

Programma annuale



2018



RELAZIONE ILLUSTRATIVA AL PROGRAMMA ANNUALE 2018

Premessa

Il Programma Annuale 2018 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*, e della nota MIUR n°8110 del 17/12/2012 .

Il Decreto Interministeriale di contabilità n°44/2001, coerentemente con tutte le disposizioni relative 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 e F.S. 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 stanziare 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 2017-2018
 Classi e alunni

Classe	Totale alunni	di cui H	di cui DSA	di cui stranieri
1A	22	2	1	2
1B	19	1	4	3
1C	21	2	3	5
1D	23	1	1	2
1E	21	1	2	2
2A	19	2	3	4
2B	19	1	2	3
2C	19	1		6
2D	19	2	3	3
2E	21	2		4
2F	17	2	2	
3A EN	21		1	1
3B EN	20	2	6	5
3C EN	19	2	2	4
3A SV	16	2	1	3
3B SV	14		2	2
3A AT	22	2	1	6
4A EN	25	1		3
4B EN	15	1	1	3
4C EN	22	1	2	4
4A SV	15	1	1	2
4B SV	19	3	1	
4A AT	17	1		2
5A EN	24	1	1	4
5B EN	21	1	3	2
5C EN	21	1	3	2
5A SV	18	3	1	2
5B SV	15	1	1	3
5A AT	17	2	1	5
2A CORSO SERALE	19		2	4
4A CORSO SERALE	19		1	3
5A CORSO SERALE	10		1	2

Totale alunni = 609

Totale alunni in situazione di handicap = 42

Totale alunni con Disturbi Specifici di Apprendimento = 53

Totale alunni stranieri = 96

DIRIGENTE SCOLASTICO	1
<i>N.B. in presenza di cattedra o posto esterno il docente va rilevato solo dalla scuola di titolarità del posto</i>	
Insegnanti titolari a tempo indeterminato full-time	51
Insegnanti titolari a tempo indeterminato part-time	3
Insegnanti titolari di sostegno a tempo indeterminato full-time	8

Insegnanti titolari di sostegno a tempo indeterminato part-time	0
Insegnanti su posto normale a tempo determinato con contratto annuale	0
Insegnanti di sostegno a tempo determinato con contratto annuale	0
Insegnanti a tempo determinato con contratto fino al 30 Giugno	8
Insegnanti di sostegno a tempo determinato con contratto fino al 30 Giugno	9
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*	7
Insegnanti di sostegno con contratto a tempo determinato su spezzone orario*	5
<i>*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.</i>	
TOTALE PERSONALE DOCENTE	93
<i>N.B. il personale ATA va rilevato solo dalla scuola di titolarità del posto</i>	
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	1
Assistenti Tecnici a tempo indeterminato	3
Assistenti Tecnici a tempo determinato con contratto annuale	0
Assistenti Tecnici a tempo determinato con contratto fino al 30 Giugno	2
Collaboratori scolastici dei servizi a tempo indeterminato	0
Collaboratori scolastici a tempo indeterminato	11
Collaboratori scolastici a tempo determinato con contratto annuale	0
Collaboratori scolastici a tempo determinato con contratto fino al 30 Giugno	2
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	1
TOTALE PERSONALE ATA	26

ORGANICO PERSONALE – I.I.S. "ARTUSI" - A.S. 2017/2018

Classi tot. 29:						
BIENNIO	1^ A – 1^ B – 1^ C – 1^ D – 1^ E					(5 prime)
COMUNE	2^ A – 2^ B – 2^ C – 2^ D – 2^ E – 2^ F					(6 seconde)
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	
	SALA E VENDITA	-	SV	-				4^ A - 4^ B	
QUINTE:	ACCOGLIENZA TURISTICA	-	AT	-				5^ A	
	ENOGASTRONOMIA	-	EN	-				5^ A - 5^ B - 5^ C	
	SALA E VENDITA	-	SV	-				5^ A - 5^ B	
MATERIA	CLASSI	ORE x CLASSE						INSEGNA NTE	TOT. ORE
A034 A013 - CHIMICA	2A + 2B + 2C	2	2	2				Vetere Mabel V.	12/COE Ruolo +6h Valdichiana
	2D + 2E + 2F	2	2	2					
A045 A017 - DISC. ECONOM ICO- AZIENDA LI	5Ben + 5Cen + 4Ben + 3Ben	5	5	5	4			Bedini Marina	19/C Ruolo
	4Aat + 5Aen + 3Aat + POT	6	5	4	+	2	+1di sp	Mayer Daniela	17/C Ruolo
	4Asv + 4Bsv + 3Asv + 3Bsv	5	5	4	4			Pappalard o Elisabetta	18/C Ruolo
	5Aat + 5Asv + 4Cen + POT	6	5	5	+	2		Murgia Doriana	18/C Ruolo
	4Aen + 3Cen + 5Bsv + 3Aen	5	4	5	4			Lucarini Silvia ass AURIGI DANIELE	18/C Ruolo
								AURIGI DANIELE	
A046 A019 - DIRITT O ECONO M.	2A + 2B + POT.	2	2	1	4			Maglioni Ilio	18/C Ruolo
	POTENZIAMENTO (A045+A046)	1	4					Magliano Giovanna ass CE NASTA ANNAMA RIA	18/C Ruolo ambito
	1A + 1B + 1C + 1D + 1E	2	2	2	2	2		DiDonato Stefania	18/C Ruolo ambito
	2C + 2F + 2E + 2D	2	2	2	2			Ruolo ambito GAUDINI IRENE	18 h
A018 A036 FILOSOF PSICOL. SC.ED.	4Aat + 5Aat	2	2					Mamone Antonio	4 /COE
									da Poliziano 14h

A020 A038 – FISICA	<u>1A+1B</u> 1C+1D+1E	<u>2</u> 2	<u>2</u> 2	2						<u>CASINI</u> <u>SIMONA</u> <u>PICCHI</u> <u>SENO</u>	4 h/COE da <u>Avogadro</u> +6h
A021 A039 – GEOGRA FIA	1A+1B+1C+1D+1E	1	1	1	1	1				CAPPELLI LAURA	8 /COE +1sera
	3Aat + 4Aat + 5Aat	1	1	1							da Valdichiana 12
AA24 A246	1B + 2C + 2B + 3Ben	2	2	2	3					De Lorenzi	18/C Ruolo
FRANCES E	4Ben + 4 Cen + 5Ben	3	3	3						Dolores A.Maria	
	1E + 1C + 2E + 3Cen + 4Bsv	2	2	2	3	3				Bernardini Stefano	18/C Ruolo
	5Bsv + 5Cen	3	3								
	3Bsv+4Aat+5Aat + POT +tedes	3	3	3	6	3				Forsoni Barbara soprann	18/C Ruolo
	3Aat + 5Asv	3	3							Malvagia Emilio A.	6 /COE da Valdichiana 12
AB24 A346	1B + 2B + 2F	3	3	3						Aquaro	18/C Ruolo
INGLESE	3Ben + 4Ben + 5Ben	3	3	3						M. Marinella	
	1A+2A+2E + 3Aat+4Aat+5Aat	3	3	3	3	3	3			Galli Laura	18/C Ruolo
	5Cen + 5Bsv	3	3							Semplicini Chiara	6 h da Valdichiana 12
	1E	3								FRATI EUGENIO	3 h
	3Aen + 3Cen + 4Aen + 5Aen	3	3	3	3					Manieri Sabrina	18/C Ruolo PT12
	1C + 2C + 2D	3	3	3						Velluzzi	18/C Ruolo
	3Asv + 4Asv + 5Asv	3	3	3						Giuseppin a	
	1D + 3Bsv + 4Cen + 4Bsv + serale	3	3	3	3					Poddi Letizia ass	12/C Ruolo ambito
		6								FRATI EUGENIO	+6sera
AD24 A546	1A + 2A + 1D + (3Aat-4Aat)	2	2	2	3					Calussi	18/C Ruolo
TEDESCA	5Aat + 3Aen + 5Aen	3	3	3						Orietta	
	3Ben	3								Forsoni Barbara	da potenziam.
	2D + 2F	2	2							Quaglia	16/C Ruolo
	4Aen + 3Asv + 4Asv + 5Asv	3	3	3	3					Tiziana	2 h disposiz

A026 A047 - MATEMA TICA	1C + 2C	4	4						Ciacci	18/C Ruolo
	4Ben + 5Ben + 5Cen	3	3	3					Paolo	
	1A + 1B + 2B	4	4	4					Romani	18/C Ruolo
	4Aen + 5Aen	3	3						Francesca	
	3Aat + 4Aat + 5Aat (+9h serale)	3	3	3	+	9			Rossi Flavia	9/C Ruolo + 9h serale
	1E + 2E + 2F + 4Cen + 5Bsv	4	4	4	3	3			Lucioli Alessandr a	18/C ambito
	3Bsv + 4Asv + 4Bsv + 5Asv	3	3	3	3				Irollo Francesco	18/C Ruolo PT12
	1D + 2D + 2A + 3Ben + 3Aen	4	4	4	3	3			TARASCIO ALESSAND RO	18 h
	3Cen + 3Asv	3	3						SVETONI JACOPO	6h
A012 A050 – MATERIE LETTERA RIE E STORIA	1A + 2A + 5Cen	6	6	6					Barbanera Elisabetta	18/C Ruolo
	1C + 2C + 3Cen	6	6	6					Tiezzi Angela	18/C Ruolo
	3Ben + 4Ben + 5Ben	6	6	6					Bernardini Paola	18/C Ruolo
	1B + 2B + 2F	6	6	6					Cellesi Antonella	18/C Ruolo
	3Aat + 4Asv + 5Asv	6	6	6					Picchiotti Paola	18/C Ruolo
	5Aat + POT	6	1 2						Bianchi Sonia	18/C Ruolo
	3Aen + 5Aen + POT	6	6	+	6				Ciolfi Patrizia	18/C Ruolo
	2E italiano	4							MACCARI ALESSAND RO	4 h da Avogadro
	3Asv	6							CECCUZZI LUCIA	6 h
	2E storia + serale	2							Marabissi Silvia trasf . CECCUZZI LUCIA	2h/COE da serale16 2h+serale6
	2D + 3Bsv + 4Bsv	6	6	6					Faltoni Daniela	18/C Ruolo
1E + 4Cen + 5Bsv	6	6	6					Russo Angela	18/C Ruolo ambito	
A011 A051 LATINO	1D + 4Aen + 4Aat	6	6	6				Zinelli Donatella	18/C Ruolo ambito	
A031 A057	1A + 1B + 2A + 2B	2	2	2	2			De Giacomi Walter	18/C NEO	

