

# **L'IPSSAR del Convitto di Tivoli**

## **Istituto alberghiero**

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

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

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

## **Organizzazione offerta formativa della scuola secondaria di II° grado**

### **“Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera”**

#### **Programmazione, organizzazione e risorse**

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

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

#### **Organizzazione dell’offerta formativa**

Considerata la rinnovata capacità residenziale il Convitto di Tivoli ha aperto le iscrizioni per l’anno scolastico 2021/2022 alla Scuola secondaria di II grado ad indirizzo Alberghiero. Il Convitto di Tivoli ospiterà studenti convittori e convittrici, rivolgendosi anche a famiglie e studenti residenti in altri comuni e provincie.

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

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

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

1. prolungamento dell'Offerta formativa nelle ore pomeridiane;
2. possibilità di integrare il lavoro dei docenti ed educatori perseguendo obiettivi di continuità didattico-educativa
3. Le attività didattiche del mattino iniziano alle ore 8,00 e alle ore 9.40 in base alle indicazioni del MIUR per garantire l'osservanza delle norme sul distanziamento sociale
4. Le attività educative del Semiconvitto si svolgono dalle ore 14,00 alle ore 17,30
5. La residenzialità è il servizio che viene svolto dalle 17,30 alle 09,00 del giorno seguente

### **Risorse professionali**

Nella Scuola operano in sinergia le seguenti figure professionali:

1. Rettore Dirigente scolastico prof. Antonio Manna
2. DSGA dott.ssa. Lucia Raiola
3. Collaboratore Vicario del Rettore Ed. prof. Angelo Moreschini
4. Docenti curricolari e di sostegno
5. n. 3 insegnanti di potenziamento: prof.ssa Morrone Franca (Diritto), Prof.ssa Palizzi (Accoglienza turistica) e prof. Gaudioso (Cucina)
6. n. 4 assistenti specialistici
7. n. 2 assistenti alla comunicazione
8. Coordinatori inclusione: prof.sse Anibaldi S., Mariotti A.M.
9. n.10 educatori: Daniela Federici, Marco Biaggioli, Sergio Bernardini, Mario Medaglia, Maria Rosaria Esposito, Luca Mancino, Alessia Contini, Angela Manolio, Filomena attanasio, Rita Mastrostefano.
10. n. 1 educatore organico COVID: Luisa Fabbrocile.
11. Personale ausiliario addetto ai servizi di amministrazione, organizzazione e manutenzione.

### **Risorse strutturali**

Le risorse strutturali interne dell'Istituto comprendono:

1. n.1 Aula Magna;
2. n. 3 aule collocate nel terzo piano dello stabile;

3. n.1 laboratorio informatico;
4. n.1 laboratorio di Scienze;
5. n.24 camerette singole e n. 6 camere doppie;
6. n.1 Sala tv e per il tempo libero;
7. n.4 locali igienici, tre per i maschi e uno per le femmine al terzo piano;
8. n.1 locale igienico per i docenti al terzo piano;
9. n.1 sala insegnanti al terzo piano;
10. n.2 aule in uso per le eventuali articolazioni ed innovazioni del processo di apprendimento;
11. n.1 ufficio per la Collaboratrice del Rettore, posto al pianterreno;
12. n.1 sala per ricevere i genitori, posta nell'atrio della scuola;
13. n.1 salone refettorio;
14. n.1 palestra con annessi servizi per ragazzi e ragazze, attrezzata per attività sportive multidisciplinari, condivisa con le altre scuole annesse al Convitto;
15. n. 2 sale giochi comuni.

Le risorse strutturali esterne riguardano:

16. n.1 cortile interno con annessi locali igienici dove è presente un campo da pallavolo/basket;
17. n.2 cortili esterni per giochi collettivi.

## Risorse tecnologiche

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

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

### In classe si trovano:

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

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

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

## I tempi del curricolo

La Scuola Secondaria di II Grado ha n.2 Sezioni (A e B) con un monte ore settimanale di 36 ore curricolari per il biennio e 42 ore per il triennio.

Il percorso didattico disegnato dalla riforma ha la durata di **cinque** anni ed è strutturato in un biennio e un triennio finale.

Dall'a.s. 2019-2020 l'indirizzo enogastronomia include la specializzazione PASTICCERIA

Le ore settimanali si suddividono in ore dell'area comune e in ore dell'area di indirizzo la cui proporzione cambia dal primo biennio agli anni successivi.

L'area comune è preponderante nel primo biennio rispetto all'area di indirizzo. La situazione cambia negli ultimi tre anni, quando è prevista l'intensificazione delle competenze tecnico-professionali e l'area di indirizzo.

