



Istituto Professionale Statale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera “G. Pastore”

www.alberghieropastore.edu.it

PEC: vcrh040008@pec.istruzione.it - E-mail: VCRH040008@istruzione.it

Cod.Fisc. 82003090022



Varallo - Sede Centrale - Via D'Adda, 33 - VC -
Tel. +39 0163 51753 - Fax +39 0163 51070

PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA 2025/2026 2026/2027 2027/2028

Gattinara - Sede Associata - C.so Valsesia, 111
Tel. +39 0163 826552 - Fax +39 0163 827450



Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola G. PASTORE è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del 03/10/2025 con delibera n. 11 sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. 11993 del 01/09/2025 ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del 15/1/2026 con delibera n. 2

Anno di aggiornamento:

2025/26

Triennio di riferimento:

2025 - 2028



La scuola e il suo contesto

- 1** Analisi del contesto e dei bisogni del territorio
- 7** Caratteristiche principali della scuola
- 9** Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali
- 11** Risorse professionali



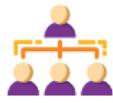
Le scelte strategiche

- 12** Aspetti generali
- 13** Obiettivi formativi prioritari
(art. 1, comma 7 L. 107/15)
- 15** Piano di miglioramento
- 25** Principali elementi di innovazione
- 27** Iniziative della scuola in relazione alla «Missione 1.4-Istruzione» del PNRR



L'offerta formativa

- 30** Aspetti generali
- 31** Traguardi attesi in uscita
- 36** Insegnamenti e quadri orario
- 44** Curricolo di Istituto
- 58** Azioni per lo sviluppo dei processi di internazionalizzazione
- 62** Azioni per lo sviluppo delle competenze STEM
- 65** Moduli di orientamento formativo
- 67** Formazione scuola-lavoro (ex PCTO)
- 69** Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa
- 112** Attività previste in relazione al PNSD
- 119** Valutazione degli apprendimenti
- 124** Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica



Organizzazione

- 131** Aspetti generali
- 132** Modello organizzativo
- 142** Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza
- 144** Reti e Convenzioni attivate
- 151** Piano di formazione del personale docente
- 156** Piano di formazione del personale ATA



Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

Popolazione scolastica

Opportunità:

La popolazione scolastica dell'Istituto "Giulio Pastore" è composta in massima parte da studenti interessati soprattutto ad acquisire competenze professionali utilizzabili in maniera ampia nel mondo del lavoro in particolare nel settore enogastronomico, dell'ospitalità alberghiera e del settore turistico. Questo favorisce, quindi, una buona e diffusa adesione alle proposte che pongono al centro dell'offerta formativa le discipline e le esperienze professionalizzanti. La particolarità della nostra scuola permette di accogliere studenti disabili e con difficoltà di apprendimento ai quali è possibile offrire percorsi di inclusione e inserimento nel mondo del lavoro.

Vincoli:

La popolazione scolastica è composta da studenti provenienti da aree territoriali diverse e distanti, aspetto che vincola una organizzazione flessibile dell'offerta formativa limitando le proposte pomeridiane opzionali trasversali ai percorsi di studio. La popolazione scolastica è composta da allievi che per il 92% escono dalla terza media con risultati che si situano tra la media del 6 e la media dell'8 (75% tra 6 e 7) che si presentano con un livello di competenza di base mediamente basso. La possibilità di inserire studenti disabili e con disturbi dell'apprendimento, molto più che in altre scuole, porta il numero di questi studenti a essere superiore di tre volte la media nazionale. Tutto questo rende più complessa la formazione omogenea delle classi e comporta uno svolgimento delle pratiche didattiche più dilazionato nel tempo con un impiego maggiore di risorse. La situazione economica delle famiglie dei nostri allievi, pur essendo in linea con la media nazionale, risulta decisamente peggiore rispetto alla media delle scuole professionali del Piemonte .

Territorio e capitale sociale

Opportunità:

La scuola articola la sua attività nei comuni di Varallo, collocato in territorio di tipo montano e di Gattinara, collocato nel punto di passaggio dalle colline alla bassa valle e alla pianura vercellese. Quest'area dell'Alto Piemonte è territorio con una forte vocazione turistica ed alberghiera che offre agli allievi l'occasione per entrare in contatto diretto: - con una varietà di prodotti enogastronomici localmente caratterizzati; - con una vita culturale ed una storia locale ben collegata nella realtà delle Alpi, tra Piemonte e Lombardia, e d'Oltralpe; - con una tradizione professionale alberghiera e ristorativa capace di guardare ad un mercato internazionale. Nel territorio in cui è collocata la scuola sono presenti poche attività produttive e commerciali di grandi dimensioni e molte di piccole medie dimensioni legate all'indirizzo della scuola, quali: la produzione di caffè a Gattinara (Lavazza), la coltivazione del riso nel Vercellese, la produzione del vino nell'area di Gattinara, la produzione di



formaggi e salumi in Valsesia. Le amministrazioni comunali di Varallo e Gattinara, assieme alle associazioni culturali e di servizio, sono sempre molto vicine all'istituto alberghiero sia nella progettazione di attività comuni che nel coinvolgimento nelle loro attività istituzionali .

Vincoli:

Le attività del settore turistico ed alberghiero risultano a volte frammentate, questi non permette un inserimento massiccio degli allievi in queste attività e obbliga la scuola a cercare opportunità sul tutto il territorio nazionale. La provenienza extraterritoriale di gran parte dei nostri alunni, che avviene principalmente attraverso pullman di linea ad orari contingentati, rende difficile la realizzazione di iniziative didattiche di tipo professionalizzante, per la maggior parte degli allievi.

Risorse economiche e materiali

Opportunità:

In entrambe le sedi spazi e dotazioni sono allestiti in modo diffuso e capillare tale da soddisfare le esigenze didattiche e organizzative della scuola. Le dotazioni indicate dal modello ministeriale si riferiscono alle due sedi, di Varallo e di Gattinara. In entrambi i plessi sono messe a disposizione della didattica e dei laboratori analoghe attrezzature, sussidi e materiali. Per le attrezzature legate ai percorsi professionalizzanti (Cucina, Sala e vendita, Accoglienza turistica), le due sedi dispongono di una buona dotazione di attrezzature che necessita costante aggiornamento e manutenzione. La riforma dell'Istruzione professionale (D. lgs 61/207) e la situazione che si è determinata nel periodo pandemico hanno richiesto un potenziamento delle attrezzature informatiche che sono state notevolmente incrementate usufruendo del decreto sostegni. Il materiale acquistato per consentire agli alunni privi di supporti informatici di partecipare alla DDI, è stato riconsegnato alla scuola, terminato terminato il periodo di comodato d'uso gratuito, e contribuisce all'ampliamento dei device a disposizione di alunni e docenti. La partecipazione ai progetti PON reti e PON Digital Board ha permesso il potenziamento della rete wireless e cablata per migliorare la stabilità della connessione all'interno dell'istituto. e consentire la collaborazione in cloud tra i reparti e la dematerializzazione dei documenti.

Vincoli:

La sede varallese, proprio perché più antica, deve fare i conti con una struttura e con attrezzature che richiedono interventi e manutenzione costanti. A Gattinara, oltre alle attrezzature che superano i 20 anni di vita e quindi richiedono interventi e manutenzione costanti. Le attività devono confrontarsi con una utenza che numericamente risulta eccedente rispetto alle iniziali previsioni, organizzando sia gli spazi didattici che le attività di laboratorio in maniera flessibile. La scuola, nel suo complesso, oltre al fondo d'istituto non può richiedere altri contributi, se no volontari, alle famiglie degli allievi. Pertanto per migliorare la flessibilità didattica e le dotazioni materiali in genere, può reperire ulteriori risorse solo grazie alla partecipazione ai progetti PON.



Risorse professionali

Opportunità:

Le previsioni per il triennio 2023-2026 sono strettamente legate alla recente "Riforma" dell'Istruzione professionale in ottemperanza a quanto previsto dal D. Lgs 61/2017, i cui elementi attuativi sono ormai alla piena attuazione. La progettazione fin qui attuata è quindi tesa a valorizzare le competenze professionalizzanti attraverso una più intensa interazione fra competenze pratiche ed operative e dimensione culturale delle attività professionali grazie alla programmazione per unità di Apprendimento (UdA). Sono state inoltre incrementate le ore di laboratorio che arricchiscono l'offerta formativa caratterizzando maggiormente, in relazione all'indirizzo scelto, e allargano le prospettive didattiche nella cooperazione con le altre discipline. Sebbene dai dati risulti che il personale docente a tempo indeterminato e determinato siano più o meno in pari percentuale è da precisare che su tale dato incidono molto gli insegnanti di sostegno che nel nostro istituto sono in numero molto elevato e in alta percentuale a tempo determinato. Diversamente gli insegnanti delle materie disciplinari sono per il 70% a tempo indeterminato. La grande presenza di insegnanti di sostegno porta ad avere molte figure specifiche per l'inclusione e quindi a poter sviluppare un'attenzione elevata sui temi ad essa riferiti.

Vincoli:

La natura di istituto professionale con le difficoltà relative alla tipologia di allievi porta un notevole turnover tra il personale docente sebbene di ruolo, quindi impone la necessità di riorganizzare spesso le equipe di lavoro. Il carico di lavoro a livello di progettazione introdotto dalla riforma risulta un deterrente nella scelta dell'istituto da parte dei docenti.

Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

Popolazione scolastica

Opportunità:

La popolazione scolastica dell'Istituto "Giulio Pastore" è composta in massima parte da studenti interessati soprattutto ad acquisire competenze professionali utilizzabili in maniera ampia nel mondo del lavoro in particolare nel settore enogastronomico, dell'ospitalità alberghiera e del settore turistico. Questo favorisce, quindi, una buona e diffusa adesione alle proposte che pongono al centro dell'offerta formativa le discipline e le esperienze professionalizzanti. La particolarità della nostra scuola permette di accogliere studenti disabili e con difficoltà di apprendimento ai quali è possibile offrire percorsi di inclusione e inserimento nel mondo del lavoro.

Vincoli:

La popolazione scolastica è composta da studenti provenienti da aree territoriali diverse e distanti, aspetto che vincola una organizzazione flessibile dell'offerta formativa limitando le proposte



pomeridiane opzionali trasversali ai percorsi di studio. La popolazione scolastica è composta da allievi che per il 92% escono dalla terza media con risultati che si situano tra la media del 6 e la media dell'8 (75% tra 6 e 7) che si presentano con un livello di competenza di base mediamente basso. La possibilità di inserire studenti disabili e con disturbi dell'apprendimento, molto più che in altre scuole, porta il numero di questi studenti a essere superiore di tre volte la media nazionale. Tutto questo rende più complessa la formazione omogenea delle classi e comporta uno svolgimento delle pratiche didattiche più dilazionato nel tempo con un impiego maggiore di risorse. La situazione economica delle famiglie dei nostri allievi, pur essendo in linea con la media nazionale, risulta decisamente peggiore rispetto alla media delle scuole professionali del Piemonte.

Territorio e capitale sociale

Opportunità:

La scuola articola la sua attività nei comuni di Varallo, collocato in territorio di tipo montano e di Gattinara, collocato nel punto di passaggio dalle colline alla bassa valle e alla pianura vercellese. Quest'area dell'Alto Piemonte è territorio con una forte vocazione turistica ed alberghiera che offre agli allievi l'occasione per entrare in contatto diretto: - con una varietà di prodotti enogastronomici localmente caratterizzati; - con una vita culturale ed una storia locale ben collegata alla realtà delle Alpi con percorsi storici che interessano il territorio piemontese, lombardo e d'Oltralpe; - con una tradizione professionale alberghiera e ristorativa capace di guardare ad un mercato internazionale. Nel territorio in cui è collocata la scuola sono presenti non molte attività produttive e commerciali di grandi dimensioni ma molte di piccole e medie dimensioni legate all'indirizzo della scuola. Significative: la produzione di caffè a Gattinara (Lavazza), la coltivazione del riso nel Vercellese, la produzione del vino nell'area di Gattinara, la produzione di formaggi, salumi, frutti di bosco in Valsesia.

Vincoli:

Le attività del settore turistico ed alberghiero risultano molto coerenti con il territorio ma offrono ospitalità per piccoli numeri, questo non permette un inserimento nella stessa realtà di gruppi numerosi di allievi pertanto si rende necessario studiare opportunità sul il territorio nazionale. La provenienza da comuni limitrofi di gran parte dei nostri alunni avviene principalmente attraverso pullman di linea ad orari contingentati, questo aumenta la criticità nella realizzazione di iniziative didattiche di tipo professionalizzante.

Risorse economiche e materiali

Opportunità:

In entrambe le sedi spazi e dotazioni sono allestiti in modo diffuso e capillare tale da soddisfare le esigenze didattiche e organizzative della scuola. Le dotazioni indicate dal modello ministeriale si riferiscono alle due sedi, di Varallo e di Gattinara. In entrambi i plessi sono messe a disposizione



della didattica e dei laboratori analoghe attrezzature, sussidi e materiali. Per le attrezzature legate ai percorsi professionalizzanti (Cucina, Sala e vendita, Accoglienza turistica), le due sedi dispongono di una buona dotazione di attrezzature che necessita costante aggiornamento e manutenzione. La riforma dell'Istruzione professionale (D. Lgs 61/207) e la situazione che si è determinata nel periodo pandemico hanno richiesto un potenziamento delle attrezzature informatiche che sono state notevolmente incrementate usufruendo del decreto sostegni. Il materiale acquistato per consentire agli alunni privi di supporti informatici di partecipare alla DDI, è stato riconsegnato alla scuola, terminato terminato il periodo di comodato d'uso gratuito, e contribuisce all'ampliamento dei device a disposizione di alunni e docenti. La partecipazione ai progetti PON reti e PON Digital Board ha permesso il potenziamento della rete wireless e cablata per migliorare la stabilità della connessione all'interno dell'istituto. e consentire la collaborazione in cloud tra i reparti e la dematerializzazione dei documenti.

Vincoli:

La sede varallese, già Hotel nel periodo della Belle époque, presenta una struttura tutelata dalla Soprintendenza ai Beni Artistici e Culturali, per tale ragione sono richiesti interventi e manutenzione costanti. A Gattinara la struttura è pure importante, dal punto di vista architettonico è una bella realizzazione risalente agli anni '30, anche in questa sede si rende necessaria una costante manutenzione. Le attività devono confrontarsi con una riduzione del numero degli studenti iscritti rispetto alle iniziali previsioni, questo permette di avere spazi adeguati per lo svolgimento del progetto DADA. La scuola può far riferimento al fondo d'istituto, le erogazioni dei contributi volontari delle famiglie non sono molto significative. Per migliorare la flessibilità didattica e le dotazioni materiali diventa importante la partecipazione ai progetti PON e PNRR.

Risorse professionali

Opportunità:

Le previsioni per il triennio 2025-2028 sono strettamente legate alla recente "Riforma" dell'Istruzione professionale in ottemperanza a quanto previsto dal D. Lgs 61/2017, i cui elementi attuativi sono ormai alla piena attuazione. La progettazione fin qui attuata è quindi tesa a valorizzare le competenze professionalizzanti attraverso una più intensa interazione fra competenze pratiche ed operative e dimensione culturale delle attività professionali grazie alla programmazione per unità di Apprendimento (UDA). Sono state inoltre incrementate le ore di laboratorio che arricchiscono l'offerta formativa caratterizzando maggiormente, in relazione all'indirizzo scelto, e allargano le prospettive didattiche nella cooperazione con le altre discipline. Sebbene dai dati risulti che il personale docente a tempo indeterminato e determinato siano più o meno in pari percentuale è da precisare che su tale dato incidono molto gli insegnanti di sostegno che nel nostro istituto sono in numero molto elevato e in alta percentuale a tempo determinato. Diversamente gli insegnanti delle materie disciplinari sono per il 70% a tempo indeterminato. La grande presenza di insegnanti di



LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

PTOF 2025 - 2028

sostegno porta ad avere molte figure specifiche per l'inclusione e quindi a poter sviluppare un'attenzione elevata sui temi ad essa riferiti.

Vincoli:

La natura di istituto professionale con le difficoltà relative alla tipologia di allievi porta un notevole turnover tra il personale docente sebbene di ruolo, quindi impone la necessità di riorganizzare spesso le equipe di lavoro. Il carico di lavoro a livello di progettazione introdotto dalla riforma risulta un deterrente nella scelta dell'istituto da parte dei docenti.





Caratteristiche principali della scuola

Istituto Principale

G. PASTORE (ISTITUTO PRINCIPALE)

| | |
|---------------------|--|
| Ordine scuola | SCUOLA SECONDARIA II GRADO |
| Tipologia scuola | IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE |
| Codice | VCRH040008 |
| Indirizzo | VIA D'ADDA 33 VARALLO SESIA 13019 VARALLO |
| Telefono | 016351753 |
| Email | VCRH040008@istruzione.it |
| Pec | vcrh040008@pec.istruzione.it |
| Sito WEB | https://alberghieropastore.edu.it/ |
| Indirizzi di Studio | <ul style="list-style-type: none">• ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA |
| Total Alunni | 161 |

Plessi

IPSEO "SOLDATI" GATTINARA (PLESSO)

| | |
|------------------|---|
| Ordine scuola | SCUOLA SECONDARIA II GRADO |
| Tipologia scuola | IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE |
| Codice | VCRH040019 |
| Indirizzo | CORSO VALSESIA N.111 GATTINARA 13045 GATTINARA |



LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

Caratteristiche principali della scuola

PTOF 2025 - 2028

Edifici

- Corso VALSESIA 106 - 13045 GATTINARA VC
- Via CALZA GIOVANNI 12 - 13045 GATTINARA VC

Indirizzi di Studio

- ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'
ALBERGHIERA

Totale Alunni

208

Approfondimento

L'orario settimanale delle lezioni è ripartito in cinque giorni, dal lunedì al venerdì. La scansione oraria giornaliera varia leggermente tra le due sedi per soddisfare gli orari di arrivo e partenza dei mezzi di trasporto.

Sede di Varallo:

L'orario giornaliero delle lezioni ha inizio alle 08,25 con conclusione alle 13,47 quando la classe non ha il rientro pomeridiano e 16,23 quando invece è previsto il rientro.

Nella sede di Varallo è partito dall'anno SCOLASTICO 22/23 il progetto pilota di "Ampliamento dell'Offerta Formativa" per le classi prime e seconde per le quali sono previsti tre rientri pomeridiani. Per tutte le altre classi sono previsti due rientri pomeridiani. *Le ore di lezione, per rispettare gli orari dei mezzi di trasporto e per favorire la ristorazione collettiva, sono da 52 minuti.*

Il recupero dei minuti mancanti, per gli allievi, viene effettuato attraverso la partecipazione all'attività di ristorazione, per i docenti attraverso ore di disponibilità utilizzate per recuperi, supplenze e progetti specifici.

Sede di Gattinara:

L'orario giornaliero delle lezioni ha inizio alle ore 08,30 con conclusione alle 13,52 quando la classe non ha rientro pomeridiano e 15,36 quando invece è previsto il rientro. Per tutte le classi sono previsti due rientri pomeridiani. Le ore di lezione, per rispettare gli orari dei mezzi di trasporto e per favorire la ristorazione collettiva, sono da 52 minuti.

Il recupero dei minuti mancanti, per gli allievi, viene effettuato attraverso la partecipazione all'attività di ristorazione, per i docenti attraverso ore di disponibilità utilizzate per recuperi, supplenze e progetti specifici.

Allegati:

1.ORARIO_DEFINITIVO_2023_2024_VARALLO_MATERIE.pdf



Riconizzazione attrezzature e infrastrutture materiali

| | | |
|---------------------------|--|-----|
| Laboratori | Con collegamento ad Internet | 21 |
| | Informatica | 2 |
| | Lingue | 2 |
| | Laboratorio di Cucina | 5 |
| | Laboratorio di Pasticceria | 2 |
| | Aula di cucina dimostrativa | 2 |
| | Laboratorio di preparazione enogastronomica | 2 |
| | Laboratorio di Sala bar | 2 |
| | Laboratorio di Sala ristorativa | 4 |
| | Laboratorio di Accoglienza turistica | 4 |
| | Laboratorio attrezzato per alunni con disabilità | 5 |
| Biblioteche | Classica | 1 |
| Aule | Magna | 2 |
| | Aule e laboratori con pc o monitor multimediali | 60 |
| Strutture sportive | Campo Basket-Pallavolo all'aperto | 1 |
| | Palestra esterna | 2 |
| Servizi | Mensa | |
| | Servizio trasporto alunni disabili | |
| Attrezzature multimediali | PC e Tablet presenti nei laboratori | 100 |
| | LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori | 21 |



LIM e SmartTV (dotazioni
multimediali) presenti nelle
biblioteche

1

Approfondimento

Le dotazioni indicate si riferiscono alle due sedi, di Varallo e di Gattinara.

In entrambi i plessi sono messe a disposizione della didattica e dei laboratori analoghe attrezzature, sussidi e materiali.

