

– PREMESSA

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

Durante il primo, secondo e terzo anno, nell'ambito delle 32 ore di lezione previste saranno svolte lezioni professionalizzanti anche dalle discipline non professionali, scegliendo nell'ambito della propria programmazione quegli argomenti che più si avvicinano all'ambito lavorativo e alle richieste di competenze e conoscenze che la Regione Toscana richiede per ottenere la qualifica. A volte si tratta di semplici approfondimenti, a volte si tratta di applicazioni pratiche.

Per quanto riguarda matematica per esempio basta applicare ad una fattura o ad un calcolo calorico le operazioni , per le lingue straniere studiare più approfonditamente la lingua settoriale, per italiano sviluppare la lingua tecnica delle lettere formali e dei contatti burocratici... . Le lezioni subiscono quindi una **“curvatura”** e si svolgeranno in parte in compresenza con Insegnanti Tecnico Pratici o esperti dei settori.

Insomma l'ISTITUTO ARTUSI NON INTENDE SOSTITUIRE LO STUDIO CURRICOLARE DI MATERIE DI BASE FONDAMENTALI ALLA PREPARAZIONE GLOBALE DELLO STUDENTE CON ORE DI MERO APPRENDISTATO, piuttosto affiancare la pratica e la laboratorialità alla teoria.

Abbiamo inoltre strutturato le attività in modo che i primi due anni di studio, cioè IL BIENNIO COMUNE, rimanga tale e non venga snaturato. Tutti gli studenti seguono le lezioni teoriche pratiche di tutte e tre le specializzazioni previste: cucina, sala-bar, accoglienza turistica; questo al fine di concedere agli studenti il giusto tempo per scoprire le proprie reali attitudini, di conoscere in maniera più concreta la professione da scegliere. La scelta precoce è spesso fatta sull'onda di tam-tam mediatici o immagini poco realistiche del lavoro, solo un periodo di sperimentazione adeguato può confermare o meno i primi progetti.

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

Per quanto riguarda le strutture nelle quali gli alunni svolgeranno esperienze lavorative, la scuola si impegna a contattare le aziende di eccellenza, segnalate a pagina 49 del POF, 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 PROGETTO NEL DETTAGLIO CON I RIFERIMENTI NORMATIVI E' DI SEGUITO ESPOSTO.

– **Il sistema regionale di offerta sussidiaria integrativa realizzato dagli Istituti Professionali di Stato (IPS)**

Inquadramento normativo

La Regione Toscana ha scelto di attuare l'offerta formativa dei percorsi triennali negli Istituti Professionali che rilasceranno qualifiche triennali in regime di sussidiarietà secondo un modello integrato. Tale possibilità, prevista dall'art.2 del DPR 87/2010, e definita secondo le Linee guida approvate con l'Intesa in Conferenza Unificata del 16/12/2010, si colloca nella tipologia A) "Offerta sussidiaria integrativa".

Nell'applicazione di tale modello, gli studenti iscritti, per l'annualità 2011-2012, al primo e al secondo anno dei percorsi quinquennali degli Istituti Professionali che hanno optato per la realizzazione dei percorsi triennali di IeFP, possono acquisire al termine del terzo anno anche i titoli di qualifica professionale elencati nell'Accordo in Conferenza Stato-Regioni del 29 aprile 2010, in relazione all'indirizzo di studio frequentato.

In Regione Toscana i percorsi di istruzione e formazione professionale di durata triennale da attivarsi per l'anno scolastico 2011-2012 da parte dagli Istituti Professionali di Stato sono stati approvati con la deliberazione della giunta regionale n. 40 del 31 gennaio 2011 - Allegato C.

In data 24.02.2011 è stato firmato con l'Ufficio Scolastico regionale l'Accordo per la realizzazione nell'anno scolastico e formativo 2011/2012 di percorsi di Istruzione e Formazione Professionale di durata triennale, in regime di sussidiarietà, da parte degli Istituti Professionali statali della Regione Toscana, ai sensi dell'art.2, comma 3 del D.P.R. 15 marzo 2010, n.87.

Nell'ambito dell'autonomia didattica gli IPS progettano l'offerta didattica dei percorsi triennali, in particolare:

- per i percorsi che vengono avviati nel 2011-2012 **in sussidiarietà integrativa** gli istituti effettuano la progettazione didattica e individuano la ripartizione oraria degli ambiti disciplinari per il primo anno di percorso e una ripartizione di massima per il secondo e terzo anno;
- per i percorsi **in surroga** nel 2010 – 2011, che nel 2011-2012 vedono l'avvio del **secondo anno**, gli istituti effettuano la progettazione didattica e individuano la ripartizione oraria degli ambiti disciplinari per il secondo anno di percorso e una ripartizione di massima per il terzo anno, al fine di garantire il rilascio della qualifica triennale in sussidiarietà integrativa.

