

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE**

**PELLEGRINO ARTUSI**

## CHIANCIANO TERME

**RELAZIONE ILLUSTRATIVA**

**AL PROGRAMMA ANNUALE 2016**

******

 ***Via del Morellone, 1 – 53042 - Chianciano Terme 🕾 0578 / 63674 - 🖷 0578 / 64738 - C.F. 90021280525***

 ***www.alberghierochianciano.it – segreteria@alberghierochianciano.it –*** ***sirh030008@pec.istruzione.it***

RELAZIONE ILLUSTRATIVA AL PROGRAMMA ANNUALE 2016

Premessa

*Il Programma Annuale 2016 dell’Istituto per i servizi enogastronomici e l’ospitalità alberghiera “Pellegrino Artusi” di Chianciano terme e la presente relazione che lo illustra, sono stati predisposti dal Dirigente Scolastico col supporto tecnico istruttorio del Direttore S.G.A. tenendo conto delle norme essenziali in materia e particolarmente del D.I. n. 44 del 1° febbraio 2001: Regolamento concernente le istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche, della nota MIUR n. 13439 del 11 settembre 2015 e delle successive assegnazioni di fondi pervenute alla data della redazione della bozza di Programma Annuale.*

Il Decreto Interministeriale di contabilità n°44/2001, coerentemente con tutte le disposizionirelative all’autonomia delle Istituzioni Scolastiche, fissa le direttive cui attenersi per la redazione del Programma Annuale.

I due principi fondamentali che ne devono guidare la predisposizione sono:

1. “Le risorse assegnate dallo Stato, costituenti la dotazione finanziaria di Istituto, sono utilizzate, senza altro vincolo di destinazione che quello prioritario per lo svolgimento delle attività di istruzione, di formazione e di orientamento proprie dell’istruzione interessata, come previste ed organizzate nel Piano dell’Offerta Formativa (P.O.F.), nel rispetto delle competenze attribuite o delegate alle Regioni e agli Enti Locali dalla normativa vigente” (art. 1 c. 2)

2. “La gestione finanziaria delle istituzioni scolastiche si esprime in termini di competenza ed è improntata a criteri di efficacia, efficienza ed economicità e si conforma ai principi della trasparenza, annualità, universalità, integrità, unità, veridicità” (art. 2 c. 2).

Pertanto la presente relazione, oltre a rappresentare l’osservanza di un obbligo normativo, vuole essere uno strumento utile ad illustrare la connessione tra le scelte economico-contabili e le azioni programmate per la realizzazione del Piano dell'Offerta Formativa, del quale il programma annuale è strumento operativo.

**La redazione del Programma annuale**

Compito del Dirigente Scolastico è anche il controllo di gestione, ovvero la verifica e la valutazione dei risultati conseguiti in relazione alle risorse umane, finanziarie e strumentali impegnate.

Per la redazione del programma annuale il Dirigente Scolastico provvede a:

* accompagnare e indirizzare, nell’ambito delle sue competenze, l’elaborazione del Piano dell'Offerta Formativa, redatto da apposita commissione incaricata dal Collegio dei Docenti sulla base degli indirizzi del Consiglio di Istituto e dei documenti forniti dagli stessi docenti organizzati in dipartimenti, commissioni, gruppi di progetto;
* seguire le attività delle Funzioni Strumentali e delle commissioni da esse coordinate;
* seguire l’elaborazione dei progetti didattici e di laboratorio;
* acquisire i bisogni complessivi dell’Istituto tramite il Collegio dei Docenti, i Consigli di classe, le Commissioni permanenti e i gruppi di progetto, la consultazione del DSGA;
* acquisire le indicazioni generali sull'utilizzo delle risorse stanziate per il Fondo dell'Istituzione Scolastica da parte del Collegio dei Docenti e del Consiglio di Istituto;
* negoziare con la RSU la destinazione del Fondo dell'Istituzione Scolastica;
* acquisire dal Direttore SGA tutti i dati finanziari utili alla predisposizione del programma annuale (avanzo di amministrazione, economie, finanziamenti);
* predisporre in collaborazione con il Direttore SGA, il Programma Annuale, con l’attribuzione a ciascun Progetto ed Attività delle risorse necessarie, procedendo quindi alla compilazione dei diversi modelli ed allegati;
* predisporre la relazione accompagnatoria al Programma Annuale;
* presentare il Programma Annuale al Consiglio di Istituto per la sua discussione e approvazione (con eventuali modifiche);
* pubblicare il Programma Annuale all'Albo di Istituto e nel sito Web;
* verificare al 30 giugno, in Consiglio di Istituto, lo stato di attuazione del Programma e apportare le eventuali modifiche;
* apportare variazioni al Programma qualora necessarie;
* seguire le attività di monitoraggio e verifica delle attività e delle spese, con la collaborazione del Direttore SGA, dei docenti funzioni strumentali al POF, dei suoi Collaboratori.

**Dati di riferimento per la predisposizione del Programma Annuale**

Al fine della determinazione delle somme riportate nel Programma Annuale sono stati

adeguatamente considerati i seguenti parametri:

# Popolazione scolastica

 Istituto di Istruzione Superiore “Pellegrino Artusi”

 Anno Scolastico 2015-2016

 Classi e alunni

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Classe | Totale alunni | di cui H | di cui DSA | di cui stranieri |
| 1A | 22 | 1 | 1 | 2 |
| 1B | 21 | 2 | 4 | 2 |
| 1C | 22 | 2 | 1 | 4 |
| 1D | 23 | 2 | 1 | 7 |
| 1E | 21 |  | 3 | 7 |
| 1F | 23 | 2 | 1 | 4 |
| 2A | 17 | 1 |  | 3 |
| 2B | 23 | 1 | 2 | 3 |
| 2C | 24 | 1 | 5 | 4 |
| 2D | 17 | 1 | 1 | 2 |
| 2E | 22 | 1 | 2 | 3 |
| 2F | 21 | 1 |  | 1 |
| 2G | 19 | 1 | 2 | 7 |
| 3A EN | 27 | 1 | 1 | 4 |
| 3B EN | 25 | 1 | 4 | 4 |
| 3C EN | 25 | 1 | 3 | 3 |
| 3A SV | 20 | 3 | 1 | 5 |
| 3B SV | 20 | 3 | 1 | 2 |
| 3A AT | 17 | 2 | 1 | 5 |
| 4A EN | 20 | 2 |  | 1 |
| 4B EN | 26 | 1 | 5 | 1 |
| 4A SV | 17 | 1 |  |  |
| 4A AT | 17 | 2 | 1 | 2 |
| 4C EN – 4B SV | 8+22 | 0+3 | 1+1 | 2+2 |
| 5A EN | 27 | 1 |  | 4 |
| 5B EN | 21 | 1 |  | 1 |
| 5A SV | 18 | 3 |  | 2 |
| 5A AT | 10 | 2 |  | 2 |
| 2A CORSO SERALE | 23 |  |  | 5 |
| 4A CORSO SERALE | 28 |  |  | 6 |
| 5A CORSO SERALE | 25 |  | 1 | 7 |

Totale alunni = 671

Totale alunni in situazione di handicap = 43

Totale alunni con Disturbi Specifici di Apprendimento = 43

Totale alunni stranieri = 107

Nazionalità presenti oltre quella italiana = Albania-Bulgaria-Polonia-Romania-Macedonia-Slovenia-Ucraina-Marocco-Tunisia-Guatemala - Ecuador-Perù-Cina-Filippine-India-Pakistan-Serbia (diurno)

Grecia-Albania-Bulgaria-Romania-Marocco-Cuba-Bolivia-Perù-Filippine-Giappone-Serbia (serale)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|   | Classi/Sezioni | Alunni Iscritti | Alunni frequentanti |   |
|   | Numero classi corsi diurni (a) | Numero classi corsi serali (b) | *Totale classi (c=a+b)* | *Alunni iscritti al 1°settembre  corsi diurni (d)* | Alunni iscritti al 1°settembre  corsi serali (e) | *Alunni frequentanti classi corsi diurni (f)*  | Alunni frequentanti classi corsi serali (g) | *Totale alunni frequentanti (h=f+g)* | Di cui div. abili | *Differenza tra alunni iscritti al 1° settembre e alunni frequentanti corsi diurni (i=d-f)* | *Differenza tra alunni iscritti al 1° settembre e alunni frequentanti corsi serali (l=e-g)* | *Media alunni per classe corsi diurni (f/a)* | *Media alunni per classe corsi serali (g/b)* |
| Prime | 6 |  | 6 | 134 |  | 133 |  | 133 | 9 | -1 |  | 22 |  |
| Seconde | 7 | 1 | 8 | 143 | 15 | 143 | 20 | 163 | 8 |  | +5 | 20,42 | 20 |
| Terze | 6 |  | 6 | 137 |  | 135 |  | 135 | 11 | -2 |  | 22,5 |  |
| Quarte | 5 | 1 | 6 | 115 | 26 | 110 | 27 | 137 | 9 | -5 | +1 | 22 | 27 |
| Quinte | 4 | 1 | 5 | 78 | 24 | 78 | 24 | 102 | 7 |  |  | 19,5 | 24 |
|   |
| Totale | 28 | 3 | 31 | 607 | 65 | 599 | 71 | 670 | 44 | -8 | +6 | 21,39 | 23,66 |
|   |

|  |  |
| --- | --- |
| DIRIGENTE SCOLASTICO | 1 |
| Insegnanti titolari a tempo indeterminato full-time | 46 |
| Insegnanti titolari a tempo indeterminato part-time | 1 |
| Insegnanti titolari di sostegno a tempo indeterminato full-time | 11 |
| Insegnanti titolari di sostegno a tempo indeterminato part-time | 0 |
| Insegnanti su posto normale a tempo determinato con contratto annuale | 4 |
| Insegnanti di sostegno a tempo determinato con contratto annuale | 0 |
| Insegnanti a tempo determinato con contratto fino al 30 Giugno | 2 |
| Insegnanti di sostegno a tempo determinato con contratto fino al 30 Giugno | 6 |
| Insegnanti di religione a tempo indeterminato full-time | 1 |
| Insegnanti di religione a tempo indeterminato part-time | 0 |
| Insegnanti di religione incaricati annuali | 1 |
| Insegnanti su posto normale con contratto a tempo determinato su spezzone orario\* | 17 |
| Insegnanti di sostegno con contratto a tempo determinato su spezzone orario\* | 1 |
| *\*da censire solo presso la 1° scuola che stipula il primo contratto nel caso in cui il docente abbia più spezzoni e quindi abbia stipulato diversi contratti con altrettante scuole.* |  |
| TOTALE PERSONALE DOCENTE | 90  |
| *N.B. il personale ATA va rilevato solo dalla scuola di titolarità del posto* |   |
| Direttore dei Servizi Generali ed Amministrativi | 1 |
| Direttore dei Servizi Generali ed Amministrativi a tempo determinato | 0 |
| Coordinatore Amministrativo e Tecnico e/o Responsabile amministrativo | 0 |
| Assistenti Amministrativi a tempo indeterminato | 5 |
| Assistenti Amministrativi a tempo determinato con contratto annuale | 0 |
| Assistenti Amministrativi a tempo determinato con contratto fino al 30 Giugno | 0 |
| Assistenti Tecnici a tempo indeterminato | 4 |
| Assistenti Tecnici a tempo determinato con contratto annuale | 0 |
| Assistenti Tecnici a tempo determinato con contratto fino al 30 Giugno | 1 |
| Collaboratori scolastici dei servizi a tempo indeterminato | 0 |
| Collaboratori scolastici a tempo indeterminato | 8 |
| Collaboratori scolastici a tempo determinato con contratto annuale | 0 |
| Collaboratori scolastici a tempo determinato con contratto fino al 30 Giugno | 3 |
| Personale altri profili (guardarobiere, cuoco, infermiere) a tempo indeterminato | 0 |
| Personale altri profili (guardarobiere, cuoco, infermiere) a tempo determinato con contratto annuale | 0 |
| Personale altri profili (guardarobiere, cuoco, infermiere) a tempo determinato con contratto fino al 30 Giugno | 0 |
| Personale ATA a tempo indeterminato part-time | 0 |
| TOTALE PERSONALE ATA | 22 |