Per le attrezzature legate ai percorsi professionalizzanti (Cucina, Sala e vendita, Accoglienza turistica), le due sedi dispongono di una buona dotazione di attrezzature che necessita costante aggiornamento e manutenzione.

La riforma dell'Istruzione professionale (D. lgs 61/207) e la situazione che si è determinata nel periodo pandemico hanno richiesto un potenziamento delle attrezzature informatiche che sono state notevolmente incrementate usufruendo del decreto sostegni. Il materiale acquistato per consentire agli alunni privi di supporti informatici di partecipare alla DDI, è stato riconsegnato alla scuola, terminato il periodo di comodato d'uso gratuito, e contribuisce all'ampliamento dei device a disposizione di alunni e docenti.

La partecipazione ai progetti PON reti e PON Digital Board ha permesso il potenziamento della rete wireless e cablata per migliorare la stabilità della connessione all'interno dell'istituto e consentire la collaborazione in cloud tra i reparti e la dematerializzazione dei documenti.



Risorse professionali

| | |
|---------------|----|
| Docenti | 94 |
| Personale ATA | 38 |

Approfondimento

Le previsioni per il triennio 2022-2025 sono strettamente legate alla recente "Revisione" dell'Istruzione professionale in ottemperanza a quanto previsto dal D. Lgs 61/2017, i cui elementi attuativi sono ancora ad uno stadio sperimentale, rendendo quindi difficile fare previsioni relativamente alle risorse umane e di organico che risulteranno necessarie.

La progettazione fin qui attuata è tesa a valorizzare le competenze professionalizzanti attraverso una più intensa interrelazione fra competenze pratiche ed operative e dimensione culturale delle attività professionali.

Il processo di "Revisione" ha inoltre introdotto nuove classi di concorso che arricchiscono l'offerta formativa e allargano le prospettive didattiche.





Aspetti generali

L'Istituto vanta una radicata e pluriennale presenza nel territorio rappresentando, per questo settore professionale, un punto di riferimento esclusivo per un ampio territorio dell'area montana e collinare dell'Alto Piemonte.

Negli ultimi anni, nella provincia di Vercelli e in quelle vicine, sono nati poli formativi statali e regionali importanti che, se arricchiscono l'offerta formativa territoriale, chiedono all'istituto "Giulio Pastore" di specializzare ed innovare la propria offerta formativa:

- tenendo conto delle specificità territoriali del settore enogastronomico, valorizzando quanto di unico e peculiare la nostra realtà territoriale sa offrire;
- misurandosi con l'articolarsi sempre più complesso e vario del settore dell'ospitalità alberghiera e della ristorazione, dalle micro-realtà ed eccellenze locali alle proposte innovative delle grandi catene e della grande distribuzione;
- specializzando le attività formative anche in riferimento ai temi e problemi di rilevanza globale quali: lo spreco alimentare, la valorizzazione di filiere ecosostenibili, il rapporto fra proposte alimentari e stili di vita;
- ponendo attenzione alla necessità di personalizzare e differenziare le strategie didattica in rapporto a studenti sempre più disorientati dal rapido mutare delle dinamiche sociali e comunicative contemporanee.

Aspetti questi che sono parzialmente riassunti dai dati che emergono dal Rapporto di Autovalutazione e che sono qui di seguito riportati.



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

Obiettivi formativi individuati dalla scuola

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
 - potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
 - sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
 - sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
 - potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica
 - sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
 - potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
 - prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2025 - 2028

sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

- apertura pomeridiana delle scuole e riduzione del numero di alunni e di studenti per classe o per articolazioni di gruppi di classi, anche con potenziamento del tempo scolastico o rimodulazione del monte orario rispetto a quanto indicato dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n. 89
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti
- alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in collaborazione con gli enti locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali
- definizione di un sistema di orientamento



Piano di miglioramento

● **Percorso n° 1: Migliorare le competenze personali, sociali e la capacità di imparare a imparare degli studenti, specie nelle attività di gruppo.**

Miglioramento nell'arco del triennio delle competenze personali, sociali e della capacità di imparare a imparare degli studenti.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

Obiettivi di processo legati del percorso

○ **Curricolo, progettazione e valutazione**

Realizzare interventi preventivi sistematici e di rinforzo utilizzando l'organico dell'autonomia.

Inserimento di metodologie didattiche alternative alla lezione frontale (peer education, learning by doing, flipped classroom, cooperative learning)

Riflessione e costruzione condivisa di strumenti di osservazione/valutazione/autovalutazione



○ Ambiente di apprendimento

Sviluppare un clima di apprendimento positivo, sviluppando nello studente la volontà di crescere con un'identità europea.

○ Inclusione e differenziazione

Favorire l'inserimento in classe di alunni diversamente abili e la loro partecipazione alle attività previste dal PTOF; condivisione delle tradizioni dei Paesi di provenienza di alunni stranieri. Prevenzione e contrasto della dispersione scolastica principalmente nel primo biennio; Prevenzione e contrasto di discriminazione e bullismo.

○ Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane

Formazione docenti in merito alle attività didattiche di gruppo e alla valorizzazione delle competenze sociali

○ Integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie

Valorizzazione della scuola intesa come comunità educante attiva, aperta al territorio ed in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e la comunità locale comprese le imprese e le organizzazioni del terzo settore.

Attività prevista nel percorso: Laboratori disciplinari di



approfondimento professionale con la partecipazione di esperti esterni

| | |
|--|---|
| Tempistica prevista per la conclusione dell'attività | 8/2025 |
| Destinatari | Studenti |
| Soggetti interni/esterni coinvolti | Docenti ATA Studenti Consulenti esterni Associazioni |
| Responsabile | Il coordinamento delle attività legate a questa parte del Piano di Miglioramento sono affidate ai docenti responsabili delle aree disciplinari di indirizzo. |
| Risultati attesi | Migliori competenze nella valorizzazione della filiera locale del settore attestate dagli interlocutori esterni; Migliorare la capacità degli studenti di progettare tenendo conto della interrelazione fra Conoscenze ed Abilità disciplinari e competenze trasversali legate al differenziarsi delle domande professionali; Diminuire lo spreco alimentare; Aumentare l'utilizzo di prodotti legati a filiere eco-sostenibili; |

Attività prevista nel percorso: Sportello di ascolto e tutoraggio



| | |
|--|--|
| Tempistica prevista per la conclusione dell'attività | 8/2025 |
| Destinatari | Docenti Studenti Genitori |
| Soggetti interni/esterni coinvolti | Docenti Consulenti esterni |
| Responsabile | Docenti interni e/o esterni con specifiche competenze |
| Risultati attesi | Progressivo miglioramento del benessere psicologico nell'ambiente scolastico, riduzione dei comportamenti conflittuali, maggior consapevolezza nella scelta dell'indirizzo professionale da intraprendere. |

● Percorso n° 2: Aumento dell'omogeneità dei risultati scolastici tra le classi dell'istituto e contrasto dell'abbandono scolastico.

Migliorare, nel triennio di riferimento, i risultati delle prove standardizzate nazionali e contrastare in modo strutturale l'abbandono scolastico.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

Obiettivi di processo legati del percorso

○ Curricolo, progettazione e valutazione



Realizzare interventi preventivi sistematici e di rinforzo utilizzando l'organico dell'autonomia.

Inserimento di metodologie didattiche alternative alla lezione frontale (peer education, learning by doing, flipped classroom, cooperative learning)

Strutturazione un sistema programmato di simulazioni per le prove standardizzate nazionali.

○ Ambiente di apprendimento

Sviluppare un clima di apprendimento positivo, sviluppando nello studente la volontà di crescere con un'identità europea.

○ Inclusione e differenziazione

Favorire l'inserimento in classe di alunni diversamente abili e la loro partecipazione alle attività previste dal PTOF; condivisione delle tradizioni dei Paesi di provenienza di alunni stranieri. Prevenzione e contrasto della dispersione scolastica principalmente nel primo biennio; Prevenzione e contrasto di discriminazione e bullismo.

○ Continuità e orientamento

Definizione di una rete di collegamento con gli ex alunni.



Definizione di un sistema di orientamento in uscita e di una rete atta a favorire il collocamento in ambito lavorativo.

Programmazione di interventi di orientamento nel passaggio tra il primo biennio e il triennio

○ **Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane**

Favorire la formazione dei docenti che supportino i percorsi di orientamento e riorientamento interni.

○ **Integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie**

Valorizzazione della scuola intesa come comunità educante attiva, aperta al territorio ed in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e la comunità locale comprese le imprese e le organizzazioni del terzo settore.

Attività prevista nel percorso: Palestre INVALSI

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività

8/2025

Destinatari

Studenti

Soggetti interni/esterni coinvolti

Docenti

Responsabile

Docenti delle materie oggetto delle prove.



Risultati attesi

Miglioramento graduale delle prestazioni nelle prove standardizzate.

Attività prevista nel percorso: Help skills

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività

8/2025

Destinatari

Studenti

Soggetti interni/esterni coinvolti

Docenti

Studenti

Responsabile

Supporto al raggiungimento delle competenze di base per tutti gli allievi che hanno difficoltà, attraverso attività di recupero sia in presenza che a distanza utilizzando la piattaforma google for Educational.

Risultati attesi

Miglioramento del profitto e raggiungimento delle competenze di base anche da parte degli allievi a rischio dispersione.

● Percorso n° 3: La digitalizzazione per tutti

Mantenere e potenziare le competenze digitali, capacità di imparare ad imparare, utilizzo di piattaforme informatiche e TIC in genere.

Introdurre nella didattica la possibilità imparare attraverso lo sfruttamento consapevole del metaverso.



Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

Obiettivi di processo legati del percorso

○ **Curricolo, progettazione e valutazione**

Inserimento di metodologie didattiche alternative alla lezione frontale (peer education, learning by doing, flipped classroom, cooperative learning)

○ **Ambiente di apprendimento**

Lavorare e incrementare la EPolicy di Istituto per realizzare un uso consapevole e sicuro delle tecnologie

Ridurre il consumo di carta ed incrementare la dematerializzazione dei documenti.

Sviluppare un clima di apprendimento positivo, sviluppando nello studente la volontà di crescere con un'identità europea.

○ **Continuità e orientamento**

Definizione di una rete di collegamento con gli ex alunni.



Definizione di un sistema di orientamento in uscita e di una rete atta a favorire il collocamento in ambito lavorativo.

○ **Integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie**

Informare e formare le famiglie all'utilizzo del registro elettronico per la gestione di assenze, ritardi o uscite anticipate.

Attività prevista nel percorso: Eduverso: Laboratorio di conoscenza attraverso realtà virtuale

| | |
|--|--|
| Tempistica prevista per la conclusione dell'attività | 8/2025 |
| Destinatari | Docenti Studenti |
| Soggetti interni/esterni coinvolti | Docenti ATA Studenti Consulenti esterni |
| Responsabile | Animatore digitale e team digitale |
| Risultati attesi | Maggior coinvolgimento degli allievi nelle dinamiche di apprendimento attraverso l'uso della realtà virtuale. Aumento delle conoscenze specifiche grazie al coinvolgimento diretto dei discenti nelle attività didattiche attraverso l'uso di |



LE SCELTE STRATEGICHE

Piano di miglioramento

PTOF 2025 - 2028

simulatori virtuali.

Maggior coinvolgimento degli alunni portatori di handicap attraverso la realtà aumentata.



Principali elementi di innovazione

Sintesi delle principali caratteristiche innovative

Elaborazione di percorsi interdisciplinari in compresenza con il coinvolgimento di discipline comuni e discipline di indirizzo.

Momenti formativi con sotto la direzione di esperti esterni.

Presenza di un tutor per tutti gli allievi.

Realizzazione di un laboratorio di realtà virtuale.

Ampliamento della informatizzazione.

Aree di innovazione

○ PRATICHE DI INSEGNAMENTO E APPRENDIMENTO

Elaborazione di percorsi interdisciplinari in compresenza con il coinvolgimento di discipline comuni e discipline di indirizzo, e la costruzione di Unità di Apprendimento trasversali, attraverso attività di conoscenza (Cucina - Scienze dell'alimentazione; Cucina - Lingua Inglese; Sala - Scienze dell'alimentazione; Sala - Lingua inglese; Accoglienza - TIC; Accoglienza - Lingua inglese; Accoglienza - Lingua francese).

Momenti formativi con sotto la direzione di esperti dei vari settori del turismo e dell'enogastronomia sia in ambito scolastico che aziendale.

Possibilità per gli allievi di essere seguiti e supportati da un docente "tutor" nel corso di tutta l'esperienza scolastica.



○ SPAZI E INFRASTRUTTURE

Realizzazione di un laboratorio aperto a tutte le discipline dove poter effettuare esperienze di apprendimento attraverso la realtà virtuale.

Gestione informatizzata della vendita buoni pasto e prenotazione pasti.

Gestione informatizzata del controllo di ingresso e uscita degli allievi.



Iniziative previste in relazione alla «Missione 1.4-Istruzione» del PNRR

Progetti dell'istituzione scolastica



Nuove competenze e nuovi linguaggi

● Progetto: Pastore 4 Future

Titolo avviso/decreto di riferimento

Competenze STEM e multilinguistiche nelle scuole statali (D.M. 65/2023)

Descrizione del progetto

Il curricolo dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "G. Pastore" è correlato sia alle competenze delle materie Scientifiche-tecnologiche-ingegneristiche e matematiche e sia alle competenze linguistiche che gli alunni, futuri professionisti, devono acquisire, per poi mobilitare, nei diversi settori di specializzazione. L'approfondimento delle discipline STEM risulta, quindi, necessario per il raggiungimento delle competenze strutturali del profilo in uscita, anche in chiave orientativa verso Università strettamente legate al curriculo dell'Istituto (Scienze dell'alimentazione, Scienze gastronomiche, Lingue, Scienze del turismo). Il progetto mira a rafforzare conoscenze, abilità e competenze importanti attraverso l'erogazione di percorsi di approfondimento delle diverse materie già presenti nel curriculo (Scienze, Scienze dell'alimentazione, Matematica, Inglese, Francese) e, possibilmente, di discipline non previste quali chimica e fisica legate alla manipolazione e alla somministrazione degli alimenti. Relativamente all'intervento B, i progetti mireranno da un lato a preparare i docenti a una possibile certificazione linguistica di livello superiore a quella già posseduta e, dall'altro, all'acquisizione e al miglioramento di competenze metodologiche di insegnamento in lingua.



LE SCELTE STRATEGICHE

Iniziative della scuola in relazione alla
«Missione 1.4-Istruzione» del PNRR

PTOF 2025 - 2028

straniera soprattutto delle materie professionalizzanti, affinchè gli alunni possano essere preparati al mondo del lavoro e alla mobilità europea/ extraeuropea.

Importo del finanziamento

€ 52.496,62

Data inizio prevista

15/11/2023

Data fine prevista

15/05/2025

Risultati attesi e raggiunti

| Descrizione target | Unità di misura | Risultato atteso | Risultato raggiunto |
|--|-----------------|------------------|---------------------|
| Studenti che hanno frequentato corsi di lingua extracurricolari nel 2024 | Numero | 0.0 | 32 |
| Classi attivate nei progetti STEM | Numero | 0.0 | 10 |
| Scuole che hanno attivato progetti di orientamento STEM | Numero | 1.0 | 3 |
| Corsi annuali di lingua e metodologia offerti agli insegnanti | Numero | 1.0 | 4 |

Approfondimento

Laboratori disciplinari di approfondimento professionale con la partecipazione di esperti esterni

Sportello di ascolto e tutoraggio

Palestra INVALSI



LE SCELTE STRATEGICHE

Iniziative della scuola in relazione alla
«Missione 1.4-Istruzione» del PNRR

PTOF 2025 - 2028

Help skills

Eduverso: Laboratorio di conoscenza attraverso realtà virtuale





Aspetti generali

L'Istituto Pastore offre un punto di riferimento per chi vuole intraprendere un percorso formativo d'eccellenza nel settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Partendo da un'esperienza consolidata la didattica adottata dell'Istituto vuole coinvolgere gli studenti in situazioni di apprendimento basate su casi reali e problem solving che li accompagnino a costruire una conoscenza ancorata a contesti concreti,

Storicità professionalità e prestigio fanno sì che il nome dell'Istituto sia riconosciuto a livello nazionale e internazionale.

Il diplomato in Enogastronomia e ospitalità alberghiera (settore: cucina, bar-sala e vendita, accoglienza turistica) possiede una preparazione generale di qualità sui saperi di base.

Possiede una conoscenza approfondita della filiera agroalimentare, opera nel sistema produttivo promuovendo e valorizzando le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.

È in grado di produrre, trasformare e conservare i prodotti enogastronomici; sa curare la presentazione dei prodotti enogastronomici, utilizzando adeguate tecniche di comunicazione e relazioni orientate alla cliente. Nel settore bar sa utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, chimico e nutrizionale.

Gestisce tutte le attività di ricevimento e di assistenza agli ospiti delle strutture ricettive. Sa organizzare i diversi servizi in relazione alle diverse esigenze dei clienti.

Sa progettare servizi turistici che valorizzino le risorse ambientali, storico - artistiche, culturali ed enogastronomici del territorio.



Traguardi attesi in uscita

Secondaria II grado - TIPOLOGIA: IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

| Istituto/Plessi | Codice Scuola |
|----------------------------|---------------|
| G. PASTORE | VCRH040008 |
| IPSEOA "SOLDATI" GATTINARA | VCRH040019 |

Indirizzo di studio

● ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Competenze comuni:

Competenze comuni:

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni



con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;

- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva

interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;

- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi

ambiti e contesti di studio e di lavoro;

- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;

- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento

alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;

- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;

- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare

in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;

- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento

dei processi produttivi e dei servizi;

- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela

della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;

- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

Competenze specifiche:



Competenze specifiche:

- utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;
- supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;
- applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;
- predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguitando obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati;
- valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative;
- curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche;
- progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy;
- realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web;
- gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di



comunicazione ed efficienza aziendale;

- supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguitando obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing;
- contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Approfondimento

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, arti- stici e del Made in Italy in relazione al territorio.

RISULTATI DI APRENDIMENTO:

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegna i risultati di apprendimento elen- cati al punto 1.1. dell'Allegato A) comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializza- zione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche



in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguiendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative .
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguiendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Sala-bar e vendita e Accoglienza Turistica) .

