



Piano Triennale Offerta Formativa

PELLEGRINO ARTUSI

Triennio 2022-2025

Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola PELLEGRINO ARTUSI è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del 20/12/2021 sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. 3664 del 18/12/2021 ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del 20/12/2021 con delibera n. 4

*Anno scolastico di predisposizione:
2021/22*

*Periodo di riferimento:
2022-2025*



INDICE SEZIONI PTOF

LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

- 1.1. Analisi del contesto e dei bisogni del territorio
- 1.2. La nostra utenza
- 1.3. Strutture e laboratori

LE SCELTE STRATEGICHE

- 2.1. Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti
- 2.2. Agenda 2030
- 2.3. Bisogni educativi speciali

L'OFFERTA FORMATIVA

- 3.1. Insegnamenti attivati
- 3.2. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO)

ORGANIZZAZIONE

- 4.1. Organizzazione
- 4.2. Commissioni di supporto e incarichi di referenza
- 4.3. Reti e collaborazioni esterne
- 4.4. Piano di formazione docenti

LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

ANALISI DEL CONTESTO E DEI BISOGNI DEL TERRITORIO

L'Istituto, che ha festeggiato nell'anno scolastico 2018-19 i 60 anni di storia, 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 al 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 Monti Cetona e Amiata, la scuola di Chianciano ha svolto e svolge un ruolo strategico. Nel territorio si sono nel tempo sviluppate aziende enogastronomiche, ristorative e 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. Infatti, il gran numero di aziende medio piccole presenti nella zona permette alla scuola di attivare percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, coinvolgendo di norma le classi del triennio di tutti gli indirizzi. Inoltre, la presenza di numerose associazioni di categoria e altri organismi di settore favorisce il dialogo tra scuola e impresa al fine di un miglioramento sia delle competenze di base sia di quelle professionali. Gli enti locali (comune e provincia) sono sensibili alle necessità dell'Istituto e concorrono in vari modi alle attività organizzate, spesso avvalendosi delle professionalità degli alunni dell'Istituto per iniziative da esso proposte e poste in essere.

LA NOSTRA UTENZA

I nostri studenti provengono da un grande bacino che abbraccia tre regioni (Toscana, Umbria e Lazio) e molte province; per questo, la scuola è da sempre attenta alle necessità degli alunni fuori sede, per i quali si prevede a breve l'istituzione di un convitto.

Gran parte del personale che opera in zona nel settore turistico è stato 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 di area professionale, diventa una forza propositiva per l'innovazione e la riconversione del turismo tradizionale. La ricerca e la sperimentazione, nonché la lettura attenta dei cambiamenti sociali, sono gli impegni che il nostro Istituto assume per continuare a formare professionisti operativi nel settore turistico, impegnati nella valorizzazione delle molteplici risorse del territorio. A questo scopo la scuola ha avviato un processo inteso a stabilire un'alleanza formativa con le realtà aziendali d'eccellenza del territorio, per qualificare ulteriormente i percorsi di orientamento e per le competenze trasversali (P.C.T.O). Tali percorsi sono ampiamente descritti nella sezione "Offerta Formativa". Si auspica che dopo l'interruzione causata dalla pandemia da Covid-19 si possa riprendere a pieno il processo avviato negli anni precedenti, rinnovando e rafforzando la convenzione di rete tra la scuola e le aziende.

STRUTTURE E LABORATORI

Strutture

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

- 27 Aule
- 2 laboratori sala
- 1 laboratorio di cucina aula dimostrativa
- 1 laboratorio cucina con annessi:
 - § lab. Pasticceria
 - § lab. Panetteria
 - § *garde-manger*
- 2 laboratori ricevimento dotati di computer

- 2 laboratori bar:

§ Caffè Bar

§ American Bar

- Aula audiovisivi - LIM
- 1 presidenza
- 4 uffici segreteria
- 1 magazzino
- 1 aula docenti
- 1 archivio
- Spogliatoi personale
- Spogliatoi alunni
- Magazzino
- La palestra è in via di costruzione (al momento è attiva una convenzione che permette agli alunni di usufruire del palazzetto dello sport di Chianciano; il trasporto è garantito con mezzi pubblici gratuiti)

Inoltre, la scuola si sta attivando per la realizzazione di un convitto (il codice meccanografico è già associato al nostro Istituto).