SCIENZA	3Asv + 4Aen + 4Bsv	4	3	3								
ALIMENTI	2E + 2D	2	2								Cherici Silvia <i>pass</i>	18/C
	3Cen+3Ben + 4Cen + 5Cen	4	4	3	3							
	2F + 3Aen + 4Asv	2	4	3							Tosi Giulia	18/C NEO
	4Ben + 5Bsv + 5Aen	3	3	3								
	1D + 1E + 1C + 2C	2	2	2	2						Garinei Paola	18/C NEO
	3Bsv + 5Ben + 3Aat	4	3	3								
	5Asv + 4Aat + 5Aat	3	1	1							Terni Alessio NEO	5/COE+11s erale
A050 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						
	POT		4								BIZZARRI ESMERAL DA NEO PT12 FELICI GRAZIA	4 h da Avogadro residue
	2E + 2F + POT	2	2	1	4						Meacci Lucia soprann	18/C
A054 A061- ARTE	POTENZIAMENTO										Cerretani Rita	18/C Ruolo ambito
B020 C500 – LABOR.	1A + 3Aen + 4Aen + 5Aen	4	7	5	4						Bracciali Isabella	20/C Ruolo
	1B + 3Ben + 4Ben + 5Ben	4	7	5	4						Tiezzi Barbara	20/C Ruolo
CUCINA	1C + 1E + 2C + 2E + 5Asv	4	4	4	4	2					Pinto Umberto	18/C ambito
	1D + 2A + 2D + 2F + 5Bsv	4	4	4	4	2					Vitale Michela	18/C ambito
	3Cen+4Cen + 4Asv + 5Cen	7	5	2	4						Ruggia Donatella	18/C ambito
	2B + 4Bsv	4	2								Cangiamil a Davide NEO	6 h da serale 12
B021 C510 LAB.	3Asv + 4Asv + 5Asv + 1A	7	5	4	4						Roncolini Claudio	20/C Ruolo
SALA- VENDITA	1B+1C+2B+2C+ 4Cen + 5Cen	4	4	4	4	2	2				Pagliai Roberto	20/C Ruolo
	1D+1E + 2E+2F + 4Aen + 5Aen	4	4	4	4	2	2				Cuicchio Antonello	20/C Ruolo
	3Bsv + 4Bsv + 4Ben + 5Bsv	7	5	2	4						Vallinoti Gennaro	18/C Ruolo

																		O GAETANO		
	4Aen+4Ben)																			
MAT. ALTERN																		ZARRO GIULIO	18/C	
MAT. ALTERN																		MAGLION I	2 h	
MAT. ALTERN																		PASCUCCI	2 h	
MAT. ALTERN																		BERNARDI NI P	2 h	
	14/01/2018 17:42	IL DIRIGENTE SCOLASTICO (Dott. Salvatore Di Costanzo)																		
ORGANICO SERALE – I.P.S.S.A.R. "ARTUSI" - A.S. 2017/2018																				
Classi tot.: 1+2 Art																				
1° PERIODO DIDATTIC O	biennio prima e seconda					2^ A														
2° PERIODO DIDATTIC O	biennio terza e quarta					4^ A art. (en+at)														
3° PERIODO DIDATTIC O	monoennio quinta					5^ A en														
MATERIA	CLASSI					ORE x CLASSE					INSEGNA NTE					TOT. ORE				
A045 A017 – ECON. AZIENDA LE	4Aen + 4Aat + 5Aen					3	3												GUADALA XARA CARLA	9 h
A018 A036 TECN. COMUN.	4Aat					2													NERI SERENA	2 h
A021 A039 - GEOGRA FIA	4Aat					1													CAPPELLI LAURA	1 h +8artusi+12 chiusi
A026 A047 - MATEMA TICA	2A + 4A + 5A					3	3	3											Rossi Flavia	9 h

A012 A050 - ITALIANO	4A + 5A	5	5							Marabissi Silvia trasf PT 10	10 h
A012 A050 - ITALIANO	2A									CECCUZZI LUCIA	6 h
A031 A057 – SC. ALIMENT I	2A + (4Aen+4Aat) + 5Aen	3	3	3	2					Terni Alessio	11 h +5Artusi NEO
AA24 A246 – FRANCES E	2A + 4A + 5A	3	2	2						PERRINA LAURA	7 h
AB24 A346 – INGLESE	2A + 4A + 5A	2	2	2						FRATI EUGENIO	6 h + 15Artusi
B020 C500 – LAB. CUCINA	2A + 4Aen + 4Aat + 5Aen	4	5	3						Cangiamil a Davide	12 h +6Artusi NEO
B021 C510 – LAB. SALA VEN.	2A + 4A + 5A	4	2	2						ESPOSITO LUIGI	8 h
B019 C520 – LAB. ACCOG.T UR	2A + 4Aat	2	4							MAZZETTI VALENTIN A	6 h + 6+10 sostegnoart usi

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, Piccilli Roberta, Martino Lucio Giuseppe,

SEGRETERIA CONTABILITA' E ACQUISTI

Piccilli Roberta, Moira Calcagnetti

FUNZIONE STRUMENTALE ORIENTAMENTO SCOLASTICO

Stefano Bernardini, Paola 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 STRUMENTALE INTEGRAZIONE ALUNNI Gabriela Bracciali

REFERENTE CORSI HACCP Paola Picchiotti

REFERENTE EDUCAZIONE ALLA SALUTE Marinella Aquaro

REFERENTE DIVISE Cuicchio Antonello

REFERENTE PER L'INTEGRAZIONE SCOLASTICA DEGLI ALUNNI DSA E BES

Flavia Rossi

REFERENTE PER L'INTEGRAZIONE SCOLASTICA DEGLI ALUNNI STRANIERI

Elisabetta Barbanera

RESPONSABILE SERVIZIO HACCP Nomina esterna

COORDINATORE AREA DOCENZA TECNICO-PRATICA Claudio Roncolini

COORDINATORE DIDATTICO PROGETTO AREA TECNICO PRATICA

Isabella Bracciali

ASSISTENZA INFORMATICA AGLI SCRUTINI Paolo Ciacci, Francesca Romani

REFERENTE PER R.E. Vetere Mabel

ANIMATORE DIGITALE: Nunzio Tartaglia

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: Alessia Bianconi
- membro esterno: Silvia Tegli

COORDINATORI DI CLASSE

1°A BARBANERA ELISABETTA
2°A VETERE MABEL
1B PAGLIAI ROBERTO
2B ROMANI FRANCESCA
1C TIEZZI ANGELA
2C TIEZZI ANGELA
1D ZINELLI DONATELLA
2D CHERICI SILVIA
1E RUSSO ANGELA
2E CUICCHIO ANTONELLO
2F AQUARO MARINELLA
3 A° EN CIOLFI PATRIZIA
3B EN TIEZZI BARBARA
3C EN BERNARDINI STEFANO
3A SV PAPPALARDO ELISABETTA
3B SV FALTONI DANIELA
3° AT MAYER DANIELA
4 A EN MANIERI SABRINA
4 B EN BERNARDINI PAOLA
4 C EN RUGGIA DONATELLA
4A SV VELLUZZI GIUSEPPINA PICCHIOTTI PAOLA
4BSV BERNARDINI STEFANO
4 AT ZINELLI DONATELLA
5°A EN ROMANI FRANCESCA
5B EN CIACCI PAOLO

5A SV PICCHIOTTI PAOLA
5 B SV LUCIOLI ALESSANDRA
5C Eno BEDINI MARINA
5 A AT MURGIA DORIANA
2 SERALE CECCUZZI LUCIA
4 SERALE MARABISSI SILVIA
5 SERALE ROSSI FLAVIA

COMMISSIONI GRUPPI DI LAVORO

COMMISSIONE ORARIO

Paola Bernardini
Paola Petreni
Paolo Ciacci
Monica Pascucci
Claudio Roncolini

COMMISSIONE SUPPORTO POF

Paola Bernardini
Patrizia Ciolfi
Mabel Vetere
Angela Tiezzi
Antonello Cuicchio
Francesca Romani

COMMISSIONE STAGE FORMATIVI E ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

Barbara Tiezzi
Sonia Bianchi
Stefania Fabianelli
Claudio Roncolini
Roberto Pagliai
Antonello Cuicchio
Marina Bedini
Giuseppina Velluzzi
Gabriella Bracciali
Elisabetta Pappalardo
Doriana Murgia
Paola Picchiotti
Patrizia Ciolfi

COMMISSIONE VIAGGI D'ISTRUZIONE E VISITE GUIDATE

Paolo Burini
Monica Pascucci
Laura Galli
Rita Cerretani

COMMISSIONE ORIENTAMENTO

Roberto Pagliai
Antonello Cuicchio
Paola Picchiotti
Barbara Tiezzi
Francesca Romani
Tiziana Quaglia
Rosaria Sorrentino
Cangiamila Davide
De Lorenzi Dolores
Ruggia Donatella
Marinella Aquaro
Marina Bedini
Patrizia Ciolfi
Francesca Romani
Semplicini Chiara

