



COESIONE
ITALIA 21-27

SCUOLA E
COMPETENZE



FUTURA



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU

LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Italiadomani
PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"

VIA D'ADDA, 33 - VARALLO
TEL: 0163.51.753

C.SO VALSESIA, 111 - GATTINARA
TEL: 0163.826.552

IPSEOA - "G. PASTORE"
VARALLO-GATTINARA
Prot. 0007109 del 12/06/2026
IV (Uscita)

Relazione Piano Annuale per l'Inclusione (PAI)

Anno Scolastico 2025/2026

1. Premessa e Riferimenti Normativi

La presente Relazione accompagna il Piano Annuale per l'Inclusione (PAI) dell' I.P.S.E.O.A. "G. PASTORE", redatto ai sensi della Direttiva Ministeriale del 27/12/2012 e della successiva C.M. n. 8 del 06/03/2013 e in conformità con la Legge 107/2015 che ne prevede l'inserimento nel PTOF.

Il PAI rappresenta l'impegno programmatico e operativo della nostra istituzione per garantire il **diritto all'apprendimento e all'inclusione di tutti gli alunni**, in particolare di quelli che presentano Bisogni Educativi Speciali (BES), nella prospettiva di un'educazione inclusiva che valorizzi ogni singola differenza come risorsa per l'intera comunità. Esso conclude l'analisi dell'anno precedente e pone le basi per la progettazione dell'anno successivo.

2. Sintesi dei Punti Chiave del PAI

Il Piano Annuale per l'Inclusione si articola in una serie di sezioni fondamentali che descrivono e programmano l'azione inclusiva della scuola.

2.1. ANALISI DEI BISOGNI E RILEVAZIONE DEI BES

- **OBIETTIVO:** Rilevare la situazione attuale dei Bisogni Educativi Speciali presenti nell'Istituto per definire in modo mirato le strategie di intervento.
- **CONTENUTI**

RILEVAZIONE QUANTITATIVA

- gli alunni con disabilità (L. 104/92 con PEI) sono 47
- con DSA (L. 170/2010 con PDP) sono 71

ENTE ACCREDITATO PRESSO REGIONE PIEMONTE: CERT. N. 855/001 E 855/002

[HTTPS://ALBERGHIEROPASTORE.EDU.IT](https://alberghieropastore.edu.it)
CODICE MECCANOGRAFICO: VCRH040008

E-MAIL: VCRH040008@ISTRUZIONE.IT
IPA: ISTSC_VCRH040008

CF: 82003090022

PEC: VCRH040008@PEC.ISTRUZIONE.IT
FATTURAZIONE ELETTRONICA: UFJJWG



COESIONE
ITALIA 21-27

SCUOLA E
COMPETENZE



FUTURA



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU

LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Italiadomani
PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"

VIA D'ADDA, 33 - VARALLO
TEL: 0163.51.753

C.SO VALSESIA, 111 - GATTINARA
TEL: 0163.826.552

-
- con altri BES non certificati (svantaggio socio-economico, linguistico, culturale, con PDP o altre misure compensative/dispensative) sono 43

ANALISI QUALITATIVA

L'obiettivo principale è stato creare un ambiente scolastico che fosse realmente inclusivo, in cui ogni studente potesse sentirsi valorizzato e parte integrante della comunità scolastica.

2.2. INTERVENTI DIDATTICI E METODOLOGICI

- **Obiettivo:** Definire le metodologie didattiche e le strategie educative per rispondere all'eterogeneità della popolazione studentesca.
- **Contenuti:**
 - **Didattica Inclusiva:** Promozione di metodologie attive e partecipative (es. didattica laboratoriale, *cooperative learning*, *peer education*).
 - **Flessibilità Curricolare:** Adozione di un curriculum flessibile che consenta l'individualizzazione e la personalizzazione degli apprendimenti, l'utilizzo di strumenti compensativi e misure dispensative.
 - **Valutazione Coerente:** Adozione di criteri e strumenti di valutazione formativa e sommativa coerenti con i Piani Educativi Individualizzati (PEI) e i Piani Didattici Personalizzati (PDP).