Laboratori servizi di cucina

Uno dei due laboratori è costituito da una postazione per l'insegnante e 12 postazioni singole dove gli studenti possono riprodurre le attività mostrate. Nel laboratorio è installata una telecamera che permetterà agli alunni di seguire passo passo il lavoro del docente, attraverso un monitor posizionato alle spalle del tavolo di lavoro e di fronte alle postazioni singole. In tal modo, gli alunni potranno apprezzare nei dettagli le tecniche di base proposte dai docenti e dagli esperti.

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* (sezionatura carni e pesci).

Laboratori 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 inoltre 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.

Laboratori servizi di Accoglienza turistica

L'attività di accoglienza si svolge all'interno dell'Istituto in spazi operativi appositamente predisposti. La hall vede la presenza in posizione strategica di un bancone frontale (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 strumenti informatici. Inoltre, è stato predisposto un ulteriore piccolo front desk in un'altra ala della hall, che permette di effettuare più simulazioni in contemporanea. Viene consentito così agli alunni di immedesimarsi nella realtà operativa specifica di settore. Il lavoro di preparazione al Back-Office è svolto nei laboratori di informatica, con postazioni dotate di programmi per la gestione alberghiera, necessari al completamento della preparazione specifica.

LE SCELTE STRATEGICHE

PRIORITÀ STRATEGICHE E PRIORITÀ FINALIZZATE AL MIGLIORAMENTO DEGLI ESITI

L'Istituto "Pellegrino Artusi" di Chianciano Terme è, nella provincia di Siena, la più antica e prestigiosa scuola di formazione per figure professionali esperte nel ramo della ristorazione e dell'accoglienza turistica.

Il mutare del mercato turistico, non più legato al solo termalismo, è stato per l'istituto "Artusi" una sfida, alla quale ha saputo rispondere ampliando la propria offerta formativa con attività e progetti rivolti al consolidamento delle competenze professionali nel campo dell'alimentazione salutare e della formazione di figure attente ai temi della sostenibilità e della valorizzazione del territorio, oltre ad offrire, attraverso il corso serale, la possibilità di una riqualificazione rivolta a studenti adulti desiderosi di rimettersi in gioco e di completare il proprio percorso formativo.

Un limite alla crescita della scuola è costituito tuttavia dal forte pendolarismo, per cui, in attesa dell'attivazione del convitto (per il quale la scuola possiede il codice ministeriale), sono in corso le interlocuzioni per la sottoscrizione di un accordo/convenzione con strutture ricettive private che dovranno offrire precise garanzie, anche dal punto di vista educativo.

E' in fase di avvio, invece, la costruzione della palestra.

L'offerta formativa sarà inoltre ampliata e diversificata attraverso la realizzazione di un corso I.e.F.P. quadriennale di "Tecnico dei Servizi dello Sport del benessere e del tempo libero" che formerà figure professionali qualificate, in grado di inserirsi nell'attuale mercato del lavoro turistico, sempre più attento ai temi del benessere e alla pratica dell'attività sportiva, anche in forma amatoriale, non agonistica.

A causa dell'emergenza da COVID-19, il Dirigente Scolastico nell'Atto di Indirizzo ha stabilito che il presente Piano dovrà considerare le ripercussioni sull'offerta formativa

dell'attuale emergenza sanitaria, tutto ciò alla luce delle indicazioni contenute nel Documento per la pianificazione delle attività Scolastiche, educative e formative nelle istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione, noto come "Piano Scuola" del 5 agosto 2021 e successive integrazioni.

L'Atto di Indirizzo tiene conto delle risultanze dell'autovalutazione d'istituto, così come contenuta nel Rapporto di Autovalutazione (RAV), pubblicato all'Albo elettronico della scuola e presente sul portale Scuola in Chiaro del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, dove è reperibile all'indirizzo:

- <http://cercalatuascuola.istruzione.it/cercalatuascuola/istituti/SIRH030008/pellegrino-artusi>.
- <http://cercalatuascuola.istruzione.it/cercalatuascuola/istituti/SIRH03050N/artusi-corso-serale>

Oltre a rimandare al RAV per quanto riguarda l'analisi del contesto in cui opera l'istituto, per l'inventario delle risorse materiali, finanziarie, strumentali ed umane di cui si avvale, per gli esiti documentati degli apprendimenti degli studenti, per la descrizione dei processi organizzativi e didattici messi in atto, il PTOF 2022-25 riprende in forma esplicita i risultati del Piano di Miglioramento 2019-22.