RIFERIMENTO ALLE ATTIVITA' ECONOMICHE REFERENZIATE AI CODICI ATECO

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni:

I - ATTIVITA' DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

- I - 55 ALLOGGIO
- I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE



Insegnamenti e quadri orario

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI
ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

**Quadro orario della scuola: G. PASTORE VCRH040008 (ISTITUTO
PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA A.S. 2024-2025 BIENNIO COMUNE

| Discipline/Monte Orario Settimanale | I Anno | II Anno | III Anno | IV Anno | V Anno |
|--|--------|---------|----------|---------|--------|
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| LINGUA INGLESE | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 |
| FRANCESE | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| STORIA | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| GEOGRAFIA | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| MATEMATICA | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| DIRITTO ED ECONOMIA | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE | 1 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| SCIENZA DEGLI ALIMENTI | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA | 2 | 3 | 0 | 0 | 0 |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI | 3 | 2 | 0 | 0 | 0 |



| Discipline/Monte Orario Settimanale | I Anno | II Anno | III Anno | IV Anno | V Anno |
|--|--------|---------|----------|---------|--------|
| - SETTORE SALA E VENDITA | | | | | |
| LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| ARTE E TERRITORIO | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE | 0 | 0 | 3 | 3 | 3 |
| TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| TECNICHE DI COMUNICAZIONE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA) | 2 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| LABORATORIO DI ARTE BIANCA E | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| EDUCAZIONE CIVICA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI



ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

Quadro orario della scuola: G. PASTORE VCRH040008 (ISTITUTO PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA TRIENNIO CUCINA A.S. 2024-2025

| Discipline/Monte Orario Settimanale | I Anno | II Anno | III Anno | IV Anno | V Anno |
|---|--------|---------|----------|---------|--------|
| MICROLINGUA INGLESE | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| LINGUA INGLESE | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 |
| FRANCESE | 2 | 1 | 3 | 3 | 3 |
| STORIA | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| GEOGRAFIA | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| MATEMATICA | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| DIRITTO ED ECONOMIA | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| SCIENZA DEGLI ALIMENTI | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA | 2 | 2 | 7 | 7 | 6 |
| LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 |



| Discipline/Monte Orario Settimanale | I Anno | II Anno | III Anno | IV Anno | V Anno |
|--|--------|---------|----------|---------|--------|
| - SETTORE SALA E VENDITA | | | | | |
| ARTE E TERRITORIO | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | 0 | 0 | 4 | 4 | 5 |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE | 0 | 0 | 3 | 4 | 4 |
| TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| TECNICHE DI COMUNICAZIONE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA) | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| LABORATORIO DI ARTE BIANCA E | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| EDUCAZIONE CIVICA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

**SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI
ALBERGHIERI E RISTORAZIONE**



Quadro orario della scuola: G. PASTORE VCRH040008 (ISTITUTO PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA TRIENNIO SALA E VENDITA A.S. 2024-2025

| Discipline/Monte Orario Settimanale | I Anno | II Anno | III Anno | IV Anno | V Anno |
|---|--------|---------|----------|---------|--------|
| MICROLINGUA INGLESE | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 |
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| LINGUA INGLESE | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 |
| FRANCESE | 2 | 1 | 3 | 3 | 3 |
| STORIA | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| GEOGRAFIA | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| MATEMATICA | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| DIRITTO ED ECONOMIA | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| SCIENZA DEGLI ALIMENTI | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA | 2 | 2 | 7 | 6 | 5 |
| LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| ARTE E TERRITORIO | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |



| Discipline/Monte Orario Settimanale | I Anno | II Anno | III Anno | IV Anno | V Anno |
|--|--------|---------|----------|---------|--------|
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | 0 | 0 | 4 | 4 | 5 |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE | 0 | 0 | 3 | 4 | 4 |
| TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| TECNICHE DI COMUNICAZIONE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA) | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| LABORATORIO DI ARTE BIANCA E | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| EDUCAZIONE CIVICA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

**Quadro orario della scuola: G. PASTORE VCRH040008 (ISTITUTO
PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA TRIENNIO ACCOGLIENZA A.S. 2024-2025



| Discipline/Monte Orario Settimanale | I Anno | II Anno | III Anno | IV Anno | V Anno |
|---|--------|---------|----------|---------|--------|
| MICROLINGUA INGLESE | 0 | 0 | 2 | 2 | 2 |
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| LINGUA INGLESE | 3 | 3 | 2 | 2 | 2 |
| FRANCESE | 2 | 1 | 3 | 3 | 3 |
| STORIA | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| GEOGRAFIA | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| MATEMATICA | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 |
| DIRITTO ED ECONOMIA | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| SCIENZA DEGLI ALIMENTI | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA | 2 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA | 2 | 2 | 7 | 5 | 5 |
| ARTE E TERRITORIO | 0 | 0 | 2 | 2 | 2 |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE | 0 | 0 | 4 | 4 | 4 |
| TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |



| Discipline/Monte Orario Settimanale | I Anno | II Anno | III Anno | IV Anno | V Anno |
|--|--------|---------|----------|---------|--------|
| TECNICHE DI COMUNICAZIONE | 0 | 0 | 0 | 2 | 2 |
| SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA) | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 |
| LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| LABORATORIO DI ARTE BIANCA E | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| EDUCAZIONE CIVICA | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

Monte ore previsto per anno di corso per l'insegnamento trasversale di educazione civica

Sono previste 33 ore annuali per ogni classe affidate a docenti diversi individuati dai Consigli di Classe in base alle specifiche competenze.

Allegati:

[EDUCAZIONE CIVICA IPSSAR G. PASTORE \(1\).pdf](#)



Curricolo di Istituto

G. PASTORE

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo di scuola

Ai sensi del DECRETO LEGISLATIVO n. 61/2017 il corso di studi dell'Istituto professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera previsto dai nuovi ordinamenti, dura 5 anni ed è suddiviso in un biennio e un triennio, al termine del quale gli studenti sostengono l'Esame di Stato per il conseguimento del diploma di Istruzione Professionale. Le istituzioni scolastiche che offrono percorsi di I.P. hanno lo scopo di integrare, in modo armonico, competenze scientifiche, tecniche ed operative, costitutive di figure professionali di livello intermedio, in grado di assumere adeguate responsabilità in relazione alle attività economiche di riferimento. I percorsi quinquennali di I.P. sono articolati in modo da garantire, ad ogni studente: a) la frequenza di un percorso personalizzato per acquisire, nel biennio, le competenze chiave di cittadinanza, i saperi e le competenze necessarie per l'assolvimento dell'obbligo di istruzione, gli strumenti per orientarsi in relazione all'indirizzo di studio scelto al momento dell'iscrizione alla prima classe; b) la reversibilità delle scelte, consentendo i passaggi, dopo il primo biennio, ai percorsi di qualifica professionale presso le istituzioni formative, nonché i loro successivi rientri nei percorsi quinquennali di istruzione professionale. Il percorso e' organizzato sulla base del «Progetto formativo individuale», redatto dal Consiglio di classe. In esso sono evidenziati i saperi e le competenze acquisiti dallo studente anche in modo non formale e informale, ai fini di un apprendimento personalizzato, idoneo a consentirgli di proseguire con successo, anche attraverso l'esplicitazione delle sue motivazioni allo studio, le aspettative per le scelte future, le difficoltà incontrate e le potenzialità rilevate. A partire dall'a.s. 2018/2019 e quindi dall'avvio della riforma degli istituti professionali, il percorso è così strutturato:

- Il biennio, articolato in area di istruzione generale e area di indirizzo, pari a 32 ore settimanali, finalizzato all'assolvimento dell'obbligo d'istruzione e all'acquisizione dei saperi e delle competenze di indirizzo in funzione orientativa ;
- Un triennio, articolato in area di istruzione generale e area di indirizzo, pari a 32



ore settimanali, nel quale si specificano tre diverse articolazioni: Enogastronomia Cucina - Enogastronomia Servizi di Sala e di Vendita - Accoglienza Turistica. In tale segmento formativo l'alunno affina le conoscenze culturali e le competenze relative all'articolazione prescelta. Al termine del biennio lo studente dovrà scegliere il proprio percorso tra le tre articolazioni . Laboratori, stage, tirocini, orientamento al lavoro concorrono ad apprendere , attraverso l'esperienza diretta le competenze professionali necessarie per operare nelle filiere economiche dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Gli elementi distintivi che caratterizzano il curricolo dell'istruzione professionale si basano sull'uso di tecnologie e metodologie tipiche dei diversi contesti applicativi, sulla capacità di rispondere efficacemente alla crescente domanda di personalizzazione dei prodotti e dei servizi, su una cultura del lavoro che si fonda sull'interazione con i sistemi produttivi territoriali e che richiede l'acquisizione di una base di apprendimento polivalente, scientifica, tecnologica ed economica. L'integrazione con il territorio e il mondo produttivo non è solo un metodo di lavoro, è un fattore imprescindibile per l'elaborazione del piano dell'offerta formativa. L'istituzione scolastica attraverso l'autonomia didattica e organizzativa è in grado di offrire gli strumenti per intrecciare la progettazione didattica con i piani di sviluppo locali e le esigenze formative degli studenti. Il piano dell'offerta formativa costituisce un impegno per l'intera comunità scolastica e rappresenta una dichiarazione esplicita e partecipata di un contratto tra scuola, studenti e famiglie. Le modalità di programmazione e di verifica del lavoro didattico ne costituiscono l'elemento essenziale in quanto base del processo di insegnamento – apprendimento.

Aspetti qualificanti del curriculo

Curricolo verticale

Il Curricolo Verticale d'Istituto è il complesso organizzato delle esperienze di apprendimento che la nostra scuola progetta e realizza per gli alunni. Esso si snoda dalla firma del patto di corresponsabilità all'atto dell'iscrizione all'esame di Stato a conclusione del ciclo di studi superiori perché, come ricordano le Indicazioni Nazionali, il percorso scolastico deve essere progressivo e continuo. Il Curricolo definisce gli obiettivi di apprendimento che individuano campi del sapere, conoscenze e abilità ritenuti indispensabili per raggiungere le competenze stabilite dalle Indicazioni in due momenti fondamentali: al termine del primo biennio e al termine dell'esame di Stato. Il curricolo diventa dunque lo sfondo del lavoro d'aula, impegnando la scuola a costruire percorsi di apprendimento e a valutare in relazione ai traguardi di apprendimento attesi come definiti dal PECUP. Il curricolo non si pone come



rigida prescrizione, ma come supporto ai percorsi educativi-didattici; a tal fine "i docenti individuano le esperienze di apprendimento più efficaci, le scelte didattiche più significative, le strategie più idonee" nel rispetto della diversità e delle peculiarità dei singoli alunni. Il Curricolo Verticale garantisce lo sviluppo di competenze attraverso una serie di ambienti di apprendimento differenziati e progressivamente arricchiti. In tal modo, gli apprendimenti vengono riportati entro un unico percorso strutturante che rispetti criteri di gradualità, consequenzialità, approfondimento ed estensione.

Allegato:

Tabelle di confluenza delle discipline e dei Traguardi.pdf

Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali

Nel quadro delle iniziative di formazione del PNFD sono avviati due percorsi:

- 1) Progettare insegnare valutare per competenze per docenti della Secondaria di Secondo Grado Il percorso, che prosegue quello avviato lo scorso anno sulla organizzazione di un Curricolo Verticale proseguirà nei prossimi anni anche tenuto conto delle innovazioni introdotte dalla "Revisione" dei percorsi di istruzione professionale, sia attraverso momenti formativi frontali che nel confronto interno delle esperienze realizzate, anche attraverso modalità proprie della ricerca-azione.
- 2) - Gestione della complessità: Il percorso si propone, anche questo in quadro formativo pluriennale, di sviluppare una didattica attenta alla personalizzazione, all'inclusione, alla gestione della dimensione educativa oltreché didattica della relazione insegnamento apprendimento nella classe e nei gruppi di attività laboratoriale.

Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza

Tra le competenze chiave introdotte nella scuola dall'Unione Europea spiccano, per la loro natura moderna e per la vicinanza col concetto di cittadinanza attiva, le competenze trasversali di cittadinanza.

Così sono definite quelle competenze che gli alunni devono acquisire al termine del ciclo d'istruzione obbligatoria – ma che rafforzano un percorso di apprendimento continuo che si prolunga per l'intero arco della vita dello studente (*lifelong learning*, apprendimento



permanente).

Per competenze di cittadinanza s'intende la capacità di esercitare attivamente la cittadinanza, a tre livelli:

1- "Sapere" e "saper pensare", per sviluppare una cittadinanza riflessiva attraverso libertà, tolleranza, uguaglianza e solidarietà: ciò implica il conoscere le istituzioni pubbliche e le regole di libertà e di azione per difendersi dagli abusi di potere.

2- "Saper essere", ovvero vivere la cittadinanza interiorizzando le regole democratiche e la sensibilità ai valori e ai diritti umani.

3- "Saper fare", ovvero prendere decisioni nella sfera sociale e civile in maniera partecipativa, assumendosi impegno e responsabilità: questa è la cittadinanza deliberativa.

In particolare, le competenze di cittadinanza perseguiti dall'istituto sono:

- imparare ad imparare

È importante la competenza metacognitiva, ovvero organizzare il proprio apprendimento individuando, scegliendo e utilizzando varie fonti e varie modalità d'informazione e di formazione tenendo sempre d'occhio i tempi a disposizione, le proprie strategie e/o metodi di studio e di lavoro

- progettare

Le conoscenze apprese dagli studenti devono essere utili anche per elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro. È importante, in tal caso, saper individuare priorità, vincoli e obiettivi del proprio progetto.

- comunicare

Comunicare significa anche comprendere messaggi di genere (quotidiano, letterario, scientifico) e complessità diversi, trasmessi utilizzando linguaggi differenziati (verbale, matematico, simbolico) e su diversi supporti (cartacei, multimediali, informatici). Questo per poter rappresentare eventi, fenomeni, concetti, norme, principi, stati d'animo, emozioni ecc...



- collaborare e partecipare

Diventare parte di un gruppo è importante non solo per imparare (es. con il *cooperative learning*) ma anche per valorizzare le altrui e le proprie capacità, gestendo la conflittualità.

- agire in modo autonomo e responsabile

Essere parte di un gruppo, tuttavia, non significa annullare il proprio io: esso va anzi preservato, sapendosi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale, facendo valere il proprio punto di vista, i propri diritti e i propri bisogni – riconoscendo al contempo quelli altrui.

- risolvere problemi

La capacità di *problem solving* è una capacità sociale: c'è bisogno infatti di affrontare situazioni problematiche uscendo dalla propria soggettività per costruire e verificare ipotesi che permettano di trovare una soluzione, possibilmente su una base di pensiero laterale.

- individuare collegamenti e relazioni

Il senso dell'interdisciplinarietà, così cara alla scuola moderna, sta nella capacità degli studenti di individuare e rappresentare, adducendo argomentazioni appropriate, collegamenti e relazioni tra fenomeni (eventi e concetti) diversi tra loro – anche appartenenti a differenti ambiti disciplinari e lontani nello spazio e nel tempo.

- acquisire e interpretare l'informazione.

Valutare l'attendibilità delle fonti da cui si attinge per lo studio, nonché la loro utilità – distinguendole tra fatti e opinioni – è estremamente importante nell'era digitale, dove il fenomeno dilagante delle *fake news* sta contagiando il web fino ad avere ripercussioni sulla vita offline: in questo caso, è importante attingere anche al bagaglio delle competenze digitali degli alunni, oltre che a quelle di cittadinanza.



Allegato:

COMP.pdf

Utilizzo della quota di autonomia

L'acquisizione di competenze professionali e operative in linea con il percorso di specializzazione intrapreso dallo studente è stata ed è tuttora considerata prioritaria per un più facile inserimento degli studenti nel mondo lavorativo. La quota di autonomia è utilizzata per incrementare quando possibile le ore di laboratorio o di materie professionalizzanti.

Allegato:

ALLEGATO PTOF ORARIO .pdf

Insegnamenti opzionali

La scuola non intende introdurre insegnamenti opzionali volendo porre al centro dei percorsi le discipline professionalizzanti come occasione di apprendimento e occasione di approfondimento. Ad esempio si prevedono:

- approfondimenti di Pasticceria e panificazione all'interno del percorso del Settore di Cucina;
- approfondimenti sulla produzione dei Vini, la degustazione e l'abbinamento cibo-vino all'interno del percorso di Sala e Vendita;
- approfondimento sull'utilizzo di SW gestionali alberghieri all'interno del percorso di Accoglienza turistica;
- approfondimenti di lingua straniera;
- approfondimenti di competenze digitali per l'accesso all'ECDL o altra certificazione di competenze digitali.



Dettaglio Curricolo plesso: IPSEO "SOLDATI" GATTINARA

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo di scuola

Ai sensi del DECRETO LEGISLATIVO n. 61/2017 il corso di studi dell'Istituto professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera previsto dai nuovi ordinamenti, dura 5 anni ed è suddiviso in un biennio e un triennio, al termine del quale gli studenti sostengono l'Esame di Stato per il conseguimento del diploma di Istruzione Professionale. Le istituzioni scolastiche che offrono percorsi di I.P. hanno lo scopo di integrare, in modo armonico, competenze scientifiche, tecniche ed operative, costitutive di figure professionali di livello intermedio, in grado di assumere adeguate responsabilità in relazione alle attività economiche di riferimento. I percorsi quinquennali di I.P. sono articolati in modo da garantire, ad ogni studente: a) la frequenza di un percorso personalizzato per acquisire, nel biennio, le competenze chiave di cittadinanza, i saperi e le competenze necessarie per l'assolvimento dell'obbligo di istruzione, gli strumenti per orientarsi in relazione all'indirizzo di studio scelto al momento dell'iscrizione alla prima classe; b) la reversibilità delle scelte, consentendo i passaggi, dopo il primo biennio, ai percorsi di qualifica professionale presso le istituzioni formative, nonché i loro successivi rientri nei percorsi quinquennali di istruzione professionale. Il percorso e' organizzato sulla base del «Progetto formativo individuale», redatto dal Consiglio di classe. In esso sono evidenziati i saperi e le competenze acquisiti dallo studente anche in modo non formale e informale, ai fini di un apprendimento personalizzato, idoneo a consentirgli di proseguire con successo, anche attraverso l'esplicitazione delle sue motivazioni allo studio, le aspettative per le scelte future, le difficoltà incontrate e le potenzialità rilevate. A partire dall'a.s. 2018/2019 e quindi dall'avvio della riforma degli istituti professionali, il percorso è così strutturato:

- Il biennio, articolato in area di istruzione generale e area di indirizzo, pari a 32 ore settimanali, finalizzato all'assolvimento dell'obbligo d'istruzione e all'acquisizione dei saperi e delle competenze di indirizzo in funzione orientativa ;
- Un triennio, articolato in area di istruzione generale e area di indirizzo, pari a 32 ore settimanali, nel quale si specificano tre diverse articolazioni: Enogastronomia Cucina - Enogastronomia Servizi di Sala e di Vendita - Accoglienza Turistica. In tale segmento formativo l'alunno affina le conoscenze culturali e le competenze relative all'articolazione prescelta. Al



termine del biennio lo studente dovrà scegliere il proprio percorso tra le tre articolazioni. Laboratori, stage, tirocini, orientamento al lavoro concorrono ad apprendere, attraverso l'esperienza diretta le competenze professionali necessarie per operare nelle filiere economiche dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Gli elementi distintivi che caratterizzano il curricolo dell'istruzione professionale si basano sull'uso di tecnologie e metodologie tipiche dei diversi contesti applicativi, sulla capacità di rispondere efficacemente alla crescente domanda di personalizzazione dei prodotti e dei servizi, su una cultura del lavoro che si fonda sull'interazione con i sistemi produttivi territoriali e che richiede l'acquisizione di una base di apprendimento polivalente, scientifica, tecnologica ed economica. L'integrazione con il territorio e il mondo produttivo non è solo un metodo di lavoro, è un fattore imprescindibile per l'elaborazione del piano dell'offerta formativa. L'istituzione scolastica attraverso l'autonomia didattica e organizzativa è in grado di offrire gli strumenti per intrecciare la progettazione didattica con i piani di sviluppo locali e le esigenze formative degli studenti. Il piano dell'offerta formativa costituisce un impegno per l'intera comunità scolastica e rappresenta una dichiarazione esplicita e partecipata di un contratto tra scuola, studenti e famiglie. Le modalità di programmazione e di verifica del lavoro didattico ne costituiscono l'elemento essenziale in quanto base del processo di insegnamento – apprendimento.

Aspetti qualificanti del curriculo

Curricolo verticale

Il Curricolo Verticale d'Istituto è il complesso organizzato delle esperienze di apprendimento che la nostra scuola progetta e realizza per gli alunni. Esso si snoda dalla firma del patto di corresponsabilità all'atto dell'iscrizione all'esame di Stato a conclusione del ciclo di studi superiori perché, come ricordano le Indicazioni Nazionali, il percorso scolastico deve essere progressivo e continuo. Il Curricolo definisce gli obiettivi di apprendimento che individuano campi del sapere, conoscenze e abilità ritenuti indispensabili per raggiungere le competenze stabilite dalle Indicazioni in due momenti fondamentali: al termine del primo biennio e al termine dell'esame di Stato. Il curricolo diventa dunque lo sfondo del lavoro d'aula, impegnando la scuola a costruire percorsi di apprendimento e a valutare in relazione ai traguardi di apprendimento attesi come definiti dal PECUP. Il curricolo non si pone come rigida prescrizione, ma come supporto ai percorsi educativi-didattici; a tal fine "i docenti



individuano le esperienze di apprendimento più efficaci, le scelte didattiche più significative, le strategie più idonee" nel rispetto della diversità e delle peculiarità dei singoli alunni. Il Curricolo Verticale garantisce lo sviluppo di competenze attraverso una serie di ambienti di apprendimento differenziati e progressivamente arricchiti. In tal modo, gli apprendimenti vengono riportati entro un unico percorso strutturante che rispetti criteri di gradualità, consequenzialità, approfondimento ed estensione.

Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali

Nel quadro delle iniziative di formazione del PNFD sono avviati due percorsi: 1) Progettare insegnare valutare per competenze per docenti della Secondaria di Secondo Grado Il percorso, che prosegue quello avviato lo scorso anno sulla organizzazione di un Curricolo Verticale proseguirà nei prossimi anni anche tenuto conto delle innovazioni introdotte dalla "Revisione" dei percorsi di istruzione professionale, sia attraverso momenti formativi frontali che nel confronto interno delle esperienze realizzate, anche attraverso modalità proprie della ricerca-azione. 2) - Gestione della complessità: Il percorso si propone, anche questo in quadro formativo pluriennale, di sviluppare una didattica attenta alla personalizzazione, all'inclusione, alla gestione della dimensione educativa oltreché didattica della relazione insegnamento apprendimento nella classe e nei gruppi di attività laboratoriale.

Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza

Tra le competenze chiave introdotte nella scuola dall'Unione Europea spiccano, per la loro natura moderna e per la vicinanza col concetto di cittadinanza attiva, le competenze trasversali di cittadinanza.

Così sono definite quelle competenze che gli alunni devono acquisire al termine del ciclo d'istruzione obbligatoria – ma che rafforzano un percorso di apprendimento continuo che si prolunga per l'intero arco della vita dello studente (*lifelong learning*, apprendimento permanente).



Per competenze di cittadinanza s'intende la capacità di esercitare attivamente la cittadinanza, a tre livelli:

1- "Sapere" e "saper pensare", per sviluppare una cittadinanza riflessiva attraverso libertà, tolleranza, uguaglianza e solidarietà: ciò implica il conoscere le istituzioni pubbliche e le regole di libertà e di azione per difendersi dagli abusi di potere.