Per garantire l'armonizzazione degli ordinamenti dell'Istruzione Professionale (IP) e del sistema di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP) e facilitare una programmazione formativa atta al conseguimento della qualifica triennale di IeFP all'interno degli IPS, la Regione:

- promuove l'utilizzo dell'**autonomia e della flessibilità** della programmazione didattica garantite dal riordino degli Istituti Professionali per definire gli ambiti di equivalenza formativa, concernenti gli esiti di apprendimento, tra ambiti disciplinari dell'Istruzione Professionale ed aree formative dell'Istruzione e Formazione Professionale. Nell'attuare l'autonomia e la flessibilità gli IPS garantiscono una curvatura dei percorsi prevedendo **almeno 1.800 ore** (su 3168 ore dell'intero ciclo del percorso composto di tre anni di 1056 ore l'uno) dedicate all'acquisizione delle competenze necessarie al conseguimento della qualifica. Delle 1.800 una quota tra il 15% e il 25% deve essere dedicata all'acquisizione di competenze di base e minimo il 20% del monte ore deve essere realizzato in stage/tirocinio;

Correlazione tra le figure nazionali di cui all'Accordo Stato-Regioni del 29 aprile 2010 e le figure del Repertorio Regionale delle Figure Professionali della Regione Toscana – RRF

Denominazione figura del Repertorio Regionale delle Figure Professionali della Regione Toscana	Denominazione figura Accordo del 29 aprile 2010
ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI	Operatore della ristorazione - Preparazione pasti
ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA DISTRIBUZIONE DI PIETANZE E BEVANDE	Operatore della ristorazione - Servizi di sala e bar
ADDETTO AL SERVIZIO DI ACCOGLIENZA, ALL'ACQUISIZIONE DI PRENOTAZIONI, ALLA GESTIONE DEI RECLAMI ED ALL'ESPLETAMENTO DELLE ATTIVITA' DI SEGRETERIA AMMINISTRATIVA	Operatore ai servizi di promozione e accoglienza - Strutture ricettive

Qualifica di operatore della ristorazione – standard della Figura nazionale (Vedi Accordo Stato Regioni 29 aprile 2010)

Competenze tecnico professionali in esito al triennio (*)

L'operatore della ristorazione è in grado di:

- 1 **Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni**
- 2 **Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso**
- 3 **Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria**
- 4 **Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali**
- 5 **Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie**
- 6 **Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti**

In esito all'indirizzo "Preparazione pasti", è inoltre in grado di:

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

In esito all'indirizzo "Servizi di sala e bar", è inoltre in grado di:

1. **Predisporre la comanda/ordine, secondo lo standard aziendale richiesto**
2. **Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti**
3. **Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti**

QUALIFICA DI OPERATORE DEI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA – STANDARD DELLA FIGURA NAZIONALE (Vedi Accordo Stato Regioni 29 aprile 2010)

Competenze tecnico professionali in esito al triennio (*)

L'operatore ai servizi di promozione ed accoglienza è in grado di :

- 1 **Definire e pianificare la successione delle operazioni da compiere, sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni**
- 2 **Approntare materiali, strumenti e macchine necessari alle diverse fasi di attività, sulla base della tipologia delle indicazioni e procedure previste e del risultato atteso**
- 3 **Monitorare il funzionamento degli strumenti e delle macchine**
- 4 **Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali**
- 5 **Acquisire ed archiviare informazioni sul prodotto/servizio offerto, secondo criteri dati di fruibilità e aggiornamento**
- 6 **Evadere le pratiche amministrativo-contabili relative al prodotto / servizio offerto**

In esito all'indirizzo "Strutture recettive", è inoltre in grado di:

1. Effettuare procedure di prenotazione, check in e check out

In esito all'indirizzo "Servizi del turismo", è inoltre in grado di:

1. Rendere fruibili le opportunità ed i servizi turistici disponibili

AD OGNUNA DI QUESTE FIGURE NE CORRISPONDE UNA DEL REPERTORIO REGIONALE DELLE QUALIFICHE PROFESSIONALI LE CUI COMPETENZE SONO DECLINATE IN AdA (AREE DI ATTIVITA') E CHE POSSONO