COMMISSIONE ELETTORALE

Monica Pascucci

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

Elisabetta Barbanera

Angela Tiezzi

Gabriela Bracciali

Laura Galli

TEAM INNOVAZIONE

Patrizia Ciolfi

Flavia Rossi

Rosaria Sorrentino

GRUPPO DI LAVORO PROVE INVALSI

Francesca Romani

Paola Picchiotti

Paolo Ciacci

Angela Tiezzi

Flavia Rossi

Paola Bernardini

GRUPPO DI LAVORO e DI STUDIO Handicap : GHLSH

Flavia Rossi

Elisabetta Barbanera

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

TUTORS DEI DOCENTI:

Isabella Bracciali (per i neo-immessi in ruolo Umberto Pinto e Michela Vitale)

Paolo Ciacci (per Alessandra Lucio)

Barbara Tiezzi (per Donatella Ruggia)

Antonella Manca (per Maria Consiglia Lucchini e Laura Zandonai)

Silvia Cherici (per Montemagno C. Lorenzo)

GRUPPO DI LAVORO INTEGRAZIONE ALUNNI STRANIERI

Flavia Rossi

Elisabetta Barbanera

Susanna Nocchi

Rosaria Sorrentino

Stefania Fabianelli

Tartaglia Nunzio

ADDETTI AL PRONTO SOCCORSO

Gennaro Vallinoti

Cucchio Antonello

Velluzzi Giuseppina

Elisabetta Barbanera

Rossi Flavia

Angela Tiezzi

Paola Petreni

Paolo Burini

Clarissa Gori

ADDETTI ANTINCENDIO

Isabella Bracciali

Cucchio 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 curricolare 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. Dall'anno scolastico 2017-2018, nell'ambito dell'articolazione Enogastronomia, è prevista anche l'opzione "Produzioni dolciarie, industriali ed artigianali".

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 studi 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 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 inquadrare 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 Ptof

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 promuovendo l'interscambio tra i saperi disciplinari e tra questi e le attività teorico-pratiche di professionalizzazione.

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

Progetti 2017-18 e responsabili

Docente / Prof.	Progetto
Aquaro	<i>Pankrepfen</i>
Aquaro	<i>The Hard Rock caffè</i>
Aquaro	<i>Educazione alla salute</i>
Micheletti - Caroti	<i>I care</i>
Barbanera	<i>Progetto Integrazione scolastica alunni stranieri</i>
Bracciali I.	<i>Progetto ospitalità e ristorazione</i>
Bracciali I. - Tiezzi B.	<i>Progetto COOP</i>
Cuicchio	<i>Festa della donna</i>
Galli	<i>Scambio – Stage "NAIT Edmonton Canada –"P. Artusi" Chianciano Terme</i>
Maggiolini	<i>Tour day Firenze</i>
Ruggia	<i>Bar Slow</i>
Pagliai – Ruggia	<i>Siamo alla frutta</i>
Pagliai – Ruggia - Pinto	<i>Ristorante Aperto</i>
Pagliai	<i>Latte Art</i>
Cascone – Sorrentino	<i>Equitazione Integrata</i>
Prinzi	<i>Associazione " Centro servizi Scolastici"</i>
Manieri	<i>Teatro: Shakespeare the rapper</i>
Maggiolini	<i>Sicilia in Tour</i>
Maggiolini	<i>Roma Barocca</i>
Maggiolini	<i>Riutilizzo creativo</i>
Aquaro	<i>Piccadilly</i>
Aquaro	<i>The English House</i>
Aquaro	<i>Istituti Alberghieri e Agrari per la salute</i>
Cherici	<i>Orto Biomagnetico</i>
Aquaro	<i>Facciamo Teatro a scuola</i>

PROGETTO GENERALE "OSPITALITA' E RISTORAZIONE"

A.S. 2017-2018

RESPONSABILE ISABELLA BRACCIALI

<u>DENOMINAZIONE ATTIVITA'</u>	<u>RESPONSABILE</u>	<u>DOCENTI</u>
<u>GARE PROFESSIONALI</u>	ROBERTO PAGLIAI DONATELLA RUGGIA	ITP + ALTRI
<u>8 MARZO FESTA DELLA DONNA</u>	ANTONELLO CUICCHIO	ANTONELLO CUICCHIO DONATELLA RUGGIA VALENTINA MAZZETTI
<u>CONCORSO ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA</u>	ISABELLA BRACCIALI BARBARA TIEZZI	I.T.P.
<u>INSIEME PER CASO</u>	CLAUDIO RONCOLINI	I.T.P. SALA CUCINA RICEVIMENTO
<u>CONVEGNO ARTUSI</u>	CLAUDIO RONCOLINI PATRIZIA CIOLFI ISABELLA BRACCIALI	I.T.P. SALA CUCINA RICEVIMENTO
<u>CONCORSO GRANA PADANO</u>	ISABELLA BRACCIALI	ISABELLA BRACCIALI + I.T.P.
<u>CONCORSO "IACOPO GIORGI"</u>	MICHELA VITALE ANTONELLO CUICCHIO	I.T.P. CHIARA ORLANDI
<u>CENA "TELETHON"</u>	BRACCIALI ISABELLA RONCOLINI CLAUDIO	ISABELLA BRACCIALI BARBARA TIEZZI CLAUDIO RONCOLINI
<u>SPEZIALI SENESI</u>	BARBARA TIEZZI	BARBARA TIEZZI DONATELLA RUGGIA
<u>SMART FOOD</u>	BARBARA TIEZZI	

<u>UNIVERSITA' DEI SAPORI</u>	RONCOLINI CLAUDIO	BRACCIALI MAGGIOLINI TIEZZI
<u>VISITA AL SIGEP</u>	BRACCIALI ISABELLA RUGGIA DONATELLA TIEZZI BARBARA	
<u>VISITA HARD ROCK CAFE</u>	BRACCIALI ISABELLA RUGGIA DONATELLA TIEZZI BARBARA	

Per il dettaglio dei progetti si può controllare quanto riportato nel Piano Triennale 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:

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 Percorsi Divini. 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 allineandosi a quanto previsto dalla legge 107. Viene approntato un piano di formazione triennale collegato alla formazione prevista nell'ambito territoriale.

E' prevista la realizzazione di un corso di aggiornamento on line, rivolto a tutti i docenti dell'istituto sulla tematica dei DSA/BES.

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 mondo 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 primogrado 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
- 8 MARZO FESTA DELLA DONNA
- BENVENUTO BRUNELLO
- ROCCA SALIMBENI
- CASTELLO SPALTENNA
- CONCORSO ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
- INSIEME PER CASO
- CONVEGNO ARTUSI
- CONVERSARI INTORNO AL VINO
- CONCORSO GRANA PADANO
- CONCORSO "IACOPO GIORGI"
- CENA "TELETHON"
- ENOTECA ITALIANA
- PRANZO ETNICO
- TRENO NATURA
- CALENDARIO COOP
- SPEZIALI SENESI

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 qualificato la 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 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.

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 suoi 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,

P37 PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

Il progetto è promosso dal Collegio Docenti, previsto dal Pof e allineato a quanto prevede la legge 107. Viene finanziato dal MPI attraverso la Direzione Regionale con i fondi stanziati a sostegno dei progetti di alternanza.

Il progetto ha la finalità di: orientare gli studenti nel mondo del lavoro, sviluppare le capacità di adattamento alla realtà produttiva, integrare le conoscenze scolastiche con le applicazioni pratiche in azienda, acquisire maggiori competenze tecniche, collaborare e lavorare in un ambiente diverso da quello scolastico, potenziare abilità di progettazione e di elaborazione, creare un proficuo rapporto e collegamento tra mondo della scuola e mondo produttivo

P38 PROGETTO FESR-VIDEO ARTUSI

La scuola ha partecipato con successo a un apposito bando PON per l'implementazione di un sistema di ripresa video delle esercitazioni pratiche di cucina che consente la fruibilità di quanto svolto in tempo reale e in momenti successivi. Il progetto nasce dall'esigenza di filmare i docenti durante le lezioni di cucina. La cucina ha una struttura ad aula didattica con postazioni singole ad una certa distanza dal banco di lavoro del docente. Per dare la possibilità agli alunni di seguire, in tempo reale, i passaggi delle preparazioni e la manualità del docente in modo preciso e dettagliato si rende necessario effettuare una videoripresa con contemporanea visualizzazione su grande monitor visibile da tutte le postazioni. Tale apparecchiature consente anche la creazione di tutorials e videolezioni da pubblicare online nell'area riservata del nostro sitoweb e nel blog d'Istituto.

P40 PROGETTO 10.3.1A -FSEPON-TO-2017-8 - POTENZIAMENTO ISTRUZIONE ADULTI

Il progetto si propone di innalzare le competenze degli iscritti ai corsi serali: adulti, Neet , dropout e adulti stranieri, in particolare le competenze digitali. Il divario digitale intergenerazionale è un problema sostanziale nella nostra società, caratterizzata da una percentuale estremamente elevata di popolazione adulta che non è in condizione di trarre quei benefici che l'uso delle tecnologie dell'informazione e delle comunicazioni garantiscono. La competenza digitale è così la competenza di base richiesta a tutti per poter pienamente partecipare alla società dell'informazione e della conoscenza ed esercitare i diritti di cittadinanza digitale. Questo target di persone rischia l'emarginazione socioculturale e l'e-exclusion, risentendo fortemente di tale status. Gli interventi formativi sono finalizzati allo sviluppo delle competenze digitali attraverso un iniziale percorso di raggiungimento di competenze digitali di base e una successiva integrazione e applicazione di tali competenze, con le materie professionalizzanti del nostro Istituto, con l'obiettivo di eliminare il digital divide emerso tra i nostri iscritti.