2.3. ASPETTI ORGANIZZATIVI E GESTIONALI

- **Obiettivo:** Organizzare le risorse umane, strumentali e finanziarie per massimizzare l'efficacia dell'inclusione.



COESIONE
ITALIA 21-27

SCUOLA E
COMPETENZE



FUTURA



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU

LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Italiadomani
PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO
PASTORE"

VIA D'ADDA, 33 - VARALLO
TEL: 0163.51.753

C.SO VALSESIA, 111 - GATTINARA
TEL: 0163.826.552

● **Contenuti:**

○ **Gruppo di Lavoro per l'Inclusione (GLI):**

è un organo collegiale all'interno delle scuole italiane che si occupa di supportare e favorire l'inclusione degli studenti con bisogni educativi speciali (BES).

I principali compiti del GLI sono:

- Elaborazione del Piano per l'Inclusione (PI): il PI è un documento che raccoglie tutte le strategie e le azioni della scuola per garantire l'inclusione di tutti gli studenti. Include la programmazione di interventi didattici, la formazione del personale e l'organizzazione degli spazi.
- Consulenza e supporto: il GLI offre consulenza ai docenti, ai genitori e agli studenti stessi per affrontare le diverse problematiche legate all'inclusione.
- Valutazione: il gruppo valuta l'efficacia delle azioni intraprese e apporta le eventuali modifiche necessarie per migliorare il processo inclusivo.
- Componenti: sono indicati nell'organigramma dell'I.P.S.E.O.A. "G. Pastore", all'albo dell'Istituto e nominati tra docenti, rappresentanti dei genitori e degli studenti, personale ATA.
 - **Risorse Umane:** mappatura e gestione delle ore di sostegno, del personale ATA, degli assistenti educatori/specialistici e definizione dei criteri per l'uso funzionale di tali risorse.
 - **Risorse Strumentali e Ambientali:** piano di acquisto o distribuzione di sussidi didattici specifici e l'adeguamento degli spazi per l'accessibilità (superamento delle barriere).

2.4. FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

- **Obiettivo:** sviluppare e diffondere competenze inclusive tra tutto il personale scolastico.

ENTE ACCREDITATO PRESSO REGIONE PIEMONTE: CERT. N. 855/001 E 855/002

HTTPS://ALBERGHIEROPASTORE.EDU.IT
CODICE MECCANOGRAFICO: VCRH040008

E-MAIL: VCRH040008@ISTRUZIONE.IT
IPA: ISTSC_VCRH040008

CF: 82003090022

PEC: VCRH040008@PEC.ISTRUZIONE.IT
FATTURAZIONE ELETTRONICA: UFJJWG



COESIONE
ITALIA 21-27

SCUOLA E
COMPETENZE



FUTURA



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU

LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Italiadomani
PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"

VIA D'ADDA, 33 - VARALLO
TEL: 0163.51.753

C.SO VALSESIA, 111 - GATTINARA
TEL: 0163.826.552

- **Contenuti:** progettazione di percorsi specifici di formazione e aggiornamento per docenti curricolari, di sostegno e personale ATA sui temi dell'inclusione, delle metodologie didattiche attive e sull'uso di strumenti per l'autonomia, in sinergia con le attività formative offerte dall'USR e dal CTS.

2.5. RAPPORTO CON LE FAMIGLIE E LA RETE TERRITORIALE

- **Obiettivo:** Rafforzare la collaborazione con le famiglie e i servizi esterni per garantire la continuità educativa.
- **Contenuti:**
 - **Coinvolgimento delle Famiglie:** modalità di informazione, consultazione e partecipazione delle famiglie nelle decisioni che riguardano i percorsi educativi dei propri figli.
 - **Raccordo con il Territorio:** individuazione dei servizi socio-sanitari e delle associazioni di riferimento (ASL, Enti Locali) per la stesura e l'attuazione coordinata di PEI e PDP.
 - **Continuità:** azioni dedicate a facilitare i momenti di transizione (dalla secondaria di I grado alla secondaria di II grado e orientamento post-diploma).

