12,00
Capriata Rosalia	Geografia generale ed economica	Martedì	8,00-9,00
Quaresima Francesco	Matematica	Martedì	10,00-11,00
Agostino Diana	Matematica	Mercoledì	11,00-12,00
Alaggio Caterina	Diritto economia	Mercoledì	10,00-11,00
Paonessa Francesca	Scienze integrate (scienze della terra e biologia)	Venerdì	10,00-11,00
Miglietta Elisa	Scienze integrate (fisica)	Martedì	11,00-12,00
Colonna Gisepina	Scienze integrate (chimica)	Venerdì	10,00-11,00
Sabatucci Daniele	Scienze motorie e sportive	Lunedì	10,00-11,00
Moltoni Anna Maria	Religione cattolica		
Gentili Serena	Scienza degli alimenti	Giovedì	11,00-12,00
	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina*(*)		
	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita*(*)		
Ammirati Giovanni	Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	Venerdì	9,00-10,00
Morrone Franca	Diritto	Giovedì	10,00-11,00
Ammirati Giovanni	Accoglienza Turistica		
Vallone Cosmo	Sostegno	Venerdì	11.00-12.00
Cirillo Marianna	Sostegno		
Sabucci Daniela	Sostegno	Giovedì	12,00-13,00
De Luca Francesca	Sostegno	Mercoledì	14,00-15,00

Pirolo Antonella	Sostegno	Mercoledì	13,00-14,00
Papa Annalisa	Sostegno	Martedì	11.00-12.00
Susanna Pietro	Sostegno		
Zauri	Sostegno		
Porfidio Ombretta	Sostegno	Martedì	09.00-10.00
Capriata Rosalia	Sostegno		
Mascaro Antonella	Sostegno		

ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI EDUCATORI

A partire dal 16 ottobre	1 settimana	2 settimana	3 settimana	4 settimana	Orario
Balbi Vincenzo	Mercoledì	Giovedì	Lunedì	Martedì	13,00-14,00
Poggi Fabrizio	Martedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	13,00-14,00
Palladino Rossella	Lunedì	Mercoledì	Giovedì	Lunedì	13,00-14,00
Tretola Tiziana	Giovedì	Lunedì	Martedì	Mercoledì	13.00-14.00

COORDINATORI ED EDUCATORI DELLE CLASSI

Classe e Sezione	Coordinatori	Educatore
Fuori gruppo		Balbi Vincenzo
1B	Savi Paolo	Palladino Rossella
2A	Savi Paolo	Poggi Fabrizio
1A	Savi Paolo	Tretola Tiziana

QUADRO STATISTICO PER L'ANNO SCOLASTICO 2017/2018
Riepilogo Generale Quadro Statistico

CLASSE	Maschi	Femmine	Totale
1A ENOGAS. OSPIT. ALBERG - BIENNIO COMUNE	13	6	19
2A ENOGAS. OSPIT. ALBERG - BIENNIO COMUNE	10	8	18
1B ENOGAS. OSPIT. ALBERG - BIENNIO COMUNE	17	6	23
-----	-	-	-
Totale alunni per anno di corso (1)	30	12	42
Totale alunni per anno di corso (2)	10	8	18
Numero totale alunni	40	20	60
Numero totale classi			3
Numero totale corsi			1

Insegnanti referenti di attività e commissioni di lavoro

L'ampliamento dell'offerta formativa si consegue attraverso la realizzazione di attività e progetti volti ad arricchire l'iter culturale e formativo del ragazzo e a promuoverne la crescita globale della personalità.

Per l'anno scolastico 2017/2018 all'interno del Collegio docenti sono state individuate le Commissioni di lavoro ed i relativi referenti preposti all'organizzazione e all'attuazione di attività volte al miglioramento della qualità del servizio formativo (per i progetti che costituiscono l'ampliamento dell'offerta formativa si rimanda all'apposita sezione).

1. **Commissione P.T.O.F.:** Referente prof.ssa Tiziana Tretola
2. **Commissione continuità, orientamento e dispersione scolastica:** Referenti:
3. **Commissione Unicità ed Eventi:** Referente: prof. Vincenzo Bucciarelli. Commissione: Fabrizio Poggi, Carlo Bernardini, Sergio Alfani, Mario Medaglia, Carlo Pierangeli e Francesca Lanna.