2- "Saper essere", ovvero vivere la cittadinanza interiorizzando le regole democratiche e la sensibilità ai valori e ai diritti umani.

3- "Saper fare", ovvero prendere decisioni nella sfera sociale e civile in maniera partecipativa, assumendosi impegno e responsabilità: questa è la cittadinanza deliberativa.

In particolare, le competenze di cittadinanza perseguiti dall'istituto sono:

- imparare ad imparare

È importante la competenza metacognitiva, ovvero organizzare il proprio apprendimento individuando, scegliendo e utilizzando varie fonti e varie modalità d'informazione e di formazione tenendo sempre d'occhio i tempi a disposizione, le proprie strategie e/o metodi di studio e di lavoro

- progettare

Le conoscenze apprese dagli studenti devono essere utili anche per elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro. È importante, in tal caso, saper individuare priorità, vincoli e obiettivi del proprio progetto.

- comunicare

Comunicare significa anche comprendere messaggi di genere (quotidiano, letterario, scientifico) e complessità diversi, trasmessi utilizzando linguaggi differenziati (verbale, matematico, simbolico) e su diversi supporti (cartacei, multimediali, informatici). Questo per poter rappresentare eventi, fenomeni, concetti, norme, principi, stati d'animo, emozioni ecc...



- collaborare e partecipare

Diventare parte di un gruppo è importante non solo per imparare (es. con il *cooperative learning*) ma anche per valorizzare le altrui e le proprie capacità, gestendo la conflittualità.

- agire in modo autonomo e responsabile

Essere parte di un gruppo, tuttavia, non significa annullare il proprio io: esso va anzi preservato, sapendosi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale, facendo valere il proprio punto di vista, i propri diritti e i propri bisogni – riconoscendo al contempo quelli altrui.

- risolvere problemi

La capacità di *problem solving* è una capacità sociale: c'è bisogno infatti di affrontare situazioni problematiche uscendo dalla propria soggettività per costruire e verificare ipotesi che permettano di trovare una soluzione, possibilmente su una base di pensiero laterale.

- individuare collegamenti e relazioni

Il senso dell'interdisciplinarietà, così cara alla scuola moderna, sta nella capacità degli studenti di individuare e rappresentare, adducendo argomentazioni appropriate, collegamenti e relazioni tra fenomeni (eventi e concetti) diversi tra loro – anche appartenenti a differenti ambiti disciplinari e lontani nello spazio e nel tempo.

- acquisire e interpretare l'informazione.

Valutare l'attendibilità delle fonti da cui si attinge per lo studio, nonché la loro utilità – distinguendole tra fatti e opinioni – è estremamente importante nell'era digitale, dove il fenomeno dilagante delle *fake news* sta contagiando il web fino ad avere ripercussioni sulla vita offline: in questo caso, è importante attingere anche al bagaglio delle competenze digitali degli alunni, oltre che a quelle di cittadinanza.



Utilizzo della quota di autonomia

L'acquisizione di competenze professionali e operative in linea con il percorso di specializzazione intrapreso dallo studente è stata ed è tuttora considerata prioritaria per un più facile inserimento degli studenti nel mondo lavorativo. La quota di autonomia è utilizzata per incrementare quando possibile le ore di laboratorio o di materie professionalizzanti.

Insegnamenti opzionali

La scuola non intende introdurre insegnamenti opzionali volendo porre al centro dei percorsi le discipline professionalizzanti come occasione di apprendimento e occasione di approfondimento.

Ad esempio si prevedono:

- approfondimenti di Pasticceria e panificazione all'interno del percorso del Settore di Cucina;
- approfondimenti sulla produzione dei Vini, la degustazione e l'abbinamento cibo-vino all'interno del percorso di Sala e Vendita;
- approfondimento sull'utilizzo di SW gestionali alberghieri all'interno del percorso di Accoglienza turistica;
- approfondimenti di lingua straniera;
- approfondimenti di competenze digitali per l'accesso all'ECDL o altra certificazione di competenze digitali.



Approfondimento

Il curricolo dell'Istituto Professionale Statale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera (IPSEOA) "Giulio Pastore", con sedi a Varallo Sesia e Gattinara, è strutturato per fornire una solida base culturale unita a competenze tecniche e professionali specifiche per il settore della ristorazione e dell'ospitalità.

Ecco una sintesi della struttura del percorso di studi e degli indirizzi disponibili:

Struttura del Percorso Didattico

Il percorso di studi dura 5 anni ed è diviso in due fasi principali:

1. Biennio Comune: I primi due anni sono focalizzati sulla formazione culturale di base (Italiano, Matematica, Lingue, Scienze) e su una prima familiarizzazione con i laboratori di cucina, sala e accoglienza.
2. Triennio di Specializzazione: Dal terzo anno, gli studenti scelgono un indirizzo specifico per approfondire le competenze professionali e prepararsi al mondo del lavoro o all'università.

Gli Indirizzi di Specializzazione

L'Istituto offre tre percorsi principali nel triennio:

- Enogastronomia (Cucina): Si concentra sulla produzione alimentare, le tecniche di cottura, la valorizzazione dei prodotti del territorio (importante data la posizione in Valsesia) e la gestione della cucina.
- Servizi di Sala e Vendita: Forma professionisti del servizio, sommelier e maître. Include lo studio del marketing della ristorazione e la gestione della cantina.
- Accoglienza Turistica: Prepara gli studenti per il front-office alberghiero e l'organizzazione di eventi, con un focus particolare sulle lingue straniere e la promozione turistica.

Materie e Metodologie

Il curricolo integra materie teoriche e attività pratiche in modo trasversale:

- Materie Professionalizzanti: Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Laboratori Tecnici, Diritto ed Economia.
- Laboratori e Progetti: L'istituto è noto per i suoi progetti di ristorazione e apertura al territorio, dove gli studenti di tutte le specializzazioni gestiscono un servizio reale aperto al pubblico, coordinandosi tra cucina, sala e ricevimento.



- PCTO (ex Alternanza Scuola-Lavoro): Stage presso strutture ricettive, ristoranti e aziende del settore turistico del territorio e oltre.
- Progetti Innovativi: L'istituto adotta il modello misto alternato con Didattica per Ambienti Di Apprendimento, in cui gli studenti si spostarsi nelle aule-laboratorio tematiche nelle materie tecnico-pratiche e restano nelle loro aule per le altre discipline.

Sbocchi Professionali

Il diploma permette l'accesso a:

- Carriere come Chef, Maître, Receptionist, o Food & Beverage Manager.
- Istruzione Tecnica Superiore (ITS) nell'ambito turistico/agroalimentare.
- Qualsiasi facoltà universitaria (particolarmente indicate Scienze Gastronomiche o Economia del Turismo).





Azioni per lo sviluppo dei processi di internazionalizzazione

Dettaglio plesso: G. PASTORE (ISTITUTO PRINCIPALE)

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

○ Attività n° 1: ERASMUS+

L'Europa ha bisogno di società più inclusive, nelle quali i cittadini possano partecipare attivamente alla vita democratica.

Come possiamo costruire un'Europa più forte e coesa?

L'Istituto Giulio Pastore si propone, tra gli obiettivi del PTOF, quello dell'internazionalizzazione, l'apertura alla realtà europea, per formare dei giovani preparati, senza pregiudizi, pronti a muoversi e a proporsi sul mercato del lavoro internazionale.

Partiamo dalla generazione Erasmus!

Per favorire l'internazionalizzazione, la nostra scuola ha aderito, come partner ad alcuni progetti Erasmus Plus e ha dato l'opportunità a studenti e professori di partecipare a diverse mobilità all'estero, per corsi di formazione, stage aziendali, incontri con alunni e docenti di diverse scuole europee. Da quest'anno, 2025, è titolare diretto e capofila di un progetto Erasmus.

Internazionalizzazione significa essere aperti al confronto con altre realtà.

Conoscere coetanei e visitare istituti scolastici di altri paesi, così come la loro cultura e la



L'OFFERTA FORMATIVA

Azioni per lo sviluppo dei processi di internazionalizzazione

PTOF 2025 - 2028

storia, facilita il superamento di pregiudizi reciproci e contribuisce alla formazione di atteggiamenti di tolleranza, curiosità e apertura alla diversità.

Il nostro Istituto, lo scorso anno scolastico 24-25, ha collaborato con Scuola, Comunità, Impresa nella realizzazione di un progetto Erasmus nel settore Alberghiero. 15 studenti sono stati a Cipro europea e in Spagna per approfondire i temi caratteristici dell'indirizzo e per conoscere tradizioni, cultura e storia dei paesi europei in cui sono stati ospiti

Come promuovere la creatività e l'innovazione in chiave europea?

"Imprenditorialità come chiave del successo" significa non solo promuovere nei nostri ragazzi atteggiamenti innovativi e creativi applicabili al "fare impresa", ma anche essere imprenditori di se stessi, giovani dinamici, in grado di candidarsi efficacemente sul mercato del lavoro internazionale.

Il progetto, avviato nel 2025, di cui siamo capofila, darà l'opportunità ai nostri ragazzi di conoscere e collaborare a diverse attività legate al tema dell'accoglienza, dell'impresa e dell'imprenditorialità.

Lo scambio di buone pratiche favorisce la cooperazione internazionale.

Il progetto si propone innanzitutto di incoraggiare i ragazzi ad assumere atteggiamenti innovativi, che consentano la promozione di attività e cambiamenti positivi a scuola e nell'ambiente locale. Cambiamento e innovazione possibili grazie al confronto, alla collaborazione e allo scambio di buone pratiche. Il contatto con altre realtà favorisce il cambiamento non solo nella relazione tra coetanei, ma nel confronto tra insegnanti e nel coinvolgimento delle istituzioni e delle imprese locali.

I nostri punti di forza: come usarli nel mondo del lavoro?

Gli alunni che hanno partecipato al progetto non hanno avuto soltanto l'occasione di conoscere e relacionarsi con ragazzi di altri paesi, ma hanno anche appreso, grazie ad attività ed incontri con esperti esterni e a visite ad aziende che hanno un impatto sul territorio nei diversi paesi, come impostare la propria azienda in modo efficace, come gestire finanziare piccole e medie imprese, quali sono i diritti dei consumatori e come agire sul mercato. Inoltre, gli alunni del Giulio Pastore hanno potuto riflettere, insieme ai loro colleghi europei, sui metodi migliori per candidarsi per un lavoro e per entrare nel mercato del lavoro europeo, con la consapevolezza di quali siano i loro punti di forza e di come svilupperli.



L'OFFERTA FORMATIVA

Azioni per lo sviluppo dei processi di internazionalizzazione

PTOF 2025 - 2028

I lavori prodotti durante gli incontri, le foto e la documentazione del progetto sono visibili sul sito

Scambi culturali internazionali

In presenza

Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilingue

- Erasmus plus 2021/27 - Mobilità individuale ai fini dell'apprendimento (KA1)
- Erasmus plus 2021/27 - Partneriati per la Cooperazione (KA2)
- Percorsi finalizzati alla valutazione delle competenze linguistiche tramite certificazioni rilasciate da Enti riconosciuti a livello internazionale
- Promozione di certificazioni linguistiche
- Formazione dei docenti per l'insegnamento dell'italiano L2
- Certificazioni linguistiche
- Progettualità Erasmus+
- Mobilità internazionale di docenti, Dirigenti e personale ATA
- Job shadowing e formazione all'estero

Destinatari

- Docenti
- Studenti

Collegamento con i progetti PNRR dell'istituzione scolastica

- Pastore 4 Future



L'OFFERTA FORMATIVA

Azioni per lo sviluppo dei processi di internazionalizzazione

PTOF 2025 - 2028

Allegato:

Progetti ERASMUS-2.pdf





Azioni per lo sviluppo delle competenze STEM

G. PASTORE (ISTITUTO PRINCIPALE)

○ Azione n° 1: Pastore 4 Future

Il curricolo dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "G. Pastore" è correlato sia alle competenze delle materie Scientifiche-tecnologiche-ingegneristiche e matematiche e sia alle competenze linguistiche che gli alunni, futuri professionisti, devono acquisire, per poi mobilitare, nei diversi settori di specializzazione. L' approfondimento delle discipline STEM risulta, quindi, necessario per il raggiungimento delle competenze strutturali del profilo in uscita, anche in chiave orientativa verso Università, e strettamente legato al curriculo dell'Istituto (Scienze dell'alimentazione, Scienze gastronomiche, Lingue, Scienze del turismo). L'azione intrapresa grazie ai fondi del PNRR (Azioni di integrazione, all'interno dei curricula di tutti i cicli scolastici, di attività, metodologie e contenuti volti a sviluppare le competenze STEM, digitali e di innovazione, e di potenziamento delle competenze multilinguistiche di studenti e insegnanti) è stata finalizzata a rafforzare conoscenze, abilità e competenze importanti attraverso l'erogazione di percorsi di approfondimento delle diverse materie già presenti nel curriculo d'Istituto (Scienze, Scienze dell'alimentazione, Matematica, Inglese, Francese) e anche di discipline non previste quali chimica e fisica (legate alla manipolazione e alla somministrazione degli alimenti).

Metodologie specifiche per l'insegnamento e un apprendimento integrato delle discipline STEM



- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici
- Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa
- Utilizzare metodologie didattiche per un apprendimento di tipo induttivo

Dettaglio plesso: G. PASTORE

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

○ **Azione n° 1: Pastore 4 Future**

Il curricolo dell'Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "G. Pastore" è correlato sia alle competenze delle materie Scientifiche-tecnologiche-ingegneristiche e matematiche e sia alle competenze linguistiche che gli alunni, futuri professionisti, devono acquisire, per poi mobilitare, nei diversi settori di specializzazione. L'approfondimento delle discipline STEM risulta, quindi, necessario per il raggiungimento delle competenze strutturali del profilo in uscita, anche in chiave orientativa verso Università, e strettamente legato al curriculo dell'Istituto (Scienze dell'alimentazione, Scienze gastronomiche, Lingue, Scienze del turismo). L'azione intrapresa grazie ai fondi del PNRR (Azioni di integrazione, all'interno dei curricula di tutti i cicli scolastici, di attività, metodologie e contenuti volti a sviluppare le competenze STEM, digitali e di innovazione, e di potenziamento delle competenze multilinguistiche di studenti e insegnanti) è stata finalizzata a rafforzare conoscenze, abilità e competenze importanti attraverso l'erogazione di percorsi di approfondimento delle diverse materie già presenti nel curriculo d'Istituto (Scienze, Scienze dell'alimentazione, Matematica, Inglese, Francese) e anche di discipline non previste quali chimica e fisica (legate alla manipolazione e alla somministrazione degli alimenti).



Metodologie specifiche per l'insegnamento e un apprendimento integrato delle discipline STEM

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici
- Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa
- Utilizzare metodologie didattiche per un apprendimento di tipo induttivo





Moduli di orientamento formativo

G. PASTORE (ISTITUTO PRINCIPALE)

Scuola Secondaria II grado

○ **Modulo n° 1: Modulo di orientamento formativo per la classe V**

L'attività di orientamento dell'Istituto "Giulio Pastore" di Varallo (e della sede associata di Gattinara) è strutturata in diversi moduli informativi pensati sia per chi deve scegliere la scuola superiore (orientamento in entrata), sia per chi sta completando il percorso e guarda al lavoro o all'università (orientamento in uscita).

Orientamento Permanente e PCTO (Triennio)

Per gli studenti già iscritti, l'orientamento diventa un modulo integrato nel percorso scolastico.

- Progetto "Orientarsi è Possibile": Un modulo specifico che coinvolge attivamente gli studenti nella creazione di materiali informativi e nella gestione degli eventi della scuola, sviluppando competenze di "peer-to-peer orientation".
- Moduli PCTO (ex Alternanza): Stage curricolari presso hotel e ristoranti che fungono da vero e proprio orientamento al lavoro, permettendo agli studenti di capire quale settore (cucina, sala o front office) sia più affine alle loro inclinazioni.

Orientamento in Uscita (Post-Diploma)

Iniziative per accompagnare i diplomandi verso il futuro.

- Incontri con i Professionisti: Seminari con esperti del settore che raccontano le



carriere possibili dopo il diploma.

- Piattaforma UNICA: L'istituto integra i moduli ministeriali della piattaforma UNICA, dove docenti tutor e orientatori supportano gli studenti nella compilazione dell'E-Portfolio e nella scelta dei percorsi universitari o degli ITS (Istituti Tecnici Superiori).
- Incontri Universitari: Giornate dedicate agli studenti delle scuole superiori.
- Jobbydoo e Portali Lavoro: La scuola fornisce l'accesso a risorse digitali per la ricerca attiva del lavoro nel settore HoReCa.

Numero di ore complessive

| Classe | N° Ore Curriculari | N° Ore Extracurriculari | Totale |
|----------|--------------------|-------------------------|--------|
| Classe V | 30 | 2 | 32 |

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- Percorsi di orientamento delle università nelle scuole



Formazione scuola-lavoro (ex PCTO)

● La scuola al lavoro

L'IPSSAR Giulio Pastore, considera prioritario, nell'ambito della sua offerta formativa:

valorizzare la cultura del lavoro intesa, nella sua accezione più ampia, come l'insieme di operazioni, procedure, simboli, linguaggi e valori, in grado di costruire l'identità e il senso di appartenenza degli studenti/lavoratori ad una comunità professionale,

radicare una visione etica della realtà, un modo di agire per scopi positivi in relazione ad esigenze non solo personali, ma collettive,

sviluppare l'attività didattica svolta in laboratorio attraverso l'apprendimento in alternanza scuola lavoro, allo scopo di mettere lo studente in condizione di:

- apprendere in modo attivo, coinvolgente, significativo ed efficace;
- compiere scelte orientate al cambiamento;
- sviluppare attitudini all'autoapprendimento, al lavoro di gruppo, alla formazione continua e all'auto-valutazione, valorizzando l'apporto scientifico e tecnologico per la costruzione del sapere;
- esercitare il rigore, l'onesta' intellettuale, la libertà di pensiero, la creatività, la collaborazione, in quanto valori fondamentali per la costruzione di una società aperta e democratica.

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante



Le attività di alternanza scuola-lavoro sono svolte anche durante i periodi di sospensione dell'attività didattica

Soggetti coinvolti

- "Ente Pubblico Amministrazione (EPU AMM)

Durata progetto

- Annuale

Modalità di valutazione prevista

Per la valutazione delle competenze si fa riferimento a repertori standard relativi a:

- Competenze Assi Culturali
- Competenze di cittadinanza
- Competenze dell'area di indirizzo

Gli strumenti con cui verrà effettuata la valutazione sono:

- Scheda di valutazione tutor aziendale con livello delle competenze acquisite
- Relazione tutor scolastico
- Scheda di valutazione da parte degli allievi



Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa

● Qualifica regionale

Relativamente alla Qualifica Professionale Regionale resta valido quanto previsto dall'intesa sancita in conferenza unificata Stato Regioni del 16 dicembre 2010 stabilisce che gli Istituti Professionali, ai sensi dell'articolo 2, comma 3, del D.P.R. n. 87/2010, possono svolgere, in regime di sussidiarietà e nel rispetto delle competenze esclusive delle Regioni in materia, un ruolo integrativo e complementare rispetto al sistema di istruzione e formazione professionale di cui al Capo III del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, ai fini del conseguimento, anche nell'esercizio dell'apprendistato, di qualifiche e diplomi professionali previsti dall'articolo 17, comma 1, lettere a) e b), inclusi nel repertorio nazionale previsto dall'articolo 13 del decreto legge 31 gennaio 2007, n. 7, convertito con modificazioni dalla legge 2 aprile 2007, n. 40, secondo le linee guida adottate ai sensi del comma 1-quinquies dell'articolo medesimo. L'Istituto Alberghiero "Giulio Pastore" ha attivato tali percorsi fin dall'Anno Scolastico 2011/2012, seguendo le indicazioni fornite agli Istituti Professionali dalla Regione Piemonte, per il rilascio della qualifica triennale regionale in regime di sussidiarietà integrativa. I percorsi attivati presso il nostro Istituto sono quelli descritti dal Dpr 15.marzo 2010, n. 87, All. B sezione B3 – "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" con le medesime articolazioni: - "Enogastronomia" - "Servizi di sala e di vendita" - "Accoglienza turistica" Le allieve e gli allievi sostengono l'esame di qualifica presso le sedi del nostro Istituto, in regime di sussidiarietà. Al superamento degli esami gli studenti conseguono uno dei seguenti Attestati di Qualifica Regionale: - Operatore della Ristorazione – Preparazione pasti - Operatore della Ristorazione – Servizi di sala e bar - Operatore ai servizi di promozione e accoglienza – Strutture ricettive Dopo la qualifica, il percorso di studi per il diploma quinquennale prosegue con le articolazioni attivate nell'Istituto.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio



- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- apertura pomeridiana delle scuole e riduzione del numero di alunni e di studenti per classe o per articolazioni di gruppi di classi, anche con potenziamento del tempo scolastico o rimodulazione del monte orario rispetto a quanto indicato dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n. 89
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Obiettivi - acquisizione di attitudini ed atteggiamenti finalizzati all'orientamento dei giovani per l'inserimento nei vari ambiti delle attività professionali; - l'apprendimento di capacità operative, riferite allo svolgimento di specifici ruoli lavorativi; - l'acquisizione e lo sviluppo di saperi tecnico - professionali in contesti produttivi; - l'acquisizione di competenze relazionali, comunicative ed organizzative; - la socializzazione nell'ambito della realtà lavorativa; - l'utilizzo efficace di esperienze integrative in azienda all'interno del percorso formativo; - la rimotivazione degli allievi in difficoltà nei confronti dei percorsi formativi, anche con l'apporto e il coinvolgimento del mondo del lavoro.