3. Conclusioni e Prospettive di Miglioramento

Il PAI di quest'anno scolastico consolida l'orientamento della scuola verso un modello di **inclusione diffusa**, che non si limita a rispondere alle certificazioni, ma accoglie la diversità di tutti gli alunni (come descritto nell'indice dei punti sopra).

➤ L'analisi del monitoraggio dello scorso anno ha evidenziato **come punto di forza:**

l'efficacia dei progetti inclusivi organizzati dall'Istituto nell'ottica di migliorare e rendere effettiva l'inclusione nella vita scolastica.

ENTE ACCREDITATO PRESSO REGIONE PIEMONTE: CERT. N. 855/001 E 855/002

[HTTPS://ALBERGHIEROPASTORE.EDU.IT](https://alberghieropastore.edu.it)
CODICE MECCANOGRAFICO: VCRH040008

E-MAIL: VCRH040008@ISTRUZIONE.IT
IPA: ISTSC_VCRH040008

CF: 82003090022

PEC: VCRH040008@PEC.ISTRUZIONE.IT
FATTURAZIONE ELETTRONICA: UFJJWG



COESIONE
ITALIA 21-27

SCUOLA E
COMPETENZE



FUTURA



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU

LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Italiadomani
PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"

VIA D'ADDA, 33 - VARALLO
TEL: 0163.51.753

C.SO VALSESIA, 111 - GATTINARA
TEL: 0163.826.552

Breve sintesi dei progetti inclusivi:

Il martedì dei cuochi d'artificio progetto professionalizzante (sede di Gattinara) - Ogni martedì la scuola si apre al territorio per chi vuole concedersi una piacevole pausa, attraverso le specialità regionali del nostro Paese. Con l'obiettivo di instaurare competenze di base, ed altre tecniche e conoscenze fondamentali per intraprendere un percorso lavorativo nei settori caratterizzanti il corso di studi.

Creando si impara progetto educativo e professionalizzante (sede di Gattinara) - l'obiettivo è instaurare competenze creative e digitali da utilizzare a completamento del progetto il martedì dei cuochi d'artificio nei laboratori di sala e vendita e accoglienza.

Biscottiamoci progetto professionalizzante (sede di Gattinara) - Instaurare competenze di pasticceria di base specifiche con l'obiettivo di realizzare frolle di differente composizione.

Lo scopo del progetto è quello di certificare le competenze di base ottenute durante le ore di laboratorio.

Svelandoci progetto educativo e professionalizzante in collaborazione con la Fondazione tender to Nave Italia (sede di Gattinara) - La vela, far parte di un equipaggio dove ognuno ha il suo ruolo, i giorni a bordo del brigantino più grande d'Europa, Nave Italia, hanno reso i nostri alunni consapevoli delle loro capacità. Obiettivo generale del progetto è costruire condizioni relazionali e situazioni pedagogiche tali da consentire il massimo sviluppo personale di ogni alunno.

Non solo per "sapere", ma anche per "crescere", attraverso l'acquisizione di conoscenze, competenze, abilità, autonomia, nei margini delle capacità individuali, mediante interventi specifici da attuare sullo sfondo costante e imprescindibile della socializzazione oltre che dell'inclusione sociale.

Judo Insieme – "Oltre ogni barriera" (sede di Gattinara) L'inclusione nel judo non è una semplice coabitazione di spazi, ma una fusione di abilità. In questa disciplina, il compagno non è un avversario da sconfiggere, ma un supporto indispensabile per la propria crescita. Proporre la pratica congiunta tra ragazzi con disabilità e compagni normodotati permette di trasformare la "diversità" in una risorsa tecnica e umana, dove l'adattamento reciproco diventa la chiave del successo motorio.

Cuochi d'artificio ricette dal mondo libro di ricette dal mondo tradotto in CAA (sede di Gattinara)

Oltre ad aver formato più di 400 docenti di tutti i gradi di scuola, in collaborazione con il CTS territoriale e il Rotary Gattinara abbiamo reso accessibile grazie alla scrittura in simboli il libro di ricette realizzato dai Cuochi d'Artificio.