# ORGANICO PERSONALE – I.P.S.S.A.R. “ARTUSI" - A.S. 2015/20116

|  |
| --- |
|  |
| **Classi tot. 28:**  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **BIENNIO** | **1^ A – 1^ B – 1^ C – 1^ D – 1^ E – 1^ F**  |   |   |   | (6 prime) |   |
| **COMUNE:** | **2^ A – 2^ B - 2^ C – 2^ D – 2^ E – 2^ F – 2^ G** | (7seconde) |   |
| **TERZE:** | **ACCOGLIENZA TURISTICA**  | **-** | **AT** | **-** |   |   | **3^ A**  |   |
|   | **ENOGASTRONOMIA** | **-** | **EN** | **-** |  |  | **3^ A – 3^ B – 3^ C** |   |
|   | **SALA E VENDITA**  | **-** | **SV** | **-** |   |   | **3^ A - 3^ B**  |   |
| **QUARTE:** | **ACCOGLIENZA TURISTICA**  | **-** | **AT** | **-** |   |   | **4^ A** |   |
|   | **ENOGASTRONOMIA** | **-** | **EN** | **-** |  |  | **4^ A - 4^ B - 4^ C art.(con 4^Bsv)** |
|   | **SALA E VENDITA**  | **-** | **SV** | **-** |   |   | **4^ A** **- 4^ B art.(con 4^Ceno)** |
| **QUINTE:** | **ACCOGLIENZA TURISTICA**  | **-** | **AT** | **-** |   |   | **5^ A**  |   |
|   | **ENOGASTRONOMIA** | **-** | **EN** | **-** |  |  | **5^ A – 5^ B** |   |
|   | **SALA E VENDITA**  | **-** | **SV** | **-** |   |   | **5^ A** |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***MATERIA*** | ***CLASSI*** | ***ORE x CLASSE*** | ***INSEGNANTE*** | ***TOT. ORE*** |
| **A013 - CHIMICA** | 2A + 2B + 2C | 2 | 2 | 2 |   |   |   |   | Vetere Mabel V. | 14/COE Ruolo +4h Valdichiana-Marc |
| 2D + 2E + 2F + 2G | 2 | 2 | 2 | 2 |   |   |   |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **A017 – DISC. ECONOMICO- AZIENDALI**  | 3Ben + 3Cen + 4Ben + 5Ben  | 4 | 4 | 5 | 5 |   |   |   | Bedini Marina | 18/C Ruolo  |
| 3Aat + 3Aen +4Aat + 5Aen | 4 | 4 | 6 | 5 |   |   |   | Mayer Daniela | **19**/C Ruolo |
| 3Bsv + 3Asv + 4Aen + 4art | 4 | 4 | 5 | 5 |   |   |   | Pappalardo Elisabetta (trasf. da sost.) | 18/C Ruolo |
| 5Aat | 6 |   |   |   |   |   |   | LUCARINI SILVIA neo | 6 /compl COE +12h serale |
|