ESSERE VISTE IN DETTAGLIO NEL SITO DELLA REGIONE TOSCANA <http://web.rete.toscana.it/RRFP/gateway?passo=index&applicativo=RRFP&funzionalita=index&operazione=index&anonimo=y>

PER RILASCIARE LA QUALIFICA, LE SCUOLE, ALL'INTERNO DEI PERCORSI QUINQUENNALI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE, DEVONO PREVEDERE ALMENO 1800 NEL TRIENNIO DI "CURVATURA" (DI CUI MIN . IL 15% E MAX IL 25% NELL'AREA DELLE COMPETENZE DI BASE E MINIMO IL 20% DI STAGE - 360 ORE).

IL NOSTRO COLLEGIO DEI DOCENTI HA DELIBERATO DI COSTRUIRE TALI CURVATURE ATTRAVERSO APPOSITI MODULI PROFESSIONALIZZANTI .

PERTANTO:

AREA DELLE COMPETENZE DI BASE

SECONDO QUANTO PREVISTO DAL PROGETTO APPROVATO DALLA PROVINCIA, OGNI CONSIGLIO DI CLASSE IN II° DEVE PROGRAMMARE 95 ORE DI CURVATURA NELLE COMPETENZE DI BASE (ITALIANO, INGLESE, MATEMATICA, SCIENZE INTEGRATE, STORIA, DIRITTO RELIGIONE, SCIENZE MOTORIE).

DI CUI IN COMPRESENZA

ITALIANO	13
INGLESE	10
STORIA	6
MATEMATICA	11
DIRITTO	4
TOTALE	44 ORE

LE ALTRE 51 ORE VANNO RIPARTITE TRA TUTTE LE DISCIPLINE, SENZA PREVEDERE ULTERIORI COMPRESNZE E SENZA SUPERARE IL LIMITE DEL 20% DEL MONTE ORE DI OGNUNA. QUI E' OPPORTUNO COINVOLGERE ANCHE SCIENZE INTEGRATE, RELIGIONE, SCIENZE MOTORIE. IL PROGETTO PREVEDE CHE CIRCA IL 49% DEL MONTE ORE COMPLESSIVO (95 ORE)VA ATTRIBUITO ALL'ASSE DEI LINGUAGGI, IL 18% ALL'ASSE STORICO-SOCIALE E ALL'ASSE MATEMATICO E IL 15% ALL'ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO. PENSO CHE SIANO POSSIBILI AGGIUSTAMENTI E COMPENSAZIONI SE CI SONO SPROPORZIONI EVIDENTI.

LE ORE DI COMPRESENZA DEVONO ESSERE SVOLTE CON I COLLEGHI DEI VARI LABORATORI, NON E' NECESSARIO REPLICARLE PER OGNI LABORATORIO PERCHE' LE COMPETENZE DI BASE SONO TRASVERSALI E RICONDUCIBILI AI QUATTRO ASSI E RELATIVE COMPETENZE CHE SI TROVANO NEL NOSTRO POF. TUTTI I LABORATORI POSSONO CONORRERE A RAFFORZARLE.

TRA LE ATTIVITA' SI POSSONO PREVEDERE:

- PERCORSI DI STORIA SETTORIALE (L'ACCOGLIENZA PRESSO I POPOLI DELL'ANTICHITA', LA STORIA DELL'ALIMENTAZIONE)
- MODULI RELATIVI ALLA COMUNICAZIONE PROFESSIONALE (CURRICULUM VITAE, LETTERA FORMALE, LETTERA DI AUTOPRESENTAZIONE, RELAZIONE, TESTI REGOLATIVI COME LE RICETTE DI CUCINA, IL LINGUAGGIO PUBBLICITARIO, DESCRIZIONE DI VINI O CIBI ATTRAVERSO UN'ADEGUATA AGGETTIVAZIONE)
- MODULI RELATIVI AD ARGOMENTI COME IL CIBO NELLA LETTERATURA O NEL CINEMA, LA LETTERATURA DI VIAGGIO.
- LO STUDIO DELLA MICROLINGUA (1° LINGUA) NEI SETTORI SPECIFICI
- LO STUDIO E LA REALIZZAZIONE IN LABORATORIO DI CIBI APPARTENENTI A TRADIZIONI ED ETNIE DIVERSE;
- STUDIO DELLE NORME GIURIDICHE SPECIFICHE NEL SETTORE DELLA SICUREZZA E DELL'IGIENE

- APPROFONDIMENTO DEI CONCETTI MATEMATICI UTILI AL CALCOLO DELLE PROPORZIONI (CALCOLO CALORICO) ECC.