La commissione, istituita per la realizzazione delle manifestazioni interne dell'Istituto, per la gestione delle manifestazioni esterne e per l'organizzazione degli eventi sociali, è composta da educatori, insegnanti e docenti che operano in sinergia nell'ambito delle operazioni propedeutiche alla realizzazione e di gestione degli eventi scolastici ed extrascolastici cui partecipano gli alunni semiconvittori.

v

1. Dipartimenti (validi per il primo biennio):

In ottemperanza a quanto previsto dal D.P.R 87/10 (All. A – PECuP) sono stati istituiti due dipartimenti disciplinari, aventi il compito, la funzione e la responsabilità di formulare proposte e promuovere intese sulla programmazione didattica, sulla selezione dei contenuti e sulla scelta metodologia. Essi costituiscono la sede in cui si rielaborano i curricoli, si progettano nuovi percorsi didattici e se ne controllano gli esiti, si analizzano le dotazioni delle aule e dei laboratori, si elaborano proposte per gli acquisti di attrezzature e sussidi didattici. Le attività di ciascun dipartimento sono coordinate da un responsabile di dipartimento. I responsabili di dipartimento, tra loro coordinati individuano le attività didattiche che implicano integrazione

di saperi e quindi interdisciplinari.

All'inizio dell'anno scolastico i dipartimenti disciplinari definiscono la didattica delle discipline in relazione agli esiti di apprendimento previsti per ciascun anno.

Dai dipartimenti provengono anche le indicazioni per la redazione del piano annuale della formazione in servizio del personale docente ed ATA (Allegato 1), approvato dal Collegio dei docenti e finalizzato al miglioramento delle prestazioni professionali e, quindi, al miglioramento del livello di efficacia e di efficienza del servizio scolastico.

Nel predisporre percorsi formativi atti a rispondere alle esigenze del contesto scolastico si costituiscono dipartimenti o assi disciplinari:

- Dipartimento Area Comune: insegnanti di lettere, di storia e geografia, L1 Inglese, Diritto e Economia, Matematica, Scienze della Terra e biologia, scienze motorie sportive e religione.

Referente: prof. Savi Paolo

- Dipartimento Area di Indirizzo: insegnanti di L2 Francese. Scienze degli alimenti, Laboratorio di Servizi di Enogastronomia settore cucina, Laboratorio dei servizi enogastronomia settore sala e vendita, Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica, Fisica, Chimica.

Referente: prof. Savi Paolo

Le riunioni per assi disciplinari si tengono nel mese di ottobre e nel mese di marzo e si svolgono in compartecipazione per Assi di appartenenza con le insegnanti della scuola Primaria al fine di realizzare con coerenza e continuità le programmazioni didattiche dei due ordini di scuola.

2. **Referente Giornale d'Istituto**: Referente prof. Giovanni Ammirati
3. **Referente Commissione alternanza scuola lavoro (Asl)**:
4. **Referente Sito internet**:
5. **Referente DSA-BES**: prof. Cosmo Vallone
6. **Referente per alunni H**: prof. Cosmo Vallone
7. **Referente Animatore Digitale**:
8. **Referente Sostituzione Docenti**: P.Savi
9. **Referenti Formazione classi**:
10. **Referente Organizzazione tempo scuola**:
11. **Referente RAV: Cosimo Vallone**:
12. **Referente INVALSI**:
13. **Referenti Curricolo Verticale**:
14. **Referente Progetto Inclusione sullo studio e sullo sviluppo dei solidi**: C.Vallone
15. **Referente Spazio Dinamico per le diverse abilità**: A.Pirolò

Finalità formative dell'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera"

"...L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. In linea con le indicazioni dell'Unione europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di istruzione, che prevede lo studio, l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, l'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e un' area di indirizzo..."

(DPR 15 marzo 2010, n.87)

DENOMINAZIONE DELLA FIGURA: OPERATORE della RISTORAZIONE

(Accordo Stato-Regioni 29 aprile 2010)

"Preparazione pasti" – "Servizi di sala e bar"