Sappiamo ormai quanto la scrittura in simboli sia utile, non solo per chi ha disabilità comunicativa complessa, ma anche per persone straniere o per persone con fragilità di comprensione.

L'obiettivo è stato quello di aver fatto un pezzettino di strada verso un mondo più inclusivo.

Staffetta per l'inclusione (sedi di Varallo e Gattinara) un viaggio unico nel suo: un progetto nazionale promosso dal Lions Club Brescia. L'I.P.S.E.O.A. "G. PASTORE" Varallo - Gattinara, è tra i 74 Istituti Superiori di Secondo Grado che hanno aderito alla Staffetta dell'Inclusione, portando avanti un messaggio di unità



COESIONE
ITALIA 21-27

SCUOLA E
COMPETENZE



FUTURA



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU

LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Italiadomani
PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"

VIA D'ADDA, 33 - VARALLO
TEL: 0163.51.753

C.SO VALSESIA, 111 - GATTINARA
TEL: 0163.826.552

e accoglienza attraverso l'Italia. Protagonisti dell'iniziativa sono i sette Vessilli dell'Inclusione, con un logo creato dagli studenti e realizzato come simbolo condiviso. I Vessilli viaggeranno di scuola in scuola in un percorso che attraverserà la penisola e unirà le comunità scolastiche.

Percorsi #possibile# progetto professionalizzante (sede di Gattinara) - percorsi di PCTO in collaborazione con la Regione Piemonte percorsi professionalizzanti che hanno previsto periodi lunghi di stage all'interno della realtà del nostro territorio per gli alunni con disabilità dell'ultimo anno con l'obiettivo dell'eventuale assunzione.

Eventi inclusivi a tema (sede di Gattinara) **OBIETTIVO MIGLIORARE LE COMPETENZE PROFESSIONALI**

Cena degli auguri - *I cuochi d'artificio* fase post imbarco del progetto Svelandoci

I colori in tavola – *I cuochi d'artificio* pranzo in terrazza: fase conclusiva del progetto il Martedì dei cuochi con presentazione del libro tradotto in CAA.

La voce è donna - *I cuochi d'artificio* per celebrare la forza e la bellezza e l'unicità dell'universo femminile in occasione dell'8 marzo i cuochi d'artificio hanno organizzato un pranzo per emozionare il cuore e conquistare il palato.

Pesca sportiva a Rimasco (sede di Varallo): il progetto ha previsto un'uscita didattica e ricreativa presso il Lago di Rimasco, finalizzata all'apprendimento delle tecniche base della pesca sportiva e alla valorizzazione dell'ambiente montano locale. Sotto la guida esperta dei volontari della Società Valsesiana Pescatori e con il supporto dell'Associazione Auser Valsessera, una decina di studenti ha sperimentato la tecnica della pesca a fondo con esca. L'attività ha registrato un eccellente livello di partecipazione e successo pratico: ogni allievo è riuscito a catturare autonomamente almeno un esemplare, portando a compimento l'esperienza anche attraverso la successiva preparazione domestica del pescato. Obiettivi: l'attività all'aria aperta ha favorito il rilassamento, la riduzione dello stress scolastico e una stimolazione sensoriale positiva, particolarmente benefica per gli alunni con fragilità. La pratica della pesca ha stimolato la motricità fine, la coordinazione oculo-manuale e, soprattutto, l'autocontrollo e la gestione dell'attesa. Il successo pratico della cattura ha generato un forte senso di autoefficacia e gratificazione personale, rinforzando l'autostima degli alunni coinvolti.