AREA DELLE COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI

QUI LA PROGRAMMAZIONE DELLE ORE DI CURVATURA VA FATTA TENENDO PRESENTI LE AREE DI ATTIVITA' PREVISTE DALLE FIGURE REGIONALI E CHE SI TROVANO NEL PROGETTO GIA' SPEDITO DALLA SEGRETERIA . LE MATERIE CHE COMPONGONO TALE AREA SONO: CHIMICA, ALIMENTAZIONE , LABORATORIO SERVIZI DI CUCINA, SALA-BAR E RICEVIMENTO, SECONDA LINGUA; DI CUI IN COMPRESENZA 12 H DISTRIBUITE PER I TRE AMBITI SPECIFICI DI QUALIFICA (4 H SALA-BAR, 4 H CUCINA, 4 H ACCOGLIENZA TURISTICA)

OPERATORE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE – PREPARAZIONE PASTI

SECONDO QUANTO PREVISTO DAL PROGETTO LE ORE DA “CURVARE” SONO 174 TRA:

CHIMICA	58 ORE
ALIMENTAZIONE	66 ORE
SECONDA LINGUA	30 ORE
TEORIA CUCINA	20 ORE
TOTALE	174 ORE

DI FATTO I PROGRAMMI DI QUESTE MATERIE SONO GIA' RIVOLTI AL CONSEGUIMENTO DI COMPETENZE PROFESSIONALI, PERTANTO NON C'E' NECESSITA' DI STRAVOLGIMENTI PARTICOLARI.

COMPRESENZE PREVISTE: 2 2° LINGUA
 2 CHIMICA

LABORATORIO

CUCINA E SALA BAR	97 (47 LAB DI CUCINA+ 50 DI SALA BAR)
ORE DI COMPRESENZA CON LE ALTRE DISCIPLINE (COMPETENZE DI BASE)	44
ORE DI COMPRESENZA CON ALTRE DISCIPLINE (COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI)	4

OPERATORE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE – DISTRIBUZIONE CIBI E BEVANDE

SECONDO QUANTO PREVISTO DAL PROGETTO LE ORE DA “CURVARE” SONO 174 TRA:

CHIMICA	58 ORE
ALIMENTAZIONE	66 ORE
SECONDA LINGUA	30 ORE
TEORIA SALA-BAR	20 ORE
TOTALE	174 ORE

DI FATTO I PROGRAMMI DI QUESTE MATERIE SONO GIA' RIVOLTI AL CONSEGUIMENTO DI COMPETENZE PROFESSIONALI, PERTANTO NON C'è NECESSITA' DI STRAVOLGIMENTI PARTICOLARI.

COMPRESENZE PREVISTE: 2 2° LINGUA 2 CHIMICA

LABORATORIO

CUCINA E SALA BAR	97 (47 LAB DI SALA BAR+ 50 DI CUCINA)
ORE DI COMPRESENZA CON LE ALTRE DISCIPLINE (COMPETENZE DI BASE)	44
ORE DI COMPRESENZA CON ALTRE DISCIPLINE (COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI)	4
TOTALE	145

OPERATORE DEI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA

SECONDO QUANTO PREVISTO DAL PROGETTO LE ORE DA "CURVARE" SONO 174 TRA:

DIRITTO	52 ORE
ALIMENTAZIONE	66 ORE
SECONDA LINGUA/ PRIMA LINGUA	40 ORE
TEORIA RICEVIMENTO	16 ORE
TOTALE	174 ORE

DI FATTO I PROGRAMMI DI QUESTE MATERIE SONO GIÀ RIVOLTI AL CONSEGUIMENTO DI COMPETENZE PROFESSIONALI, PERTANTO NON C'È NECESSITÀ DI STRAVOLGIMENTI PARTICOLARI.

COMPRESENZE PREVISTE: 2 2° LINGUA
2 ALIMENTAZIONE (O ANCHE DIRITTO: SCELGANO I CONSIGLI DI CLASSE)

LABORATORIO

RICEVIMENTO	50
LABORATORIO DI CUCINA-SALA DI SECONDA	47
ORE DI COMPRESENZA CON LE ALTRE DISCIPLINE (COMPETENZE DI BASE)	44
ORE DI COMPRESENZA CON ALTRE DISCIPLINE (COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI)	4
TOTALE	145

INFINE CI SONO GLI STAGE: 360 ORE IN DUE ANNI.