|  |
| --- |
|  |

 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **A019 – DIRITTO ECONOM.** | 1A + 1B + 1C  | 2 | 2 | 2 |   |   |   |   | Maglioni Ilio | 18/C Ruolo |
| 2A + 2B + 2C + 2D + 2E +2F | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |   |   |   |
| 1D + 1E | 2 | 2 |   |   |   |   |   | Porcaro Paolo P.T |  4 h Ruolo P.T.+Poilz. |
| 1F + 2G + 4Asv + 5Asv | 2 | 2 | 5 | 5 |   |   |   | BAVETTA LUCIA | 14 h  |
| POTENZIAMENTO | 4 h alternativa |   |   | CASSANO FORTUNATAneo | 18/C Ruolo |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **A036–FILOSOF PSICOL. SC.ED.** | 4Aat + 5Aat | 2 | 2 |   |   |   |   |   | Caporali Paola | 4 h +2h serale |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **A038 – FISICA** | 1A+1B+1C+1D+1E+1F | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |   | Mezzetti Luigi  | 12/COE Ruolo +6 Valdichiana-Redi |
|  |   |   |   |   |   |   |   |   |  |  |
| **A039 – GEOGRAFIA** | 1A+1B+1C+1D+1E+1F | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |   | ~~Cappelli Tamara P.T.~~ | 9 h Ruolo PT |
| 3Aat + 4Aat + 5Aat | 1 | 1 | 1 |   |   |   |   | ALOISI PATRIZIA  | +1h serale |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **A246–LINGUA**  | 1B + 1C + 2B  | 2 | 2 | 2 |   |   |   |   | De Lorenzi  | 18/C Ruolo  |
| **FRANCESE** | 3Ben+3Cen+4art + 5Asv | 3 | 3 | 3 | 3 |  |   |   | Dolores A.Maria |   |
|   | 1E +2C + 2E + (3Asv-3Bsv) | 2 | 2 | 2 | 3 |   |  |   | Bernardini Stefano | 18/C Ruolo |
|   | 4Ben + 5Ben + 5Aat  | 3 | 3 | 3 |  |  |  |   |   |   |
|   | 2G  | 2 |   |   |   |   |   |   | Forsoni Barbara | 5 /compl. COE 12+1 Poliziano |
|   | (3Aat - 4Aat) | 3 |   |   |   |   |   |   |   |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **A346 – LINGUA**  | 1B + 2B + 2G | 3 | 3 | 3 |   |   |   |   | Aquaro  | 18/C Ruolo |
| **INGLESE** | 3Ben + 4Ben + 5Ben  | 3 | 3 | 3 |   |   |   |   | M.Marinella |   |
|  | 1A+2A+1E + 3Aat+4Aat+5Aat | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |   | Galli Laura | 18/C Ruolo |
|   | 1D + 2D + 2E | 3 | 3 | 3 |   |   |   |   | Manieri | 18/C Ruolo |
|   | 3Aen + 4Aen + 5Aen | 3 | 3 | 3 |   |   |   |   | Sabrina |   |
|   | 1C + 2C + 2F | 3 | 3 | 3 |   |   |   |   | Velluzzi | 18/C Ruolo |
|   | 3Asv + 4Asv + 5Asv | 3 | 3 | 3 |   |   |   |   | Giuseppina |   |
|   | 1F + 3Cen + 3Bsv + 4art  | 3 | 3 | 3 | 3 |   |   |   | ~~Cetra Francesca~~(trasf+ass.PG) | 12 h (+4h sost.) |
|   |   |   |   |   |   |   |   | SEMPLICINI CHIARA  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **A546 – LINGUA**  | 1A + 2A + 1D + 3Aen + 4Aen | 2 | 2 | 2 | 3 | 3 |   |   | Calussi | 18/C Ruolo |
| **TEDESCA**  | (3Aat-4Aat) + (5Asv-5Aat) | 3 | 3 |  |  |  |  |   | Orietta |   |
|  | 1F + 2F + 2D | 2 | 2 | 2 |   |   |   |   | Quaglia | 15/COE Ruolo |
| (3Cen – 3Asv) + 4Asv + 5Aen | 3 | 3 | 3 |   |   |   |   | Tiziana (trasf daITAS) | + 3 h Poliziano |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **A047 - MATEMATICA** | 1C + 2C  | 4 | 4 |   |   |   |   |   | Ciacci | **20/C** Ruolo |
| 3Ben + 4Ben + 5Ben + 3Cen | 3 | 3 | 3 | 3 |   |   |   | Paolo |   |
| 1B + 2B + 3Aen | 4 | 4 | 3 |   |   |   |   | Romani | **20/C** Ruolo |
| 4Aat + 4Aen + 5Aen | 3 | 3 | 3 |   |   |   |   | Francesca |   |
| 1A + 2A + 2G + 5Asv (+5A serale)  | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 |   |   | Rossi Flavia | 15/C Ruolo + 3h serale |
| 1E + 2E + 1F + 3Aat + 5Aat  | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 |   |   | Del Giusto Silvia | 18/C Ruolo |
|   |   |   |   |   |   |   |   | (trasf da Einaudi) |   |
| 1D + 2D + 2F + 4Asv + 4art | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 |   |   | IROLLO FRANCESCO neo | 18/C |
| 3Asv + 3Bsv  | 3 | 3 |   |   |   |   |   | BAVA VANESSA | 6 h +6hserale+Avogadro |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **A050 – MATERIE LETTERARIE E STORIA** | 1A + 2A + 3Cen | 6 | 6 | 6 |   |   |   |   | Barbanera Elisabetta | 18/C Ruolo |
| 1C + 2C + 4art | 6 | 6 | 6 |   |   |   |   | Tiezzi Angela | 18/C Ruolo |
| 3Ben + 4Ben + 5Ben | 6 | 6 | 6 |   |   |   |   | Bernardini Paola | 18/C Ruolo |
| 1B + 2B + 1F | 6 | 6 | 6 |   |   |   |   | Cellesi Antonella | 18/C Ruolo |
| 1D + 2D + 3Asv  | 6 | 6 | 6 |   |   |   |   | Picchiotti Paola | 18/C Ruolo |
| 3Aat + 4Aat + 5Aat | 6 | 6 | 6 |   |   |   |   | Bianchi Sonia | 18/C Ruolo |
| 3Aen + 4Aen + 5Aen | 6 | 6 | 6 |   |   |   |   | Ciolfi Patrizia | 18/C Ruolo |
| 1E + 2E + 2F  | 6 | 6 | 6 |   |   |   |   | Cipriano Annabella | 18/C Ruolo |
| 2G + 4Asv + 5Asv | 6 | 6 | 6 |   |   |   |   | Faltoni Daniela | 18/C Ruolo  |
| 3Bsv | 2 | storia |   |   |   | ROGHI ELENA | 2 h + 16 serale 4 h  |
| 3Bsv | 4 |   |   |   |   |   |   | INSERO VANESSA |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **A057 – SCIENZA DEGLI**  | 1E + 2G +3Aen + 3Aat | 2 | 2 | 4 | 3 |   |   |   | Morabito | 18/C Ruolo |
| **ALIMENTI** | 4Aen + 4Aat + 5Aen | 3 | 1 | 3 |   |   |   |   | Vincenzo |   |
|  | 1A + 1C + 2C + 2D | 2 | 2 | 2 | 2 |   |   |   | STRANIERI ROCCO neo | 18/C Ruolo |
|  | 3Ben + 4Asv + 4Cart | 4 | 3 | 3 |   |   |   |   |   |   |
|   | 1F + 2A + 2E + 2F | 2 | 2 | 2 | 2 |   |   |   | ~~Vella Leandro (assegn. Palermo)~~ | 18/C  |
|   | 4Bsv (art) + 5Ben + 5Asv  | 3 | 3 | 3 | 1 |   |   |   | MORELLI COSTANZA |   |
|   | 1B + 1D + 2B  | 2 | 2 | 2 |   |   |   |   | ROSSI ANTONELLA | 18/C  |
|   | 3Asv + 3Bsv + 3Cen | 4 | 4 | 4 |   |   |   |   |   |   |
|   | 4Ben + 5Aat | 3 | 1 |   |   |   |   |   | FELICI GRAZIA | 4 h +3h Montalcino |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **A060 – SCIENZE della TERRA** | 1A+2A + 1C+2C | 2 | 2 | 2 | 2 |   |   |   | Manca Antonella | 18/C Ruolo  |
| 1B+2B + 1D+2D + 1E  | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |   |   |   |   |
| 2E + 1F+2F + 2G | 2 | 2 | 2 | 2 |   |   |   | Batani Silvia | 8/COE Ruolo +10 h Poliziano |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **C500 –**  | 1A + 3Aen + 4Aen + 5Aen | 4 | 7 | 5 | 4 |   |   |   | Bracciali Isabella | **20/C** Ruolo  |
| **LABOR.** | 1B + 3Ben + 4Ben + 5Ben | 4 | 7 | 5 | 4 |   |   |   | Tiezzi Barbara | **20**/C Ruolo+4h serale |
| **CUCINA** | 1C + 1D + 1E + 2C + 4art. | 4 | 4 | 4 | 4 | 2 |   |   | PINTO UMBERTO  | 18/C  |
|   | 1F + 2D + 2F + 2G + 5Asv | 4 | 4 | 4 | 2 |   |   |   | VITALE MICHELA  | 18/C  |
|   | 2A + 3Cen + 4art + 4Asv | 4 | 7 | 5 | 2 |   |   |   | RUGGIADONATELLA  | 18/C |
|  | 2B + 2E | 4 | 4 |   |   |   |   |   | CELORO ARIANNA  | 8 h |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **C510 – LAB.**  | 1A + 3Asv + 4Asv + 5Asv  | 4 | 7 | 5 | 4 |   |   |   | Roncolini Claudio | **20**/C Ruolo+4h serale |
| **SALA-VENDITA** | 1B + 1C + 2A + 2B + 2C  | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |   |   | Pagliai Roberto | **20/C** Ruolo |
|  | 1E + 1F + 2E + 2F + 5Aen | 4 | 4 | 4 | 4 | 2 |   |   | Cuicchio Antonello | 18/C Ruolo |
|  | 1D + 3Bsv + 4Bsv + 5Ben | 4 | 7 | 5 | 2 |   |   |   | Vallinoti Gennaro | 18/C Ruolo |
|   | 2D + 2G + 4Aen +4Ben + 4art  | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |   |   | LISANTI VITO  | 14 h +4hserale |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **C520 – LAB.** | 1B + 1D + 1E + 1F  | 2 | 2 | 2 | 2 |   |   |   | Orlandi Chiara | 18/C Ruolo  |
| **ACCOGLIEN.** | 2B + 2C + 2D + 2E + 2F | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |  |   |   |   |
| **TURISTICA** | 1A + 1C + 2A | 2 | 2 | 2 |   |   |   |   | Maggiolini Enrico | 18/C Ruolo  |
|  | 3Aat + 4Aat  | 7 | 5 |   |   |   |   |   |   |   |
|   | 2G + 5at | 2 | 4 |   |   |   |   |   | RANGO NELLY | 6 h +10h serale+2h sost |
|   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **A029 –**  | 1A + 1B + 1C | 2 | 2 | 2 |   |   |   |   | Petreni Paola | 18/C Ruolo |
| **SCIENZE**  | 2A + 2B + 2C | 2 | 2 | 2 |  |  |  |   |   |   |
| **MOTORIE** | 3Aen + 4Aen + 5Aen | 2 | 2 | 2 |   |   |   |   |   |   |
|   | 1D+2D + 1E+2E + 1F+2F | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |   | Burini Paolo | 18/C Ruolo |
|   | 3Aat + 4Aat + 5Aat  | 2 | 2 | 2 |   |   |   |   |   |   |
|   | 2G + 4art + 3Ben + 3Asv + 3Bsv | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |   |   | Prinzi Sergio | 18/C Ruolo |
|   | 4Asv + 5Asv + 4Ben + 5Ben | 2 | 2 | 2 | 2 |   |   |   |   |   |
|  | 3Cen | 2 |   |   |   |   |   |   | ALBOLINO ANGELICA ANNA | 2 h +4h sost+Tozzi |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **RELIGIONE** | 1ABCDE + 2BCDG + 3Ben | 18x1 |   |   |   |   |   | Caroti Carla | 18/C Ruolo |
| 4Aen+4art+4Asv+4Aat 5Aen+5Ben+5Asv+5Aat |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 1F + 2A + 2E + 2F + 4Ben | 10x1 |  |  |  |  |   | BAGLIONI  | 10 h |
| 3Aen+3Cen+3Asv+3Bsv+3Aat |   |   |   |   |   |   |   | FRANCESCA |   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **SOST AD01**  | Area Scientifica  |   |   |   |   |   |   |   | Cervini Francesca | 18/C Ruolo |
| **SOST AD01**  | Area Scientifica  |   |   |   |   |   |   |   | FRINGUELLI DANIELE | 18/C Ruolo |
| **SOST AD01**  | Area Scientifica  | Semplicini 4h (1D) + Albolino 4h (1A) Agostini 3h (3at) + Giudicissi 7h | 18/C |
| **SOST AD01**  | Area Scientifica  |   |   |   |   |   |   |   | PAOLUCCI ELISA (Parisi Valentina 1F) | 18 h |
| **SOST AD02**  | Area Umanistica |   |   |   |   |   |   |   | Bracciali Gabriela | 18/C Ruolo |
| **SOST AD02**  | Area Umanistica |  |  |  |  |  |  |  | Nocchi Susanna | 18/C Ruolo |
| **SOST AD02**  | Area Umanistica |   |   |   |   |   |   |   | SORRENTINO ROSARIA neo | 18/C |
| **SOST AD02**  | Area Umanistica |  |  |  |  |  |  |  | AMBRA MARCO | 18/C  |
| **SOST AD02**  | Area Umanistica |   |   |   |   |   |   |   | RUVOLO MARCO | 18/C |
| **SOST AD02**  | Area Umanistica |  |  |  |  |  |  |  | GRAZI LAURA | 18/C  |
| **SOST AD02**  | Area Umanistica |   |   |   |   |   |   |   | FEDERICI ALESSANDRA | 18/C |
| **SOST AD02**  | Area Umanistica |   |   |   |   |   |   |   | Rango 2h(4at) SBROLLI GABRIELE 16h | 18 h  |
| **SOST AD03** | Area Tecnica |   |   |   |   |   |   |   | Caporali Paola | 18/C Ruolo |
| **SOST AD03** | Area Tecnica |  |  |  |  |  |  |  | Murgia Doriana | 18/C Ruolo  |
| **SOST AD03** | Area Tecnica |   |   |   |   |   |   |   | Fabianelli Stefania | 18/C Ruolo  |
| **SOST AD03** | Area Tecnica |   |   |   |   |   |   |   | Pascucci Monica | 18/C Ruolo |
| **SOST AD03** | Area Tecnica |   |   |   |   |   |   |   | TARTAGLIA NUNZIO neo | 18/C |
| **SOST AD04** | Area Tecnica |   |   |   |   |   |   |   | SALVADORI SARA | 9 h |
| **SOST AD04**  | Area Motoria |   |   |   |   |   |   |   | Cascone Virginia ass | 18/C |
| **SOST AD04**  | Area Motoria |   |   |   |   |   |   |   | Scotto di Carlo Vittorio | 18/C Ruolo |
|  | 4Aen+4Ben) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **MAT. ALTERN** | (4Aen+4Ben)+4Asv+1A+1B+2C | 1x5 |   |   |   |   |   | DI GORO ELISA  |  5 h  |
| **MAT. ALTERN** | 1C+2G+(1E+3Asv)+(2e+4Aat) (3Ben+3Bsv)+ 3Cen+2A+3Aat 3Aen+1F | 1x10 |   |   |   |   |   | AUGUGLIARO VITO |  10 h |
| **A025-DISEGNO** | POTENZIAMENTO |   |   |   |   |   |   |   | ~~LEONI ROBERTA neo~~ | 18/C Ruolo |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ORGANICO SERALE – I.P.S.S.A.R. “ARTUSI" - A.S. 2015/2016** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Classi tot.: 1+2 Art**  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1° PERIODO DIDATTICO** | **biennio prima e seconda** | **2^ A** |  |  |
| **2° PERIODO DIDATTICO** | **biennio terza e quarta** | **4^ A art. (en+at)** |  |  |
| **3° PERIODO DIDATTICO**  | **monoennio quinta** | **5^ A art. (en+at)** |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***MATERIA*** | ***CLASSI*** | ***ORE x CLASSE*** | ***INSEGNANTE*** | ***TOT. ORE*** |
| **A017–ECON. AZIENDALE TEC.AMM.** | 4Aen + 4Aat 5Aen + 5Aat | 3 | 3 | 3 | 3 |   |   |   | LUCARINI SILVIA neo | 12/COE + 6h diurno |
| **A036–TECN. COMUNICAZ.** | 4Aat  | 2 |   |   |   |   |   |   | ROSSI CATERINA | 2 h |
| **A036–TECN. COMUNICAZ.** | 5Aat | 2 |   |   |   |   |   |   | Caporali Paola | 2 h |
| **A039 -GEOGRAFIA** | 4Aat | 1 |   |   |   |   |   |   | ALOISI PATRIZIA  | 1 +9h diurno |
| **A047 - MATEMATICA** | 2A + 4A  | 3 | 3 |   |   |   |   |   | BAVA VANESSA | 6 h + 6h diurno |
| **A047 - MATEMATICA** | 5A (da diurno) | 3 |   |   |   |   |   |   | Rossi Flavia | 3 /C Ruolo +15h diurno |
| **A050 - ITALIANO** | 2A + 4A + 5A | 4 | 3 | 3 |   |   |   |   | ROGHI ELENA | 10h  |
| **A050 - STORIA** | 2A + 4A + 5A | 2 | 2 | 2 |   |   |   |   | ROGHI ELENA | 6 h + 2h diurno |
| **A057 – SCIENZA ALIMENTI** | 2A + 4Aen + 4Aat 5Aen + 5Aat | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 |   |   | FANTOZZI FEDERICA | 11 h  |
| **A246 – FRANCESE** | 2A + 4A + 5A | 3 | 2 | 2 |   |   |   |   | DEL REGNO ROMINA | 7h  |
| **A346 – INGLESE** | 2A + 4A + 5A | 2 | 2 | 2 |   |   |   |   | PICCINETTI ROBERTA | 6 h  |
| **C500 – LAB. CUCINA** | 2A  | 4 |   |   |   |   |   |   | Tiezzi Barbara | 4 h |
| **C500 – LAB. CUCINA** | 4Aen | 5 |   |   |   |   |   |   | FERRETTI DOMENICO | 5 h |
| **C500 – LAB. CUCINA** |  5Aen | 4 |   |   |   |   |   |   | RAPPUOLI EMANUELE | 4 h |
| **C510 – LAB. SALA VEN.** | 2A  | 4 |   |   |   |   |   |   | RONCOLINI CLAUDIO | 4 h |
| **C510 – LAB. SALA VEN.** | 4Aen + 5Aen | 2 | 2 |   |   |   |   |   | LISANTI VITO  | 4 h +14h diurno |
| **C520 – LAB. ACCOG.TUR** | 2A + 3Aat + 5Aat | 2 | 4 | 4 |   |   |   |   | RANGO NELLY  | 10 h +6h diurno+sost |

Organigramma funzionale

**Risorse umane**

**DIRIGENTE SCOLASTICO** Di Costanzo Salvatore

**DIRETTORE S.G.A.** Michele Micheli

**COLLABORATORE VICARIO** Patrizia Ciolfi

**COLLABORATORE** Claudio Roncolini

**SEGRETERIA UFFICIO ALUNNI UFFICIO PROTOCOLLO**

Antonella Costantini, Orietta Felici

**SEGRETERIA UFFICIO PERSONALE**

Laura Rossi, Claudio Aiello

**SEGRETERIA CONTABILITA’ E ACQUISTI**

Luigina Meloni, Moira Calcagnetti

**FUNZIONE STRUMENTALE ORIENTAMENTO SCOLASTICO**

Paola Bernardini, Stefano Bernardini

**FUNZIONE STRUMENTALE POF, FORMAZIONE IN SERVIZIO, CORSI DI RECUPERO, INVALSI**

Flavia Rossi, Paolo Ciacci

**FUNZIONE STRUMENTALE STAGE FORMATIVI E ALTERNANZA SCUOLA LAVORO, ORIENTAMENTO IN USCITA**

Daniela Mayer

**FUNZIONE STRUMENTALEINTEGRAZIONE ALUNNI** Gabriela Bracciali

**REFERENTE AGENZIA FORMATIVA E SISTEMA DI QUALITA’** Paola Caporali

**REFERENTE EDUCAZIONE ALLA SALUTE** Marinella Aquaro

**REFERENTE DIVISE** Cuicchio Antonello

**REFERENTE DIDATTICO CORSI IeFP** Paola Picchiotti

**REFERENTE PER L’INTEGRAZIONE SCOLASTICA DEGLI ALUNNI DSA E BES**

Flavia Rossi

**REFERENTE PER L’INTEGRAZIONE SCOLASTICA DEGLIALUNNI STRANIERI** Elisabetta Barbanera

**RESPONSABILE SERVIZIO HACCP** Nomina esterna

**COORDINATORE AREA DOCENZATECNICO-PRATICA** Claudio Roncolini

**COORDINATORE DIDATTICO PROGETTO AREA TECNICO PRATICA**

Isabella Bracciali

**ASSISTENZA INFORMATICA AGLI SCRUTINI** Paolo Ciacci,Francesca Romani

**REFERENTE PER GLI ESAMI I.eF.P.** Marina Bedini (Esperto Certificatore).

La legge 107/2015 prevede la formazione del **COMITATO DI VALUTAZIONE,** così composto:

* Dirigente Scolastico: Salvatore Di Costanzo
* docente: Patrizia Ciolfi
* docente: Claudio Roncolini
* rappresentante dei genitori: Novella Ardinghi
* docente: Chiara Orlandi
* rappresentante degli alunni:Melchionna Mattia
* membro esterno: Silvia Tegli

**COORDINATORI DI CLASSE**

1^ A Barbanera Elisabetta

2^ A Calussi Orietta

1^ B De Lorenzi Dolores

2^ B Vetere Mabel

1^ C Tiezzi Angela

2^ C Tiezzi Angela

1^ D Picchiotti Paola

2^ D Manieri Sabrina

1^ E Bernardini Stefano

2^ E Morelli Costanza

1^ F Del Giusto Silvia

2^ F Cuicchio Antonello

2^ G Aquaro Marinella

3^ A Enogastronomia Manieri Sabrina

3^ B Enogastronomia Tiezzi Barbara

3^ C Enogastronomia Bedini Marina

3^ A Sala e vendita Picchiotti Paola

3^ B Sala e vendita Bernardini Stefano

3^ A Accoglienza Turistica Mayer Daniela

4^ A Enogastronomia Ciolfi Patrizia

4^ B Enogastronomia Bernardini Paola

4^ C Eno/ B Sala e Vendita Pappalardo Elisabetta

4^ A Sala e Vendita Faltoni Daniela

5^ A Enogastronomia Romani Francesca

5^ B Enogastronomia Ciacci Paolo

5^ A Sala e Vendita Velluzzi Giuseppina

5^ A Turistica Del Giusto Silvia

1^/2^ A Corso Serale Rango Nelly

3^/4^ A Corso Serale Lucarini Silvia

5 ^ A Corso Serale Rossi Flavia

**COMMISSIONI GRUPPI DI LAVORO**

**COMMISSIONE ORARIO**

Paola Bernardini

Paola Petreni

Paolo Ciacci

Rita Biagini

Claudio Roncolini

**COMMISSIONE SUPPORTO POF**

Paola Bernardini

Patrizia Ciolfi

Sonia Bianchi

Angela Tiezzi

Antonello Cuicchio

Francesca Romani

**COMMISSIONE STAGE FORMATIVI E ALTERNANZA SCUOLA LAVORO**

Barbara Tiezzi

Paola Caporali

Claudio Roncolini

Roberto Pagliai

Antonello Cuicchio

Marina Bedini

Nelly Rango

**COMMISSIONE VIAGGI D’ISTRUZIONE E VISITE GUIDATE**

Paolo Burini

Monica Pascucci

**COMMISSIONE ORIENTAMENTO**

Stefano Bernardini

Roberto Pagliai

Antonello Cuicchio

Paola Picchiotti

Barbara Tiezzi

Francesca Romani

Doriana Murgia

Rosaria Sorrentino

**COMMISSIONE “ QUALITA' e AGENZIA FORMATIVA”**

Marina Bedini

Paola Caporali

**COMMISSIONE FORMAZIONE CLASSI**

Paola Bernardini

Bracciali Gabriela

Paolo Ciacci

Stefano Bernardini

Angela Tiezzi

Elisabetta Barbanera

**COMMISSIONE ELETTORALE**

Monica Pascucci

Antonella Costantini

Susanna Nocchi

**UNITA’ DI AUTOVALUTAZIONE D’ISTITUTO**

Dirigente Scolastico Salvatore Di Costanzo

Collaboratore Patrizia Ciolfi

Esperto Valutazione Marina Bedini

Paolo Ciacci

Francesca Romani

**COMMISSIONE ACCOGLIENZA CLASSI PRIME**

Paola Caporali

Gabriela Bracciali

Laura Galli

Marinella Aquaro

**COMMISSIONE I. e. F. P.**

Paola Picchiotti

Nelly Rango

Doriana Murgia

**GRUPPO DI LAVORO PROVE INVALSI**

Francesca Romani

Paola Picchiotti

Angela Tiezzi

Flavia Rossi

Paola Bernardini

**GRUPPO DI LAVORO e DI STUDIO Handicap : GHLSH**

Gabriela Bracciali

Flavia Rossi

Doriana Murgia

Elisabetta Barbanera

oltre a questi membri ne fanno parte d’ufficio anche il Dirigente Scolastico e i collaboratori

**TUTORS DEI DOCENTI**:

Gabriela Bracciali ( per i neo-immessi in ruolo Rosaria Sorrentino e Nunzio Tartaglia)

Paolo Ciacci (per Francesco Irollo)

Daniela Mayer ( per Silvia Lucarini)

Antonella Manca ( per Stranieri e Cherici)

Ilio Maglioni ( per Maria Bruno)

**GRUPPO DI LAVORO INTEGRAZIONE ALUNNI STRANIERI**

Giuseppina Velluzzi

Gabriela Bracciali

Marinella Aquaro

Patrizia Ciolfi

**ADDETTI AL PRONTO SOCCORSO**

Gennaro Vallinoti

Cuicchio Antonello

Velluzzi Giuseppina

Elisabetta Barbanera

Rossi Flavia

Paola Picchiotti

Angela Tiezzi

Paola Petreni

Paolo Burini

Sergio Prinzi

**ADDETTI ANTINCENDIO**

Isabella Bracciali

Cuicchio Antonello

Barbara Tiezzi

Claudio Roncolini

Paolo Ciacci

Paola Petreni

Paolo Burini

Francesco Irollo

***Strutture***

All’interno dell’Istituto Artusi sono presenti tutte le strutture necessarie per la formazione e la specializzazione degli studenti:

* 26 Aule
* 2 laboratori sala
* 1 laboratorio di cucina aula dimostrativa
* 1 laboratorio cucina con annessi:

◦ lab. Pasticceria

◦ lab. Panetteria

◦ *garde-manger*

* 2 laboratori sala/bar
* 1 laboratorio di informatica
* 1 presidenza
* 4 uffici segreteria
* 1 magazzino
* 1 aula docenti
* 1 archivio
* 2 laboratori ricevimento dotati di computer
* Aula audiovisivi
* Spogliatoi personale
* Magazzino

**Laboratori servizi di cucina**

Il primo è costituito da una postazione per l’insegnante e 16 postazioni singole dove gli studenti possono riprodurre le attività mostrate, visibili anche in un monitor collegato ad una telecamera che riprende in tempo reale l’operato del docente.

Il secondo è un laboratorio che dispone di due cucine, dotate di diverse attrezzature all'avanguardia per svolgere le regolari esercitazioni pratiche. Il laboratorio è fornito di aree comuni e specifiche: pasticceria, panetteria e *garde–manger* (seziona tura carni e pesci). La possibilità di avere un personal computer e una televisione in laboratorio permette agli insegnanti di svolgere sia le esercitazioni che lezioni frontali.

**Laboratorio servizi di sala/bar**

Il laboratorio di sala ha una capacità di ca. 100 coperti che permette lo svolgimento di simulazioni pratiche di servizio per le classi del triennio; per le classi prime e seconde, la scuola dispone di un altro laboratorio di circa 30 coperti. Sono presenti due bar: un “American bar”, provvisto delle tecnologie più moderne e un “Caffè – bar” dove svolgono le esercitazioni le classi prime e seconde. La grande e scenografica hall, inoltre, viene utilizzata come sala banchetti in numerose manifestazioni ed eventi.

**Laboratorio servizi di Accoglienza turistica**

L’attività di accoglienza, si svolge all’interno dell’Istituto in spazi operativi appositamente predisposti: La Hall, cosiddetta area di transito, vede la presenza in posizione strategica e cioè, che consenta agli operatori di controllare gli ingressi e la salita ai piani, di un bancone frontale chiamato in termine tecnico Front Desk, dove si svolgono tutte le operazioni di accoglienza e registrazione degli ipotetici clienti con relativo utilizzo di materiale cartaceo (modulistica di settore) e nuove tecnologie.

Questa simulazione consente agli allievi di immedesimarsi nella realtà operativa in cui potrebbero venirsi a trovare una volta effettuata la scelta specifica di settore. Il Back–Office, cosiddetto ufficio contabile alberghiero, implica la disponibilità di attrezzature tipiche come calcolatrici e computer, facilitando in tal modo l’apprendimento dei moduli relativi a questo settore. In questa area si procede allo studio e all’esercitazione della contabilizzazione dei conti dei clienti chiamata in termine tecnico *maincourante*. Nello stesso ambiente si trova l’aula informatica, dove sono disponibili postazioni dotate di programmi di videoscrittura e di gestione alberghiera, necessari al completamento della preparazione specifica. Durante le

esercitazioni pratiche, onde evitare una eccessiva congestione del reparto operativo, la classe viene distribuita nei tre settori sopraindicati.

***Territorio***

L’Istituto si situa nel cuore di una zona agricola a forte vocazione turistica, non a caso nasce nel paese che, grazie alle Terme, possiede la maggiore ricettività alberghiera, la quale è funzionale non solo al termalismo, ma è a servizio anche dei centri circostanti famosi per storia, cultura e enogastronomia: Montepulciano, Pienza, Chiusi, Sarteano. Tra la Val di Chiana e la Val d’Orcia la zona montana dei Monte Cetona e Amiata, la scuola di Chianciano ha svolto e svolge un ruolo strategico, incastonata tra le zone del vino di Montepulciano e Montalcino, i formaggi di Pienza, l’olio di Cetona, San Quirico d’Orcia, Trequanda, le terme di Montepulciano, Chianciano, Bagno Vignoni, San Casciano dei bagni e Bagni di San

Filippo, l’archeologia etrusca di Chiusi, Chianciano e Sarteano, la storia e l’arte di Siena, Arezzo e Orvieto. In tutte queste località si sono nel tempo sviluppate aziende enogastronomiche, ristorative ed alberghiere d’eccellenza che accolgono turismo sempre più preparato ed esigente, e forniscono ai nostri studenti un banco di prova qualificato per la loro formazione professionale.

***Utenza***

Da questo grande bacino che abbraccia almeno tre provincie, provengono i nostri studenti. Gran parte del personale che opera in zona nel settore turistico è stato quindi formato in questo Istituto e la scuola ha negli anni accresciuto esperienza, si è sviluppata con il mutare degli eventi, delle tendenze, della politica scolastica e locale in naturale sinergia con le imprese e le esigenze dell’ospitalità, e della richiesta di servizi. La scuola d’altro canto, attraverso i viaggi, gli scambi culturali con altre realtà anche internazionali, la partecipazione ai concorsi nazionali e internazionali, diventa una forza propositiva di tendenze all’innovazione e alla riconversione del turismo tradizionale. La ricerca e la sperimentazione, la lettura attenta dei cambiamenti sociali è l’impegno che si assume il nostro Istituto per continuare a formare una classe dirigente ed operativa nel settore turistico, dinamica e attenta allo sfruttamento adeguato delle molteplici risorse del territorio.