P41 PROGETTO 10.2.2A-FSEPON-TO-2017-253 - COMPETENZE DI BASE

Il progetto si propone di fornire supporto agli studenti del biennio con difficoltà nell'apprendimento, con particolare attenzione agli alunni DSA e BES. Gli interventi formativi sono finalizzati, oltre al

rafforzamento degli apprendimenti riguardanti materie studiate nell'Istituto (Scienze/Scienze dell'Alimentazione, Inglese, Francese e Tedesco), anche alla prevenzione dello svantaggio socio culturale e della dispersione scolastica, in ottemperanza agli obiettivi della Legge 107.

P42 PROGETTO 10.6.6A-FSEPON-TO-2017-8-ASL

Il progetto mira a favorire l'interazione tra scuola, mondo produttivo e territorio per facilitare lo scambio di informazioni sui fabbisogni professionali e formativi delle imprese, sulle prospettive di sviluppo nelle professioni, sulle competenze specifiche richieste dal sistema produttivo in funzione dei fabbisogni reali e/o emergenti del settore turistico ricettivo e della ristorazione correlati alla valorizzazione dei prodotti enologici ed enogastronomici del territorio. Il progetto è rivolto a due gruppi di 15 alunni delle classi 3° e 4° (secondo biennio) a.s. 2017/2018 tutti gli indirizzi. Gli interventi formativi sono finalizzati, oltre al rafforzamento degli apprendimenti riguardanti materie studiate nell'Istituto (Scienze dell'Alimentazione, Inglese, Laboratorio di Enogastronomia, Laboratorio di Sala e Vendita, Laboratorio di Accoglienza Turistica. DITASR), anche all'acquisizione di specifiche competenze, conoscenze ed abilità richieste dal mercato del lavoro presente sul territorio. Infatti il progetto prevede due moduli di attività, ciascuno di 120 ore, programmati e da realizzare in collaborazione con due dei principali consorzi presenti nel territorio: il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano ed il Consorzio del Vino Brunello di Montalcino.

P43 PROGETTO SA.BAR.

Con il progetto Sa.Bar si intende formare soggetti capaci di “Svolgere le operazioni necessarie alla distribuzione di pasti e bevande, raccordandosi con la cucina e garantendo la soddisfazione del cliente” e di “Preparare e somministrare bevande e snack secondo gli standard di qualità e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti” secondo quanto previsto dalla ADA/UC oggetto del percorso formativo. Tutto ciò sarà possibile grazie all'alternanza di: a) moduli teorici relativi alle tecniche e tecnologie del settore alberghiero e della ristorazione in relazione ai servizi al tavolo ed al banco bar, b) moduli trasversali relativi alle competenze relazionali e di gestione del cliente; c) laboratori pratici finalizzati all'acquisizione delle skills necessarie allo svolgimento delle attività professionali che tengono conto delle specificità all'evoluzione del settore e delle peculiarità dell'economia locale; d) incontri tematici e visite guidate di approfondimento presso aziende locali volti a stabilire un contatto diretto con il tessuto imprenditoriale locale; e) esperienze individuali quali il tirocinio aziendale per la sperimentazione in un contesto organizzato delle pratiche lavorative riferite al ruolo professionale. Il progetto inoltre prevede l'attivazione di un servizio di accompagnamento alla formazione per favorire la capitalizzazione delle competenze previste e l'inserimento professionale. Il progetto sarà costantemente monitorato per valutarne il buon andamento, e/o l'eventuale scostamento rispetto a quanto programmato, e prevedrà molteplici azioni di diffusione.

P44 PROGETTO BAR.COM.

Il progetto declina la figura professionale di “Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande” tenendo conto in primis della specificità del target drop out e degli obiettivi inerenti sia le competenze “di base” che quelle professionalizzati, mirando a favorire l'acquisizione di una professionalità altamente spendibile e molto flessibile, in grado di svolgere con efficienza e competenza tutte le attività legate al servizio di sala all'interno di strutture ristorative ed al servizio di bar all'interno di aziende alberghiere e di ristorazione e pubblici esercizi. Le metodologie didattiche adottate saranno orientate alla massima personalizzazione e tali da sollecitare l'uso del pensiero creativo in contesti organizzati, dove significativo sarà l'uso di strumenti, tecnologie, modelli e linguaggi specifici ed appropriati alle caratteristiche peculiari dei ragazzi drop out. Il progetto spunta infatti a coinvolgere gli allievi sia attraverso una didattica attiva ed esperienziale sia mediante attività di sostegno ed accompagnamento sia collettive che individualizzate (tutoring;

orientamento didattico e formativo, counseling, incontri con i genitori). Le UF saranno inoltre declinate tenendo conto delle specificità del contesto lavorativo territoriale con particolare attenzione alle produzioni enologiche ed agroalimentari tipiche.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Dott. Salvatore Di Costanzo)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "

Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

PROGRAMMA ANNUALE

Esercizio finanziario 2018

CONTO RESIDUI

ENTRATE

Aggregato			Importi
	Voce		2018
02		Finanziamenti dallo Stato	1.301,51
	04	Altri finanziamenti vincolati	1.301,51
03		Finanziamenti dalla Regione	86.863,79
	04	Altri finanziamenti vincolati	86.863,79
04		Finanziamenti da Enti territoriali o da altre istituzioni pubbliche	16.703,00
	01	Unione Europea	11.364,00
	05	Comune vincolati	1.638,00
	06	Altre istituzioni	3.701,00
05		Contributi da privati	2.250,00
	03	Altri non vincolati	1.450,00
	04	Altri vincolati	800,00
07		Altre entrate	313,27
	04	Diverse	313,27
Totale entrate			107.431,57

USCITE

Aggregato			Importi
	Voce		2018
A		Attivita'	19.106,23
	A01	Funzionamento amministrativo generale	983,41
	A02	Funzionamento didattico generale	13.356,28
	A04	Spese d'investimento	4.766,54
P		Progetti	3.553,08
	P09	ORIENTAMENTO IN ENTRATA	1.434,11
	P10	GESTIONE EVENTI INTERNI ED ESTERNI	1.628,97
	P35	PROGETTO PerCorsi DiVini	490,00
Totale spese			22.659,31

Predisposto dal Dirigente il

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Proposto dalla Giunta Esecutiva il

LA GIUNTA ESECUTIVA
IL PRESIDENTE

Approvato dal Consiglio d'Istituto il

IL CONSIGLIO D'ISTITUTO
IL SEGRETARIO IL PRESIDENTE

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "



Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEDA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

A	A01	Funzionamento amministrativo generale	residui
---	-----	---------------------------------------	---------

USCITE

Tipologia			Importi
Conto			
		Sottoconto	2018
03			Acquisto di servizi ed utilizzo di beni di terzi
	02		Prestazioni professionali e specialistiche non consulenziali
		005	Assistenza tecnico-informatica
04			Altre spese
	01		Amministrative
		001	Oneri postali e telegrafici
			Totale spese progetto
			937,69
			937,69
			937,69
			45,72
			45,72
			45,72
			983,41

Data 18/01/2018

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "



Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEMA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

A	A02	Funzionamento didattico generale	residui
---	-----	----------------------------------	---------

USCITE

Tipologia			Importi
Conto		2018	
		Sottoconto	
02			Beni di consumo
	01		Carta, cancelleria e stampati
		002	Cancelleria
	03		Materiali e accessori
		010	Medicinali, materiale sanitario e igienico
		014	Attrezzature e accessori per cucina
		015	Derrate alimentari
03			Acquisto di servizi ed utilizzo di beni di terzi
	07		Noleggi, locazioni e leasing
		001	Noleggio e leasing impianti e macchinari
		006	Noleggio biancheria
			Totale spese progetto
			13.356,28

Data 18/01/2018

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "



Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEDA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

A	A03	Spese di personale	residui
---	-----	--------------------	---------

ENTRATE

Aggregato			Importi
Voce			
Sottovoce			2018
07		Altre entrate	313,27
	04	Diverse	313,27
Totale risorse progetto			313,27

Data 18/01/2018

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "



Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEMA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

A	A04	Spese d'investimento	residui
---	-----	----------------------	---------

ENTRATE

Aggregato			Importi
Voce			
Sottovoce			2018
04		Finanziamenti da Enti territoriali o da altre istituzioni pubbliche	3.471,00
	06	Altre istituzioni	3.471,00
Totale risorse progetto			3.471,00

USCITE

Tipologia			Importi
Conto			
Sottoconto			2018
06		Beni d'investimento	4.766,54
	03	Beni mobili	4.766,54
		009 Mobili e arredi per locali ad uso specifico	2.183,80
		010 Impianti e attrezzature (laboratori e officine)	2.582,74
Totale spese progetto			4.766,54

Data 18/01/2018

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "



Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEDA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

P	P06	FORMAZIONE PERSONALE ATA	residui
---	-----	--------------------------	---------

ENTRATE

Aggregato			Importi
Voce			
Sottovoce			2018
04		Finanziamenti da Enti territoriali o da altre istituzioni pubbliche	230,00
	06	Altre istituzioni	230,00
Totale risorse progetto			230,00

Data 18/01/2018

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "



Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEDA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

P	P09	ORIENTAMENTO IN ENTRATA	residui
---	-----	-------------------------	---------

ENTRATE

Aggregato			Importi
Voce			
Sottovoce			2018
05		Contributi da privati	800,00
	04	Altri vincolati	800,00
Totale risorse progetto			800,00

USCITE

Tipologia			Importi
Conto			
Sottoconto			2018
03		Acquisto di servizi ed utilizzo di beni di terzi	1.434,11
	04	Promozione	1.434,11
	001	Pubblicità	1.434,11
Totale spese progetto			1.434,11

Data 18/01/2018

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "



Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEDA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

