

I PERCORSI INTEGRATIVI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE (IeFP) 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. Durante il primo, secondo e terzo anno, nell'ambito delle 33-32 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 "P. 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 DELLA PROFESSIONE SCELTA**. Per quanto riguarda le strutture nelle quali gli alunni svolgeranno esperienze lavorative, la scuola si impegna a contattare le aziende di eccellenza, segnalate nel POF, 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 E' DI SEGUITO ESPOSTO NEL DETTAGLIO CON I RIFERIMENTI NORMATIVI .**

**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".

**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 – RRFP**

<b>Denominazione figura del Repertorio Regionale delle Figure Professionali della Regione Toscana</b>	<b>Denominazione figura Accordo del 29 aprile 2010</b>
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 (Allegato 1 Qualifiche).

LE MATERIE DI BASE E TEORICHE D'INDIRIZZO CONCORRONO AL RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI SIA ATTRAVERSO IL POTENZIAMENTO DELLE ABILITA' TRASVERSALI CHE INCREMENTANDO LE ORE LABORATORIALI CON PRESENZE PROGRAMMATE DURANTE TUTTO L'ANNO SCOLASTICO COME INDICATO NEL SEGUENTE PROSPETTO

**BIENNIO 2014-15**

**COMPRESENZE ALL'ANNO 91 in prima e 103 in seconda**

**Italiano** ore 10 Ricevimento +3 sala (da accreditare anche a cucina) +2 cucina = 15

**Storia** ore 2 Ricevimento 2 cucina ( da accreditare anche a sala) = 4

**Inglese** ore 5 Ricevimento +3 sala (da accreditare anche a cucina) (da accreditare anche a Ricevimento) +2 cucina (da accreditare anche a Ricevimento) = 10

**Diritto** ore 4 Ricevimento +2 sala (da accreditare anche a cucina) +2 cucina = 8

**Matematica** 4 Ricevimento +2 sala (da accreditare anche a cucina) +2 cucina = 8

**Scienze della Terra/ Biologia** ore 3 Ricevimento +3 sala (da accreditare anche a cucina) +3 cucina = 9

**Fisica** ore 2 Ricevimento +4 sala (di cui 2 da accreditare anche a cucina) +7 cucina = 13

**Chimica** ore 2 Ricevimento + 4 sala (di cui 2 da accreditare anche a cucina) +7 cucina = 13

**I<sup>a</sup> Scienza degli alimenti** ore 4 sala + 4 cucina = 8

**II<sup>a</sup> Scienza degli alimenti** ore 4 Ricevimento + 4 sala + 4 cucina = 12

**Scienze motorie** ore 4 Ricevimento +2 sala (da accreditare anche a cucina) +2 cucina = 8

**I<sup>a</sup> Tedesco / Francese** ore 4 Ricevimento = 4

**II<sup>a</sup> Tedesco / Francese** ore 4 Ricevimento +6 sala (da accreditare anche a Ricevimento) +6 cucina (da accreditare anche a Ricevimento) = 16

**I<sup>a</sup> Geografia 4 Ricevimento**

**TERZO ANNO 2014-15**

**Compresenze**

**Scienza e cultura dell'alimentazione** ore 66 (di cui 33 curriculari)

**Inglese** ore 13

**Tedesco / Francese** 12

**Ore teoriche d'indirizzo**

**Scienza degli alimenti** ore 66

**Tedesco / Francese** ore 87

**Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva** ore 99 Accoglienza Turistica  
ore 80 Cucina – Sala / Vendita

**Curvatura materie base**

**Italiano** ore 10

**Storia** ore 10

**Inglese** ore 22

**Matematica** ore 80