Ordinamento di IeFP
AREA DELLE COMPETENZE DI BASE (articolo 18, comma 1, lettere b) e c) d.lgs. n. 226/05; DM 139/2007 Regolamento Obbligo di Istruzione)
Competenze linguistiche
Competenze matematiche
Competenze scientifiche e tecnologiche
Competenze storico-sociali ed economiche
Religione o attività alternative
Attività fisiche e motorie
AREA DELLE COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI (art. 18, comma 1, lettera b), d.lgs. n. 226/05)
Competenze I e II anno
<ul style="list-style-type: none">○ Comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali.(I e II anno).○ Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico per orientarsi nel tessuto produttivo de proprio territorio.(I e II anno)○ Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni .(I anno)○ Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso. (I anno)○ Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria.(II anno)○ Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali.(II anno) <p>In esito all'indirizzo "Preparazione pasti", è inoltre in grado di:</p>

- Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti. (I e II anno)

In esito all'indirizzo "Servizi di sala e bar", è inoltre in grado di:

Predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto (I e II anno)

- Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.(I e II anno)
- Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti. (I e II anno).

Competenze del III anno

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie.
- Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti.

In esito all'indirizzo "Preparazione pasti", è inoltre in grado di:

- Realizzare la preparazione di piatti semplici, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.

In esito all'indirizzo "Servizi di sala e bar", è inoltre

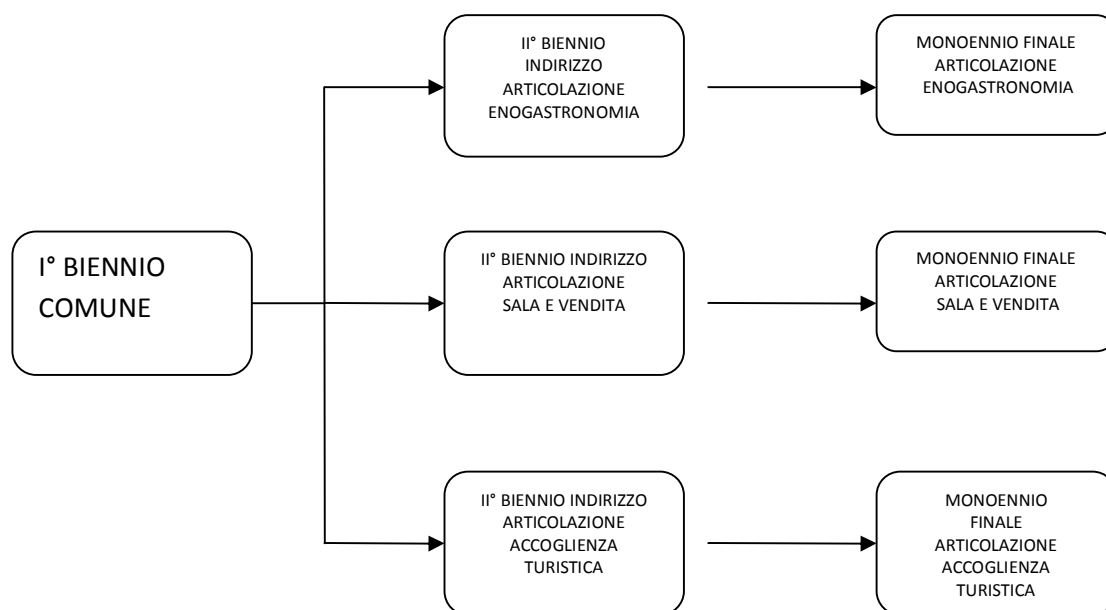
in grado di:

- Predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto
- Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.
- Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

La progettazione del curriculum

Premesso che la riforma della scuola secondaria di II grado ha determinato l'articolazione in due bienni ed in un monoennio finale, le due aree, quella comune e quella d'indirizzo dell'IP, sono organizzate secondo le Indicazioni Nazionali per il Curriculum:

- l'**area comune** ha l'obiettivo di far acquisire ai giovani la preparazione di base dal punto di vista delle conoscenze, capacità e competenze utili all'esercizio della cittadinanza attiva ed all'apprendimento per tutta la vita (lifelong learning), attraverso l'organizzazione dell'insegnamento in base alle indicazioni fornite dal documento ministeriale sugli assi culturali, che caratterizzano il curriculum dell'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale;
- l'**area di indirizzo**, sin dal primo biennio ha l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio, collaborando costruttivamente alla soluzione di problemi.



Il primo biennio è finalizzato al raggiungimento dei saperi e delle competenze relativi agli assi culturali dell'obbligo di istruzione. Le discipline dell'area di indirizzo, presenti fin dal primo biennio, si fondano su metodologie laboratoriali per favorire l'acquisizione di strumenti concettuali e di procedure applicative funzionali a reali situazioni di lavoro.