A questo scopo la scuola ha avviato negli scorsi anni un processo inteso a stabilire un’alleanza formativa con le realtà aziendali d’eccellenza del territorio per qualificare ulteriormente i percorsi di alternanza scuola-lavoro, ampiamente descritti nella sezione del P.O.F. a ciò dedicata. Il processo avviato ha condotto nello scorso anno scolastico alla stipula di una convenzione di rete tra la scuola e le aziende che costituirà una valida piattaforma di lavoro anche per i prossimi anni.

***Accoglienza e integrazione alunni stranieri***

Questa scuola ha istituito una commissione integrazione stranieri che organizza le attività volte all’accoglienza degli alunni, alla verifica delle difficoltà di comunicazione o culturali e alla conseguente istituzione di corsi di lingua italiana durante l’orario curriculare mattutino.

La commissione ha il compito di selezionare e somministrare in accordo con gli insegnanti di altre discipline e quelli di italiano in particolare, questionari e prove linguistiche significative per stabilire il livello presupposto nell’ambito del quadro di riferimento europeo. Il consiglio di classe prende atto dei livelli iniziali e programma con coerenza le strategie, l’incremento di difficoltà e sceglie gli strumenti più opportuni per un proficuo svolgimento delle lezioni. Qualora l’alunno venisse inserito ad anno scolastico iniziato e in una data non prossima ad un consiglio di classe se ne predisporrà uno straordinario quanto prima.

Ogni anno viene poi valorizzata la ricchezza culturale che il nostro istituto ospita con una manifestazione multietnica dove vengono presentate peculiarità relative alle nazionalità degli alunni presenti nella scuola

***Accoglienza alunni diversamente abili***

Essa inizia non appena il nostro istituto riceve richiesta di iscrizione di un alunno disabile.

Gli operatori prendono immediato contatto con la scuola media di provenienza, in particolare con gli insegnanti di sostegno e con i referenti A.S.L. per valutare le modalità di inserimento scolastico più adeguate al singolo caso. Nel periodo da settembre a novembre i nuovi studenti vengono sistematicamente osservati e seguiti dai docenti di sostegno delle diverse aree, sia sul piano didattico che relazionale, per definire insieme agli insegnanti curricolari, ai genitori, eventuali educatori domiciliari e al personale A.S.L. che seguono il caso, il Piano Educativo Individualizzato (P.E.I.) in base alle potenzialità individuate anche attraverso i colloqui con gli insegnanti delle scuole medie di provenienza.

**Attuazione del P.E.I.**

Dopo un periodo di sistematica osservazione dell’alunno e del lavoro svolto in classe, si procede ad una eventuale modifica della programmazione, per meglio adattarla al singolo studente. Il lavoro didattico effettuato con modalità diverse in base alle singole esigenze, è tuttavia riconducibile ai seguenti momenti:

* attività svolte in classe, con l’aiuto degli insegnanti di sostegno, adeguatamente modificate in rapporto alle necessità;
* lavori in piccoli gruppi o individuali, se necessari;
* progetti dedicati.

Queste attività possono essere svolte sia all’interno della classe sia nei laboratori, in base ai progetti previsti dal Consiglio di Classe. Questa fase prevede l’attuazione di alcuni progetti meglio definiti di seguito.

**Integrazione di alunni con Dislessia e Disturbi Specifici dell’Apprendimento (DSA) e alunni B.E.S. (bisogni educativi speciali)**

Per quanto riguarda tali alunni, l’Istituto fa riferimento al protocollo previsto dalla legge 170/2010 e dal D.M. 12 luglio/2011 con allegate linee guida, che prevede:

* l'individuazione delle difficoltà specifiche, tramite apposita documentazione sanitaria;
* comunicazione al Consiglio di Classe e compilazione di un documento di programmazione entro il primo trimestre (P.D.P);
* utilizzo di strumenti compensativi, quali l’uso del PC e software dedicati e libri digitali o parlati;
* misure dispensative.

***Percorso di studio***

L'Istituto “P. Artusi” è strutturato per la preparazione professionale nel campo della Ristorazione e dell’Accoglienza turistica nel settore alberghiero e rilascia al termine del corso di studi di 5 anni il Diploma nei servizi della Enogastronomia, Diploma nei servizi di Sala e di Vendita e il Diploma nei servizi di Accoglienza Turistica

Per gli iscritti al primo anno nel 2010-11, l'Istituto “P. Artusi” è autorizzato inoltre a rilasciare le Qualifiche Regionali in regime sussidiario, nell’ambito del sistema nazionale di Istruzione e Formazione Professionale, i cosiddetti **IeFP**, (secondo l’ accordo Stato Regioni del luglio 2011 e in ottemperanza della nota ministeriale 18 giugno 2010 Prot. n. AOODPIT 2056Oggetto: Riordino degli istituti professionali – DPR 15 marzo 2010, n. 87 - art. 8, commi 2 e 5 – qualifiche professionali) in relazione a queste **tre qualifiche**: **Operatore dei servizi di ristorazione –** **preparazione pasti; Operatore dei servizi di ristorazione – distribuzione cibi e**

**bevande; Operatore dei servizi di promozione e accoglienza**.

In base ai nuovi Regolamenti: **legge 6 agosto 2008, n. 133 art. 5 comma2** e all’ allegato B3 relativo alla definizione dei Quadri orari il nuovo percorso degli studi che riguarda gli iscritti dall’anno scolastico 2010 - 2011 è organizzato in:

“a) un primo biennio articolato, per ciascun anno, in 660 + 33 (in prima o in seconda) ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in 396 ore di attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo, ai fini dell’assolvimento dell’obbligo di istruzione di cui al regolamento adottato con decreto del Ministro della pubblica istruzione 22 agosto 2007, n. 139 e dell’acquisizione dei saperi e delle competenze di indirizzo in funzione orientativa, anche per favorire la reversibilità delle scelte degli studenti;

b) un secondo biennio articolato per ciascun anno, in 495 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in 561 ore di attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo;

c) un quinto anno articolato in 495 ore di attività e insegnamenti di istruzione generale e in 561 ore di attività e insegnamenti obbligatori di indirizzo, che consentano allo studente di acquisire una conoscenza sistemica della filiera economica di riferimento, idonea anche ad orientare la prosecuzione degli studia livello terziario con particolare riguardo all’esercizio delle professioni tecniche.

Dall’anno scolastico 2013/2014 è attivo anche un **corso serale**, destinato a studenti maggiorenni in possesso o meno di diploma di istruzione superiore.

Il percorso è articolato articolati in tre periodi didattici, così strutturati:

a) il primo periodo didattico è finalizzato all'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze previste per il primo biennio dell’ordinamento del corrispondente percorso degli istituti professionali;

b) il secondo periodo didattico è finalizzato all'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze previste per il secondo biennio del corrispondente ordinamento degli istituti professionali;

c) il terzo periodo didattico è finalizzato all'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze previste per l'ultimo anno del corrispondente ordinamento degli istituti professionali.

Il percorso proposto dal nostro istituto si sviluppa, attraverso appositi esami integrativi, nell’arco di tre anni, quindi dopo un primo periodo didattico, che corrisponde al primo biennio dei corsi diurni, gli alunni scelgono l’indirizzo: al momento sono stati attivati l’indirizzo enogastronomico e quello di accoglienza turistica.

**DAL PIANO DELL’OFFERTA FORMATIVA AL PROGRAMMA**

**ANNUALE**

La scuola non è solo il luogo dove vengono trasferite conoscenze, ma diventa una comunità professionale orientata alla convivenza civile, alla formazione della personalità critica, alla capacità di operare scelte consapevoli, alla conoscenza di sé, alla valorizzazione delle proprie attitudini, capacità e aspirazioni. Il nostro Istituto si è definito la “Scuola dei Saperi” e vuole essere la “Scuola che prepara al lavoro”; individua quindi nei processi di apprendimento teorico e tecnico-pratico, la strategia per la costruzione del futuro cittadino, capace di assumere un ruolo responsabile nella crescita dell’economia e delle istituzioni sociali. La scuola è l’istituzione che educa al progresso materiale e valoriale della società attraverso quel patrimonio di conoscenze e di abilità che ogni giovane deve elaborare autonomamente, nel rispetto della libertà di scelta, per il diritto-dovere alla propria autorealizzazione.

L’Istituto “P. Artusi” persegue l’obiettivo di facilitare il raggiungimento del successo formativo dello studente, partendo dalle capacità del singolo, per acquisire competenze spendibili, per questo progetta le proprie attività con la consapevolezza che gli stili cognitivi sono molteplici, in virtù del fatto che non esistono stili puri ma combinazioni di stili, e che le diverse intelligenze degli studenti richiedono proposte didattiche che tengano conto degli elementi di differenziazione. L’obiettivo è quello di potenziare la flessibilità cognitiva e strategica negli studenti, così da portarli a gestire in maniera efficace diverse situazioni, anche al di fuori dell’ambito scolastico. È una scuola intesa come comunità professionale orientata e condivisa, dove studenti, insegnanti, personale non docente, famiglie e territorio si confrontano democraticamente per imparare ad apprendere.

Le finalità dell’I.I.S. “P. Artusi” di Chianciano Terme sono inquadrate nelle indicazioni suggerite dal nuovo **Regolamento recante norme concernenti il riordino degli** **istituti professionali ai sensi dell’articolo 64, comma 4, del decreto legge 25** **giugno 2008, n. 112, convertito dalla legge 6 agosto 2008, n. 133, allegato A**, quindi globalmente tese alla:

* formazione dell’uomo e del cittadino nel quadro dei principi affermati dalla Costituzione della Repubblica attraverso l’insegnamento del diritto, “Cittadinanza e Costituzione” e della legislazione economica;
* conoscenza del valore della legalità e della convivenza civile, anche attraverso progetti specifici con altri gradi di scuola in rete, attraverso la collaborazione con le forze di polizia, con le associazioni locali ;
* promozione del buon essere e del ben essere psicofisico e sociale e della qualità della vita scolastica dello studente, prevenendo forme di disagio anche in collaborazione con la ASL e l’amministrazione provinciale;
* promozione della corretta alimentazione e della pratica sportiva come elemento di sana aggregazione e di educazione della persona;
* promozione di un processo orientativo che non si conclude con la scelta dell’Istituto, ma continua negli anni anche attraverso le esperienze di laboratorio, uscite didattiche e contatti con strutture di accoglienza, collaborazione a manifestazioni interne ed esterne, partecipazione ai concorsi, per consentire ad ognuno di operare scelte consapevoli e mature nel corso della propria formazione;
* trasmissione del senso profondo dell’ospitalità intesa come modo di convivere, di comunicare, di stare insieme accogliendo gli altri;
* formazione dell’individuo come elemento di un gruppo e di una società, valorizzando il senso di responsabilità, l’operare in team, il ragionare e dialogare con il gruppo, il comprendere ed analizzare il punto di vista degli altri; anche a questo fine sono indirizzate le azioni di collaborazione a manifestazioni interne ed esterne, la partecipazione ai concorsi che consentono di dimostrare la capacità di reggere la competizione e di confrontarsi con altri percorsi professionali;
* costruzione del futuro cittadino e del futuro lavoratore, riconoscendo il valore del lavoro come modalità di formazione di competenze personali, anche attraverso percorsi di tirocinio, di alternanza scuola-lavoro, esperienze di stage, come modalità per comprendere il valore degli insegnamenti umani e disciplinari che la scuola propone;
* promozione del viaggio come dimensione di ricerca continua, di ampliamento delle proprie conoscenze personali, dei propri valori culturali, dell’ospitalità verso gli altri, dell’accettazione e della accoglienza del diverso; a tale finalità sono rivolti i progetti di scambio culturale con il Canada, con la Francia e i viaggi di istruzione in Europa.

Dal punto di vista più strettamente didattico, le azioni sono tese alla:

* acquisizione di competenze comunicative e relazionali, anche in lingua straniera, come strumenti per veicolare il pensiero attraverso diversi registri linguistici;
* formazione di un pensiero logico, induttivo e deduttivo, che permetta la comprensione dei fenomeni e degli eventi, attraverso l’analisi dei rapporti causa effetto nello studio della storia, delle scienze, della fisica, della chimica e della matematica;
* acquisizione di conoscenze e competenze specifiche nell’ambito degli alimenti e dell’alimentazione, della ristorazione, dell’accoglienza, della postura, della prossemica, della comunicazione non verbale, per la salute personale e per una progettazione corretta del proprio lavoro;
* acquisizione di conoscenze e competenze specifiche nell’ambito del diritto, della legislazione e gestione aziendale.