Lo scopo del PTOF 2022-25 è pertanto quello di rivedere in chiave triennale, disegnando una prospettiva coerente con la nostra identità, la progettualità già implementata durante questi anni, in virtù della normativa relativa all'autonomia scolastica (DPR 08/03/1999 n°275, DPR 10/10/1996 n° 567 e sue modifiche e integrazioni).

A questo scopo, considerando sia il patrimonio di esperienze che l'Istituto ha accumulato negli anni, sia la revisione complessiva che la Legge 107 impone all'attività di progettazione, sia i risultati del PDM 2019-22, il Dirigente Scolastico nell'Atto d'Indirizzo ha riconfermato le priorità e i traguardi già individuati nel precedente Piano triennale con particolare riguardo ai temi dell'Agenda 2030, soprattutto per quanto riguarda lo sviluppo delle competenze digitali e l'inclusività:

- 1) **RISULTATI SCOLASTICI: aumentare il successo degli alunni al termine del percorso formativo.**

2) **COMPETENZE CHIAVE EUROPEE:** promuovere la partecipazione degli alunni ad occasioni che favoriscano lo sviluppo di competenze chiave europee come: competenze linguistiche, digitali, spirito di iniziativa ed imprenditorialità.

L'analisi di tali priorità ha portato all'individuazione dei seguenti traguardi:

1.a) Incrementare la media del credito scolastico totale nel corso del triennio.

2.a) Incrementare il numero degli alunni che conseguono certificazioni ed attestati di corsi professionalizzanti.

AGENDA 2030

L'Agenda per lo Sviluppo Sostenibile 2030 è un programma di sviluppo che 193 paesi membri dell'ONU hanno sottoscritto nel 2015. L'Italia, così come molti altri paesi, ha messo a punto una propria Strategia Nazionale per lo Sviluppo Sostenibile, che comprende impegni ed obiettivi specifici correlati ai 17 obiettivi di sviluppo sostenibile (SDG) previsti dall'Agenda.

Il progetto **Scuola2030** nasce con la finalità di "favorire la diffusione della cultura della sostenibilità" nelle scuole affinché anch'esse diventino portatrici di quest'istanza e, in stretto contatto con il territorio, agiscano attivamente per il perseguimento degli obiettivi di sviluppo così come indicato nell'Agenda 2030.

Il nostro Istituto, in merito all'agenda 2030 darà priorità ai seguenti obiettivi:

- 1) Salute e benessere
- 2) Istruzione di qualità
- 3) Ridurre le disuguaglianze
- 4) Consumo e produzione responsabili

Tutti i progetti e le azioni che la nostra scuola promuoverà saranno finalizzati al raggiungimento di tali traguardi.

BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI

L'Istituto Artusi è, da sempre, attento ai bisogni formativi e all'inclusione degli alunni, in particolar modo di quelli con Bisogni Educativi Speciali. Per questo motivo diventa una priorità della scuola progettare attività per il miglioramento del successo scolastico e della motivazione degli alunni DSA e BES, dell'utilizzo di strumenti compensativi utili allo studio, del rapporto tra famiglie e scuola in un'ottica di collaborazione anche con enti e associazioni esterne.

Nell'anno scolastico 2021/22, nel nostro Istituto sono presenti 45 alunni DSA e 19 BES, che rappresentano circa il 18,1 % degli alunni iscritti (nell'a.s. 2020/21 erano il 18,3%, nell'a.s. 2019/20 il 18%, nell'a.s. 2018/19 il 13,5% e nell'a.s. 2017/18 il 12%). Dato che il numero degli alunni DSA/BES risulta in costante aumento e che spesso gli strumenti per affrontare efficacemente lo studio non sono ben noti da alunni e famiglie, sono evidenti le difficoltà che si presentano per permettere una buona inclusione, una giusta collaborazione tra i vari soggetti coinvolti e una conseguente adeguata offerta formativa. Il miglioramento di tali abilità consente un approccio più costruttivo anche in relazione alle materie professionalizzanti.

La nostra scuola ospita 40 alunni che usufruiscono di attività di sostegno, i quali rappresentano il 6% del totale degli iscritti. Di questi studenti, 6 hanno connotati di gravità e pertanto seguono progetti specifici. Dato che il numero complessivo degli alunni disabili iscritti è piuttosto elevato, la scuola si impegna in modo costante per permettere loro una buona inclusione e nel contempo garantire una buona offerta formativa.