In questo senso ci si può avvalere della quota di **autonomia del 20%** dei curricula, sia per potenziare gli insegnamenti obbligatori, con particolare riferimento alle attività di laboratorio, sia per attivare ulteriori insegnamenti, finalizzati al raggiungimento degli obiettivi previsti dal piano dell'offerta formativa.

In questa prospettiva, assume un ruolo fondamentale l'acquisizione delle **competenze chiave di cittadinanza** che consentono di arricchire la cultura dello studente e di accrescere il suo valore in termini di occupabilità. L'ampia flessibilità degli orari garantisce, inoltre, la personalizzazione dei percorsi, anche al fine dell'eventuale rilascio della qualifica professionale al termine del terzo anno in regime di sussidiarietà d'intesa con Regioni.

Il secondo biennio è articolato in due annualità al fine di consentire un raccordo con i percorsi di istruzione e formazione professionale. Le discipline dell'area di indirizzo assumono connotazioni specifiche, con l'obiettivo di far raggiungere agli studenti, nel quinto anno, un'adeguata competenza professionale di settore, idonea sia all'inserimento diretto nel mondo del lavoro, sia al proseguimento degli studi nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, sia nei percorsi universitari o di studio.

La flessibilità didattica e organizzativa, che caratterizza i percorsi dell'istruzione professionale, è strumento prioritario per corrispondere alle diverse esigenze di formazione espresse dagli studenti e dalle loro famiglie, alla necessità di prevenire e contrastare la dispersione scolastica e assicurare il successo formativo. I percorsi dell'istruzione professionale sono organizzati in modo da favorire organici raccordi in particolare con l'istruzione tecnica e con i percorsi regionali di istruzione e formazione professionale, per garantire i passaggi tra i sistemi.

A tal fine vanno valorizzati gli strumenti di certificazione delle competenze acquisite dagli studenti.

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

- **Imparare ad imparare:** organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.

- **Progettare:** elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.

- **Comunicare:**

- *comprendere* messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali)

- *rappresentare* eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).

• **Collaborare e partecipare:** interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.

• **Agire in modo autonomo e responsabile:** sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.

• **Risolvere problemi:** affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.

• **Individuare collegamenti e relazioni:** individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.

• **Acquisire ed interpretare l'informazione:** acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

Il nuovo obbligo d'istruzione punta a definire i risultati raggiunti e lascia all'istituzione scolastica la scelta delle modalità e delle procedure da utilizzare.

Gli aspetti cruciali del nuovo obbligo:

- equivalenza formativa di tutti i percorsi di studio del biennio della scuola secondaria;
- acquisizione di comuni saperi e competenze di base, articolati in conoscenze e abilità, nel rispetto dell'identità dell'Offerta formativa dei curricula dei diversi ordini, tipi e indirizzi di studio.

La prima delle due indicazioni è orientata a rivolgere il sapere disciplinare al raggiungimento di competenze, di cui occorre sperimentare anche la certificabilità, al fine di garantire il passaggio a percorsi di diverso ordine, indirizzo e tipologia, nonché il riconoscimento dei crediti formativi, anche come strumento per facilitare la permanenza nei percorsi di istruzione e formazione.

Il secondo aspetto di rilievo è la necessaria **integrazione di saperi e competenze**, intese, quest'ultime, non come una versione riduttiva del saper fare, ma come quel saper fare ad ampio spettro che conferisce senso autentico e motivante alle **"cose apprese ed utilizzate"**, perché siano riconducibili a sé e utilizzabili in più campi e con versatilità.

Le tre nozioni sopra richiamate (**CONOSCENZE-ABILITÀ-COMPETENZE**) si configurano come **I TRE ASSI** di sviluppo che ogni azione educativa deve poter integrare per raggiungere gli scopi e le finalità cui la Scuola è chiamata.

I saperi, fermi restando i programmi dei diversi corsi di studio, devono potersi concentrare, in primo luogo, su conoscenze chiave irrinunciabili, apprese in modo serio e generative di nuovo apprendimento.

Le scuole realizzano tale innovazione mediante la costruzione di percorsi di apprendimento orientati all'acquisizione di saperi e di competenze chiave in relazione a quattro assi culturali considerati strategici. Tali assi rappresentano la base comune su cui possono svilupparsi gli ulteriori futuri apprendimenti e i possibili orientamenti di studio e lavorativi. Gli obiettivi in essi contenuti, come illustrati di seguito, integrano l'azione formativa delle singole discipline in un quadro coerente e significativo per l'alunno.