 I progetti di ampliamento del Pof

Secondo quanto deliberato dal Collegio dei Docenti un progetto di ampliamento dell’Offerta Formativa deve avere le seguenti caratteristiche

* Rispondere ai bisogni degli alunni
* Proporsi come innovativi rispetto alle pratiche didattiche tradizionali
* Offrire la possibilità di verificare e valutare i processi di apprendimento degli alunni
* Essere opportunamente documentati (prodotti e processi).

I Progetti di ampliamento dell’Offerta Formativa sono quindi stati elaborati ponendo attenzione ai processi di apprendimento degli alunni nella costruzione di conoscenze significative interdisciplinari e professionali. Tali progetti hanno come obiettivo il rafforzamento dei rapporti scuola-territorio considerato nei suoi diversi aspetti.

Essi inoltre si inseriscono nelle varie discipline superandone la frammentazione e promovendo l’interscambio tra i saperi disciplinari e tra questi e le attività teorico-pratiche di professionalizzazione.

Prospetto sintetico dei Progetti di ampliamento del P.O.F.

Progetti 2015-16 e responsabili

**1 ACCOGLIENZA E ALFABETIZZAZIONE DEGLIALUNNI STRANIERI**

ELISABETTA BARBANERA

**2 POTENZIAMENTO LINGUE STRANIERE-TEATRO IN LINGUA INGLESE:**

**PALCHETTO STAGE PRIDE AND PREJUDICE-PALCHETTO STAGE FLASHDANCE**

MARINELLA AQUARO

**3 POTENZIAMENTO LINGUE STRANIERE -THE ENGLISH HOUSEERASMUS +: MOBILITA' STUDENTIALL'ESTERO**

GIUSEPPINA VELLUZZI

**4 FACCIAMO TEATRO A SCUOLA “LISCIO COME L’OLIO”**

MARINELLA AQUARO

**5 EDUCAZIONE ALLA SALUTE**

MARINELLA AQUARO

**6 PROGETTO I.R.C. 2015-16**

CARLA CAROTI, FRANCESCA BAGLIONI

**7 IL QUOTIDIANO IN CLASSE**

PATRIZIA CIOLFI

**8 “ORTOARTUSI”**

FRANCESCA CERVINI

**9 “ EQUITAZIONE INTEGRATA”**

FRANCESCA CERVINI

**10 SCAMBIO STAGE “NAIT EDMONTON CANADA – “P. ARTUSI” CHIANCIANO TERME (ACCOGLIENZA DEGLI STUDENTI CANADESI)**

GIUSEPPINA VELLUZZI

**11 ALTERNANZA SCUOLA LAVORO 2015-16** DANIELA MAYER

**12 PROGETTO SPORT 2015-16**

PAOLA PETRENI, PAOLO BURINI, SERGIO PRINZI

**13 TOUR DAY FIRENZE**

ENRICO MAGGIOLINI, NELLY RANGO

**14 LE LANGHE**

ENRICO MAGGIOLINI, GENNARO VALLINOTI

**15 “CIBO E ARTE NELLA PREISTORIA”**

 STEFANIA FABIANELLI, MONICA PASCUCCI

**16 PROGETTO F.a.R.e. 3**

GABRIELA BRACCIALI

**17 GREEN- WALKING**

VITTORIO SCOTTO DI CARLO

**18 FAST FOOD ALL’ITALIANA**

COSTANZA MORELLI

**19 DOCUMENTAZIONE ATTIVITA'DELL'ISTITUTO ARTUSI**

GABRIELA BRACCIALI, GIUSEPPINA VELLUZZI

**PROGETTO GENERALE “OSPITALITA’ E RISTORAZIONE” A.S. 2015-20**

 ISABELLA BRACCIALI

Per il dettaglio dei progetti si può controllare quanto riportato nel Piano dell’Offerta Formativa e nei suoi allegati

Le dotazioni didattiche ed i sussidi

Per la realizzazione del P.O.F. , ed in particolare per il progetto destinato all’informatizzazione e alla messa on line della comunicazione con le famiglie e dei registri di classe e dei docenti, si è proceduto ad impegnare fondi per l’acquisto di dotazioni informatiche, di supporti strumentali e tecnologici e per la loro manutenzione. Attualmente, tuttavia, i fondi a disposizione non sono assolutamente sufficienti a procedere alla prevista dematerializzazione, che sarà procrastinata al momento in cui l’accantonamento progressivo di risorse sarà adeguato alle necessità individuate.

Il Programma annuale

Il Programma Annuale descrive analiticamente le entrate previste e le spese programmate necessarie per il funzionamento dell’Istituto, tenuto conto del numero delle classi, dei compensi al personale, delle risorse strumentali e tecnologiche e delle previste esigenze di funzionamento amministrativo e didattico.

Il fine della presente programmazione annuale è quello di ottimizzare le risorse economiche disponibili, da gestire con correttezza ed efficienza, in modo tale che le azioni previste nel Piano dell’Offerta formativa possano realizzarsi.

Le attività e i progetti saranno finanziati secondo il programma di seguito illustrato:

### *Analisi delle entrate previste*

**L’Avanzo di Amministrazione** realizzato nell’Esercizio Finanziario **2015** ammonta ad **€ 260.116,89.** Di seguito il prospetto di dettaglio che ne evidenzia la formazione:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Aggr. | Voce |   | importo vincolato | importo non vincolato | totali per riga |
|   |   |   |  |   |   |
| **A** |   | **Attività** |   |   |   |
|  | **A01** | Funzionamento amministrativo generale | 0,00 | 4.393,28 | 4.393,28 |
|  | **A02** | Funzionamento didattico generale | 0,00 | 23,35 | 23,35 |
|  | **A03** | Spese per il personale | 5.298,34 | 1.395,21 | 6.693,55 |
|  | **A04** | Spese d'investimento | 0,00 | 2.743,01 | 2.743,01 |
| **P** |  | **Progetti** |   |   | 0,00 |
|  | **P01** | ATTIVITA' DI RECUPERO | 4.139,39 | 0,00 | 4.139,39 |
|  | **P02** | VIAGGI E VISITE DI ISTRUZIONE | 4.615,31 | 0,00 | 4.615,31 |
|  | **P04** | GESTIONE EVENTO ANNUALE | 400,00 | 452,17 | 852,17 |
|  | **P06** | FORMAZIONE PERSONALE ATA | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
|  | **P07** | FORMAZIONE PERSONALE DOCENTE | 649,74 | 0,00 | 649,74 |
|  | **P09** | ORIENTAMENTO IN ENTRATA | 0,00 | 1.490,88 | 1.490,88 |
|  | **P10** | GESTIONE EVENTI INTERNI ED ESTERNI | 0,00 | 68,35 | 68,35 |
|  | **P13** | F.O. ATTIVITA' ALIMENTARI (HACCP) | 1.000,86 | 0,00 | 1.000,86 |
|  | **P23** | PROGETTO EDUCATIVO ZONALE (PEZ) | 817,38 | 0,00 | 817,38 |
|  | **P24** | FONDO SOLIDARIETA' STUDENTI | 838,95 | 0,00 | 838,95 |
|  | **P25** | PROGETTO TEATRO | 0,00 | 270,00 | 270,00 |
|  | **P28** | PROGETTO WIRELESS | 0,00 | 28,23 | 28,23 |
|  | **P29** | IEFP 2014/2015 | 4.806,36 | 0,00 | 4.806,36 |
|  | **P30** | PROGETTO GELATO | 0,00 | 970,63 | 970,63 |
|  | **P31** | PROGETTO EXPO 2015 | 0,00 | 1,08 | 1,08 |
|  | **P32** | PROGETTO PASSALO | 0,00 | 225,03 | 225,03 |
|  | **P33** | PROGETTO IO CONTO | 6.992,49 | 0,00 | 6.992,49 |
|  | **Z01** |   | 43.148,53 | 175.348,32 | 218.496,85 |
|  |  |   |   |   | 0,00 |
|  |  | **Totali parziali** | **72.707,35** | **187.409,54** | **260.116,89** |
|  |  | **Totale complessivo** | **260.116,89** |   |

|  |  |
| --- | --- |
| Composizione A03 |   |
| avanzo stipendi 2012 | 1.662,69 |
| progetto vet eu | 535,65 |
| progetto olio | 3.100,00 |
| TOTALE | 5.298,34 |

Del totale dell’Avanzo di Amministrazione sono stati inseriti nelle voci di spesa Euro **166.845,55** mentre Euro **93.271,34** sono stati inseriti nella Disponibilità finanziaria da programmare (Z01).

Le entrate di provenienza MIUR sono state inserite sulla base delle varie comunicazioni di assegnazione pervenuteci. Le altre voci di entrata sono state valorizzate sulla base di precise assegnazioni o su previsioni prudenziali determinate mediante i dati della popolazione scolastica presente e prevista. L’importo totale ammonta ad Euro **329.345,28**. Di seguito il dettaglio e la destinazione per singola voce di entrata:

**VOCE DI ENTRATA 02/01**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **provenienza** | **DESCRIZIONE** | **Voce di Entrata** | **IMPORTO PREVISTO IN BILANCIO** | **DESTINAZIO NE** |
| **MIUR** | **Dotazione ordinaria 2016 -8/12** | **02/01** | **24.948,10** | **A01** |
| **02/01** | **2.000,00** | **R98** |
| **02/01** | **25.000,00** | **A02** |
|  |  |  | **51.948,10** |  |

**VOCE DI ENTRATA 02/04**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **provenienza** | **DESCRIZIONE** | **Voce di Entrata** | **IMPORTO PREVISTO IN BILANCIO** | **DESTINAZIO NE** |
| **USR** | **alternanza scuola lavoro** | **02/04** | **7.515,85** | **A03** |
|  |  |  | **7.515,85** |  |

**VOCE DI ENTRATA 03/04**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **provenienza** | **DESCRIZIONE** | **Voce di Entrata** | **IMPORTO PREVISTO IN BILANCIO** | **DESTINAZIO NE** |
| **Regione Toscana** | **Corsi IeFP 2015/2016** | **03/04** | **35.580,00** | **P34** |
| **Regione Toscana** | **PROGETTO PERCORSI DIVINI** | **03/04** | **118.085,00** | **P35** |
|  |  |  | **153.665,00** |  |

**VOCE DI ENTRATA 04/05**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **provenienza** | **DESCRIZIONE** | **Voce di Entrata** | **IMPORTO PREVISTO IN BILANCIO** | **DESTINAZIO NE** |
| **Comune Torrita Siena** | **assistente comunicazione alunno M.** | **04/05** | **1.300,00** | **A03** |
| **Comune Chianciano** | **PEZ** | **04/05** | **1.579,00** | **P23** |
|  |  |  | **2.879,00** |  |

**VOCE DI ENTRATA 04/06**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **provenienza** | **DESCRIZIONE** | **Voce di Entrata** | **IMPORTO PREVISTO IN BILANCIO** | **DESTINAZIO NE** |
| **Università Firenze** | **tirocinio formativo attivo** | **04/06** | **117,33** | **Z01** |
|  |  |  | **117,33** |  |

**VOCE DI ENTRATA 05/01**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **provenienza** | **DESCRIZIONE** | **Voce di Entrata** | **IMPORTO PREVISTO IN BILANCIO** | **DESTINAZIO NE** |
| **Alunni Artusi** | **iscrizioni alunni 2016/2017** | **05/01** | **68.000,00** | **Z01** |
|  |  |  | **68.000,00** |  |

**VOCE DI ENTRATA 05/02**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **provenienza** | **DESCRIZIONE** | **Voce di Entrata** | **IMPORTO PREVISTO IN BILANCIO** | **DESTINAZIO NE** |
| **Alunni Artusi** | **versamento previsto viaggi 2015/2016** | **05/02** | **40.000,00** | **P02** |
|  |  |  | **40.000,00** |  |

**VOCE DI ENTRATA 05/03**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **provenienza** | **DESCRIZIONE** | **Voce di Entrata** | **IMPORTO PREVISTO IN BILANCIO** | **DESTINAZIO NE** |
| **Re Artu.Su coop.** | **gestione servizio bar anno 2016** | **05/03** | **4.000,00** | **Z01** |
| **AIS** | **corso ais x n. 10 lezioni x € 100+iva** | **05/03** | **1.220,00** | **A03** |
|  |  |  | **5.220,00** |  |

ANALISI DELLE ATTIVITA’ E DEI PROGETTI

Attività

* **Voce A01 – Funzionamento amministrativo generale.**

Sono previste, a titolo di esempio, spese per beni di consumo, prodotti per la pulizia, spese per la manutenzione delle attrezzature, per le riviste e pubblicazioni di carattere amministrativo, per l’assicurazione degli alunni, per incarichi a personale esterno in materia di sicurezza, software per egistro elettronico. Su questa voce sono anche previste tutte le spese di amministrazione non connesse direttamente con la didattica.