P	P10	GESTIONE EVENTI INTERNI ED ESTERNI	residui
---	-----	------------------------------------	---------

USCITE

Tipologia			Importi
Conto		Sottoconto	
02			Beni di consumo
	03	Materiali e accessori	878,37
	015	Derrate alimentari	878,37
03		Acquisto di servizi ed utilizzo di beni di terzi	750,60
	04	Promozione	165,00
	003	Organizzazione manifestazioni e convegni	165,00
	07	Noleggi, locazioni e leasing	585,60
	006	Noleggio biancheria	585,60
Totale spese progetto			1.628,97

Data 18/01/2018

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "



Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEDA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

P	P23	PEZ - INTERVENTI ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI	residui
---	-----	--	---------

ENTRATE

Aggregato			Importi
Voce			
Sottovoce			2018
04		Finanziamenti da Enti territoriali o da altre istituzioni pubbliche	1.638,00
	05	Comune vincolati	1.638,00
Totale risorse progetto			1.638,00

Data 18/01/2018

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)


ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "

Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEDA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

P	P33	PROGETTO IO CONTO	residui
----------	------------	--------------------------	----------------

ENTRATE

Aggregato			Importi
Voce			
Sottovoce			2018
02		Finanziamenti dallo Stato	825,11
	04	Altri finanziamenti vincolati	825,11
Totale risorse progetto			825,11

Data 18/01/2018

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "



Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEMA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

P	P35	PROGETTO PerCorsi DiVini	residui
---	-----	--------------------------	---------

ENTRATE

Aggregato			Importi
Voce			
Sottovoce			2018
03		Finanziamenti dalla Regione	70.851,00
	04	Altri finanziamenti vincolati	70.851,00
Totale risorse progetto			70.851,00

USCITE

Tipologia			Importi
Conto			
Sottoconto			2018
03		Acquisto di servizi ed utilizzo di beni di terzi	490,00
	13	Visite e viaggi d'istruzione	490,00
	001	Spese per visite e viaggi d'istruzione	490,00
Totale spese progetto			490,00

Data 18/01/2018

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "



Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEDA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

P	P38	PROGETTO FSE - VIDEO ARTUSI	residui
---	-----	-----------------------------	---------

ENTRATE

Aggregato			Importi
Voce			
Sottovoce			2018
02		Finanziamenti dallo Stato	476,40
	04	Altri finanziamenti vincolati	476,40
Totale risorse progetto			476,40

Data 18/01/2018

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "



Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEDA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

P	P39	PROGETTO IEFP 2016/2017	residui
---	-----	-------------------------	---------

ENTRATE

Aggregato			Importi
Voce			
Sottovoce			2018
03		Finanziamenti dalla Regione	790,79
	04	Altri finanziamenti vincolati	790,79
Totale risorse progetto			790,79

Data 18/01/2018

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "



Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEDA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

P	P40	10.3.1A -FSEPON-TO-2017-8 - POTENZIAMENTO ISTRUZIONE	residui
---	-----	--	---------

ENTRATE

Aggregato			Importi
Voce		Sottovoce	
04			Finanziamenti da Enti territoriali o da altre istituzioni pubbliche
	01	Unione Europea	11.364,00
Totale risorse progetto			11.364,00

Data 18/01/2018

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "



Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEDA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

Z	Z01	Disponibilita' finanziaria da programmare	residui
---	-----	---	---------

ENTRATE

Aggregato			Importi
Voce		Sottovoce	
03			Finanziamenti dalla Regione
	04	Altri finanziamenti vincolati	15.222,00
05		Contributi da privati	1.450,00
	03	Altri non vincolati	1.450,00
Totale risorse progetto			16.672,00

Data 18/01/2018

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "

Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

PROGRAMMA ANNUALE

Esercizio finanziario 2018

CONTO COMPETENZA

ENTRATE

Aggregato			Importi
	Voce		2018
01		Avanzo di Amministrazione presunto	281.023,26
	01	Non Vincolato	182.481,07
	02	Vincolato	98.542,19
02		Finanziamenti dallo Stato	55.418,90
	01	Dotazione ordinaria	33.381,93
	04	Altri finanziamenti vincolati	22.036,97
04		Finanziamenti da Enti territoriali o da altre istituzioni pubbliche	54.660,00
	01	Unione Europea	49.620,00
	05	Comune vincolati	5.040,00
05		Contributi da privati	166.732,00
	01	Famiglie non vincolati	65.000,00
	02	Famiglie vincolati	65.000,00
	03	Altri non vincolati	7.000,00
	04	Altri vincolati	29.732,00
07		Altre entrate	1,10
	01	Interessi	1,10
Totale entrate			557.835,26

USCITE

Aggregato			Importi
	Voce		2018
A		Attivita'	124.992,15
	A01	Funzionamento amministrativo generale	27.921,91
	A02	Funzionamento didattico generale	88.000,00
	A03	Spese di personale	3.089,74
	A04	Spese d'investimento	5.980,50
P		Progetti	271.656,25
	P01	ATTIVITA' DI RECUPERO	951,36
	P02	VISITE E VIAGGI DI ISTRUZIONE	65.645,00
	P04	GESTIONE EVENTO ANNUALE	2.104,39
	P06	FORMAZIONE PERSONALE ATA	1.715,32
	P07	FORMAZIONE PERSONALE DOCENTE	193,65
	P09	ORIENTAMENTO IN ENTRATA	5.116,34
	P10	GESTIONE EVENTI INTERNI ED ESTERNI	1.158,16
	P13	HACCP	10.953,56
	P23	PEZ - INTERVENTI ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI	6.678,00
	P24	FONDO SOLIDARIETA' STUDENTI	1.294,75
	P35	PROGETTO PerCorsi DiVini	49.121,39
	P36	PROGETTO CONCORSI ESTERNI	2.000,00
	P37	PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA LAVORO	43.976,86
	P38	PROGETTO FSE - VIDEO ARTUSI	31,47
	P40	10.3.1A - FSEPON-TO-2017-8 - POTENZIAMENTO ISTRUZIONE ADULTI	11.364,00
	P41	10.2.2A-FSEPON-TO-2017-253 - COMPETENZE DI BASE	22.728,00
	P42	10.6.6A-FSEPON-TO-2017-8-ASL	26.892,00
	P43	PROGETTO SA.BAR.	4.732,00

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "

Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)

Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

PROGRAMMA ANNUALE

Esercizio finanziario 2018

CONTO COMPETENZA

USCITE

Aggregato			Importi
	Voce		2018
	P44	PROGETTO BAR.COM.	15.000,00
R		Fondo di riserva	1.381,93
	R98	Fondo di riserva	1.381,93
Totale spese			398.030,33
Z		Disponibilita' finanziaria	159.804,93
	Z01	Disponibilita' finanziaria da programmare	159.804,93
Totale a pareggio			557.835,26

Predisposto dal Dirigente il

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Proposto dalla Giunta Esecutiva il

LA GIUNTA ESECUTIVA
IL PRESIDENTE

Approvato dal Consiglio d'Istituto il

IL CONSIGLIO D'ISTITUTO
IL SEGRETARIO IL PRESIDENTE

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "



Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEMA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

A	A01	Funzionamento amministrativo generale	competenza
---	-----	---------------------------------------	------------

ENTRATE

Aggregato			Importi
Voce		2018	
	Sottovoce		
01		Avanzo di Amministrazione presunto	920,81
	01	Non Vincolato	920,81
02		Finanziamenti dallo Stato	27.000,00
	01	Dotazione ordinaria	27.000,00
07		Altre entrate	1,10
	01	Interessi	1,10
Totale risorse progetto			27.921,91

USCITE

Tipologia			Importi
Conto		2018	
	Sottoconto		
02		Beni di consumo	12.122,81
	01	Carta, cancelleria e stampati	2.000,00
	002	Cancelleria	2.000,00
	02	Giornali e pubblicazioni	1.200,00
	001	Giornali e riviste	1.000,00
	002	Pubblicazioni	200,00
	03	Materiali e accessori	8.922,81
	002	Vestiaro	200,00
	008	Materiale tecnico-specialistico	200,00
	009	Materiale informatico e software	500,00
	010	Medicinali, materiale sanitario e igienico	200,00
	011	Toner	1.000,00
	012	Materiale per pulizie generico	3.400,00
	017	Materiale per pulizie laboratori cucina	3.422,81
03		Acquisto di servizi ed utilizzo di beni di terzi	13.899,10
	01	Consulenza	3.500,00
	002	Consulenza tecnico-scientifica	2.000,00
	007	Certificazione di Qualità	1.500,00
	02	Prestazioni professionali e specialistiche non consulenziali	1.000,00
	005	Assistenza tecnico-informatica	1.000,00
	04	Promozione	100,00
	003	Organizzazione manifestazioni e convegni	100,00
	06	Manutenzione ordinaria	1.000,00
	003	Manutenzione ordinaria Impianti e macchinari	500,00
	005	Manutenzione ordinaria Hardware	500,00
	08	Utenze e canoni	3.100,00
	002	Telefonia mobile	100,00
	008	Altri canoni	3.000,00
	10	Servizi ausiliari	600,00
	003	Stampa e rilegatura	100,00
	006	Altri servizi ausiliari	500,00

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "



Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEDA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

A	A01	Funzionamento amministrativo generale	competenza
---	-----	---------------------------------------	------------

USCITE

Tipologia			Importi	
Conto		Sottoconto		2018
	11			Servizi finanziari
		001	Servizi di cassa	380,00
	12		Assicurazioni	4.219,10
		004	Altre assicurazioni (alunni, personale, revisori, ecc.)	500,00
		005	Assicurazioni alunni	3.719,10
04			Altre spese	1.900,00
	01		Amministrative	1.500,00
		001	Oneri postali e telegrafici	1.500,00
	02		Partecipazione ad organizzazioni	400,00
		003	Partecipazione a reti di scuole e consorzi	400,00
			Totale spese progetto	27.921,91