Destinatari

Gruppi classe

Classi aperte parallele

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Con collegamento ad Internet



| | |
|------|---|
| | Informatica |
| | Lingue |
| | Laboratorio di Cucina |
| | Laboratorio di Pasticceria |
| | Aula di cucina dimostrativa |
| | Laboratorio di preparazione enogastronomica |
| | Laboratorio di Sala bar |
| | Laboratorio di Sala ristorativa |
| | Laboratorio di Accoglienza turistica |
| Aule | Aule e laboratori con pc o monitor multimediali |
| | Aula generica |

● Certificazione linguistica - PET e FIRST

Corso di 30 ore per preparare i ragazzi del triennio a sostenere l'esame di certificazione linguistica PET (Preliminary English Test - secondo livello di esame dell'Università di Cambridge) che attesta la competenza comunicativa scritta e orale e la capacità di ascolto in situazioni di vita quotidiana. Percorsi avanzati per l'acquisizione della certificazione B2 FIRST.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della



cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità

- apertura pomeridiana delle scuole e riduzione del numero di alunni e di studenti per classe o per articolazioni di gruppi di classi, anche con potenziamento del tempo scolastico o rimodulazione del monte orario rispetto a quanto indicato dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n. 89
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Acquisizione di una certificazione linguistica spendibile sia nel mondo del lavoro che in eventuali percorsi di studio successivi.

| | |
|-------------|-------------------------|
| Destinatari | Classi aperte verticali |
|-------------|-------------------------|

| | |
|-----------------------|---------|
| Risorse professionali | Interno |
|-----------------------|---------|

Risorse materiali necessarie:

| | |
|------------|------------------------------|
| Laboratori | Con collegamento ad Internet |
|------------|------------------------------|

| | |
|--|-------------|
| | Informatica |
|--|-------------|

| | |
|--|--------|
| | Lingue |
|--|--------|

| | |
|------|---|
| Aule | Aule e laboratori con pc o monitor multimediali |
|------|---|

| | |
|--|---------------|
| | Aula generica |
|--|---------------|



● Apertura al territorio

Il contatto diretto con il pubblico arricchisce la professionalità dei giovani con un livello di coinvolgimento e di partecipazione ben più elevato rispetto alle tradizionali esercitazioni pratiche realizzate solo all'interno della scuola. Si tratta di una "formazione in assetto lavorativo", che non modifica lo status dello studente bensì arricchisce l'organizzazione didattica dei percorsi educativi con esperienze sul campo, preordinate a uno scopo di apprendimento e progettate dalla scuola quale parte costitutiva del percorso formativo. Promossa dalla scuola, quest'attività può svolgersi all'interno dei laboratori della scuola o mediante la partecipazione degli allievi con i propri docenti a processi di lavoro realizzati presso enti, associazioni o comitati con cui la scuola ha sottoscritto uno specifico accordo. L'attività produttiva organizzata dalla scuola può avere sia un carattere abituale, ovvero continuo e strutturale, sia un carattere saltuario, in relazione ad una o più commesse specifiche.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati



anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014

- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- apertura pomeridiana delle scuole e riduzione del numero di alunni e di studenti per classe o per articolazioni di gruppi di classi, anche con potenziamento del tempo scolastico o rimodulazione del monte orario rispetto a quanto indicato dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n. 89
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

All'interno di un'Istituzione scolastica e formativa è legata all'imprescindibilità dell'azione educativa, l'obiettivo primario è formare giovani in grado di inserirsi agevolmente nel mondo del lavoro, avendo ampiamente sperimentato le procedure operative, le criticità relazionali e le doti umane che tale azione richiede. Il lavoro nella ristorazione comporta come dato fondamentale il fatto che chi vi lavora comunica con i clienti, con i colleghi e con i superiori, principalmente non attraverso delle parole, ma attraverso l'utilizzo di rafforzamento delle competenze pratiche per gli allievi. L'utilizzo delle competenze acquisite in laboratorio è l'obiettivo principe.

Destinatari

Gruppi classe
Classi aperte verticali
Classi aperte parallele

Risorse professionali

Interno



Risorse materiali necessarie:

| | |
|------------|---|
| Laboratori | Con collegamento ad Internet |
| | Informatica |
| | Lingue |
| | Laboratorio di Cucina |
| | Laboratorio di Pasticceria |
| | Aula di cucina dimostrativa |
| | Laboratorio di preparazione enogastronomica |
| | Laboratorio di Sala bar |
| | Laboratorio di Sala ristorativa |
| | Laboratorio di Accoglienza turistica |

Aule

Magna

Aule e laboratori con pc o monitor multimediali

● Prevenzione di Bullismo e Cyberbullismo

Azioni di informazione, anche con la presenza di esperti esterni ed attività laboratoriali e di gruppo come azione di riflessione e autoanalisi.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo



tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014

Risultati attesi

L'attenzione alla prevenzione e al contrasto del "bullismo" del "cyberbullismo" costituisce una priorità per favorire la crescita e l'educazione di alunni e studenti, che devono poter incontrare all'interno delle scuole un clima di benessere, indispensabile per favorire il processo educativoformativo. Questi fenomeni, che caratterizzano molti percorsi scolastici, determinano difficoltà nell'apprendimento e nella socializzazione all'interno della scuola e del proprio gruppo di pari, generando situazioni di isolamento e marginalità in una fase delicata della propria vita.

Destinatari

Gruppi classe
Classi aperte verticali
Classi aperte parallele

Risorse professionali

Esterno



Risorse materiali necessarie:

| | |
|------------|---|
| Laboratori | Con collegamento ad Internet |
| | Informatica |
| Aule | Magna |
| | Aule e laboratori con pc o monitor multimediali |
| | Aula generica |

Approfondimento

In ciascun delle due sedi è presente un referente per le azioni di prevenzione di ogni forma di violenza, bullismo e cyberbullismo che coordina la progettazione e la realizzazione delle iniziative didattiche ed educative di istituto.

● Adotta una classe

Alcune associazioni della Comunità Educante Valsesia incontrano gli alunni nel corso dell'anno scolastico per realizzare un laboratorio di educazione affettiva e di conoscenza di sé.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità



- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Migliorare la consapevolezza delle proprie emozioni, promuovere l'ascolto, sviluppare capacità relazionali e comunicative, gestire i conflitti, promuovere relazioni sane e fondate su libertà e fiducia.

Destinatari

Gruppi classe
Classi aperte verticali
Classi aperte parallele

Risorse professionali

Associazioni: Sak'bé, Agape, Radicivoltanti.

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Con collegamento ad Internet

Aule

Aule e laboratori con pc o monitor multimediali



Strutture sportive

Aula generica

Palestra esterna

● Progetto Bar

Preparazione e distribuzioni di prodotti per la colazione all'interno della scuola.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

Risultati attesi

Approfondimenti professionali sul servizio della colazione e sui prodotti di caffetteria e dolciari utilizzati . Utilizzare tecniche e attrezzature di bar per la produzione di cibi e bevande, affinare le tecniche di comunicazione per la buona riuscita dei servizio.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Laboratorio di Sala bar

Laboratorio di Accoglienza turistica



● Ristorazione collettiva

Simulazione di impresa ristorativa con la possibilità per gli allievi e per il personale della scuola di consumare il pasto all'interno dell'Istituto.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- apertura pomeridiana delle scuole e riduzione del numero di alunni e di studenti per classe o per articolazioni di gruppi di classi, anche con potenziamento del tempo scolastico o rimodulazione del monte orario rispetto a quanto indicato dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n. 89



- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
 - individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti
 - definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Approfondimento professionale per tutti gli indirizzi, allenamento allo svolgimento di compiti professionali in condizione di reale necessità.

| | |
|-------------|------------------------|
| Destinatari | Gruppi classe Altro |
|-------------|------------------------|

Risorse professionali Interno

Risorse materiali necessarie:

| | |
|------------|---|
| Laboratori | Laboratorio di Cucina |
| | Laboratorio di Pasticceria |
| | Aula di cucina dimostrativa |
| | Laboratorio di preparazione enogastronomica |
| | Laboratorio di Sala bar |
| | Laboratorio di Sala ristorativa |
| | Laboratorio di Accoglienza turistica |

● Alfabetizzazione



"Accoglienza e osservazione iniziale: valutazione diagnostica informale del livello linguistico (secondo i livelli QCER: A1, A2...). Lezioni in piccoli gruppi o individuali, con attività differenziate secondo i bisogni. Giochi linguistici e attività ludico-didattiche per favorire l'apprendimento in modo motivante. Conversazioni guidate su temi quotidiani o scolastici (mi presento, a scuola, la mia giornata, ecc.). Laboratori di lettura e scrittura semplificata. Attività di ascolto con supporti audio/video (video brevi, storie animate, dialoghi). Attività di recupero linguistico specifico su lessico, verbi, strutture grammaticali, con esercitazioni pratiche."

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in collaborazione con gli enti locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali

Risultati attesi

"Favorire l'inclusione scolastica e sociale degli studenti con difficoltà linguistiche. Migliorare la



padronanza della lingua italiana in ambito scolastico e quotidiano. Rafforzare la motivazione allo studio attraverso percorsi personalizzati. Potenziare la comprensione orale e scritta della lingua italiana. Ampliare il vocabolario di base e settoriale (relativo alle discipline scolastiche). Sviluppare competenze di produzione orale e scritta (esprimere bisogni, raccontare esperienze, interagire in contesti scolastici). Favorire l'autonomia nello studio e nell'interazione con pari e docenti."

Destinatari

Classi aperte verticali

Classi aperte parallele

Altro

Risorse professionali

Insegnanti interni e Associazione Eufemia

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Lingue

Aule

Aule e laboratori con pc o monitor multimediali

Aula generica

● Progetto Accoglienza

Collaborazione con gli enti locali (Comune, Musei di Varallo, Enoteca regionale, teatri) per lo sviluppo di un servizio di accoglienza al pubblico. Il progetto si svolge in orario scolastico.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle



L'OFFERTA FORMATIVA

Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa

PTOF 2025 - 2028

conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Perfezionamento delle competenze di indirizzo e trasversali per gli allievi del corso di accoglienza turistica.

| | |
|-----------------------|---------|
| Destinatari | Altro |
| Risorse professionali | Interno |

Risorse materiali necessarie:

| | |
|------------|--------------------------------------|
| Laboratori | Laboratorio di Accoglienza turistica |
|------------|--------------------------------------|

● Centro informazione e consulenza (CIC)



Sportello per la prevenzione dei comportamenti adolescenziali a rischio.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

"Stimolare la riflessione e il confronto interpersonali quali strategie utili per affrontare e gestire le situazioni."

| Destinatari | Altro |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| Risorse professionali | Risorse sia interne che esterne. |
| Risorse materiali necessarie: | |
| Aule | Aula generica |



● Ragazzi in vendemmia

Il progetto è volto ad avvicinare gli allievi , attraverso una didattica esperienziale , al mondo dell'enologia . Il percorso sarà svolto non solo all'interno dei laboratori scolastici ma anche in collina e in cantina . Il tutto presso la cantina " Il Chiosso " sita a Gattinara .

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Potenziamento delle competenze e conoscenze sotto il profilo enologico.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Sia interno che esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Laboratorio di Sala bar

Aule

Aula generica

● Teatro In LINGUA



Visione di spettacoli in lingua inglese presso il Teatro Nuovo di Borgomanero.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Apprendimento delle abilità di comprensione e ascolto della lingua L2 in coerenza alle abilità richieste dal quadro comune Europeo.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Compagnia teatrale

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Lingue

Aule

Teatro

● Percorsi formativi alternativi alle sanzioni disciplinari.

Il progetto "Percorsi formativi alternativi alle sanzioni disciplinari" è rivolto agli studenti della scuola sanzionati con una sospensione dalle lezioni. Ad essi verrà data la possibilità di svolgere attività socialmente utili presso Organizzazioni di Volontariato ed Enti del Terzo Settore selezionati, di volta in volta, dal Centro Territoriale per il Volontariato (CTV), tenendo conto



anche delle attitudini di ciascuno studente.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

La finalità progettuale è la costruzione di una rete di collaborazione tra le scuole ed il mondo del volontariato per favorire un reale e concreto confronto con i valori della solidarietà e l'assunzione di stili di comportamento positivi, contribuendo alla formazione di una coscienza solidale e responsabile, ed un catalogo di opportunità per favorire la crescita dei giovani protagonisti.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Sia esterne che interne

● Cuochi d'artificio - Ricette dal Mondo

"L'Istituto Alberghiero Pastore fa tesoro ogni giorno di queste parole, essendo, tutti noi docenti, fermamente convinti che non è importante dare a tutti gli stessi strumenti, ma dare ad ognuno lo strumento giusto. La sede di Gattinara, da anni, organizza i progetti di inclusione collegando le azioni a supporto dei bisogni educativi speciali alle finalità formative professionali dei settori caratterizzanti il corso di studi. Così è nato il progetto "I cuochi d'artificio" che, attraverso la personalizzazione delle attività didattiche, ha l'obiettivo di valorizzare gli studenti con disabilità, alimentando le loro capacità, dando spazio alle loro doti, alla loro curiosità e al loro desiderio di



esprimersi."

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Potenziamento delle competenze specifiche e trasversali per gli allievi con disabilità.

| | |
|-----------------------|--|
| Destinatari | Gruppi classe Classi aperte verticali Classi aperte parallele Altro |
| Risorse professionali | Interno |

Risorse materiali necessarie:



| | |
|-------------------|--|
| Laboratori | Con collegamento ad Internet |
| | Laboratorio di Cucina |
| | Laboratorio di Pasticceria |
| | Aula di cucina dimostrativa |
| | Laboratorio di preparazione enogastronomica |
| | Laboratorio di Sala bar |
| | Laboratorio di Sala ristorativa |
| | Laboratorio di Accoglienza turistica |
| | Laboratorio attrezzato per alunni con disabilità |
| Aule | Aule e laboratori con pc o monitor multimediali |
| | Aula generica |

● Accoglienza classi prime

Attività specifiche, nei primi giorni dell'anno scolastico, con gli allievi delle classi prime.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali



- potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

Risultati attesi

Conoscenza reciproca e sviluppo relazionale tra gli studenti delle classi prime. Consapevolezza delle corrette relazioni da mantenere tra compagni docenti, comunità scolastica e territorio.

Destinatari

Gruppi classe
Classi aperte parallele

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Aule

Aula generica

● Primo soccorso tra i banchi di scuola.

Il progetto nasce dalla volontà di diffondere nelle scuole, e quindi tra gli studenti, la cultura del Primo Soccorso.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita



sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica

Risultati attesi

Aumentare le conoscenze e le competenze delle pratiche salvavita sensibilizzando i destinatari sulla necessità di un pronto intervento, prevenendo le complicatezze cardio - circolatorie e degli eventi traumatici.

Destinatari

Classi aperte parallele

Risorse professionali

Operatori ASL VC

Risorse materiali necessarie:

Aule

Magna

Aula generica

● Progetto Tennis.

Il progetto sviluppa l'agilità, la mira, la precisione, la coordinazione, la tattica, la determinazione, i riflessi, la concentrazione, la respirazione degli allievi e dal punto di vista psicologico, insegna ad inseguire la vittoria e accettarne la sconfitta.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica



L'OFFERTA FORMATIVA

Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa

PTOF 2025 - 2028

Risultati attesi

Incrementare il senso di responsabilità, accrescere l'autonomia e l'autostima, sviluppare la capacità di sapersi orientare nello spazio, il rispetto delle regole e sviluppo del senso civico.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Esterno

● PENSARE PENSIERI DIFFICILI

Sportello d'ascolto per la promozione del benessere mentale e sostegno al percorso di sviluppo dell'adolescente.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali

Risultati attesi

Sostenere lo sviluppo della capacità di riflessione e di ascolto dei propri stati emotivi interni;
Sostenere lo sviluppo delle life skills emotive e sociali.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Esterno



Risorse materiali necessarie:

Aule

Aula generica

● Valsesian Carlavée

Promuovere l'inclusione scolastica, esaltando la covivialità, la sensibilità e la cultura generale ristorativa e teatrale.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Ampliare le conoscenze professionali.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno



Risorse materiali necessarie:

| | |
|------------|--------------------------------------|
| Laboratori | Laboratorio di Cucina |
| | Laboratorio di Pasticceria |
| | Laboratorio di Sala bar |
| | Laboratorio di Sala ristorativa |
| | Laboratorio di Accoglienza turistica |
| Aule | Aula generica |

● Laboratorio di Teatro.

Il progetto nasce per incentivare l'inclusione e il rapporto tra allievi di provenienze ed esperienze di vita diverse contribuendo alla conoscenza di sé e del proprio corpo (nello spazio, nel tempo). La scena è servita mira a far crescere l'autostima del singolo ed aumentare le proprie capacità relazionali partendo dal proprio stato emotivo; Il laboratorio propone i principi di dizione attraverso il gioco e esercizi di improvvisazione per accrescere la creatività.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati



anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014

- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Incentivare l'inclusione e il rapporto tra allievi di provenienze ed esperienze di vita diverse. Contribuire alla conoscenza di sé e del proprio corpo (nello spazio, nel tempo). Far crescere l'autostima del singolo ed aumentare le proprie capacità relazionali. Incentivare il lavoro di gruppo per favorire la collaborazione professionale attraverso attività ludiche. Fare in modo che il proprio stato emotivo sia uno spunto di partenza per la crescita personale e la creatività. Contribuire al buon eloquio attraverso lo studio giocoso dei principi della dizione.

Destinatari

Gruppi classe
Classi aperte verticali
Classi aperte parallele
Altro

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Biblioteche

Classica



Aule

Aula generica

● Approfondiamo il nostro territorio "Osti della Malora"

Il progetto nasce con l'obiettivo di formare cittadini consapevoli che sanno riflettere sull'importanza del valore artistico, storico, culturale del territorio che va conosciuto, rispettato, tutelato e trasmesso.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali.
Potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio.

Destinatari

Altro



Risorse professionali

Insegnanti, associazioni, cittadini.

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Laboratorio di Accoglienza turistica

Aule

Aula generica

● FAI - Ciceroni per un giorno

Formare le coscienze dei giovani sui temi della conoscenza, del rispetto, della salvaguardia e della valorizzazione del patrimonio d'arte e natura italiano, così da stimolare l'assunzione di responsabilità e la condivisione dell'impegno ambientale

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali

Risultati attesi

"Sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali.



L'OFFERTA FORMATIVA

Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa

PTOF 2025 - 2028

Potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio. "

Destinatari

Gruppi classe
Classi aperte verticali
Classi aperte parallele
Altro

Risorse professionali

Volontari FAI e docenti interni

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Laboratorio di Accoglienza turistica

Aule

Aula generica

● Progetto hostess e steward eventi

Gli alunni del frequentano il corso di accoglienza turistica hanno modo di fare esperienze professionali immersive perché verranno coinvolti nella fase organizzativa e di realizzazione di eventi di qualità organizzati da aziende ed enti del territorio.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi



"Gestire attività di ricevimento e di assistenza agli ospiti. Organizzare servizi in relazione alle diverse esigenze dei clienti. Progettare servizi turistici che valorizzino le risorse ambientali, storico - artistiche, culturali ed enogastronomici del territorio."