Oltre ad assicurare tali **obiettivi irrinunciabili**, le scuole devono mirare a favorire il pieno sviluppo degli alunni assicurando l'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza. A tale scopo ogni singola scuola, attraverso l'autonoma integrazione tra i saperi e le competenze degli assi culturali, concretizza l'intera sua azione in un percorso unitario teso a rispondere al meglio alle aspirazioni dei giovani ed ai loro bisogni di partecipazione attiva alla vita sociale e professionale.

Nel corso del processo educativo i Docenti definiscono percorsi formativi in cui i saperi e le competenze legati alle discipline - **i curricoli** - si intrecciano con i saperi e le competenze legati alle esperienze formative, vissute all'interno della scuola - **i curricoli trasversali ed integrati** - secondo criteri di flessibilità organizzativa e didattica.

COMPETENZE degli ASSI CULTURALI**(All. 1 D.M. 139/07)**

ASSE dei linguaggi	ASSE matematico
<p>Padronanza della lingua italiana</p> <p>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;</p> <p>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi;</p> <p>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi;</p> <p>Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario;</p> <p>Utilizzare e produrre testi multimediali.</p>	<p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica</p> <p>Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</p> <p>Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.</p>

ASSE scientifico tecnologico	ASSE storico sociale
<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità</p> <p>Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.</p> <p>Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate</p>	<p>Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.</p> <p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</p>

Competenze professionali

Date le peculiarità del nostro Istituto, sono state individuate le seguenti competenze:

- 1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- 2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera.
- 3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- 4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- 5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- 6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Profilo professionale

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

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;

- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni “Enogastronomia” e “Servizi di sala e di vendita”, conseguono i risultati di seguito specificati in termini di competenze:

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nell’indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” conseguono i risultati di apprendimento in termini di competenze.

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera.
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Enogastronomia

Il diplomato in Enogastronomia è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici e di operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Il diplomato in Enogastronomia consegue i risultati di apprendimento specificati in termini di competenze.

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Servizi di sala e vendita

Il diplomato in Servizi di Sala e Vendita è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici e di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

Il diplomato in Servizi di Sala e Vendita consegue i risultati di apprendimento specificati in termini di competenze.

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Accoglienza turistica

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

Il diplomato in Accoglienza Turistica consegue i risultati di apprendimento specificati in termini di competenze.

- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico alberghiera.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

Le fasi strategiche dell'anno scolastico

Sono individuate le seguenti fasi strategiche dell'anno scolastico finalizzate al pieno soddisfacimento dei bisogni formativi degli alunni:

- Suddivisione dell'anno scolastico in due quadrimestri, intervallati da una valutazione formativa avente cadenza bimestrale per rilevare i risultati dei processi attivati, per acquisire le informazioni utili alla riprogettazione ed anche per offrire una continua informazione ai genitori sullo stato dell'arte e coinvolgerli in un percorso di collaborazione educativa;
- Fase dell'iniziale consolidamento delle abilità di base e dei prerequisiti disciplinari;
- Fase della trattazione dei contenuti disciplinari organizzati in moduli;
- Verifiche periodiche ed eventuale riprogettazione degli interventi;
- Fase del consolidamento e del recupero;
- Valutazione sommativa.

Scelte didattico-metodologiche

Nel primo biennio, che è quello dell'obbligo d'istruzione, l'organizzazione didattica si fonda sugli assi culturali, che costituiscono un documento di grande aiuto ed orientamento per i docenti e per facilitare l'apprendimento, ricorrendo anche all'utilizzo di metodologie attive e laboratoriali, alla promozione di iniziative di ricerca, sperimentazione ed innovazione finalizzate allo sviluppo, come quella della strutturazione semplificata del materiale delle lezioni reso disponibile on line.

Il biennio dell'obbligo si chiude con una certificazione delle competenze utilizzando l'apposito modello predisposto dal MIUR.

Particolare attenzione va riservata all'impegno di Cittadinanza e Costituzione per contribuire alla formazione di una coscienza civica, per diffondere e consolidare la cultura della legalità, della sicurezza, della solidarietà, utile alla coesione sociale.