Oltre a quanto sopra sono qui previste anche le spese connesse con la certificazione di qualità dell’agenzia formativa.

* **Voce A02 – Funzionamento didattico generale.**

Su questa voce sono previste le spese connesse con il funzionamento didattico: beni di consumo quali carta cancelleria e toner, materiale didattico, derrate alimentari necessarie per le esercitazioni di cucina, lavanderia, materiali di pulizia delle cucine, spese di manutenzione dei laboratori.

Sono previsti acquisti per attrezzature e utensileria per la dotazione dei laboratori didattici di cucina, sala/bar e di ricevimento.

* **Voce A03 – Spese di personale.**

Su questa voce sono inserite le spese per:

* incarico interno attività Vet Eu
* corso avvicinamento Olio
* spese di missione
* fondi da bilancio per contrattazione di Istituto
* corso Inglese
* corso Ais
* assistente alla comunicazione alunno M.
* corso di musica
* collaborazione plurima Assistente Tecnico

 Si ricorda che i finanziamenti relativi al Fondo di Istituto, Funzioni Strumentali, Incarichi specifici e ore eccedenti sono assegnati alla’Istituto ma non erogati in quanto saranno pagati direttamente dalla Ragioneria Territoriale dello Stato mediante la cosiddetta procedura “cedolino unico”.

* **Voce A04 – Spese di investimento.**

In questa voce trovano collocazione le spese previste per beni ad utilità pluriennale che saranno iscritti in inventario.

**P01 ATTIVITA’ DI RECUPERO**

Ai sensi del D. M. n. 80 del 3 ottobre 2007 e della O. M. n. 92 del 5.11.2007 la scuola organizza attività didattiche di recupero per i propri studenti che abbiano riportato insufficienze nella valutazione periodica.

I Consigli di classe decideranno come organizzare i corsi di recupero, che potranno essere tenuti dagli insegnanti della scuola o con la collaborazione di soggetti esterni.

Dopo i corsi di recupero, che si terranno nel corso dell’anno scolastico, gli studenti dovranno affrontare delle verifiche intermedie per dimostrare di aver superato il debito.

Alla fine dell’anno scolastico, il Consiglio di classe avviserà le famiglie degli studenti che prenderanno voti insufficienti in una o più materie, e rimanderà la decisione di promuoverli a dopo il 31 agosto; contestualmente organizzerà ulteriori corsi di recupero estivi, ed effettuerà la verifica finale del superamento dei debiti non oltre la data di inizio delle lezioni dell’anno successivo.

I genitori potranno decidere se far seguire ai propri figli i corsi di recupero, sia quelli intermedi che quelli estivi, oppure se avvalersi di altre modalità di recupero comunicandolo sempre alla scuola. Anche in quest’ultimo caso i docenti della classe mantengono la responsabilità didattica nell’individuare la natura delle carenze, nell’indicare gli obiettivi del recupero e nel verificare l’esito. L’importante è che alla fine i ragazzi passino le verifiche e dimostrino quindi di aver superato il debito.

Il docente che in sede di valutazione collegiale nei consigli di classe segnala l’esigenza di recupero può non tenere il relativo corso.

Le scuole dovranno organizzare, subito dopo gli scrutini intermedi, interventi didattico-educativi di recupero per gli studenti che abbiano presentato insufficienze.

I Consigli di classe decideranno come organizzare i corsi di recupero, che potranno essere tenuti dagli insegnanti della scuola o con la collaborazione di soggetti esterni. Dopo i corsi di recupero, che si terranno nel corso dell’anno scolastico, gli studenti dovranno affrontare delle verifiche intermedie per dimostrare di aver superato il debito.

Alla fine dell’anno scolastico, il Consiglio di classe avviserà le famiglie degli studenti che prenderanno voti insufficienti in una o più materie, e rimanderà la decisione di promuoverli a dopo il 31 agosto; contestualmente organizzerà ulteriori corsi di recupero estivi, ed effettuerà la verifica finale del superamento dei debiti non oltre la data di inizio delle lezioni dell’anno successivo.

I genitori potranno decidere se far seguire ai propri figli i corsi di recupero, sia quelli intermedi che quelli estivi, oppure se avvalersi di altre modalità di recupero comunicandolo sempre alla scuola. Anche in quest’ultimo caso i docenti della classe mantengono la responsabilità didattica nell’individuare la natura delle carenze, nell’indicare gli obiettivi del recupero e nel verificare l’esito. L’importante è che alla fine i ragazzi passino le verifiche e dimostrino quindi di aver superato il debito.

Il docente che in sede di valutazione collegiale nei consigli di classe segnala l’esigenza di recupero può non tenere il relativo corso.

I docenti potranno attuare una o più delle seguenti modalità di recupero sulla base della natura delle carenze evidenziate dagli allievi in difficoltà:

1.**Recupero individuale:** prevede interventi sul singolo alunno con esercizi di rinforzo, domestici o in classe, mirati a colmare una determinata lacuna. Gli interventi individualizzati sono decisi dal singolo insegnante in qualunque momento dell'anno scolastico.

2.**Recupero in itinere** da effettuarsi in determinati momenti dell'anno scolastico: prevede una pausa dell’attività didattica per tutta la classe, al fine di colmare le carenze e consolidare le conoscenze su determinate unità didattiche.

3.Recupero come servizio di **"sportello"**, in orario pomeridiano. I corsi di recupero pomeridiani e le attività di sportello potranno essere attivati solo previa autorizzazione del Dirigente Scolastico, compatibilmente con le risorse finanziarie disponibili. Le attività di recupero, decise in sede di consiglio di classe, saranno comunicate agli studenti e alle famiglie.

Data l’esiguità delle risorse finanziarie che vengono annualmente decurtate in proporzione a quelle dell’anno precedente, è possibile organizzare solo sportelli in cui gli alunni sono raggruppati in numero variabile, ma mai sopra le 15 unità. Gli sportelli prevedono un numero di ore proporzionale alla quantità degli alunni, possono andare da un minimo di due ore fino a 3 alunni ad un massimo di 8 ore per gruppi più consistenti. Saranno rivolti prioritariamente agli alunni con insufficienza grave, senza escludere chi, seppur non incluso dal Consiglio di classe nel corso, manifesti l’intenzione di seguire le lezioni. Si richiederà in questo caso specifica dichiarazione da parte dei genitori per i minorenni.

Anche per questo anno scolastico le attività di recupero dopo la valutazione inerente al primo quadrimestre si svolgeranno sotto la forma della pausa didattica per tutta la classe, di cui sopra.

**P02 VISITE GUIDATE E VIAGGI DI ISTRUZIONE**

Come già ricordato, la scuola riconosce il grande valore formativo dell’esperienza di viaggio e della visita didattica di significativi aspetti culturali, economici, produttivi, artistici, paesistici, turistici del territorio, al fine di favorire la consapevolezza del valore dei beni culturali, da un lato, e dall’altro di sostenere la formazione professionalizzante dei propri studenti, messi a vivo contatto con le realtà territoriali ove si attuano significative esperienze relative alla loro specifica area di studio e di preparazione professionale.

 In ragione di ciò, la promozione del viaggio come dimensione di ricerca continua, di ampliamento

delle proprie conoscenze personali, dei propri valori culturali, dell’ospitalità verso gli altri, dell’accettazione e della accoglienza del diverso. A tale finalità sono rivolti i progetti di scambio culturale con il Canada, con la Francia e i viaggi di istruzione in Europa.

Il collegio dei docenti stabilisce che per la realizzazione della visita programmata è necessaria l’adesione dei 2/3 della classe coinvolta, cioè il 66% degli alunni frequentanti la classe.

E’ opportuno per le classi del biennio e per le classi terze (data la ristrettezza dei tempi e l’impegno in vista dell’esame) non superare i tre giorni complessivi e due pernottamenti.

Per le classi IV fino a 4 giorni e tre pernottamenti.

Per le classi V fino a 6 giorni e 5 pernottamenti.

Al fine di programmare nella maniera più collegiale possibile i viaggi e le visite d’istruzione, si prevedono tra settembre e ottobre riunioni programmatiche tra docenti per classi parallele o per area dove raccogliere le proposte e le idee e convertirle in progetti per quanto consentito pluridisciplinari.

**P04 GESTIONE EVENTO ANNUALE**

Il Piano dell’Offerta Formativa dell’istituto prevede l’ideazione, la promozione, l’organizzazione e la gestione di uno o più eventi annuali, a carattere convegnistico, che impegnino tutte le componenti della comunità scolastica e che costituiscano, per gli studenti, veri e propri *setting* di esercizio delle proprie competenze professionali, nei diversi settori in cui si articola il nostro istituto: enogastronomia, sala e vendita, accoglienza turistica. L’evento rappresenta anche un momento di grande visibilità dell’istituto e soprattutto valorizza la sinergia della scuola con il mondo culturale e professionale del territorio, anche nazionale. Per questo anno scolastico si prevede la realizzazione di un convegno relativo al progetto Smart FOOD. Le attività di approfondimento culturale specifico saranno accompagnate da attività di laboratorio didattico dei tre settori (accoglienza, sala-bar, cucina) orientate dai temi prescelti.

**P06 FORMAZIONE PERSONALE ATA**

Per questo anno è prevista la periodica formazione di base di tutto il personale afferente ai laboratori di cucina e di sala-bar sulla normativa HACCP, relativa alla conservazione, gestione, trattamento degli alimenti e alle connesse regole igieniche fondamentali e specifiche ed inoltre sulla rendicontazione dei PON 2014-2020.

**P07 FORMAZIONE PERSONALE DOCENTE**

La scuola favorisce ogni attività di aggiornamento e di auto aggiornamento che presenti comunque un arricchimento di tutta la comunità professionale dell’Istituto e promuova positive ricadute sugli studenti. A tal fine sarà favorita all’interno del Corpo Docenti la circolazione delle informazioni relative alle occasioni che il territorio offre attraverso le realtà culturali locali e sarà promossa ogni possibile forma di collaborazione tra l’Istituto, gli enti locali e le realtà culturali suddette, anche per la valorizzazione delle competenze già presenti nel Corpo Docente, utili alla realizzazione del P.O.F. e alla sua continua implementazione.

Il Collegio dei Docenti ha indirizzato la formazione in servizio di questo anno scolastico verso l’ambito complesso della gestione della classe in situazioni di conflittualità, di rifiuto d’apprendere, di disagio nei confronti delle regole, di comportamenti oppositivi. Tali fenomeni, difatti, pur non presenti ancora in modo massiccio nel nostro istituto, sono tuttavia in generale crescita e la loro gestione rappresenta in ogni caso un elemento di grande delicatezza della professionalità docente, che richiede senza dubbio la formazione di specifiche competenze.

E’ prevista la realizzazione di un corso di aggiornamento, rivolto a tutti i docenti dell’istituto, nel mese di gennaio sulla tematica dei DSA/BES, avvalendosi della specifica esperienza in questo settore del Centro FARE..