Si riporta di seguito il quadro orario delle discipline suddivise per aree e classi:

<b>Discipline Area Comune</b>	1° anno	2°anno	3° anno	4° anno	5° anno Sala	5°anno Cucina
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4	4

Lingua inglese	3	3	2	2	3	3
Lingua straniera 2 (francese)	2	2	3	3	3	3
Storia	1	1	2	2	2	2
Geografia generale ed economica	1	1				
Matematica	4	4	3	3	3	3
Diritto economia	2	2	3	3	5	2
Tecnologia dell'informazione e della comunicazione	4	4	4			
Scienze integrate (chimica e biologia)	1	1				
Scienze integrate (fisica)						
Scienze Integrate (chimica)						3
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1	1
<b>Discipline di area di indirizzo</b>						
Scienze degli alimenti	2	2	3	3	3	3
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	7	7	7	7	2	3
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	6	6	6	6	4	
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2				
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi						4
<b>Progetto Potenziamento</b>						
Potenziamento Diritto						
Potenziamento Scienze degli Alimenti						
Potenziamento Cucina						

In quest'anno scolastico, per garantire il regolare svolgimento dell'attività scolastica in condizioni di sicurezza rispetto alla situazione epidemiologica, è prevista una flessibilità organizzativa degli orari di inizio e fine delle attività didattiche che rende inutile indicare nel presente documento un orario delle lezioni

#### COORDINATORI ED EDUCATORI DI CLASSE

Classe e Sezione	Coordinatori	Educatore
I A	Prof. Santini	Mario Medaglia
II A	Prof. Robilotta	Daniela Federici
III A	Prof.sa Tudisco	Luca Mancino
IV A	Prof.sa Zarra	Daniela Manolio
V A	Prof.sa Falcicchio	Marco Biaggioli
II B	Prof.sa Borriello	Maria Rosaria Esposito
V B	Prof.sa Colapietro	Sergio Bernardini

#### QUADRO STATISTICO PER L'ANNO SCOLASTICO 2021/2022

##### Riepilogo Generale Quadro Statistico

CLASSE	Maschi	Femmine	Totale
IA ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO	25	6	31

COMUNE			
IIA ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE	14	3	17
IIIA ENOGAS. OSPIT. ALBERG.	10	17	27
IVA SERVIZI DI SALA E VENDITA	13	4	17
VA ENOGAS. OSPIT. ALBERG.	13	7	20
IIB ENOGAS. OSPIT. ALBERG- BIENNIO COMUNE	16	3	19
VB PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E IN.	14	6	20
Numero totale alunni	105	46	151
Numero totale classi			7
Numero totale corsi			2

### **Insegnanti referenti di attività e commissioni di lavoro**

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

Per l'anno scolastico 2021/2022 all'interno del Collegio docenti sono state individuate le Commissioni di lavoro ed i relativi referenti preposti all'organizzazione e all'attuazione di attività volte al miglioramento della qualità del servizio formativo (per i progetti che costituiscono l'ampliamento dell'offerta formativa si rimanda all'apposita sezione).

1. **Commissione PTOF.:** Referente F.S.: Ed. Mario Cambise, per l'Ippsar prof.ssa Nicoletta Porcheddu
2. **PTCO:** Referente prof.ssa Giuseppina Palizzi
3. **Referente INVALSI:** prof.sa Veronica Oliva
4. **Referenti Inclusione:** prof.sse Stefania Anibaldi, Anna Maria Mariotti
5. **Organizzazione tempo scuola:** Prof.sse Aida Falcicchio, Giuseppina Borriello
6. **Commissione orientamento:** prof.ri Manuela Pellico
8. **Commissione formazioni classi:** prof.ri Stefania Anibaldi, Nicoletta Porcheddu

### **Dipartimenti (validi per il primo biennio):**

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

loro coordinati individuano le attività didattiche che implicano integrazione di saperi e quindi interdisciplinari.

All'inizio dell'anno scolastico i dipartimenti disciplinari definiscono la didattica delle discipline in relazione

agli esiti di apprendimento previsti per ciascun anno.

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

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

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

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

- Dipartimento Area di indirizzo "ENOGASTRONOMICO" (dal terzo anno): insegnanti di Inglese, Francese, Scienze degli alimenti, Laboratorio di Servizi di Enogastronomia settore cucina.

- Dipartimento Area di indirizzo "SALA E VENDITA" (dal terzo anno): insegnanti di Inglese, Francese, Scienze degli alimenti, Laboratorio di Servizi di Enogastronomia settore Sala e Vendita.

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

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

*"...L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. In linea con le indicazioni dell'Unione europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di istruzione, che prevede lo studio,*

*l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, l'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e un' area di indirizzo...”*

**(DPR 15 marzo 2010, n.87)**

**DENOMINAZIONE DELLA FIGURA: OPERATORE della RISTORAZIONE**

(Accordo Stato-Regioni 29 aprile 2010)

**“Preparazione pasti” – “Servizi di sala e bar”**

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

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

**Competenze in uscita specifiche per  
“Enogastronomia e ospitalità; Articolazione ENOGASTRONOMICO”**

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

In esito all’indirizzo “Preparazione pasti”, è inoltre in grado di:

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

## La progettazione del curriculum

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

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

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

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

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

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

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

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

## **COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA**

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

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

- **Comunicare:**

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

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

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

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

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

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

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

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

Gli aspetti cruciali del nuovo obbligo:

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

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

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

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

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

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

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

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

## COMPETENZE degli ASSI CULTURALI

(All. 1 D.M. 139/07)

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

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

## **Competenze professionali**

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

- 1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- 2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera.

- 3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- 4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- 5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- 6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

## **Profilo professionale**

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

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

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

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

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

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

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera.

3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

## **Enogastronomia**

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

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

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

## **Servizi di sala e vendita**

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

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

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

### **Accoglienza turistica**

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

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

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

### **Le fasi strategiche dell'anno scolastico**

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

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

### **Scelte didattico-metodologiche**

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

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

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

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

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

### **Valutazione degli alunni, del servizio scolastico e del POF**

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

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

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

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

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

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

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