Un impegno di grande complessità è quello di integrare gli obiettivi delle Indicazioni nazionali e del PECuP con il quadro regionale delle competenze, dovendo realizzare la delega alla realizzazione dei percorsi dell'IeFP in regime di sussidiarietà e di complementarità.

Altra scelta organizzativa di grande utilità per la comunità educante è quella della regolamentazione di tutti i settori della scuola, dal Regolamento di disciplina, a quello di valutazione, a quello di funzionamento dell'Istituto e del Consiglio d'Istituto. I regolamenti sono utili a creare l'ordine, la condivisione e la sinergia.

Valutazione degli alunni, del servizio scolastico e del POF

A questi processi si deve accompagnare necessariamente un'azione intensificata di valutazione formativa, di autoanalisi e di valutazione d'istituto per la riprogettazione e l'organizzazione funzionale al miglioramento ed alla promozione del successo formativo.

L'autonomia consente di scegliere i tempi e gli strumenti valutativi adatti alla progettazione didattico-educativa.

Al fine di realizzare l'esercizio di una comune responsabilità e modalità valutativa fra tutti i docenti in sede di riunioni dipartimentali sono state elaborate in modo condiviso griglie di valutazione disciplinare e griglie di valutazione del processo globale di formazione da utilizzare da parte dei consigli di classe.

Anche le modalità delle verifiche sono state oggetto di ampia riflessione nell'ambito dei dipartimenti, da cui sono emersi i seguenti orientamenti: le verifiche devono essere

- tempestive e correlate alle varie unità di apprendimento
- si devono riferire agli obiettivi prefissati
- devono essere di vario tipo in relazione proprio all'opportunità ed all'efficacia della rilevazione.

Per quanto attiene alla valutazione d'istituto per la rilevazione dell'efficacia e dell'efficienza del modello organizzativo e delle scelte didattico-educative bisogna far ricorso a costanti e tempestivi monitoraggi in itinere mirati e a schede di rilevazione periodiche dei risultati qualitativi e quantitativi e del livello di condivisione e di apprezzamento da parte degli utenti e degli addetti.

La valutazione d'istituto è organizzata con uno specifico progetto che fa riferimento al RAV complessivo delle scuole interne al Convitto di Tivoli.

Dall'integrazione all'inclusione

La nozione di inclusione, oggetto della nuova normativa d'indirizzo per la programmazione didattica delle scuole, si colloca in modo più ampio rispetto alla precedente nozione di integrazione.

Quando si parla di integrazione si focalizza subito l'attenzione su una "diversità". Parlando di integrazione scolastica il termine si traduce in una distinzione tra studenti diversi (con certificazione di handicap) e studenti normali. Oggi, non si vuole parlare più di integrazione ma di inclusione, progettando una "scuola per tutti e per ciascuno". Nell'inclusione la disabilità non appartiene alla persona, ma agli ostacoli di strutturazione sociale e alle barriere presenti in essa, per cui la partecipazione e l'esigibilità dei diritti non sono un problema della disabilità, ma della struttura sociale. Il concetto di inclusione, a differenza del concetto di integrazione che poneva l'attenzione sul singolo soggetto a cui venivano attribuiti particolari deficit, focalizza l'attenzione su tutti gli alunni e sulle loro potenzialità, intervenendo prima sul contesto e poi sul soggetto.

Inclusione significa progettare la piattaforma della cittadinanza in modo che ciascuna persona abbia la possibilità di esercitare diritti e doveri come modalità ordinaria.

Si è iniziato a parlare di inclusione nel 1994 con la Dichiarazione di Salamanca.

Facendo riferimento a quello che può essere considerato il manifesto della scuola inclusiva, l'applicazione del modello dell'inclusione richiede che i sistemi educativi rispondano in modo flessibile ai bisogni di ciascun studente, i cui bisogni vadano considerati come una risorsa per l'educazione, ma la cui

valorizzazione richiede capacità nei sistemi educativi di intercettare, per rispondervi in modo adeguato. La piena realizzazione del sistema dell'inclusione, quindi, non consiste nel dare un posto nella scuola anche a chi è rappresentante di una qualche diversità, ma nel trasformare il sistema scolastico in organizzazione idonea alla presa in carico educativa dei differenti BES che tutti gli alunni possono incontrare. L'aggettivo speciale, così inteso, non dipende e nemmeno rinvia alla certificazione di handicap, ma denota quegli specifici bisogni che tutti gli alunni possono manifestare a seguito di difficoltà temporanee o permanenti, la cui presenza e rilevazione richiedono da parte del sistema scuola attenzioni particolari e risorse specifiche, senza le quali verrebbe meno il diritto all'educazione che lo stato è tenuto a garantire ad ogni cittadino, non solo nelle forme del riconoscimento della possibilità offerta a tutti di iscriversi alle scuole ordinarie, ma garantendo ad ognuno efficaci risposte rispetto alle difficoltà che ne impediscono o ne limitano il reale ed effettivo esercizio.