Altro terreno di formazione, stavolta a carattere tecnico, sarà quello della normativa HACCP, inerente alla conservazione, gestione, trattamento degli alimenti e alle regole igieniche fondamentali e specifiche. Il corso di base sarà rivolto al personale ATA e docente afferente ai laboratori di cucina e di sala-bar.

 **P09 ORIENTAMENTO IN ENTRATA E IN USCITA**

Sono previste, come consueto, numerose attività per l’orientamento ‘in entrata’ rivolto agli alunni che frequentano attualmente la classe terza media:

* Incontri con gli alunni presso le scuole medie disponibili ad accoglierci al fine di

illustrare la nostra proposta formativa

* Visite guidate presso la nostra scuola per classi di seconda e terza media

accompagnate dai rispettivi docenti sia in occasione di eventi significativi, ad esempio

le manifestazioni che rinnovano le feste tradizionali, che in appuntamenti istituiti

appositamente e che prevedono anche percorsi storico culturali e informativi sulle

risorse termali, enogastronomiche ed artistiche della zona

* Partecipazione ad attività promosse dalle singole scuole medie, che abbiano funzione

di promozione per la nostra scuola (feste locali, settimane pedagogiche, attività

didattiche orientanti).

·Giornate di accoglienza “SCUOLA APERTA” prima della scadenza dell'iscrizione,

durante il Week End per consentire il maggiore afflusso di genitori ed allievi.

·Realizzazione e diffusione di materiale informativo multimediale

Le attività per il cosiddetto orientamento ‘in uscita’ sono indirizzate a:

* Fornire agli studenti delle classi terminali informazioni relative ai canali di formazione successivi alla scuola superiore
* Sostenerli adeguatamente nel compiere delle scelte autonome e consapevoli.

Si articolano in:

- Incontri con esperti del Centro per l’impiego e di altri enti formativi

- Incontri con esperti della C.C.I.A.A. di Siena

- Incontri con esperti dell’Università di Siena e visita alle facoltà più coerenti con gli studi

nel nostro Istituto.

La scuola è inoltre iscritta all’associazione “Alma Diploma”, che guida l’inserimento nel

modo del lavoro i neodiplomati.

I compiti della F.S. e della relativa Commissione sono:

Strutturare e coordinare tutte le attività inerenti all’informazione nelle scuole superiori di primo

grado in collaborazione con i docenti tecnico pratici

Strutturare e coordinare tutte le attività all’interno del nostro Istituto tese a valorizzarlo e farlo

conoscere nella sua specificità

Analisi delle motivazioni della scelta scolastica e riorientamento.

Promuovere l’orientamento universitario

Favorire l’integrazione didattica e culturale tra scuola e università

**P10 GESTIONE EVENTI INTERNI ED ESTERNI**

Tali attività sono strettamente collegate alla gestione dell’evento o degli eventi annuali a carattere convegnistico e comprendono tutte quelle iniziative raccolte nel progetto, inserito nel POF, denominato “Ospitalità e ristorazione”.

Si prevede che possano articolarsi nel modo seguente:

* GARE PROFESSIONALI
* BAR “ARTUSI”
* 8 MARZO FESTA DELLA DONNA
* OLIO
* “ L’AGLIONE: DALL’ANTIPASTOAL DESSERT”
* “ RISTORANTE APERTO “
* “ I VINI DOCG DELLA TOSCANA”
* ACCADEMIA ITALIANA CUCINA
* INSIEME PER CASO
* CONVEGNO ARTUSI
* SMART FOOD
* CONCORSO GRANA PADANO
* CONCORSO “IACOPO GIORGI”
* FESTIVAL EUROPEO DEL BLUES
* CENA “TELETHON”
* ENOTECA ITALIANA
* SPEZIALI SENESI
* Collaborazione con attività ricettive e ristorative di alto livello nel territorio

**P13 HACCP**

Tale sigla designa la normativa in vigore tesa alla garanzia della salubrità degli alimenti e alla corretta conservazione degli stessi, nonché le procedure che le aziende ristorative o comunque connesse all’alimentare devono osservare nel trattamento, nello stoccaggio dei materiali, nell’utilizzo degli strumenti, ecc.

Come precedentemente indicato, il nostro istituto ha affidato ad un esterno qualificatola gestione della qualità in tal merito. Verrà svolta anche la necessaria attività di formazione di base, prevista per tutto il personale afferente ai laboratori di cucina e di sala-bar, affidata al docente referente e a personale esterno che collabora con la scuola per la realizzazione dei necessari controlli biologici nei locali e negli arredi dei laboratori di cucina e di sala-bar.

**P23 Progetto Educativo Zonale (P.E.Z.)**

Tale progetto sostituisce il precedente Piano Integrato di Area (P.I.A.), finanziato dagli enti locali territoriali, per sostenere gli interventi assistenziali e educativi a favore dei minori. Anche il P.E.Z. è finanziato dagli enti locali di zona (area intercomunale) e per il nostro istituto è previsto un intervento a sostegno dell’integrazione scolastica di uno studente in grave situazione di handicap. Il progetto si sviluppa lungo la seconda parte dell’anno scolastico (gennaio-maggio) e concerne un potenziamento dell’intervento di sostegno didattico per n°38 ore complessive, onde coprire con una specifica proposta di attività didattica tutto il periodo di frequenza della scuola da parte dello studente. Il gruppo docente impegnato nel progetto si coordinerà con la cooperativa che settimanalmente opera con lo studente in contesto extrascolastico per la sua riabilitazione (autonomia personale e socialità).

**P24 Fondo solidarietà studenti**

Il Consiglio d’Istituto ha deciso di costituire questo fondo per realizzare interventi a sostegno di quei non pochi studenti che versano in situazioni di difficoltà economica e disagio sociale. Di anno in anno tali fenomeni appaiono in preoccupante crescita e una risposta da parte della scuola non può essere dilazionata. Il fondo favorirà l’acquisizione dei libri di testo, la partecipazione individuale a progetti della scuola che richiedono contribuzione in quota-parte degli studenti ed altri interventi di sostegno ritenuti opportuni. A tale scopo l’istituto si coordina con i servizi sociali territoriali per l’individuazione e la certificazione delle reali situazioni di particolare necessità.

**P25 Progetto teatrO**

Il progetto prevede la formazione di un gruppo di studenti (20-30 al massimo) impegnato nell’attività teatrale, animato e diretto da un valido regista ed attore, con il quale la scuola ebbe occasione di collaborare con successo e piena soddisfazione lo scorso anno scolastico nell’ambito di un progetto finanziato da altri enti. L’intervento si prefigge di raggiungere concreti risultati in ordine alla socializzazione, all’autostima, all’autoespressione, alla capacità di iniziativa e di progettualità, all’autocontrollo, all’incremento delle capacità creative degli studenti che liberamente hanno scelto di impegnarsi nelle attività, utilizzando le enormi potenzialità formative del linguaggio e dell’azione teatrale. L’auspicato radicamento del progetto nel piano formativo di un istituto come il nostro, che accoglie studenti che hanno sovente bisogno di essere sostenuti nella loro formazione personale ed umana, non solo intellettuale e professionale, potrà essere un significativo arricchimento della qualità della presenza educativa nel territorio della nostra scuola.

**P33 Progetto IO CONTO**

Il progetto è un percorso di aggiornamento finalizzato a consolidare le competenze dei DS e DSGA su tematiche gestionali e amministrativo-contabili.

**P34 Corsi IeFP 2015-2016**

I PERCORSI INTEGRATIVI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE consentono agli studenti iscritti al corso quinquennale di frequentare contemporaneamente lezioni che gli permetteranno di accedere agli esami per la qualifica triennale regionale nel settore scelto tra quelli proposti dall’Istituto. E’ un’opportunità in più che la scuola offre: aggiungere un titolo qualificante a chi segue regolarmente il programma di studi previsto per il diploma. Non sarà infatti possibile ottenere la qualifica per coloro che non saranno ammessi alla classe quarta.

Durante il primo, secondo e terzo anno, nell’ambito delle 32 ore di lezione previste saranno svolte lezioni professionalizzanti anche dalle discipline non professionali, scegliendo nell’ambito della propria programmazione quegli argomenti che più si avvicinano all’ambito lavorativo e alle richieste di competenze e conoscenze che la Regione Toscana richiede per ottenere la qualifica. Le lezioni subiscono quindi una curvatura”e si svolgeranno in parte in compresenza con Insegnanti Tecnico Pratici o esperti dei settori.

Tutti gli studenti seguono le lezioni teoriche e pratiche di tutte e tre le specializzazioni previste: cucina, sala-bar, accoglienza turistica; questo al fine di concedere agli studenti il giusto tempo per scoprire le proprie reali attitudini, di conoscere in maniera più concreta la professione da scegliere.

Alla fine del secondo anno il percorso didattico deve essere integrato con almeno 360 ore di stage, tutte rigorosamente svolte nell’ambito della professione scelta.

Per quanto riguarda le strutture nelle quali gli alunni svolgeranno esperienze lavorative, la scuola si impegna a contattare le aziende di eccellenza, segnalate nel POF.

L’Istituto stipula una convenzione con tali aziende che garantisce la copertura assicurativa e nel contempo certifica e valuta l’operato dello studente.

**P35 Percorsi DiVini**

Il progetto, finanziato dalla regione toscana nell’ambito del POR FSE REGIONE TOSCANA 2014-2020 ASSE C) ISTRUZIONE E FORMAZIONE, si configura come proposta, sperimentale e pilota, finalizzata all’analisi di fabbisogno di competenze nel settore turistico enoturistico ed enogastronomico, progettazione didattica per competenze e realizzazione congiunta di attività formative ponendosi come obiettivi primari:

 Ampliare le opportunità di apprendimento e favorire l’acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro.

 Facilitare l’orientamento e l’auto orientamento degli studenti.

 Collegare le istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro.

 Condurre attività di ricerca e applicazione interdisciplinare basata sull’esperienza educativa del lavoro.

 Collegare la formazione allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

Il progetto si articola nelle seguenti fasi:

 Un’analisi dei fabbisogni articolata in cui saranno coinvolti anche i ragazzi.

 Progettazione e attuazione congiunta dei percorsi formativi utilizzando metodologie innovative ed esperienziali.

 Azioni di orientamento in entrata e in uscita volte a contrastare la dispersione e a orientare alle scelte di vita e professionali attraverso metodologie narrative, counseling individualizzato e raccordo con i servizi all’impiego.

 Una campagna di comunicazione specifica, rivolta a tutti i target di destinatari.

 Un’azione di monitoraggio dell’andamento del progetto e dei sui esiti e successiva disseminazione dei risultati.

Il progetto ha come destinatari gli allievi delle classi 3° e 4° (secondo biennio) dei percorsi:

 Enogastronomia

 Servizi di Sala e di Vendita

 Accoglienza turistica

Il progetto punta ad implementare le competenze tecnico professionali ed il bagaglio di conoscenze degli allievi in funzione delle specificità del sistema di offerta turistica, enoturistica ed enogastronomica del territorio senese e ad avvicinare il mondo dell’impresa alla scuola attraverso la progettazione congiunta di moduli formativi che accrescano le competenze degli studenti permettendogli di migliorare la loro competitività nel mondo del lavoro e contribuiscano a qualificare il sistema turistico territoriale.

**P36 CONCORSI ESTERNI**

La scuola, sulla esperienza degli anni precedenti, favorisce la partecipazione ai concorsi esterni. Partecipazione che trae conforto principalmente da due motivazioni:

* Valorizzazione del merito per gli alunni.
* Ritorno di immagine per l’offerta formativa della scuola.

Le risorse finanziarie saranno utilizzate per la copertura dei costi dovuti all’acquisto di piccole attrezzature, ingredienti particolari, viaggi ed eventuale noleggio di mezzi per la partecipazione a concorsi professionali,

 ***IL DIRIGENTE SCOLASTICO***

 ***(Dott. Salvatore Di Costanzo)***