Data 18/01/2018

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "



Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEDA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

A	A02	Funzionamento didattico generale	competenza
---	-----	----------------------------------	------------

ENTRATE

Aggregato			Importi
Voce		2018	
	Sottovoce		
01		Avanzo di Amministrazione presunto	83.000,00
	01	Non Vincolato	83.000,00
02		Finanziamenti dallo Stato	5.000,00
	01	Dotazione ordinaria	5.000,00
Totale risorse progetto			88.000,00

USCITE

Tipologia			Importi
Conto		2018	
	Sottoconto		
01		Personale	250,00
	10	Altre spese di personale	250,00
	014	Spese di missione	250,00
02		Beni di consumo	80.840,00
	01	Carta, cancelleria e stampati	2.300,00
	002	Cancelleria	1.500,00
	003	Stampati	800,00
	02	Giornali e pubblicazioni	200,00
	001	Giornali e riviste	200,00
	03	Materiali e accessori	78.340,00
	002	Vestiaro	240,00
	006	Accessori per attività sportive e ricreative	300,00
	008	Materiale tecnico-specialistico	100,00
	009	Materiale informatico e software	100,00
	010	Medicinali, materiale sanitario e igienico	400,00
	011	Toner	100,00
	012	Materiale per pulizie generico	2.500,00
	013	Materiale vario per concorsi	100,00
	014	Attrezzature e accessori per cucina	2.500,00
	015	Derrate alimentari	70.000,00
	016	Consumabili per cucina e sala bar	2.000,00
03		Acquisto di servizi ed utilizzo di beni di terzi	4.750,00
	02	Prestazioni professionali e specialistiche non consulenziali	250,00
	007	Altre prestazioni professionali e specialistiche	250,00
	06	Manutenzione ordinaria	2.000,00
	003	Manutenzione ordinaria Impianti e macchinari	2.000,00
	07	Noleggi, locazioni e leasing	2.500,00
	001	Noleggio e leasing impianti e macchinari	2.500,00
04		Altre spese	660,00
	03	Borse di studio	660,00
	01	Borse di studio e sussidi agli alunni	660,00
08		Rimborsi e poste correttive	1.500,00
	01	Altre poste correttive	1.500,00

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "



Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEDA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

A	A02	Funzionamento didattico generale	competenza
---	-----	----------------------------------	------------

USCITE

Tipologia			Importi
	Conto		2018
		Sottoconto	
		001	Restituzione versamenti non dovuti
			1.500,00
Totale spese progetto			88.000,00

Data 18/01/2018

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "



Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEDA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

A	A03	Spese di personale	competenza
---	-----	--------------------	------------

ENTRATE

Aggregato			Importi
Voce			
Sottovoce			2018
01		Avanzo di Amministrazione presunto	3.089,74
	01	Non Vincolato	3.089,74
Totale risorse progetto			3.089,74

USCITE

Tipologia			Importi
Conto			
Sottoconto			2018
01		Personale	3.089,74
	10	Altre spese di personale	3.089,74
		013 Incarichi conferiti a personale esterno	1.924,00
		014 Spese di missione	1.165,74
Totale spese progetto			3.089,74

Data 18/01/2018

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "



Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEDA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

A	A04	Spese d'investimento	competenza
---	-----	----------------------	------------

ENTRATE

Aggregato			Importi
Voce			
Sottovoce			2018
01		Avanzo di Amministrazione presunto	5.980,50
	01	Non Vincolato	5.541,06
	02	Vincolato	439,44
Totale risorse progetto			5.980,50

USCITE

Tipologia			Importi
Conto			
Sottoconto			2018
06		Beni d'investimento	5.980,50
	03	Beni mobili	5.980,50
		006 Macchinari per ufficio	500,00
		009 Mobili e arredi per locali ad uso specifico	1.000,00
		010 Impianti e attrezzature (laboratori e officine)	2.480,50
		011 Hardware	2.000,00
Totale spese progetto			5.980,50

Data 18/01/2018

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "



Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEMA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

P	P01	ATTIVITA' DI RECUPERO	competenza
---	-----	-----------------------	------------

ENTRATE

Aggregato			Importi
Voce			
Sottovoce			2018
01		Avanzo di Amministrazione presunto	951,36
	02	Vincolato	951,36
Totale risorse progetto			951,36

USCITE

Tipologia			Importi
Conto			
Sottoconto			2018
01		Personale	951,36
	10	Altre spese di personale	951,36
		001 Incarichi conferiti a personale	951,36
Totale spese progetto			951,36

Data 18/01/2018

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "



Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEDA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

P	P02	VISITE E VIAGGI DI ISTRUZIONE	competenza
---	-----	-------------------------------	------------

ENTRATE

Aggregato			Importi
Voce			
Sottovoce			2018
01		Avanzo di Amministrazione presunto	645,00
	02	Vincolato	645,00
05		Contributi da privati	65.000,00
	02	Famiglie vincolati	65.000,00
Totale risorse progetto			65.645,00

USCITE

Tipologia			Importi
Conto			
Sottoconto			2018
01		Personale	1.000,00
	10	Altre spese di personale	1.000,00
	014	Spese di missione	1.000,00
03		Acquisto di servizi ed utilizzo di beni di terzi	61.645,00
	13	Visite e viaggi d'istruzione	61.645,00
	001	Spese per visite e viaggi d'istruzione	61.645,00
08		Rimborsi e poste correttive	3.000,00
	01	Altre poste correttive	3.000,00
	001	Restituzione versamenti non dovuti	3.000,00
Totale spese progetto			65.645,00

Data 18/01/2018

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "



Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEDA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

P	P04	GESTIONE EVENTO ANNUALE	competenza
---	-----	-------------------------	------------

ENTRATE

Aggregato			Importi
Voce			
Sottovoce			2018
01		Avanzo di Amministrazione presunto	2.104,39
	01	Non Vincolato	2.104,39
Totale risorse progetto			2.104,39

USCITE

Tipologia			Importi
Conto			
Sottoconto			2018
02		Beni di consumo	1.604,39
	03	Materiali e accessori	1.604,39
		014 Attrezzature e accessori per cucina	100,00
		015 Derrate alimentari	1.504,39
03		Acquisto di servizi ed utilizzo di beni di terzi	500,00
	04	Promozione	100,00
		003 Organizzazione manifestazioni e convegni	100,00
	07	Noleggi, locazioni e leasing	400,00
		006 Noleggio biancheria	400,00
Totale spese progetto			2.104,39

Data 18/01/2018

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "



Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEMA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

P	P06	FORMAZIONE PERSONALE ATA	competenza
---	-----	--------------------------	------------

ENTRATE

Aggregato			Importi
Voce			
Sottovoce			2018
01		Avanzo di Amministrazione presunto	1.715,32
	02	Vincolato	1.715,32
Totale risorse progetto			1.715,32

USCITE

Tipologia			Importi
Conto			
Sottoconto			2018
01		Personale	1.215,32
	10	Altre spese di personale	1.215,32
		001 Incarichi conferiti a personale	500,00
		014 Spese di missione	715,32
03		Acquisto di servizi ed utilizzo di beni di terzi	500,00
	05	Formazione e aggiornamento	500,00
		002 Formazione professionale specialistica	500,00
Totale spese progetto			1.715,32

Data 18/01/2018

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "



Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEDA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

P	P07	FORMAZIONE PERSONALE DOCENTE	competenza
---	-----	------------------------------	------------

ENTRATE

Aggregato			Importi
Voce			
Sottovoce			2018
01		Avanzo di Amministrazione presunto	193,65
	02	Vincolato	193,65
Totale risorse progetto			193,65

USCITE

Tipologia			Importi
Conto			
Sottoconto			2018
01		Personale	193,65
	10	Altre spese di personale	193,65
	014	Spese di missione	193,65
Totale spese progetto			193,65

Data 18/01/2018

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "



Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEDA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

P	P09	ORIENTAMENTO IN ENTRATA	competenza
---	-----	-------------------------	------------

ENTRATE

Aggregato			Importi
Voce			
Sottovoce			2018
01		Avanzo di Amministrazione presunto	5.116,34
	02	Vincolato	5.116,34
Totale risorse progetto			5.116,34

USCITE

Tipologia			Importi
Conto			
Sottoconto			2018
01		Personale	500,00
	10	Altre spese di personale	500,00
	014	Spese di missione	500,00
03		Acquisto di servizi ed utilizzo di beni di terzi	4.616,34
	02	Prestazioni professionali e specialistiche non consulenziali	250,00
	007	Altre prestazioni professionali e specialistiche	250,00
	04	Promozione	4.366,34
	001	Pubblicità	4.366,34
Totale spese progetto			5.116,34

Data 18/01/2018

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "



Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEDA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

P	P10	GESTIONE EVENTI INTERNI ED ESTERNI	competenza
---	-----	------------------------------------	------------

ENTRATE

Aggregato			Importi
Voce			
Sottovoce			2018
01		Avanzo di Amministrazione presunto	1.158,16
	01	Non Vincolato	1.158,16
Totale risorse progetto			1.158,16

USCITE

Tipologia			Importi
Conto			
Sottoconto			2018
02		Beni di consumo	508,16
	03	Materiali e accessori	508,16
	015	Derrate alimentari	508,16
03		Acquisto di servizi ed utilizzo di beni di terzi	650,00
	04	Promozione	150,00
	001	Pubblicità	50,00
	003	Organizzazione manifestazioni e convegni	100,00
	07	Noleggi, locazioni e leasing	500,00
	006	Noleggio biancheria	500,00
Totale spese progetto			1.158,16

Data 18/01/2018

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "



Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEDA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

P	P13	HACCP	competenza
---	-----	-------	------------

ENTRATE

Aggregato			Importi
Voce			
Sottovoce			2018
01		Avanzo di Amministrazione presunto	953,56
	01	Non Vincolato	953,56
05		Contributi da privati	10.000,00
	04	Altri vincolati	10.000,00
Totale risorse progetto			10.953,56