La distinzione tra insegnanti ordinari ed insegnanti specializzati hanno generato simmetrie tra studenti normali e studenti speciali. La realtà scolastica odierna è assai complessa e variegata. Gli alunni speciali hanno anche bisogni normali e che anche gli alunni normali possono avere bisogni speciali. Ignorare tale circostanza induce a credere che anche le soluzioni ai problemi possano seguire la medesima logica, ovvero per gli alunni speciali soluzioni straordinarie e per gli alunni normali soluzioni ordinarie.

I punti cardini in cui si concentrano le differenze tra il modello dell'integrazione e quello dell'inclusione, sono i seguenti:

- la risorsa fondamentale su cui si regge il modello dell'integrazione è la figura dell'insegnante di sostegno. Per quanto la normativa stabilisca che si tratti di risorsa finalizzata a promuovere differenziati processi di integrazione rivolti alla classe, ancora oggi tale figura professionale viene considerata e vissuta come l'insegnante dell'alunno certificato. Nella scuola inclusiva, viceversa, si offre la garanzia che tutti gli insegnanti siano ben formati e si sentano in grado di prendersi la responsabilità di tutti gli studenti, qualunque siano le loro esigenze personali;
- la normativa in materia d'integrazione prevede che la risorsa insegnante di sostegno sia resa disponibile alla scuola solo nei casi in cui è presente in classe almeno un alunni con certificazione di handicap. Nella scuola inclusiva, la risorsa dell'insegnante specializzato viene concepita come risorsa di sistema.

IL BISOGNO EDUCATIVO SPECIALE (BES)

Prima della legge 170/2010, l'unica categoria di alunni che aveva diritto all'individualizzazione era quella degli alunni con un handicap certificato ai sensi della legge 104/1992.

Dapprima con l'INVALSI e poi con la direttiva del 27/12/2012 (e la CM 8/2013) è stata diffusa la nozione di Bisogno Educativo Speciale (BES) come, <<qualsiasi difficoltà evolutiva, in ambito educativo e/o

apprenditivo, espressa in un funzionamento (nei vari ambiti della salute secondo il modello ICF dell'Organizzazione Mondiale della Sanità) problematico anche per il soggetto, in termini di danno, ostacolo o stigma sociale, indipendentemente dall'eziologia, e che necessita di educazione speciale individualizzata>>.

A differenza dei disturbi specifici di apprendimento (dislessia, disgrafia, disortografia e discalculia) riconosciuti dalla legge 170/2010, i BES possono presentarsi con continuità oppure per periodi circoscritti della vita dell'alunno in quanto le cause che li generano possono avere origine oltre che biologica anche psicologica, fisiologica o sociale e comprendono di fatto un panorama di disturbi estremamente più ampio. Quando parliamo di BES non vogliamo rivolgerci solo a deficit o patologie che rinviano a condizioni di disabilità certificate, ma anche a situazioni di bisogno che, se trascurate, possono portare ad insuccessi scolastici ed esclusione dei processi educativi.

I diversi bisogni che un alunno presenta possono riguardare:

- ✓ difficoltà di apprendimento: DSA, deficit attentivo con o senza iperattività, disturbi di comprensione, difficoltà visuo spaziali, motorie, goffaggine;
- ✓ difficoltà emozionali: timidezza, collera, ansia, inibizione, depressione, disturbi della personalità, psicosi;
- ✓ difficoltà comportamentali: aggressività, bullismo, disturbi del comportamento alimentare, disturbi della condotta, oppositività, delinquenza, uso di droghe;
- ✓ ambito relazionale: isolamento, passività, eccessiva dipendenza;
- ✓ ambito familiare: famiglie disgregate, in conflitto, trascuranti, con episodi di abuso, maltrattamento, con esperienze di lutto o carcerazione.

