

QUALIFICHE TRIENNALI

QUESTO ISTITUTO E' ABILITATO A RILASCIARE LE QUALIFICHE REGIONALI AL TERMINE DI TRE ANNI DI STUDI

Le qualifiche Regionali sono valide e riconosciute in tutta Italia ed in Europa

ENOGASTRONOMIA	SALA E VENDITA	ACCOGLIENZA TURISTICA
Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (413)	Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione e distribuzione di pietanze e bevande (412)	Addetto al servizio di accoglienza, all'acquisizione di prenotazioni, alla gestione dei reclami ed all'espletamento delle attività di segreteria amministrativa (252)

I PERCORSI COMPLEMENTARI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE (leFP) consentono agli studenti di accedere agli esami per la qualifica triennale regionale nel settore scelto tra quelli proposti dall'Istituto. E' un'opportunità alternativa al diploma quinquennale che la scuola offre: ottenere in tre anni un titolo qualificante che rispetta gli standard europei di competenze professionali.

Alla fine del secondo anno il percorso didattico deve essere integrato con almeno 360 ore di stage, **TUTTE RIGOROSAMENTE SVOLTE NELL'AMBITO DELLA PROFESSIONE SCELTA.**

Per quanto riguarda le strutture nelle quali gli alunni svolgeranno esperienze lavorative, la scuola si impegna a contattare le aziende di eccellenza, fermo restando che qualora la famiglia voglia suggerire un'azienda di suo gradimento, la scuola sarà disponibile a prenderla in considerazione. L'Istituto stipula una convenzione con tali aziende che garantisce la copertura assicurativa e nel contempo certifica e valuta l'operato dello studente.

Il percorso complementare è destinato a studenti fortemente motivati e desiderosi di un rapido inserimento nel mondo del lavoro: **è capitato sovente che proprio i più capaci, al termine del vecchio esame di qualifica, decidessero di abbandonare gli studi per avviarsi con successo all'attività lavorativa.** Né va dimenticato che i percorsi di studio "piegati" all'esperienza pratica, possono maggiormente coinvolgere e orientare gli **studenti diversamente abili** nei confronti dei quali, spessissimo, già si sperimentano con successo percorsi personalizzati che privilegiano, rispetto alla sola frequenza scolastica, l'esperienza formativa vissuta prevalentemente proprio nel mondo del lavoro.

Gli studenti maggiormente votati al saper fare hanno l'opportunità di potersi misurare, soprattutto in prima e seconda, con un maggior numero di ore dedicate alle discipline tecnico-pratiche, or e sottratte a materie di base: una a **Italiano**, una a **Matematica**, una a Inglese, due di **Fisica (I) e Chimica (II).**

Quello che proponiamo è un parziale ma significativo recupero delle competenze di base nella classe terza quando, appunto, è più facile che gli studenti abbiano saputo trovare le giuste motivazioni e gli opportuni equilibri cognitivi, per saper finalmente valorizzare, collocare e gestire discipline fondamentali come Italiano, Inglese e Matematica. Tale recupero avverrà diminuendo proprio le ore delle discipline tecnico-pratiche, privilegiate in prima e seconda classe, che saranno tuttavia

corroborate dalle attività di stage. Peraltro, la disciplina d'indirizzo, nel terzo anno, potrà contare su ben 9 ore settimanali.

In prima e seconda classe, si offre comunque la possibilità di poter effettuare 40 ore aggiuntive destinate al recupero esclusivo delle competenze di base linguistiche e logico-matematiche da effettuarsi nelle varie fasi dell'anno a livello di piccoli gruppi o di singoli studenti al di fuori dell'orario curricolare.

Per le figure professionali attivate in sussidiarietà complementare la Regione Toscana prevede la graduale programmazione dei percorsi di **IV ANNO** in modo da consentire agli studenti il conseguimento del diploma professionale e il proseguimento nei percorsi di specializzazione previsti nell'ambito del sistema di istruzione e formazione tecnica superiore (di cui al Decreto Ministeriale del 7 febbraio 2013 concernente la definizione dei percorsi di specializzazione tecnica superiore di cui al capo III del d.p.c.m. del 25 gennaio 2008).

Orario settimanale delle lezioni

BIENNIO			
AREA	MATERIE	Classe 1 ^a	Classe 2 ^a
Area comune	Lingua e letteratura italiana	3	3
	Storia	2	2
	Lingua inglese	2	2
	Diritto ed economia	2	2
	Matematica	3	3
	Scienze integrate Scienze della terra (I ^a) Biologia (II ^a)	2	2
	Scienze motorie e sportive	2	2
	Religione	1	1
Area di indirizzo	2 ^a Lingua straniera	3	3
	Scienza degli alimenti	2	2
	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	5*	5*
	Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore sala e vendita	5*	5*
	Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	10	10

TOTALE		32	32
--------	--	----	----

* Di cui 2 in compresenza con il gruppo classe diviso in squadre.

Classe 3 ^a				
AREA	MATERIE	ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"	ARTICOLAZIONE "SERVIZI DI SALA E VENDITA"	ARTICOLAZIONE "ACCOGLIENZA TURISTICA"
Area comune	Lingua e letteratura italiana	4	4	4
	Storia	2	2	2
	Lingua inglese	3	3	3
	Matematica e informatica	3	3	3
	Scienze motorie e sportive	2	2	2
	Religione	1	1	1
Area di indirizzo	Seconda lingua straniera	3	3	3
	Scienza e cultura dell'alimentazione	3* di cui 66 in codocenza con cucina	3* di cui 66 in codocenza con sala	
	Geografia			1
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	3	5

	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	9*		
	Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore sala e vendita		9*	9*
	TOTALE	32	32	32

Articolazione del percorso nel triennio

Articolazione delle ore del percorso finalizzate all'acquisizione della qualifica nell'arco del triennio (espressa in ore)	ore		
a) Lezioni dedicate all'insegnamento delle competenze di base	1125	% rispetto alla durata complessiva	35%
b) Lezioni teoriche dedicate all'insegnamento delle competenze tecnico-professionali	726	% rispetto alla durata complessiva	23%
	66	Codocenza	
c) Laboratori di pratica professionale	957	% rispetto alla durata complessiva	30%
	248	compresenza	
d) Apprendimento in contesto lavorativo (minimo 360 ore)	360	% rispetto alla durata complessiva	12%
Ore di tutoraggio a supporto	100		
Totale (minimo 2970 ore massimo 3168 ore) (a+b+c+d)	3168		100%

Laboratori per l'acquisizione/recupero delle competenze nel triennio (indicare il numero di ore aggiuntive- max 40 ore annue in aggiunta alle 1056)

Laboratori per l'acquisizione/recupero delle competenze	ore
Ore di laboratorio aggiuntive per il recupero e/o l'acquisizione delle competenze	120