USCITE

Tipologia			Importi
Conto			
Sottoconto			2018
01		Personale	10.953,56
	10	Altre spese di personale	10.953,56
		001 Incarichi conferiti a personale	4.000,00
		013 Incarichi conferiti a personale esterno	6.953,56
Totale spese progetto			10.953,56

Data 18/01/2018

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "



Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEDA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

P	P23	PEZ - INTERVENTI ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI	competenza
---	-----	--	------------

ENTRATE

Aggregato			Importi
Voce		Sottovoce	
01			Avanzo di Amministrazione presunto
	02	Vincolato	1.638,00
04		Finanziamenti da Enti territoriali o da altre istituzioni pubbliche	5.040,00
	05	Comune vincolati	5.040,00
Totale risorse progetto			6.678,00

USCITE

Tipologia			Importi
Conto		Sottoconto	
01			Personale
	10	Altre spese di personale	6.678,00
		013 Incarichi conferiti a personale esterno	6.678,00
Totale spese progetto			6.678,00

Data 18/01/2018

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "



Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEDA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

P	P24	FONDO SOLIDARIETA' STUDENTI	competenza
---	-----	-----------------------------	------------

ENTRATE

Aggregato			Importi
Voce			
Sottovoce			2018
01		Avanzo di Amministrazione presunto	1.294,75
	02	Vincolato	1.294,75
Totale risorse progetto			1.294,75

USCITE

Tipologia			Importi
Conto			
Sottoconto			2018
02		Beni di consumo	1.294,75
	02	Giornali e pubblicazioni	1.294,75
		003 Libri in comodato d'uso	1.294,75
Totale spese progetto			1.294,75

Data 18/01/2018

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "


Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEDA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

P	P25	PROGETTO TEATRO	competenza
---	-----	-----------------	------------

Data 18/01/2018

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "



Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEMA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

P	P35	PROGETTO PerCorsi DiVini	competenza
---	-----	--------------------------	------------

ENTRATE

Aggregato			Importi
Voce		Sottovoce	
			2018
01		Avanzo di Amministrazione presunto	49.121,39
	02	Vincolato	49.121,39
Totale risorse progetto			49.121,39

USCITE

Tipologia			Importi
Conto		Sottoconto	
			2018
01		Personale	26.678,84
	10	Altre spese di personale	26.678,84
		001 Incarichi conferiti a personale	18.328,84
		013 Incarichi conferiti a personale esterno	8.350,00
02		Beni di consumo	148,00
	01	Carta, cancelleria e stampati	66,80
		002 Cancelleria	66,80
	03	Materiali e accessori	81,20
		015 Derrate alimentari	81,20
03		Acquisto di servizi ed utilizzo di beni di terzi	6.505,00
	04	Promozione	5.000,00
		003 Organizzazione manifestazioni e convegni	5.000,00
	13	Visite e viaggi d'istruzione	1.505,00
		001 Spese per visite e viaggi d'istruzione	1.505,00
04		Altre spese	15.789,55
	02	Partecipazione ad organizzazioni	15.789,55
		004 Quote di progetti realizzati da partner	15.789,55
Totale spese progetto			49.121,39

Data 18/01/2018

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "



Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEMA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

P	P36	PROGETTO CONCORSI ESTERNI	competenza
---	-----	---------------------------	------------

ENTRATE

Aggregato			Importi
Voce			
Sottovoce			2018
01		Avanzo di Amministrazione presunto	2.000,00
	01	Non Vincolato	2.000,00
Totale risorse progetto			2.000,00

USCITE

Tipologia			Importi
Conto			
Sottoconto			2018
01		Personale	800,00
	10	Altre spese di personale	800,00
	014	Spese di missione	800,00
02		Beni di consumo	100,00
	03	Materiali e accessori	100,00
	014	Attrezzature e accessori per cucina	100,00
03		Acquisto di servizi ed utilizzo di beni di terzi	1.100,00
	07	Noleggi, locazioni e leasing	800,00
	005	Noleggio e leasing mezzi di trasporto	800,00
	13	Visite e viaggi d'istruzione	300,00
	001	Spese per visite e viaggi d'istruzione	300,00
Totale spese progetto			2.000,00

Data 18/01/2018

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "



Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEDA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

P	P37	PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA LAVORO	competenza
---	-----	-----------------------------------	------------

ENTRATE

Aggregato			Importi
Voce		Sottovoce	
			2018
01		Avanzo di Amministrazione presunto	21.939,89
	02	Vincolato	21.939,89
02		Finanziamenti dallo Stato	22.036,97
	04	Altri finanziamenti vincolati	22.036,97
Totale risorse progetto			43.976,86

USCITE

Tipologia			Importi
Conto		Sottoconto	
			2018
01		Personale	43.976,86
	10	Altre spese di personale	43.976,86
		001 Incarichi conferiti a personale	43.976,86
Totale spese progetto			43.976,86

Data 18/01/2018

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "



Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEDA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

P	P38	PROGETTO FSE - VIDEO ARTUSI	competenza
---	-----	-----------------------------	------------

ENTRATE

Aggregato			Importi
Voce			
Sottovoce			2018
01		Avanzo di Amministrazione presunto	31,47
	02	Vincolato	31,47
Totale risorse progetto			31,47

USCITE

Tipologia			Importi
Conto			
Sottoconto			2018
01		Personale	31,47
	10	Altre spese di personale	31,47
		001 Incarichi conferiti a personale	31,47
Totale spese progetto			31,47

Data 18/01/2018

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "



Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEMA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

P	P40	10.3.1A -FSEPON-TO-2017-8 - POTENZIAMENTO ISTRUZIONE	competenza
---	-----	--	------------

ENTRATE

Aggregato			Importi
Voce			
Sottovoce			2018
01		Avanzo di Amministrazione presunto	11.364,00
	02	Vincolato	11.364,00
Totale risorse progetto			11.364,00

USCITE

Tipologia			Importi
Conto			
Sottoconto			2018
01		Personale	11.364,00
	10	Altre spese di personale	11.364,00
		001 Incarichi conferiti a personale	11.364,00
Totale spese progetto			11.364,00

Data 18/01/2018

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "



Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEMA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

P	P41	10.2.2A-FSEPON-TO-2017-253 - COMPETENZE DI BASE	competenza
---	-----	---	------------

ENTRATE

Aggregato			Importi
Voce			
Sottovoce			2018
04		Finanziamenti da Enti territoriali o da altre istituzioni pubbliche	22.728,00
	01	Unione Europea	22.728,00
Totale risorse progetto			22.728,00

USCITE

Tipologia			Importi
Conto			
Sottoconto			2018
01		Personale	22.728,00
	10	Altre spese di personale	22.728,00
	001	Incarichi conferiti a personale	22.728,00
Totale spese progetto			22.728,00

Data 18/01/2018

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "



Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEDA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

P	P42	10.6.6A-FSEPON-TO-2017-8-ASL	competenza
---	-----	------------------------------	------------

ENTRATE

Aggregato			Importi
Voce			
Sottovoce			2018
04		Finanziamenti da Enti territoriali o da altre istituzioni pubbliche	26.892,00
	01	Unione Europea	26.892,00
Totale risorse progetto			26.892,00

USCITE

Tipologia			Importi
Conto			
Sottoconto			2018
01		Personale	26.892,00
	10	Altre spese di personale	26.892,00
	001	Incarichi conferiti a personale	26.892,00
Totale spese progetto			26.892,00

Data 18/01/2018

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "



Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEMA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

P	P43	PROGETTO SA.BAR.	competenza
---	-----	------------------	------------

ENTRATE

Aggregato			Importi
Voce			
Sottovoce			2018
05		Contributi da privati	4.732,00
	04	Altri vincolati	4.732,00
Totale risorse progetto			4.732,00

USCITE

Tipologia			Importi
Conto			
Sottoconto			2018
01		Personale	4.732,00
	10	Altre spese di personale	4.732,00
		001 Incarichi conferiti a personale	4.732,00
Totale spese progetto			4.732,00

Data 18/01/2018

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "



Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEDA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

P	P44	PROGETTO BAR.COM.	competenza
---	-----	-------------------	------------

ENTRATE

Aggregato			Importi
Voce			
Sottovoce			2018
05		Contributi da privati	15.000,00
	04	Altri vincolati	15.000,00
Totale risorse progetto			15.000,00

USCITE

Tipologia			Importi
Conto			
Sottoconto			2018
01		Personale	15.000,00
	10	Altre spese di personale	15.000,00
		001 Incarichi conferiti a personale	15.000,00
Totale spese progetto			15.000,00

Data 18/01/2018

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "



Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEDA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

R	R98	Fondo di riserva	competenza
---	-----	------------------	------------

ENTRATE

Aggregato			Importi
Voce			
Sottovoce			2018
02		Finanziamenti dallo Stato	1.381,93
	01	Dotazione ordinaria	1.381,93
Totale risorse progetto			1.381,93

USCITE

Tipologia			Importi
Conto			
Sottoconto			2018
02		Beni di consumo	1.381,93
	01	Carta, cancelleria e stampati	1.381,93
	001	Carta	1.381,93
Totale spese progetto			1.381,93

Data 18/01/2018

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "



Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SCHEMA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA

Esercizio finanziario 2018

Progetto / Attività

Z	Z01	Disponibilita' finanziaria da programmare	competenza
---	-----	---	------------

ENTRATE

Aggregato			Importi
Voce			
		Sottovoce	2018
01		Avanzo di Amministrazione presunto	87.804,93
	01	Non Vincolato	83.713,35
	02	Vincolato	4.091,58
05		Contributi da privati	72.000,00
	01	Famiglie non vincolati	65.000,00
	03	Altri non vincolati	7.000,00
Totale risorse progetto			159.804,93