In base al modello dell'ICF, l'alunno può evidenziare difficoltà specifiche in 7 ambiti principali:

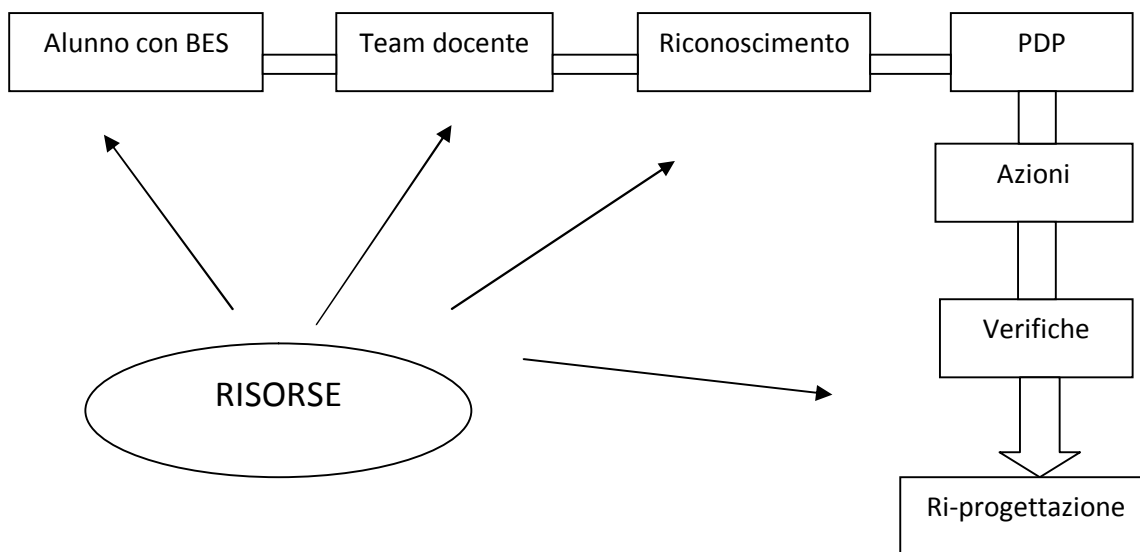
- ✓ condizioni fisiche: malattie varie, acute o croniche, fragilità, situazioni cromosomiche particolari, lesioni, ecc.
- ✓ strutture corporee: mancanza di un arto, ecc
- ✓ funzioni corporee: deficit visivi, deficit motori, deficit attentivi, di memoria, ecc
- ✓ attività personali: scarse capacità di apprendimento, di applicazione delle conoscenze, di pianificazione delle azioni, di comunicazione, di autoregolazione metacognitiva, di interazione sociale, di autonomia, di cura del proprio luogo di vita, ecc
- ✓ partecipazione sociale: difficoltà a rivestire i ruoli sociali di alunno, a partecipare alle situazioni sociali più tipiche, nei vari ambienti e contesti
- ✓ fattori contestuali ambientali: famiglia problematica, cultura diversa, situazione sociale difficile, culture e atteggiamenti ostili, scarsità di servizi e risorse, ecc.
- ✓ fattori contestuali personali: scarsa autostima, reazioni emozionali eccessive, scarsa motivazione, ecc.

LA FORMALIZZAZIONE DEI BES

Nella scuola che lavora per l'inclusività è necessario sapere prima cosa si deve fare. Il processo d'inclusione può avvenire solo quando condiviso da tutto il personale coinvolto.

Quando ci sono studenti con BES, è necessario essere informati sulle varie tipologie di BES e quali sono le strategie e le risorse che è possibile mettere in atto per operare. Occorre, poi, formalizzare compiti e procedure, in modo che tutti cooperino al raggiungimento di esito positivo.

Il processo inclusivo può essere formalizzato in base allo schema che segue:



Il riconoscimento formale da parte del consiglio di classe/team è il primo momento della "storia inclusiva" dell'alunno con BES. Il riconoscimento e la successiva filiera inclusiva può conseguire a due diversi tipi di sollecitazione:

- per effetto di legge o norme (L.104/1992 e L. 170/2010 ecc) per la disabilità, i disturbi evolutivi specifici e il disagio sociale certificato da soggetti istituzionalmente competenti (servizi sociali, ASL...);

per propria autonoma iniziativa in tutti gli altri casi di disagio sociale in cui, anche in mancanza di segnalazione da parte di soggetti istituzionali, viene rilevata una situazione di svantaggio di gravità tale da richiedere un Piano Didattico Personalizzato