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Docenti interni, ditte, enti e associazioni del territorio

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Laboratorio di Accoglienza turistica

● Ebook "Martedì a colori"

Il progetto ebook nasce con l'obiettivo di promuovere la lettura digitale attraverso un contenuto aggiornato settimanalmente collegato al progetto "Martedì a colori". L'ebook raccoglie testi, immagini e materiali multimediali per offrire un'esperienza coinvolgente. Gli studenti collaborano alla creazione di contenuti sviluppando creatività e competenze digitali. Il formato rende il progetto accessibile, sostenibile e facilmente condivisibile.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di



sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Competenze digitali, competenze in materia di cittadinanza.

| | |
|-----------------------|--|
| Destinatari | Gruppi classe Classi aperte verticali Classi aperte parallele Altro |
| Risorse professionali | Interno |

Risorse materiali necessarie:

| | |
|-------------------|---|
| Laboratori | Laboratorio di Cucina Laboratorio di Pasticceria Aula di cucina dimostrativa Laboratorio di preparazione enogastronomica Laboratorio di Sala bar Laboratorio di Sala ristorativa Laboratorio di Accoglienza turistica |
| Aule | Aule e laboratori con pc o monitor multimediali Aula generica |



● Percorsi#Possibile

Progetto gestito da Regione Piemonte che vede coinvolti gli alunni con disabilità.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

L'obiettivo del progetto è quello di favorire l'inserimento e l'inclusione dei soggetti più fragili nel contesto lavorativo. Autonomia, competenze del settore in cui l'alunno opera, rispetto degli orari e dei ruoli.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Regione Piemonte

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Laboratorio di Accoglienza turistica



| | |
|------|--|
| | Laboratorio attrezzato per alunni con disabilità |
| Aule | Aule e laboratori con pc o monitor multimediali |
| | Aula generica |

● INSIEME PER LA SCUOLA

La Regione Piemonte si avvale dei CTS (Centri Territoriali di Supporto) per promuovere negli istituti scolastici statali secondari di primo e secondo grado e negli istituti scolastici del primo ciclo del territorio piemontese, progetti sperimentali volti a creare spazi di ascolto e supporto psicologico per contrastare e prevenire fenomeni di disagio giovanile riconducibili alle seguenti due target di studenti: 1. Linea A - Studenti ad alto potenziale cognitivo (Plusdotazioni) 2. Linea B - Studenti a rischio ritiro sociale

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della



ricerca il 18 dicembre 2014

- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Individuazione e definizione di azioni specifiche allo scopo di identificare precocemente i bisogni di studenti rientranti nel target e avviare azioni di supporto mirate; Supporto nella predisposizione di contesti educativi capaci di sostenere i loro peculiari bisogni, promuovendo così il loro "star bene a scuola"; Supporto formativo rivolto ai docenti per attivare percorsi educativi personalizzati e sviluppo di attività didattiche e interventi di valorizzazione/inclusione di questo tipo di alunni; Accompagnamento e sostegno per un adeguato inserimento/reinserimento a scuola, in famiglia e rispetto alla rete sociale di riferimento;

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Figure professionali specializzate

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Laboratorio attrezzato per alunni con disabilità

Aule

Aule e laboratori con pc o monitor multimediali

Aula generica

- **Strumenti e ausili per la riduzione dei divari di**



apprendimento per gli studenti con disabilità da parte dei Centri Territoriali di Supporto (D.M. 41/2024)

I servizi e le attività del Centro territoriale di supporto per le nuove Tecnologie e disabilità sono finalizzati a dare risposte concrete e competenti per favorire l'inclusione degli alunni con disabilità nella società. I servizi consentono, anche, in forma indiretta, di mantenere attiva la conoscenza dei bisogni non ancora soddisfatti, attivare forme di ricerca, di collaborazione e di formazione. Il Centro si configura come ausilioteca e come centro servizi. In particolare offre: un' Area espositiva e informativa sui principali ausili e sul loro funzionamento. Il Centro si preoccupa di indirizzare, in caso di necessità, il docente, l'alunno e/o la famiglia a centri specializzati; attività di consulenza rivolta ai docenti, agli alunni e alle famiglie. Non si limita ad una consulenza tecnica (aiutare le scuole a risolvere i più comuni problemi di funzionamento e adattamento delle tecnologie alle esigenze dei singoli utenti), ma si occupa soprattutto di garantire assistenza didattica, ossia fornire indicazioni idonee per utilizzare lo strumento in modo davvero efficace in tutte le attività scolastiche, considerando anche gli aspetti psico-pedagogici e le esigenze delle varie discipline; iniziative di formazione rivolte agli insegnanti con interventi flessibili, puntuali e mirati, in grado di rispondere alle esigenze individuali (singoli docenti) e di gruppo (consigli di classe) sulle nuove tecnologie, sulla didattica inclusiva e sulle differenti tipologie di disabilità. Relativamente ai fondi del presente avviso, il CTS di Vercelli ha provveduto all'acquisto e all'assegnazione di kit tecnologici finalizzati all'inclusione degli alunni con disabilità a tutti gli Istituti del territorio (due per Istituto), in base alla richiesta fatta dal singolo Istituto tramite una progettazione condivisa tra il CTS e i Dirigenti scolastici.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014



- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Favorire l'inclusione.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Istituti scolastici della provincia.

● CREANDO SI IMPARA

Progetto inclusivo con l'obiettivo di instaurare competenze creative da utilizzare nei laboratori di sala e vendita, pensato per alunni con e senza disabilità.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti



- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Sviluppo delle competenze relazionali potenziamento delle abilità fino motorie promozione della promozione e della cooperazione rafforzamento delle autonomie personali miglioramento della creatività e dell'espressività.

| | |
|-------------|-------|
| Destinatari | Altro |
|-------------|-------|

| | |
|-----------------------|---------|
| Risorse professionali | Interno |
|-----------------------|---------|

Risorse materiali necessarie:

| | |
|------------|--|
| Laboratori | Laboratorio attrezzato per alunni con disabilità |
|------------|--|

| | |
|------|---|
| Aule | Aule e laboratori con pc o monitor multimediali |
|------|---|

| | |
|--|---------------|
| | Aula generica |
|--|---------------|

● Il martedì dei cuochi.

Il progetto prevede la realizzazione di un ristorante didattico aperto al pubblico, articolato in venti incontri nei laboratori professionali dell'istituto. Gli alunni lavorano in due gruppi, uno che segue le preparazioni di cucina e un altro che si occupa dell'allestimento della sala, del servizio e del ricevimento. L'affiancamento tra pari e l'apprendimento esperienziale favorisce lo sviluppo di competenze tecniche, relazionali e professionali in un contesto autentico.



Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

Risultati attesi

Ampliamento competenze tecniche settoriali, sviluppo competenze sociali e relazionali.

| | |
|-----------------------|---------|
| Destinatari | Altro |
| Risorse professionali | Interno |

Risorse materiali necessarie:

| | |
|------------|---|
| Laboratori | Laboratorio di Cucina |
| | Laboratorio di Pasticceria |
| | Aula di cucina dimostrativa |
| | Laboratorio di preparazione enogastronomica |
| | Laboratorio di Sala bar |
| | Laboratorio di Sala ristorativa |
| | Laboratorio di Accoglienza turistica |

● Biscottiamoci.

Il progetto prevede il coinvolgimento dei ragazzi con il sostegno didattico nella realizzazione di biscotti. Il progetto ha come scopo la vendita di biscotti durante il giorno della festa patronale di



Gattinara. Il ricavato verrà destinato alla realizzazione di progetti per gli alunni con disabilità.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

Risultati attesi

Sviluppo competenze pratiche laboratoriali.

| | |
|-------------|-------|
| Destinatari | Altro |
|-------------|-------|

| | |
|-----------------------|---------|
| Risorse professionali | Interno |
|-----------------------|---------|

Risorse materiali necessarie:

| | |
|------------|--------------------------------------|
| Laboratori | Laboratorio di Pasticceria |
| | Laboratorio di Sala bar |
| | Laboratorio di Accoglienza turistica |

● Svelandoci

Il progetto, realizzato in collaborazione con la Fondazione Tender To Nave Italia, propone un percorso educativo esperienziale per studenti con e senza disabilità in un viaggio simbolico di scoperta di sé, degli altri e delle emozioni.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati



- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Vivere pienamente la propria corporeità percependo il potenziale comunicativo, sviluppare il senso d'identità personale, percepire le proprie esigenze e i propri sentimenti, conoscere la propria storia personale e familiare mettendola a confronto con le altre, giocare in modo costruttivo e creativo con gli altri, saper confrontarsi. Attivare processi di inclusione e cooperazione tra pari.

Destinatari

Altro



L'OFFERTA FORMATIVA

Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa

PTOF 2025 - 2028

Risorse professionali

Docenti interni e Fondazione Tender To Nave Italia





Attività previste in relazione al PNSD

PNSD

| Ambito 1. Strumenti | Attività |
|--|--|
| <p>Titolo attività: Implementazione della connessione internet per tutti gli edifici dell'Istituto ACCESSO</p> | <p>· Cablaggio interno di tutti gli spazi delle scuole (LAN/W-Lan)</p> <p>Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi</p> <p>L'introduzione della fibra nelle diverse sedi dell'Istituto consentirà di avere un segnale sufficiente per garantire una navigazione veloce per l'uso del registro elettronico delle varie classi, per le attività svolte nei laboratori di Accoglienza turistica e di Informatica, per le attività di segreteria e amministrazione.</p> <p>Destinatari dell'implementazione sono quindi tutte le componenti presenti nella scuola: gli studenti durante le attività di laboratorio, i docenti per le operazioni di inserimento dati nel registro e per l'uso di internet nella didattica della propria disciplina, il personale non docente per tutte le attività di complemento alla didattica.</p> <p>Verificata la copertura e la presenza di un segnale sufficientemente forte, sarà possibile consentire in un primo tempo ai docenti e in un secondo agli allievi di utilizzare internet a fini didattici anche con strumenti propri (BYOD).</p> |
| <p>Titolo attività: Aggiornamento delle attrezzature e dei software dei laboratori SPAZI E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO</p> | <p>· Ambienti per la didattica digitale integrata</p> <p>Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi</p> |



Ambito 1. Strumenti

Attività

Destinatari dell'azione sono gli studenti.

I nostro Istituto grazie i fondi assegnati dal PNRR nextgeneration EU prevede di progettare e realizzare ambienti innovativi di apprendimento, ossia ambienti e spazi di apprendimento attrezzati con risorse tecnologiche innovative, capaci di integrare nella didattica l'utilizzo delle tecnologie.

Per favorire lo sviluppo della didattica digitale, la scuola si sta dotando di nuove strumentazioni digitali per la realizzazione di ambienti didattici coerenti con il Piano Nazionale, avvalendosi anche di accordi di rete e partenariato che potranno coinvolgere istituti enti e associazioni del territorio.

L'intento è quello di equipaggiare tutti gli edifici dell'istituto di diversi ambienti e laboratori finalizzati ad una didattica per ambienti di apprendimento.

Titolo attività: PON
SPAZI E AMBIENTI PER
L'APPRENDIMENTO

- Ambienti per la didattica digitale integrata

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

Progetto Fondi Strutturali Europei - 13.1.1A-FESR PON-PI-2021-389 Reti locali cablate e wireless nelle scuole.

Il bando a cui ha partecipato con successo l'Ippssar "G. Pastore" è finalizzato alla realizzazione di reti locali, sia cablate che wireless, all'interno delle istituzioni scolastiche. L'obiettivo è quello di dotare gli edifici scolastici di un'infrastruttura di rete capace di coprire gli spazi didattici e amministrativi delle scuole, nonché di consentire la connessione alla rete da parte del



Ambito 1. Strumenti

Attività

personale scolastico, delle studentesse e degli studenti, assicurando, altresì, il cablaggio degli spazi, la sicurezza informatica dei dati, la gestione e autenticazione degli accessi. La misura prevede la realizzazione di reti che possono riguardare singoli edifici scolastici o aggregati di edifici con il ricorso a tecnologie sia wired (cablaggio) sia wireless (WiFi), LAN e WLAN.

Progetto Fondi Strutturali Europei - o 13.1.2A-FESR PON-PI-2021-13 Digital Board: trasformazione digitale nella didattica e nell'organizzazione

Il bando a cui ha partecipato con successo l'Ippssar "G. Pastore" è finalizzato alla dotazione di attrezzature basilari per la trasformazione digitale della didattica e dell'organizzazione delle istituzioni scolastiche. L'obiettivo è quello di consentire la dotazione di monitor digitali interattivi touch screen, che costituiscono oggi strumenti indispensabili per migliorare la qualità della didattica in classe e per utilizzare metodologie didattiche innovative e inclusive, nelle classi del primo e del secondo ciclo e nei CPIA, con priorità per le classi che siano attualmente ancora spowviste di lavagne digitali, e di adeguare le attrezzature e gli strumenti in dotazione alle segreterie scolastiche per accelerare il processo di dematerializzazione e digitalizzazione amministrativa delle scuole.



Ambito 1. Strumenti

Attività

PON Digital Board - Trasformazione digitale nella didattica e nell'organizzazione - Avviso pubblico 28966 del 6 settembre 2021
- Codice Progetto: 13.1.2A-FESRPON-PI-2021-13 CUP:
I49J21006960006

Ambito 2. Competenze e contenuti

Attività

Titolo attività: Simulazioni di contesti lavorativi durante le attività laboratoriali

COMPETENZE DEGLI STUDENTI

- Scenari innovativi per lo sviluppo di competenze digitali applicate

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

Allo scopo di ridurre la distanza tra gli insegnamenti scolastici e le aspettative espresse dal mondo del lavoro appare necessario introdurre nella didattica laboratoriale strumenti che permettano di ricostruire le situazioni che quotidianamente vengono affrontate nel mondo del lavoro e delle nuove sfide delle professioni digitali del futuro.

In particolar modo, accanto agli applicativi di classici già presenti nei software utilizzati a fine didattico dell'Istituto, l'attività mira a aumentare le competenze digitali degli alunni per la creazione di prodotti e servizi digitali.

Titolo attività: Più competenze digitali
COMPETENZE DEGLI STUDENTI

- Un framework comune per le competenze digitali degli studenti



Ambito 2. Competenze e contenuti

Attività

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

Sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro;

Prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e di bullismo, anche informatico;

Apertura pomeridiana della scuola con particolare riferimento ad eventi aperti al territorio, ai genitori e agli alunni sui temi della cittadinanza digitale, uso dei social network, educazione ai media e cyberbullismo;

Valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti.

Ambito 3. Formazione e Accompagnamento

Attività

Titolo attività: Aggiornamento digitale
FORMAZIONE DEL PERSONALE

- Alta formazione digitale

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

Docenti dell'Istituto.

Rafforzare la formazione sull'innovazione didattica;

Sostegno ai docenti per lo sviluppo e la diffusione del pensiero computazionale;



Ambito 3. Formazione e
Accompagnamento

Attività

- | | |
|--|--|
| | <p>Formazione all'utilizzo del registro elettronico;</p> <p>Formazione per l'uso di ambienti di apprendimento per la didattica digitale integrata: soluzioni on line per la creazione di classi virtuali;</p> <p>Monitoraggio attività e rilevazione del livello di competenze digitali acquisite.</p> |
|--|--|

Approfondimento

In relazione al PNSD (Piano Nazionale Scuola Digitale) e alle recenti evoluzioni legate al PNRR, l'Istituto Alberghiero "Giulio Pastore" ha implementato una serie di moduli e attività volti a modernizzare la didattica e le infrastrutture.

1. Trasformazione degli Ambienti (Scuola 4.0)

L'Istituto ha adottato un modello trasforma la concezione stessa di aula:

- Next Generation Classrooms: Creazione di ambienti di apprendimento ibridi, dotati di tecnologie per la didattica digitale integrata (schermi interattivi, dispositivi mobili per gli studenti).
- Next Generation Labs: Potenziamento dei laboratori tecnici con strumentazioni digitali specifiche per il settore alberghiero (es. software gestionali per il ricevimento, strumenti digitali per l'analisi alimentare o la progettazione dei menù).

2. Formazione del Personale e degli Studenti

Il piano prevede moduli specifici per lo sviluppo delle competenze digitali:

- Animatore Digitale: Coordinamento di percorsi di formazione interna per i docenti sulle



metodologie didattiche innovative (es. EAS - Episodi di Apprendimento Situato).

- Agenda Nord: Un progetto mirato a rafforzare le competenze digitali degli studenti attraverso lo sviluppo del pensiero computazionale e della creatività digitale, fondamentale per la gestione moderna delle imprese enogastronomiche.

3. Servizi Digitali e Inclusione

L'Istituto utilizza strumenti digitali per migliorare la trasparenza e l'accessibilità:

- PON Digital Board: Installazione di monitor interattivi in tutte le aule per favorire una didattica più visuale e partecipativa.
- Sostegno alla Dispersione Scolastica (M4C1I1.4): Moduli di tutoraggio e orientamento supportati da piattaforme digitali (come il portale UNICA) per monitorare i progressi degli studenti e prevenire l'abbandono.
- Badge Digitali: Utilizzo di sistemi digitali per la gestione dei servizi scolastici e dei pagamenti (PagoPA), semplificando il rapporto tra scuola e famiglie.

Sintesi Progetti PNRR attivi

Progetto Obiettivo

M4C1I2.1 Formazione del personale scolastico alla transizione digitale.

M4C1I3.1 Potenziamento delle competenze STEM e multilinguistiche.

M4C1I3.2 Creazione di laboratori per le professioni digitali del futuro.

Nota: Molte di queste attività sono integrate nei PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento), dove l'uso di software professionali digitali è ormai parte integrante dello stage in azienda.



Valutazione degli apprendimenti

Ordine scuola: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

G. PASTORE - VCRH040008

IPSEO "SOLDATI" GATTINARA - VCRH040019

Criteri di valutazione comuni

PREMESSA: L'esplicitazione condivisa degli strumenti, dei metodi, dei criteri e delle tipologie di valutazione degli apprendimenti assume una funzione decisiva - anche con adeguato riferimento agli esiti delle Rilevazioni Nazionali e delle indagini internazionali - e concorre a rendere l'offerta formativa realmente rispondente all'esigenza di "innalzare i livelli di istruzione e le competenze delle studentesse e degli studenti, rispettandone i tempi e gli stili di apprendimento, per contrastare le diseguaglianze socio-culturali e territoriali, per prevenire e recuperare l'abbandono e la dispersione scolastica in coerenza con il profilo educativo, culturale e professionale dei diversi gradi di istruzione "(Legge 107, comma 1).

VALUTAZIONE:

Il processo di valutazione prende avvio all'inizio dell'anno scolastico con le Prove in ingresso. Prosegue poi attraverso osservazioni e verifiche realizzate in modo sistematico e frequente, per conoscere: il grado e gli stili di apprendimento dell'alunno, il raggiungimento degli obiettivi prefissati, nonché per individuare le eventuali difficoltà e lacune, in modo da programmare interventi mirati al superamento delle carenze individuate. Esso termina col giudizio finale come sintesi del processo di apprendimento. Gli strumenti valutativi utilizzati sono oggettivi e periodici: interrogazioni, questionari, prove strutturate e semistrutturate, produzione di elaborati ed esercitazioni.

Per gli scrutini, ed in particolare per quelli di fine anno, vengono utilizzati i seguenti indicatori:

- progressione dell'apprendimento;
- capacità acquisite;
- metodo di lavoro;
- attenzione ed impegno;



- frequenza;
- comportamento e grado di socializzazione nella classe e nella scuola;
- partecipazione al dialogo educativo;
- risultato di eventuali interventi integrativi;
- superamento di eventuali debiti formativi;
- reale possibilità di recupero nell'anno successivo.

Criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di educazione civica

La valutazione dell'insegnamento trasversale di educazione civica è attribuita collegialmente dal consiglio di classe attraverso condivisione in sede di scrutinio.

Criteri di valutazione del comportamento

VOTO 5

Azioni gravi, atteggiamenti riprovevoli reiterati, comportamenti con violazione della dignità e del rispetto delle persone in ambiti scolastici o in quelli collegati alla scuola, atti vandalici nei confronti di cose o ambienti scolastici, che hanno condotto a pesanti sanzioni disciplinari con lunghe o ripetute sospensioni dalle lezioni.

Non ammissione alla classe successiva.

VOTO 6

Scarsa frequenza, assenze non giustificate, sistematica inosservanza degli orari e delle regole scolastiche, mancata esecuzione dei compiti, nessuna cura del materiale scolastico, richiami dell'insegnante ignorati, atteggiamenti provocatori che creano problemi al regolare svolgimento delle lezioni, numerose note sul diario e sul registro, richiami del Dirigente scolastico, comportamenti gravemente inadeguati caratterizzati da mancanza di rispetto per le persone, per le regole di convivenza e per l'ambiente scolastico, puniti con sanzioni disciplinari e sospensioni dalle lezioni.

VOTO 7

Frequenza irregolare, ritardo nella giustificazione delle assenze, limitato rispetto degli orari e delle regole scolastiche, saltuaria esecuzione dei compiti, superficiale cura del materiale scolastico,



richiami dell'insegnante, note sul diario o sul registro. Comportamenti inadeguati nei confronti delle persone, delle regole di convivenza e dell'ambiente scolastico.

VOTO 8

Frequenza abbastanza regolare, discreta puntualità nella giustificazione delle assenze e nel rispetto degli orari, accettabile rispetto delle regole, discreta puntualità nell'esecuzione dei compiti e degli incarichi, ordine e cura del materiale scolastico. Comportamenti abbastanza collaborativi con sporadiche lievi mancanze anche se sensibili alle correzioni.

VOTO 9

Frequenza regolare, puntualità nella giustificazione delle assenze, rispetto degli orari, rispetto delle regole, puntualità nell'esecuzione dei compiti e degli incarichi assegnati, ordine e cura del materiale scolastico. Comportamenti educati e abbastanza collaborativi.