Inoltre, è da segnalare che il 20,6% circa della popolazione studentesca dell'istituto (percentuale che cresce sensibilmente se si considera il primo biennio) è composta da alunni stranieri di aree geografiche diverse: si contano circa 16 nazionalità. Si tratta per lo più di giovani di non recente immigrazione, che hanno già frequentato almeno per qualche anno la scuola del nostro Paese ma che tuttavia possiedono una modesta padronanza della lingua italiana. Negli ultimi anni, sempre più frequentemente, si registra l'arrivo di neo immigrati privi della minima conoscenza della lingua italiana e che trovano grande difficoltà nell'inserimento oltre che nel raggiungimento del successo formativo.

Si allega il Protocollo di Inclusione, con il dettaglio delle attività per alunni H, BES e stranieri.

ALLEGATI:



Allegato 1 - Protocollo d'Inclusione.pdf



L'OFFERTA FORMATIVA

INSEGNAMENTI ATTIVATI

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

Tale quadro normativo si è ulteriormente arricchito attraverso l'entrata in vigore del D.Lsg 61/2017 il quale, in coerenza con gli obiettivi e le finalità individuati nella legge 107 del 13 luglio 2015, disciplina la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale, in raccordo con quelli dell'istruzione e formazione professionale (I.e.F.P), attraverso la ridefinizione degli indirizzi e il potenziamento delle attività didattiche laboratoriali. Per questo motivo il nostro

Istituto si attiverà per la realizzazione di un corso complementare per il rilascio delle qualifiche regionali quadriennali I.e.F.P.. Esso offre, infatti, una possibilità a quei giovani che per i più svariati motivi non intendono o non possono impegnarsi in un percorso di studi di durata quinquennale, ma che, opportunamente preparati dal punto di vista professionale, possono diventare operatori qualificati per le aziende del territorio.

Inoltre, dall' Anno scolastico 2013- 2014, il nostro istituto, in linea con la politica europea che vede nel *lifelong learning* (apprendimento lungo il corso della vita) uno strumento strategico per favorire la crescita economica, ha istituito un corso serale destinato a tutti quei cittadini, italiani o stranieri, che vogliono migliorare il proprio livello di preparazione culturale e professionale, riprendere studi interrotti in passato e raggiungere il diploma, allo scopo di inserirsi in un contesto lavorativo caratterizzato da una accentuata velocità delle trasformazioni e dalla necessità di possedere competenze sempre più elevate.

Il dettaglio dei quadri orari dei vari indirizzi (diurno e serale) e dei profili per la qualifica I.e.F.P. sono contenuti nell'Allegato: "Profili e Quadri Orari"

ALLEGATI:

Allegato 2 - Profili e quadri orari.pdf

**PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO
(PCTO)**

Nel triennio 2019/2022 i PCTO sono organizzati secondo le nuove norme introdotte dalla Legge n° 107/2015, che integrano le norme previste dal Decreto n. 87/2010, Regolamento recante norme per il riordino degli istituti professionali, a norma dell'art. 64, c. 4, del D.L. 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla Legge 133/2008 e dalle novità introdotte dalla Legge di Bilancio 2019, per tutti gli studenti delle classi III, IV e V di tutti gli indirizzi. I percorsi PCTO prevedono la frequenza obbligatoria di almeno 210 ore di attività

relative ai percorsi nel triennio per ciascun studente.

Gli obiettivi generali delle attività progettate dal nostro Istituto sono:

- *Sviluppare, diffondere e condividere la cultura e la metodologia dei P.C.T.O. con gli interi consigli di classe degli alunni coinvolti, al fine di poter definire un curriculum dello studente integrato in un processo continuo di interazione di apprendimenti acquisiti nei contesti scuola/lavoro, da valutare con una specifica certificazione delle competenze prima dell'ammissione all'esame di stato.*
- *Personalizzare il percorso formativo dei P.C.T.O., tenuto conto che ogni studente ha propri tempi e modalità di apprendimento, oltre che attitudini personali e propensioni da sviluppare.*
- *Realizzare "alleanze formative" sul territorio con il mondo del lavoro, delle professioni e della ricerca in modo da costruire partenariati stabili ed efficaci al fine di:*
 - poter monitorare l'evoluzione dei fabbisogni professionali e formativi delle imprese, delle competenze specifiche richieste e delle concrete possibilità di inserimento nel mercato del lavoro, delle prospettive di sviluppo delle professioni;
 - arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro; - poter organizzare efficacemente gli spazi di autonomia e di flessibilità a disposizione dell'Istituto;
 - realizzare esperienze formative personalizzate attraverso visite aziendali, corsi e seminari professionalizzanti, stage, tirocini formativi, attività di orientamento e laboratoriali;
 - valorizzare il ruolo dell'alternanza sia per superare la separazione tra momento formativo e applicativo, sia per accrescere la motivazione allo studio e per aiutare i giovani nella scoperta delle vocazioni personali e nella sperimentazione "sul campo" della vastità e dell'interconnessione delle conoscenze e delle competenze necessarie per avere successo nell'attuale contesto economico;
 - trovare le opportunità per sostenere l'orientamento dei propri utenti e lo sviluppo delle loro capacità di costruire progetti personali di studio e di lavoro, sostenendo l'apprendimento con tutte le risorse didattiche e organizzative disponibili, sia