Data 18/01/2018

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "

Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

SITUAZIONE AMMINISTRATIVA PRESUNTA AL 31/12/2017

Esercizio finanziario 2017

A) Conto di Cassa

1 - Fondo di cassa esistente all'inizio dell'esercizio		221.197,23	
	di cui (*)	0,00	
2 - Ammontare delle somme riscosse :			
a) in conto competenza	273.984,02		
	di cui (*)	37.596,64	
b) in conto residui attivi degli esercizi precedenti	71.609,76		
	di cui (*)	3.763,27	
3 -	Totale	566.791,01	(1 + 2)
	di cui (*)	41.359,91	
4 - Ammontare dei pagamenti eseguiti :			
a) in conto competenza	353.418,77		
	di cui (*)	1.249,73	
b) in conto residui passivi degli esercizi	17.121,24		
	di cui (*)	0,00	
5 - Fondo di cassa		196.251,00	(3 - 4)
	di cui (*)	40.110,18	

B) Avanzo (o disavanzo) complessivo

Residui risultanti alla chiusura dell'esercizio

6 - Attivi	<table border="0"> <tr> <td> dell'esercizio</td> <td style="text-align: right;">18.713,79</td> <td></td> </tr> <tr> <td> degli anni precedenti</td> <td style="text-align: right;">88.717,78</td> <td style="text-align: right;">107.431,57</td> </tr> </table>	dell'esercizio	18.713,79		degli anni precedenti	88.717,78	107.431,57	
dell'esercizio	18.713,79							
degli anni precedenti	88.717,78	107.431,57						
7 - Passivi	<table border="0"> <tr> <td> dell'esercizio</td> <td style="text-align: right;">22.659,31</td> <td></td> </tr> <tr> <td> degli anni precedenti</td> <td style="text-align: right;">0,00</td> <td style="text-align: right;">22.659,31</td> </tr> </table>	dell'esercizio	22.659,31		degli anni precedenti	0,00	22.659,31	
dell'esercizio	22.659,31							
degli anni precedenti	0,00	22.659,31						
8 -	Differenza	84.772,26	(6 - 7)					
9 - Avanzo (o disavanzo) complessivo		281.023,26	(5 + 8)					

C) Integrazione fino a fine esercizio

10 - Riscossioni presunte fino a fine esercizio	0,00		
11 - Spese presunte fino a fine esercizio	0,00		
12 - Differenza		0,00	
13 - Residui risultanti alla chiusura dell'esercizio			
Variazioni a Residui Attivi	0,00		
Variazioni a Residui Passivi	0,00		
	Differenza	0,00	(10 - 11)
14 - Avanzo (o disavanzo) di amministrazione presunto a fine esercizio		281.023,26	(9 + 12 + 13)

Data 31/12/2017

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
 DI COSTANZO SALVATORE

(*) soggetto al vincolo per i flussi di cassa di cui al DM n. 93 del 1999

(importi in euro)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "

Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

UTILIZZO AVANZO DI AMMINISTRAZIONE PRESUNTO

Esercizio finanziario 2018

CONTO COMPETENZA

Aggregato			Importo Vincolato	Importo Non Vincolato
	Voce			
A		Attività'	439,44	92.551,61
	A01	Funzionamento amministrativo generale	0,00	920,81
	A02	Funzionamento didattico generale	0,00	83.000,00
	A03	Spese di personale	0,00	3.089,74
	A04	Spese d'investimento	439,44	5.541,06
P		Progetti	94.011,17	6.216,11
	P01	ATTIVITA' DI RECUPERO	951,36	0,00
	P02	VISITE E VIAGGI DI ISTRUZIONE	645,00	0,00
	P04	GESTIONE EVENTO ANNUALE	0,00	2.104,39
	P06	FORMAZIONE PERSONALE ATA	1.715,32	0,00
	P07	FORMAZIONE PERSONALE DOCENTE	193,65	0,00
	P09	ORIENTAMENTO IN ENTRATA	5.116,34	0,00
	P10	GESTIONE EVENTI INTERNI ED ESTERNI	0,00	1.158,16
	P13	HACCP	0,00	953,56
	P23	PEZ - INTERVENTI ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI	1.638,00	0,00
	P24	FONDO SOLIDARIETA' STUDENTI	1.294,75	0,00
	P25	PROGETTO TEATRO	0,00	0,00
	P35	PROGETTO PerCorsi DiVini	49.121,39	0,00
	P36	PROGETTO CONCORSI ESTERNI	0,00	2.000,00
	P37	PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA LAVORO	21.939,89	0,00
	P38	PROGETTO FSE - VIDEO ARTUSI	31,47	0,00
	P40	10.3.1A -FSEPON-TO-2017-8 - POTENZIAMENTO ISTRUZIONE ADULTI	11.364,00	0,00
	P41	10.2.2A-FSEPON-TO-2017-253 - COMPETENZE DI BASE	0,00	0,00
	P42	10.6.6A-FSEPON-TO-2017-8-ASL	0,00	0,00
	P43	PROGETTO SA.BAR.	0,00	0,00
	P44	PROGETTO BAR.COM.	0,00	0,00
Z		Disponibilità finanziaria	4.091,58	83.713,35
	Z01	Disponibilità finanziaria da programmare	4.091,58	83.713,35
Totale generale			98.542,19	182.481,07

Data 18/01/2018

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "

Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

RIEPILOGO PER TIPOLOGIA DI SPESA

Esercizio finanziario 2017

CONTO COMPETENZA

Tipologia			Importo	
	Conto			
		Sottoconto		
01			Personale	116.631,27
	10		Altre spese di personale	116.631,27
		001	Incarichi conferiti a personale	70.714,36
		013	Incarichi conferiti a personale esterno	41.524,12
		014	Spese di missione	4.392,79
02			Beni di consumo	101.627,20
	01		Carta, cancelleria e stampati	7.427,90
		001	Carta	2.927,90
		002	Cancelleria	4.000,00
		003	Stampati	500,00
	02		Giornali e pubblicazioni	1.600,00
		001	Giornali e riviste	500,00
		002	Pubblicazioni	100,00
		003	Libri in comodato d'uso	1.000,00
	03		Materiali e accessori	92.599,30
		002	Vestuario	500,00
		005	Accessori per uffici, alloggi, mense	100,00
		008	Materiale tecnico-specialistico	500,00
		009	Materiale informatico e software	500,00
		010	Medicinali, materiale sanitario e igienico	500,00
		011	Toner	1.100,00
		012	Materiale per pulizie generico	2.749,30
		014	Attrezzature e accessori per cucina	10.500,00
		015	Derrate alimentari	70.000,00
		016	Consumabili per cucina e sala bar	3.150,00
		017	Materiale per pulizie laboratori cucina	3.000,00
03			Acquisto di servizi ed utilizzo di beni di terzi	127.560,27
	01		Consulenza	5.300,00
		002	Consulenza tecnico-scientifica	3.600,00
		005	Altre consulenze	500,00
		007	Certificazione di Qualità	1.200,00
	02		Prestazioni professionali e specialistiche non consulenziali	1.650,00
		005	Assistenza tecnico-informatica	250,00
		007	Altre prestazioni professionali e specialistiche	1.400,00
	04		Promozione	13.570,09
		001	Pubblicità	13.270,09
		003	Organizzazione manifestazioni e convegni	300,00
	06		Manutenzione ordinaria	3.900,00
		003	Manutenzione ordinaria Impianti e macchinari	3.000,00
		005	Manutenzione ordinaria Hardware	700,00
		099	Manutenzione ordinaria di altri beni	200,00
	07		Noleggi, locazioni e leasing	11.500,00
		001	Noleggio e leasing impianti e macchinari	2.500,00
		006	Noleggio biancheria	9.000,00
	08		Utenze e canoni	3.500,00
		008	Altri canoni	3.500,00
	10		Servizi ausiliari	255,43
		002	Pulizia e lavanderia	155,43

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE " PELLEGRINO ARTUSI "

Via del Morellone, 1 53042 CHIANCIANO TERME (SI)
 Tel. 0578-63674 Fax 0578-64738 E-Mail segreteria@alberghierochianciano.it C.F.:90021280525 Cod.MIUR:SIRH030008

RIEPILOGO PER TIPOLOGIA DI SPESA

Esercizio finanziario 2017

CONTO COMPETENZA

Tipologia				Importo
Conto		Sottoconto		
		003	Stampa e rilegatura	100,00
	11		Servizi finanziari	380,00
		001	Servizi di cassa	380,00
	12		Assicurazioni	5.372,00
		004	Altre assicurazioni (alunni, personale, revisori, ecc.)	5.372,00
	13		Visite e viaggi d'istruzione	82.132,75
		001	Spese per visite e viaggi d'istruzione	82.132,75
04			Altre spese	17.310,00
	01		Amministrative	1.510,00
		001	Oneri postali e telegrafici	1.500,00
		002	Carte valori, bollati e registrazione contratti	10,00
	02		Partecipazione ad organizzazioni	15.000,00
		004	Quote di progetti realizzati da partner	15.000,00
	03		Borse di studio	800,00
		01	Borse di studio e sussidi agli alunni	800,00
06			Beni d'investimento	5.343,04
	03		Beni mobili	5.343,04
		006	Macchinari per ufficio	500,00
		009	Mobili e arredi per locali ad uso specifico	343,04
		010	Impianti e attrezzature (laboratori e officine)	4.500,00
08			Rimborsi e poste correttive	4.500,00
	01		Altre poste correttive	4.500,00
		001	Restituzione versamenti non dovuti	4.500,00
98*			Fondo di riserva	1.500,00
Totale generale				374.471,78

Data 31/12/2017

IL DIRETTORE DEI SERVIZI
 GENERALI E AMMINISTRATIVI
 MICHELE MICHELI

(importi in euro)