VOTO 10

Comportamento educato e corretto sia nei confronti dei compagni sia del personale docente e ATA, frequenza costante, puntualità nella giustificazione delle assenze, rispetto degli orari, rispetto delle regole, diligenza nell'esecuzione dei compiti e degli incarichi, minuziosa cura del materiale scolastico. Comportamenti molto collaborativi, responsabili, pienamente integrati nel dialogo educativo, disponibili alle attività proposte dall'Istituto.

Il voto di comportamento, nei casi ritenuti più gravi, può essere attribuito anche al presentarsi di un'unica variante tra quelle descritte nella griglia

Criteri per l'ammissione/non ammissione alla classe successiva

Il Consiglio di classe, dopo aver accertato la presenza del requisito di frequenza del 75% del monte ore personalizzato, ovvero il diritto alla deroga in presenza di gravi motivi, tenendo conto dei criteri adottati dal Collegio dei docenti, procede alla valutazione degli apprendimenti disciplinari sulla base delle proposte di voto dei docenti titolari, delle competenze maturate, delle motivazioni e delle attitudini degli studenti.

- a) Lo studente ha riportato una valutazione positiva in tutte le discipline di insegnamento, ha maturato le competenze previste e il Progetto Formativo Individuale (P.F.I.) non necessita di adeguamenti. In tale ipotesi lo studente è ammesso alla classe seconda e il P.F.I. è confermato.
- b) Lo studente ha riportato valutazione positiva in tutte le discipline, ha maturato le competenze



previste, ma il P.F.I. necessita di adeguamenti. In tal caso lo studente è ammesso alla classe successiva e il P.F.I. potrà essere modificato anche all'inizio dell'anno scolastico successivo.

c) Lo studente ha riportato una valutazione negativa in una o più discipline e/o non ha maturato tutte le competenze previste. In tal caso lo studente è ammesso con revisione del P.F.I. alla classe successiva, prevedendo attività finalizzate al recupero delle carenze riscontrate, che possono svolgersi durante i mesi estivi e/o nell'anno scolastico successivo, nell'ambito della quota non superiore a 264 ore nel biennio.

d) Lo studente ha riportato valutazioni negative e deficit nelle competenze attese tali da non poter ipotizzare il pieno raggiungimento degli obiettivi di apprendimento al termine del secondo anno, neanche a seguito della revisione del P.F.I. e/o di un miglioramento dell'impegno, della motivazione e dell'efficacia del processo di apprendimento. In tal caso lo studente è dichiarato non ammesso all'annualità successiva e il P.F.I. è rimodulato, prorogandolo di un anno. Nel P.F.I. saranno previste le opportune attività per l'eventuale ri-orientamento e la valorizzazione delle competenze comunque maturate.

La non ammissione ricorre anche nel caso in cui la votazione sul comportamento degli studenti, attribuita collegialmente dal Consiglio di classe, sia inferiore a sei decimi.

Dal secondo anno l'allievo verrà ammesso alla classe successiva se avrà conseguito la sufficienza in tutte le materie o, in presenza di insufficienze non gravi, se, a giudizio del Consiglio di classe, avrà acquisito le competenze necessarie per frequentare la classe successiva.

In presenza di insufficienze anche gravi ma non diffuse il giudizio verrà sospeso e l'allievo potrà recuperare le carenze evidenziate in ciascuna delle discipline entro l'avvio delle attività didattiche del successivo anno scolastico.

L'allievo non verrà ammesso alla classe successiva qualora le insufficienze, gravi e/o diffuse non consentano, a giudizio del Consiglio di classe, la frequenza della classe successiva.

L'allievo non verrà ammesso alla classe successiva in presenza di un numero di assenze superiore a quanto previsto dalla normativa.

L'allievo non verrà ammesso alla classe successiva in presenza di un voto di condotta inferiore al sei.

Criteri per l'ammissione/non ammissione all'esame di Stato

Sono ammessi a sostenere l'esame di Stato le studentesse e gli studenti che hanno frequentato l'ultimo anno di corso. L'ammissione all'esame di Stato è disposta, in sede di scrutinio finale, dal consiglio di classe, presieduto dal dirigente scolastico o da suo delegato. È ammesso all'esame di Stato la studentessa o lo studente in possesso dei seguenti requisiti:

a) frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato,



- b) partecipazione, durante l'ultimo anno di corso, alle prove predisposte dall'INVALSI;
- c) svolgimento dell'attività di alternanza scuola-lavoro secondo quanto previsto dall'indirizzo di studio nel secondo biennio e nell'ultimo anno di corso;
- d) votazione non inferiore ai sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente e un voto di comportamento non inferiore a sei decimi. Nel caso di votazione inferiore a sei decimi in una disciplina o in un gruppo di discipline, il consiglio di classe può deliberare, con adeguata motivazione, l'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo.

Sono ammessi, a domanda, direttamente all'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo, le studentesse e gli studenti che hanno riportato, nello scrutinio finale della penultima classe, non meno di otto decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline e non meno di otto decimi nel comportamento, che hanno seguito un regolare corso di studi di istruzione secondaria di secondo grado e che hanno riportato una votazione non inferiore a sette decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline e non inferiore a otto decimi nel comportamento negli scrutini finali dei due anni antecedenti il penultimo, senza essere incorsi in non ammissioni alla classe successiva nei due anni predetti. Coloro che avranno un voto di condotta inferiore a sei decimi, pur in presenza delle condizioni suddette, non saranno ammessi all'Esame di Stato.

Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

In sede di scrutinio finale in ragione di quanto definito dal D Lgs 62/2017 il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico, in base alla media dei voti di ogni singolo anno, maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino ad un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Qualora l'allievo sia sufficiente in tutte le discipline ed una partecipazione attiva alle attività e proposte didattiche e pratiche della scuola gli verrà attribuito il punteggio massimo della banda di oscillazione corrispondente alla media dei voti. Qualora invece fossero presenti delle insufficienze, o recuperate negli esami di recupero del terzo e quarto anno o che non pregiudicano il buon esito dell'Esame di Stato, nel quinto anno, verrà attribuito il punteggio minimo della banda di oscillazione corrispondente alla media dei voti.

Partecipano al Consiglio tutti i docenti che svolgono attività e insegnamenti per tutte le studentesse e tutti gli studenti o per gruppi degli stessi, compresi gli insegnanti di religione cattolica e per le attività alternative alla religione cattolica, limitatamente agli studenti che si avvalgono di questi insegnamenti.



Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica

Analisi del contesto per realizzare l'inclusione scolastica

Inclusione e differenziazione

PUNTI DI FORZA

La scuola realizza attività per favorire l'inclusione degli studenti con disabilità nel gruppo dei pari attraverso progetti mirati e individualizzati a seconda del tipo di programmazione di ciascun allievo. Queste attività riescono a favorire l'inclusione degli studenti con disabilità, in quanto oltre a prevedere azioni didattiche svolte in classe, comprendono anche uscite e progetti per l'acquisizione di competenze utili all'autonomia personale e alla socializzazione con i pari.

Gli insegnanti curricolari e di sostegno utilizzano metodologie che favoriscano una didattica inclusiva. Il raggiungimento degli obiettivi definiti nei PEI viene monitorato con regolarità, attraverso gruppi di lavoro periodici e verifiche con scadenza mensile.

La scuola si prende cura degli altri studenti con bisogni educativi speciali stilando i PDP che vengono aggiornati se necessario.

La scuola realizza corsi di alfabetizzazione di lingua italiana per gli studenti stranieri da poco in Italia, anche se questi interventi, nei casi più complessi, non sempre favoriscono l'inclusione e il loro successo scolastico. La scuola realizza attività e progetti su temi interculturali e/o sulla valorizzazione delle diversità nell'ambito della cultura enogastronomica, avvalendosi sia delle competenze specifiche degli alunni stranieri che delle loro famiglie, in collaborazione con gli enti locali con effetti significativi sulla partecipazione alla scuola e il senso di appartenenza.

PUNTI DI DEBOLEZZA

La bassa percentuale di docente con contratto a tempo indeterminato sul totale dei docenti di sostegno rende difficile dare continuità e verificare gli effetti: di strategie inclusive costruite all'interno dei singoli gruppi classe; della progettazione dei Piani Educativi Individualizzati.

Il turn over interrompe a volte anche la continuità didattica a discapito dell'alunno con BES e rende difficile l'organizzazione del lavoro.



Composizione del gruppo di lavoro per l'inclusione (GLI):

Dirigente scolastico

Docenti curricolari

Docenti di sostegno

Specialisti ASL

Associazioni

Famiglie

Definizione dei progetti individuali

Processo di definizione dei Piani Educativi Individualizzati (PEI)

Il Piano Educativo Individualizzato è il documento in cui vengono descritti gli interventi educativi e didattici predisposti per l'alunno in situazione di handicap in un determinato periodo di tempo (anno scolastico) ai fini della realizzazione del diritto all'educazione e all'istruzione.

Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI

E' redatto dal Consiglio di Classe su proposta dell'insegnante di sostegno, e con la partecipazione degli specialisti, dei genitori e, ove presenti, degli operatori socio-sanitari.



Modalità di coinvolgimento delle famiglie

Ruolo della famiglia

È importante che si crei tra scuola e famiglia un dialogo costruttivo e una reciproca collaborazione per poter supportare il ragazzo nel lavoro a scuola e casa. Solo con un'azione sinergica si potrà ottenere il successo formativo. La famiglia conosce aspetti del carattere, abitudini e interessi dell'allievo che la scuola non conosce. La scuola deve riconoscere di non poter esaurire tutte le funzioni educative e deve favorire l'interazione con la famiglia, quale sede primaria dell'educazione dello studente. La famiglia, da parte sua, deve sentirsi parte del progetto educativo dello studente e come tale partecipare al contratto educativo, condividendone responsabilità e impegni nel rispetto reciproco di competenze e ruoli. Solo il dialogare fra esperienze diverse può garantire la qualità del servizio scolastico ed educativo. Ciò significa, per gli insegnanti, assumersi la responsabilità di ricercare un punto d'incontro, di ascoltare ogni singolo, di garantire una scuola disposta ad accogliere le differenze.

Modalità di rapporto scuola-famiglia

- Informazione-formazione su genitorialità e psicopedagogia dell'età evolutiva
- Involgimento in progetti di inclusione

Risorse professionali interne coinvolte

Docenti di sostegno

Partecipazione a GLI

Docenti di sostegno

Rapporti con famiglie



| | |
|--|--|
| Docenti di sostegno | Attività individualizzate e di piccolo gruppo |
| Docenti di sostegno | Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori, ecc.) |
| Docenti curriculari (Coordinatori di classe e simili) | Partecipazione a GLI |
| Docenti curriculari (Coordinatori di classe e simili) | Rapporti con famiglie |
| Docenti curriculari (Coordinatori di classe e simili) | Tutoraggio alunni |
| Docenti curriculari (Coordinatori di classe e simili) | Progetti didattico-educativi a prevalente tematica inclusiva |
| Assistente Educativo Culturale (AEC) | Attività individualizzate e di piccolo gruppo |
| Assistenti alla comunicazione | Attività individualizzate e di piccolo gruppo |
| Personale ATA | Assistenza alunni disabili |

Rapporti con soggetti esterni

| | |
|--|--|
| Unità di valutazione multidisciplinare | Analisi del profilo di funzionamento per la definizione del Progetto individuale |
|--|--|



| | |
|---|---|
| Unità di valutazione multidisciplinare | Procedure condivise di intervento sulla disabilità |
| Unità di valutazione multidisciplinare | Procedure condivise di intervento su disagio e simili |
| Associazioni di riferimento | Procedure condivise di intervento per il Progetto individuale |
| Associazioni di riferimento | Progetti territoriali integrati |
| Rapporti con privato sociale e volontariato | Progetti territoriali integrati |
| Rapporti con privato sociale e volontariato | Progetti integrati a livello di singola scuola |
| Scuola polo inclusione | L'istituto è scuola polo inclusione della provincia |
| Centro Territoriale Servizi | La scuola è sede del CTS provinciale |

Valutazione, continuità e orientamento

Criteri e modalità per la valutazione

Per gli alunni in situazione di handicap la valutazione, per il suo carattere formativo ed educativo e per l'azione di stimolo che esercita nei confronti dell'allievo, è messa in atto tenendo conto dei seguenti principi generali: A) Studenti con programmazione per obiettivi minimi: il consiglio di classe, in sede di valutazione, sulla scorta del PEI, esamina gli elementi di giudizio forniti da ciascun insegnante sui livelli di apprendimento raggiunti anche attraverso l'attività di integrazione e di sostegno, verifica i risultati raggiunti tenendo conto dei progressi ottenuti rispetto alla situazione di partenza; B) Studenti con programmazione differenziata: l'attribuzione dei voti è relativa unicamente allo svolgimento di quanto previsto dal PEI e non dai programmi ministeriali . In calce alla pagella



dell'alunno deve essere apposta l'annotazione secondo la quale la votazione è riferita al PEI e non ai programmi ministeriali.

Continuità e strategie di orientamento formativo e lavorativo

Il nostro Istituto è favorevole ad un inserimento consapevole dell'alunno in situazione di handicap, pertanto promuove: 1) IN ENTRATA: progetti passerella da organizzare durante l'ultimo anno della scuola secondaria di secondo grado. Nell'esercizio dell'autonomia didattica le istituzioni scolastiche regolano i tempi dell'insegnamento e dello svolgimento delle singole discipline e attività nel modo più adeguato agli stili e ai ritmi di apprendimento degli alunni. A tal fine le istituzioni scolastiche possono adottare tutte le forme di flessibilità che ritengono opportune e tra l'altro: - l'attivazione di percorsi didattici individualizzati, nel rispetto del principio generale dell'integrazione degli alunni nella classe e nel gruppo, anche in relazione agli alunni in situazione di handicap secondo quanto previsto dalla legge 5 febbraio 1992, n. 104. 2) IN ITINERE: periodi di stage assistiti, guidati o monitorati attraverso un'azione di tutoring, in aziende convenzionate con la Scuola, ma particolarmente accoglienti e con una sensibilità in tema di disabilità. 3) IN USCITA : periodi di collaborazione con Enti e Associazioni o Aziende presenti sul territorio.

Principali interventi di miglioramento della qualità dell'inclusione scolastica

- Attività di cooperative learning
- Attività che prevedano l'uso di nuove tecnologie e strumenti digitali
- Attività di personalizzazione
- Contemporaneità di differenziazione delle attività
- Mentoring
- Supporto italiano L2 in classe
- Altra attività



Approfondimento

L'Istituto è Scuola polo Provinciale per L'inclusione e sede del CTS provinciale.

I servizi e le attività del Centro territoriale di supporto per le nuove Tecnologie e disabilità sono finalizzati a dare risposte concrete e competenti per favorire l'inclusione degli alunni con disabilità nella società. I servizi consentono, anche, in forma indiretta, di mantenere attiva la conoscenza dei bisogni non ancora soddisfatti, attivare forme di ricerca, di collaborazione e di formazione. Il Centro si configura come ausilioteca e come centro servizi. In particolare offre: un' Area espositiva e informativa sui principali ausili e sul loro funzionamento. Il Centro si preoccupa di indirizzare, in caso di necessità, il docente, l'alunno e/o la famiglia a centri specializzati; attività di consulenza rivolta ai docenti, agli alunni e alle famiglie. Non si limita ad una consulenza tecnica (aiutare le scuole a risolvere i più comuni problemi di funzionamento e adattamento delle tecnologie alle esigenze dei singoli utenti), ma si occupa soprattutto di garantire assistenza didattica, ossia fornire indicazioni idonee per utilizzare lo strumento in modo davvero efficace in tutte le attività scolastiche, considerando anche gli aspetti psico-pedagogici e le esigenze delle varie discipline; iniziative di formazione rivolte agli insegnanti con interventi flessibili, puntuali e mirati, in grado di rispondere alle esigenze individuali (singoli docenti) e di gruppo (consigli di classe) sulle nuove tecnologie, sulla didattica inclusiva e sulle differenti tipologie di disabilità.

Relativamente ai fondi del presente avviso, il CTS di Vercelli ha provveduto all'acquisto e all'assegnazione di kit tecnologici finalizzati all'inclusione degli alunni con disabilità a tutti gli Istituti del territorio (due per Istituto), in base alla richiesta fatta dal singolo Istituto tramite una progettazione condivisa tra il CTS e i Dirigenti scolastici.





Aspetti generali

Scelte organizzative

La Scuola ha come finalità la preparazione del cittadino responsabile, della persona capace di comportarsi correttamente in ambito sociale, della persona capace di comprendere il valore delle cose (alimenti, caratteristiche artistiche e ambientali) e di valorizzarle e tutelarle, del professionista capace di lavorare con correttezza, creatività, capacità di evolvere, capacità di integrarsi nel gruppo di lavoro e valorizzarlo.



Modello organizzativo

PERIODO DIDATTICO: Trimestri

pentamestre

Figure e funzioni organizzative

Collaboratore del DS

I Collaboratori del Dirigente, uno per ciascuna delle due sedi, coadiuvano il dirigente in alcuni aspetti organizzativi generali sia del personale docente che, in accordo con il Direttore dei SGA, del personale della scuola. Collaborano inoltre con il DS nella gestione dei rapporti scuola-famiglia e nel controllo delle attività e comportamenti degli studenti.

2

Staff del DS (comma 83
Legge 107/15)

La Staff del DS è composto da: Collaboratori del DS; Funzioni strumentali. In considerazione del fatto che la scuola svolge le sue attività in due sedi distinte e distanti, i docenti Funzione Strumentale e Collaboratori del DS delle due sedi si coordinano al fine di garantire la presenza a scuola di almeno un docente dello Staff per tutto l'orario scolastico a supporto organizzativo e gestionale delle attività delle classi e del rapporto con le famiglie per entrate e uscite degli studenti.

7

Funzione strumentale

Il coordinamento progettuale gestionale del Piano dell'offerta formativa è affidato, nei due plessi, a docenti con esperienza e competenza

6



individuati dal Collegio dei docenti. I docenti con funzione strumentale al Piano dell'offerta formativa operano in stretto contatto con i docenti referenti o responsabili di singoli progetti o attività e con i docenti Coordinatori di Classe al fine di garantire coerenza e coordinamento unitario dell'azione della scuola. L'azione dei docenti Funzione strumentale riguarda le seguenti aree e ambiti di progetto e attività: inclusione e coordinamenti delle azioni in supporto alla disabilità; rapporti con gli studenti e le famiglie; progetti di accoglienza turistica e ristorazione aperti al territorio; organizzazione delle attività per l'accesso alla qualifica regionale a conclusione della classe terza; progetti di mobilità internazionale; coordinamento e sperimentazione didattico-educativa; alternanza scuola lavoro.

Capodipartimento

Attualmente i coordinatori di dipartimento sono 12 in ciascuna sede. Il D.Lgs 61/2017, invita ad aggregare "Le attività' e gli insegnamenti di istruzione generale e di indirizzo" in ASSI CULTURALI a partire dalle classi prime da questo anno scolastico. Pertanto, nel corso del triennio di attuazione del presente PTOF, l'attuale articolazione delle discipline in aree disciplinari verrà riaggredata in Assi culturali, assegnando la responsabilità dell'Asse ad un docente cui aranno trasferiti i compiti del responsabile di dipartimento. Gli ASSI CULTURALI previsti dalla "Revisione dei percorsi di istruzione e formazione professionale" sono: Asse dei Linguaggi (Italiano e Lingue straniere); Asse Matematico (Matematica e Fisica); Asse Storico Sociale (Storia, Geografia, Diritto, Economia);

10



| | | |
|-----------------------------|--|----|
| | Asse scientifico, tecnologico e professionale (Scienze Integrate, Tecnologie della Informazione e della Comunicazione/CIT, Discipline di indirizzo/Scienze degli alimenti, Arte e Territorio, Laboratori professionalizzanti/Accoglienza, Sala e Cucina; Asse Motorio; RC o attività alternative. | |
| Responsabile di laboratorio | L'attività in laboratorio di Accoglienza turistica, Sala e vendita e Cucina e Pasticceria, risulta centrale nel percorso formativa dell'Istituto. In ciascuno dei due plessi principali la gestione delle attività del laboratorio, la responsabilità delle attrezzature, dei materiali e sussidi è affidata ad un RESPONSABILE per ciascuno dei tre laboratori/settori di attività. I responsabili di laboratorio operano in stretto contatto con gli Uffici Tecnici per quanto riguarda gli acquisti e la manutenzione delle attrezzature. Inoltre si coordinano con i docenti con Funzione strumentale ed in particolare con i docenti che si occupano della Ristorazione e dei Progetti con il territorio per l'organizzazione delle attività finalizzate non solo alla didattica ma anche alla realizzazione di iniziative di accoglienza e ristorative aperte ad utenza esterna. | 10 |
| Animatore digitale | L'animatore, figura formata nel quadro dei progetti del PNSD, opera per favorire lo sviluppo di una cultura e di una didattica digitale, coordinandosi con i docenti del Team digitale. | 1 |
| Team digitale | Il Team digitale, composto da docenti formati all'interno dei percorsi del PNSD, operano, in coordinamento con l'Animatore digitale, per favorire lo sviluppo di una cultura e di una didattica digitale nell'Istituto. | 5 |



Le attività di Alternanza scuola lavoro, stage e tirocinio, sono centrali nel percorso didattico dell'Istituto. In ciascuna delle due sedi opera un responsabile delle attività di PCTO che si rapporta, all'interno dell'Istituto, con i docenti dei consigli di classe e delle discipline d'indirizzo e, all'esterno, con una rete ampia e consolidata di strutture ricettive e di enti, agenzie e uffici per il turismo.