Giornata "Una professione per donare" (sede di Varallo): giornata interscolastica rivolta agli alunni delle classi terze dell'Alberghiero, dell'Istituto D'Adda e del Barolo di Varallo. L'iniziativa ha avuto l'obiettivo di avvicinare gli studenti al mondo del volontariato e dell'associazionismo, promuovendo valori fondamentali come la solidarietà, la cittadinanza attiva e l'impegno sociale. L'evento non si configura come un episodio isolato, ma come il frutto del consolidato percorso di collaborazione che il nostro Istituto porta avanti da circa tre anni attraverso l'adesione alla **CEVA (Comunità Educante Valsesia)**, un impegno che vede coinvolta in prima linea, in particolare, la sede di Varallo. Questa sinergia triennale ci permette di operare secondo le linee guida della Comunità Educante, mirate a mappare i bisogni educativi



COESIONE
ITALIA 21-27

SCUOLA E
COMPETENZE



FUTURA



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU

LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Italiadomani
PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"

VIA D'ADDA, 33 - VARALLO
TEL: 0163.51.753

C.SO VALSESIA, 111 - GATTINARA
TEL: 0163.826.552

del territorio, condividere obiettivi comuni e valorizzare ogni studente come portatore di valori unici e compartecipe del cambiamento.

Progetto "La scena è servita" (sede di Varallo): rivolto a tutte le classi dalla prima alla quinta. Durante gli incontri laboratoriali, verranno affrontati i seguenti argomenti e svolte le seguenti attività: postura e presenza scenica, linguaggio del corpo e la teoria del piano inclinato; respirazione diaframmatica e utilizzo dei risonatori vocali; principi di dizione in accordo al testo; scrittura creativa ed improvvisazione; il monologo e il dialogo (analisi del testo). La narrazione; lo storytelling e le letture teatralizzate; esposizione in pubblico. Preparazione delle future messe in scena per eventi programmati ed eventi esterni. Tra gli obiettivi: 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.

Cena teatralizzata "Settanta mi dà tanta, ritorno agli anni Ottanta" (sede di Varallo): a fine maggio, a coronamento delle attività laboratoriali dell'anno scolastico, è stata realizzata una cena teatralizzata. L'evento ha visto la sinergia tra le competenze tecnico-professionali degli studenti e un percorso di espressione teatrale coadiuvato dai docenti. La performance è stata integrata fluidamente con il servizio di sala e la somministrazione delle pietanze, creando un'esperienza immersiva per gli ospiti. Obiettivi della serata: inclusione e socializzazione: La strutturazione dell'evento ha permesso a ciascun alunno, compresi gli studenti con Bisogni Educativi Speciali (BES) e disabilità, di trovare il proprio ruolo attivo e gratificante (nella recitazione, nella preparazione dei piatti, nell'allestimento scenografico o nell'accoglienza). Competenze trasversali (Soft Skills): l'attività ha potenziato l'autostima, la gestione dell'ansia da prestazione pubblica e la capacità di lavorare in team. Continuità e senso di appartenenza: lo studio della storia dello *Splendid Park Hotel* ha rafforzato nei ragazzi il legame con la memoria storica del territorio e l'identità dell'istituto di appartenenza. L'ottima riuscita dell'evento e l'alto livello di partecipazione testimoniano il valore del teatro e della convivialità come potenti mediatori didattici e inclusivi.

Progetto "Adotta una classe": rivolto agli studenti delle classi terze. Obiettivi: favorire la consapevolezza delle proprie emozioni e dei propri stati d'animo. Saper dare un nome alle emozioni e riconoscerle in sé e negli altri. Promuovere l'ascolto interiore e l'autenticità emotiva. Sviluppare capacità relazionali e comunicative positive, basate sul rispetto reciproco. Imparare a gestire i conflitti in modo costruttivo. Promuovere l'empatia e la capacità di mettersi nei panni dell'altro. Riflettere sul significato di affetto, amicizia, amore e rispetto. Contrastare stereotipi e modelli relazionali tossici o violenti. Promuovere relazioni sane, libere e responsabili. Educare all'identità e al rispetto delle diversità. Favorire la costruzione di un'identità affettiva positiva e consapevole. Rispettare le differenze individuali (di genere, orientamento, cultura, ecc.). Promuovere una cultura dell'inclusione e del rispetto reciproco. Stimolare il senso di responsabilità nelle relazioni. Riflettere sul valore delle scelte affettive e delle loro conseguenze.