Coordinatore attività ASL 2

Modalità di utilizzo organico dell'autonomia

| Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso | Attività realizzata | N. unità attive |
|---|--|-----------------|
| %(sottosezione0402.classeConcorso.titolo) | <p>Attività di docenza delle discipline di riferimento e azioni di progettazione e coordinamento in ragione di specifici compiti deliberati dal Collegio dei Docenti.</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Potenziamento• Organizzazione• Progettazione• Coordinamento | 10 |
| A018 - FILOSOFIA E SCIENZE UMANE | <p>Attività di docenza delle discipline di riferimento e azino di progettazione e coordinamento in ragione di specifici compiti deliberati dal Collegio dei Docenti.</p> <p>Impiegato in attività di:</p> | 1 |



| Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso | Attività realizzata | N. unità attive |
|---|--|-----------------|
| A026 - MATEMATICA | <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Progettazione <p>Attività di docenza delle discipline di riferimento e azioni di progettazione e coordinamento in ragione di specifici compiti deliberati dal Collegio dei Docenti. Impiegato in attività di:</p> | 5 |
| A031 - SCIENZE DEGLI ALIMENTI | <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Organizzazione• Progettazione• Coordinamento <p>Attività di docenza e azioni di progettazione e coordinamento delle attività in compresenza con le discipline professionalizzanti di indirizzo. Impiegato in attività di:</p> | 5 |
| A041 - SCIENZE E TECNOLOGIE INFORMATICHE | <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Organizzazione• Progettazione• Coordinamento <p>Attività di insegnamento e di laboratorio nel quadro della Revisione del programma di Istruzione e formazione professionale introdotta dal D.Lgs 61 /2017.</p> | 1 |



Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso

Attività realizzata

N. unità attive

Impiegato in attività di:

- Insegnamento
- Progettazione

A045 - SCIENZE ECONOMICO-AZIENDALI

Attività di docenza delle discipline di riferimento e azioni di progettazione e coordinamento in ragione di specifici compiti deliberati dal Collegio dei Docenti.

3

Impiegato in attività di:

- Insegnamento
- Progettazione
- Coordinamento

A046 - SCIENZE GIURIDICO-ECONOMICHE

Attività di docenza delle discipline di riferimento e, sulla base delle risorse orario assegnate non impegnate nell'insegnamento, attività di potenziamento per compiti di Funzione strumentale al Piano dell'offerta formativa e Staff.

4

Impiegato in attività di:

- Insegnamento
- Potenziamento
- Organizzazione
- Progettazione
- Coordinamento

% (sottosezione 0402.classeConcorso.titolo) Attività di docenza e attività di promozione dello sport utilizzando le 4 ore residue di potenziamento.



Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso

Attività realizzata

N. unità attive

Impiegato in attività di:

- Insegnamento
- Potenziamento
- Progettazione
- Coordinamento

A050 - SCIENZE NATURALI, CHIMICHE E BIOLOGICHE

Attività di docenza delle discipline di riferimento.

Impiegato in attività di:

1

- Insegnamento
- Coordinamento

A054 - STORIA DELL'ARTE

Attività di docenza nel corso di accoglienza turistica e attività di potenziamento in compresenza e nella gestione di progetti legati alla conoscenza del territorio e alle competenze di comunicazione visiva. ¹

Impiegato in attività di:

- Insegnamento
- Potenziamento

%(sottosezione0402.classeConcorso.titolo)

Attività di insegnamento.

Impiegato in attività di:

- Insegnamento
- Organizzazione
- Progettazione

%(sottosezione0402.classeConcorso.titolo)

Attività di docenza delle discipline di riferimento e azioni di progettazione

5

e coordinamento in ragione di



| Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso | Attività realizzata | N. unità attive |
|--|---|-----------------|
| | <p>specifici compiti deliberati dal Collegio dei Docenti nell'ambito di progetti di mobilità studentesca internazionale e di approfondimento delle lingue straniere.</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Organizzazione• Progettazione | |
| ADSS - SOSTEGNO | <p>Insegnamento e supporto agli alunni con difficoltà.</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Potenziamento• Sostegno• Progettazione | 51 |
| B016 - LABORATORI DI SCIENZE E TECNOLOGIE INFORMATICHE | <p>Attività di laboratorio di informatica in compresenza con TIC e con Accoglienza turistica nelle classi coinvolte nella Revisione dell'istruzione formazione professionale prevista dal D. Lgs 61/2017.</p> <p>Impiegato in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Progettazione | 1 |
| B019 - LABORATORI DI SERVIZI DI RICETTIVITA' ALBERGHIERA | <p>Attività di insegnamento e di laboratorio e, per ore assegnate non</p> | 6 |



Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso

Attività realizzata

N. unità attive

coinvolte nell'insegnamento, attività di potenziamento principalmente dedicate a compiti organizzativi e progettuali generali.

Impiegato in attività di:

- Insegnamento
- Potenziamento
- Organizzazione
- Progettazione
- Coordinamento

B020 - LABORATORI DI SERVIZI
ENOASTRONOMICI, SETTORE CUCINA

Attività di insegnamento e di laboratorio anche in compresenza con i docenti di Alimentazione e di Sala e Vendita. I docenti del settore Cucina e Pasticceria svolgono attività in compresenza anche con discipline dell'area generale (Italiano, lingue straniere) nel quadro della "Revisione dei percorsi di Istruzione e formazione professionale" del D. Lgs 61/2017 che coinvolgono le classi dalla prima del corrente anno scolastico. Le ore di Potenziamento che risultano non impegnate nell'insegnamento sono utilizzate, nelle due sedi, per la gestione dell'Ufficio tecnico e per compiti di progettazione e coordinamento generale.

Impiegato in attività di:

8



Scuola secondaria di secondo grado - Classe di
concorso

Attività realizzata

N. unità attive

- Insegnamento
- Potenziamento
- Organizzazione
- Progettazione
- Coordinamento

B021 - LABORATORI DI SERVIZI
ENOASTRONOMICI, SETTORE SALA E
VENDITA

Attività di insegnamento e di laboratorio anche in compresenza con i docenti di Alimentazione e di Cucina e Pasticceria. I docenti del settore Sala e Vendita possono svolgere attività in compresenza anche con discipline dell'area generale nel quadro della "Revisione dei percorsi di Istruzione e formazione professionale" del D. Lgs 61/2017 che coinvolgono le classi dalla prima del corrente anno scolastico.

6

Impiegato in attività di:

- Insegnamento
- Potenziamento
- Organizzazione
- Progettazione
- Coordinamento



Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

Organizzazione uffici amministrativi

Direttore dei servizi generali e
amministrativi

Svolge tutti i compiti definiti dal suo profilo nella gestione degli aspetti amministrativi e contabili, di gestione del personale ATA e di programmazione del lavoro amministrativo.

Ufficio protocollo

L'Ufficio protocollo e affari generali si occupa della protocollazione e della posta in entrata e in uscita con protocollo web e relativa dematerializzazione.

Ufficio acquisti

L'ufficio acquisti si occupa della gestione dei fornitori, della fatturazione elettronica, dei rapporti con le ditte e dell'organizzazione delle spese e utilizza magazzino web. Opera in stretto contatto con docenti referenti dei progetti, dell'Ufficio tecnico e del Direttore dei SGA.

Ufficio per la didattica

L'ufficio didattica si occupa, per gli aspetti amministrativi, di: gestione degli alunni e famiglie; Esami di Stato; Esami di qualifica regionale; Rilevazioni e statistiche; Alternanza scuola-lavoro e stage; Pagelle e comunicazioni web con famiglie e docenti.

Ufficio per il personale A.T.D.

L'ufficio si occupa, contestualmente, del personale a tempo determinato e a tempo indeterminato. All'interno della Segreteria sono inoltre presenti due uffici: Contabilità, e Informatica-sito. Questi due uffici si occupano rispettivamente della contabilità inherente i pagamenti interni, le gestioni relative alle ricostruzioni carriera e pensioni di tutto il personale. Il secondo si occupa della gestione informatica interna, con il supporto di ditte esterne per la gestione della sicurezza



Organizzazione

Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

PTOF 2025 - 2028

informatica e della telefonia e del sito per gli aspetti amministrativi dell'istituto.

Uffici del personale : personale ATA e personale docente.

Gli uffici del personale si occupano di tutte le pratiche inerenti il personale docente e ata, dalla gestione dei contratti, alle assenze, alle graduatorie e nomine del personale a tempo determinato, alle rilevazioni statistiche. Nella sede di Varallo funziona come sede centrale. Nella sede di Gattinara è attivo un ufficio che gestisce la relazione con studenti, famiglie e personale, docenti e ata, di quella sede in stretto contatto con la sede centrale.

Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa

Registro online https://www.portaleargo.it/argoweb/famiglia/common/login_form2.jsp

Pagelle on line https://www.portaleargo.it/argoweb/famiglia/common/login_form2.jsp

Modulistica da sito scolastico <https://www.ipssar-gpastore.gov.it/trasparenza-valutazione-e-merito/dati-informativi-sullorganizzazione-e-i-procedimenti/modulistica/>

Comunicazione a docenti e famiglia tramite portale ScuolaNext <https://www.ipssar-gpastore.gov.it/scuolanext/>



Reti e Convenzioni attivate

Denominazione della rete: Rete per la Convenzione di Cassa

Azioni realizzate/da realizzare • Attività amministrative

Soggetti Coinvolti • Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete: Coordinatore di Rete

Approfondimento:

L'Istituto coordina le convenzioni di cassa delle scuole che aderiscono all'accordo.

Denominazione della rete: Rete degli Istituti autonomi valsesiani - R.I.A.V

Azioni realizzate/da realizzare • Formazione del personale

Soggetti Coinvolti • Altre scuole



Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Istituto associato

Approfondimento:

La Rete degli istituti autonomi valsesiani (RIAV) è nata con l'entrata in vigore del DPR 275/1999 che definiva il nuovo assetto giuridico delle istituzioni scolastiche divenute "espressione di autonomia funzionale" all'interno delle azioni del Ministero. Fanno parte della RIAV tutti gli istituti scolastici dell'area vercellese della Valsesia da Varallo ad Arborio.

Denominazione della rete: Re.Na.I.A. (Rete Nazionale Istituti Alberghieri)

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Istituto Associato

Denominazione della rete: Aeht-Association Européenne



des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Altri soggetti

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

l'AEHT è l'associazione che raduna tutte le scuole alberghiere d'Europa offrendo agli istituti aderenti servizi, scambi e una rete ampia di contatti per la realizzazione di progetti internazionali.

Denominazione della rete: Alto Piemonte Turismo

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali



Soggetti Coinvolti

- Soggetti privati (banche, fondazioni, aziende private, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

Alto Piemonte Turismo è una associazione che raduna strutture alberghiere, ristoranti e istituzioni scolastiche del territorio dell'Alto Piemonte

Denominazione della rete: RETE SCUOLE ECOATTIVE

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Enti di formazione accreditati
- Soggetti privati (banche, fondazioni, aziende private, ecc.)
- Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)
- Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)
- Altri soggetti



Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di ambito

Approfondimento:

- 1) La curvatura green dei percorsi educativi avverrà identificando per Assi disciplinari delle unità di apprendimento dei percorsi comuni a tutte le classi per grado (per tutto l'Istituto) attinenti alla scuola eco-attiva. I temi affrontati saranno principalmente quelli dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile (ONU, 2015) e della raccolta differenziata.
- 2) innovazione metodologica. La metodologia didattica privilegiata per il progetto e che verrà promossa all'interno della didattica disciplinare sarà quella della Transidisciplinarietà, degli Episodi di apprendimento Situato e della didattica laboratoriale.
- 3) promozione e sostegno a buoni climi relazionali, del benessere a scuola attraverso l'incentivazione alla partecipazione attiva degli studenti a tutte le attività proposte con questo Bando . In particolare avverrà una sperimentazione su una classe attraverso il laboratorio teatrale.
- 4) organizzazione costituzione di una Commissione interna permanente alla scuola dedicata allo sviluppo come scuola eco-attiva che si attiverà sia a livello di didattica (in rapporto agli studenti) che di organizzazione interna (in rapporto ai docenti) che esterna (in rapporto ai fornitori e quindi per l'applicazione di criteri di sostenibilità per appalti a servizi o prodotti) che dialoghi anche con il territorio; di Gruppi di lavoro tra insegnanti per la curvatura green del curricolo. Si promuoverà la costituzione di una Commissione dedicata allo sviluppo anche tra studenti, ATA e genitori al fine di comprendere preferenze, ascolto dei bisogni ed esigenze di tutti i soggetti e condividere le scelte di scuola eco attiva.Particolare importanza verrà data alla partecipazione attiva di tutti i soggetti scolastici ed extrascolastici per la condivisione del percorso di sviluppo sostenibile sia attraverso l'informazione (es. articoli sui giornali e news sui siti) che attraverso il loro coinvolgimento nelle attività.
- 5) aspetti strutturali: migliorare la raccolta differenziata, approccio al cibo sostenibile e ripercussioni sull'alimentazione sostenibile, promuovere il risparmio delle risorse (ad es. privilegiando la modalità di riunioni on line su piattaforma digitale), studio e ricerca di criteri per appalti a servizi o prodotti che privilegino la sostenibilità e la trasparenza.



Denominazione della rete: Consorzio Erasmus +

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Enti di formazione accreditati

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: FAI

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse materiali



Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Enti di ricerca
- Soggetti privati (banche, fondazioni, aziende private, ecc.)
- Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)
- Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo



Piano di formazione del personale docente

Titolo attività di formazione: Gestione della Complessità

Attività di formazione e di analisi di casi relativamente a : gestione della classe, programmazione di una didattica personalizzata per alunni con BES, gestione della classe con la presenza di alunni con ADHD.

| | |
|---------------------------|--|
| Destinatari | Docenti impegnati nella realizzazione delle innovazioni |
| Modalità di lavoro | <ul style="list-style-type: none">• Laboratori• Comunità di pratiche• Lezioni frontali |
| Formazione di Scuola/Rete | Attività proposta dalla rete di ambito |

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Attività proposta dalla rete di ambito

Titolo attività di formazione: Progettare, insegnare valutare per competenze

Analisi del concetto di COMPETENZA, confronto sui modelli di programmazione e di valutazione per competenze anche guardando al carattere trasversale e curricolare degli insegnamenti e delle discipline nell'ambito della Istruzione Professionale.



Destinatari

Docenti impegnati nella realizzazione delle innovazioni

Modalità di lavoro

- Workshop
- Mappatura delle competenze
- Comunità di pratiche

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Programmare, insegnare e valutare: le Unità di Apprendimento

Ricerca azione su programmazione e valutazione per Uda nel quadro delle indicazioni contenute nel D. Lgs 61/2017 e documenti collegati.

Destinatari

Docenti impegnati nella realizzazione delle innovazioni

Modalità di lavoro

- Workshop
- Mappatura delle competenze
- Comunità di pratiche

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Gestione emergenza e primo soccorso

Corsi di formazione dei docenti: - sicurezza sul luogo di lavoro; - gestione emergenza; - gestione



primo soccorso.

| | |
|-------------|-----------------|
| Destinatari | Tutti i docenti |
|-------------|-----------------|

| | |
|--------------------|-------------------------------------|
| Modalità di lavoro | • Lezioni frontali ed esercitazioni |
|--------------------|-------------------------------------|

| | |
|---------------------------|--|
| Formazione di Scuola/Rete | Attività proposta dalla singola scuola |
|---------------------------|--|

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Il Nuovo Esame di Stato e la valutazione ai sensi del D. Lgs. 62/2017

Attività formativa promossa da Miur e Attività interna di confronto sulla organizzazione e gestione del nuovo Esame di Stato e della valutazione.

| | |
|-------------|-------------------------|
| Destinatari | Gruppi di miglioramento |
|-------------|-------------------------|

| | |
|--------------------|------------|
| Modalità di lavoro | • Workshop |
|--------------------|------------|

| | |
|---------------------------|--|
| Formazione di Scuola/Rete | Attività proposta dalla singola scuola |
|---------------------------|--|

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte



Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Inclusione e personalizzazione della didattica

Gestione della didattica per alunni BES e personalizzazione della didattica per tutti gli alunni attraverso tutorship e stesura PFI.

Destinatari

Docenti impegnati nella realizzazione delle innovazioni

Modalità di lavoro

- Mappatura delle competenze
- Comunità di pratiche

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Digitalizzazione dell'insegnamento e uso nuove tecnologie

Formazione dei docenti all'uso di piattaforme educative nuove tecnologie (realtà aumentata e realtà virtuale).

Destinatari

Gruppi di miglioramento

Modalità di lavoro

- Laboratori
- Workshop
- Comunità di pratiche

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola



Approfondimento

Per il Triennio di attuazione del PTOF, fatta salva la possibilità di introdurre specifiche iniziative in ragione delle proposte del PNFD realizzato dall'Ambito di appartenenza, o di iniziative MIUR collegate alla Revisione dei percorsi di formazione e istruzione professionale e di cambiamento dell'Esame di Stato, il Collegio docenti intende attuare o proseguire le seguenti iniziative di Formazione:

- Didattica inclusiva e studenti con BES;
- Competenze digitali per l'insegnamento;
- Didattica delle discipline di indirizzo e del percorso generale;

Tali iniziative saranno realizzate nella misura e modalità consentite dalle risorse economiche dell'Istituto.



Piano di formazione del personale ATA

Titolo attività di formazione: Il personale ata viene aggiornato periodocamente per gli ambiti relativi al primo soccorso, sicurezza dei lavoratori e antincendio

Destinatari

I corsi sono rivolti a tutto il personale ata, amministrativi, tecnici e collaboratori scolastici

Modalità di Lavoro

- Attività in presenza

Agenzie formative/Università/Altro coinvolte

Personale scolastico e di Uffici scolastici con esperienza di formazione.

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Personale scolastico e di Uffici scolastici con esperienza di formazione.

Titolo attività di formazione: Primo Soccorso

Destinatari

Collaboratori scolastici e personale tecnico

Modalità di Lavoro

- Attività in presenza



Agenzie

formative/Università/Altro
coinvolte

Agenzia formativa esterna accreditata

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Agenzia formativa esterna accreditata

Titolo attività di formazione: Contratti e procedure amministrativo-contabili

Destinatari

Personale Amministrativo

Modalità di Lavoro

- Attività in presenza
- Formazione on line

Agenzie
formative/Università/Altro
coinvolte

Personale scolastico e di Uffici scolastici con esperienza di formazione.

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla rete di ambito

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Personale scolastico e di Uffici scolastici con esperienza di formazione.

Titolo attività di formazione: Gestione delle pratiche di



avvio e fine carriera del personale

| | |
|---|---|
| Destinatari | Personale Amministrativo |
| Modalità di Lavoro | <ul style="list-style-type: none">Attività in presenza |
| Agenzie formative/Università/Altro coinvolte | Personale scolastico e di Uffici scolastici con esperienza di formazione. |
| Formazione di Scuola/Rete | Attività proposta dalla rete di ambito |
| Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte | |
| Personale scolastico e di Uffici scolastici con esperienza di formazione. | |

Titolo attività di formazione: Dematerializzazione e innovazione amministrativa

| | |
|--|---|
| Destinatari | Personale Amministrativo e Tecnico |
| Modalità di Lavoro | <ul style="list-style-type: none">Attività in presenza |
| Agenzie formative/Università/Altro coinvolte | Personale scolastico e di Uffici scolastici con esperienza di formazione. |
| Formazione di Scuola/Rete | Attività proposta dalla singola scuola |



Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Personale scolastico e di Uffici scolastici con esperienza di formazione.

Approfondimento

Il numero crescente di mansioni e responsabilità che dagli uffici territoriali sta passando agli uffici delle singole scuole chiede un costante e progressivo processo di formazione ed aggiornamento del personale, non sempre possibile anche in ragione della instabilità di alcune unità di personale.

Per il personale Tecnico, l'aggiornamento è invece richiesto sia dal rinnovarsi delle tecnologie che dal rinnovarsi delle metodologie didattiche.

I collaboratori scolastici, in una scuola professionale, partecipano alle attività in maniera ampia ed è loro richiesto un livello di conoscenza delle attività e delle mansioni specifiche cui si dedicano momenti interni e costanti di aggiornamento.

L'elevato numero di studenti con disabilità che frequenta l'istituto chiede, anche in questo ambito della relazione, una attenzione e sensibilità cui si deve dedicare particolare attenzione sia nella organizzazione ed assegnazione del personale ai reparti che nella definizione di momenti di aggiornamento e formazione.