ENTE ACCREDITATO PRESSO REGIONE PIEMONTE: CERT. N. 855/001 E 855/002

[HTTPS://ALBERGHIEROPASTORE.EDU.IT](https://alberghieropastore.edu.it)
CODICE MECCANOGRAFICO: VCRH040008

E-MAIL: VCRH040008@ISTRUZIONE.IT
IPA: ISTSC_VCRH040008

CF: 82003090022

PEC: VCRH040008@PEC.ISTRUZIONE.IT
FATTURAZIONE ELETTRONICA: UFJJWG



COESIONE
ITALIA 21-27

SCUOLA E
COMPETENZE



FUTURA



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU

LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Italiadomani
PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO PASTORE"

VIA D'ADDA, 33 - VARALLO
TEL: 0163.51.753

C.SO VALSESIA, 111 - GATTINARA
TEL: 0163.826.552

Imparare a costruire relazioni fondate su libertà, fiducia e reciprocità.

Progetto alfabetizzazione (sede di Varallo): rivolto agli studenti stranieri. Obiettivi: 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.

Progetto "Dolce condivisione" (sede di Varallo): alunni individuati in itinere di cucina e di sala (dalla preparazione dei biscotti, alla preparazione dei pacchetti, alla vendita durante i colloqui con i genitori). Obiettivi: sviluppare competenze pratiche e trasversali attraverso la realizzazione di un prodotto alimentare. Favorire la collaborazione e il lavoro di squadra. Rafforzare il senso di responsabilità e la cura nei dettagli. Educare al valore del lavoro e del risultato condiviso. Potenziare le competenze relazionali, comunicative e organizzative. Promuovere il rapporto scuola-famiglia attraverso momenti informali di incontro.

Progetto "Percorsi alternativi alle sanzioni disciplinari" (sede di Varallo e di Gattinara): sono stati coinvolti gli allievi in sanzione disciplinare. Obiettivi: 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.

Progetto tennis (sede di Varallo): il progetto persegue l'obiettivo di accrescere l'autonomia e l'autostima degli studenti, consolidandone il senso di responsabilità e il senso civico. Parallelamente, mira a sviluppare l'orientamento nello spazio e il rispetto delle regole di convivenza.

Progetto Valsesian Carlavée (sede di Varallo): il progetto, rivolto alle classi seconde ma che ha visto il coinvolgimento attivo di studenti di tutte le classi dell'Istituto, si è articolato attraverso la realizzazione di tre pranzi didattici svoltisi durante il periodo del Carnevale. Nel corso di ciascun evento, gli alunni hanno dato vita a una performance teatrale: vestiti in maschera, hanno raccontato la storia in breve delle maschere più importanti di Varallo, supportati dalla proiezione di immagini per far conoscere e valorizzare le tradizioni locali tra i giovani. Obiettivi: il progetto si propone di educare gli studenti al rispetto reciproco e alla collaborazione all'interno di un contesto lavorativo, stimolando atteggiamenti di responsabilità e buona convivenza. Mira, inoltre, a rafforzare il legame tra la scuola e il territorio attraverso la riscoperta e la valorizzazione delle tradizioni storico-culturali e culinari della Valsesia



COESIONE
ITALIA 21-27

SCUOLA E
COMPETENZE



FUTURA



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU

LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Italiadomani
PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIULIO
PASTORE"

VIA D'ADDA, 33 - VARALLO
TEL: 0163.51.753

C.SO VALSESIA, 111 - GATTINARA
TEL: 0163.826.552

- L'analisi del monitoraggio dello scorso anno ha evidenziato **come punto di criticità:**

La necessità di incrementare la formazione sui temi di didattica inclusiva

Per l'anno in corso, ci si impegna in particolare a:

implementare l'uso di ambienti digitali inclusivi, potenziare i laboratori didattici per l'apprendimento per esperienza e favorire una maggiore partecipazione delle ASL nei GLO.

Il PAI, una volta approvato dal Collegio dei Docenti, diventa parte integrante del Piano Triennale dell'Offerta Formativa (PTOF) e un concreto strumento di lavoro e riflessione per l'intera comunità scolastica.

Il Dirigente Scolastico



F.to Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Vicario Angela Maria
Firmato in digitale ai sensi del D.Lgs. 82/2005