all'interno che all'esterno;

- formare operatori "competitivi" legati al contesto territoriale da rafforzare e rilanciare affinché la caratterizzazione "glocale" possa affrontare le sfide della 26 globalizzazione; infatti, la competitività economica si gioca sempre più sul terreno della "competizione intellettuale", che intreccia profondamente conoscenza, innovazione e internazionalizzazione; per mantenere elevati livelli di occupazione occorre puntare, quindi, su livelli di istruzione più elevati, che devono interagire, in forme non episodiche, con le imprese.
- Azione informativa e di orientamento rivolta al gruppo classe e/o individualmente agli alunni in uscita al fine di far conoscere l'offerta formativa dell'attuale sistema universitario in generale, nonché l'offerta formativa post-diploma più attinente al proprio percorso di studi.
- Aiutare gli studenti a compiere delle scelte autonome e consapevoli.

Gli obiettivi specifici delle attività progettate dal nostro Istituto sono:

- Verificare le conoscenze e le capacità degli alunni simulando le diverse attività lavorative di settore.
- Conoscere gli elementi fondamentali di igiene del lavoro.
- Conoscere le realtà lavorative nei diversi ambiti professionali.
- Conoscere il mercato turistico a livello locale, nazionale ed internazionale
- Conoscere le nuove tecniche di comunicazione e tecnologie del settore ristorativo.
- Verificare l'applicazione di tali tecniche e tecnologie in realtà operative di piccole medie-grandi dimensioni.
- Conoscere i prodotti enogastronomici locali ed italiani al fine di considerarli risorse del prodotto turistico Italia.
- Conoscere il prodotto turistico offerto dal territorio e confrontarlo con le altre risorse fondamentali del prodotto Italia.
- Conoscere alcune realtà operative pubbliche e private del mercato turistico locale.
- Acquisire la consapevolezza del valore aggiunto di un prodotto tipico del proprio territorio a vocazione turistica

- Conoscere le tendenze dei nuovi mercati turistici come quello enogastronomico

Durante il percorso triennale dei P.C.T.O. gli alunni devono conseguire le seguenti competenze:

Indirizzo "Enogastronomia":

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in 27 relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

Opzione "Produzioni dolciarie e artigianali":

- Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Indirizzo "Servizi di sala e di vendita":

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

Indirizzo "Accoglienza turistica"

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali e enogastronomiche del territorio.
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

Le attività dei PCTO all'interno dell'Istituto sono pianificate in uno specifico progetto e sono affidate ad una Commissione costituita ad hoc, formata generalmente da una decina di docenti, che rivestono la funzione di tutor scolastico nelle diverse classi coinvolte, e coordinata dal referente dello stesso progetto, Funzione Strumentale dei PCTO.

La realizzazione dei percorsi formativi personalizzati per ciascun alunno tiene conto dei tempi e delle modalità di apprendimento proprie di ciascun studente, nonché delle attitudini personali e propensioni da sviluppare. Ciò avviene offrendo a ciascun alunno la possibilità di effettuare diverse esperienze di P.C.T.O. sia a scuola che in aziende turistiche prevalentemente del territorio, ma anche di importanza nazionale ed estera.

Alla definizione del curriculum integrato dello studente partecipano non solo i docenti della scuola, in particolare i tutor scolastici, ma anche alcune aziende rappresentative del territorio e associazioni di categoria. Infatti, il progetto prevede la realizzazione di “alleanze formative” sul territorio, assunte con differenti figure giuridiche, che identificano la corresponsabilità dei vari soggetti circa la qualità dell’offerta formativa in una logica di sussidiarietà. (es. convenzioni ai sensi dell’art.18, comma 1, lettera d), della legge n.196 del 1997, protocolli d’intesa, modello delle reti delineato dal Regolamento per l’autonomia delle istituzioni scolastiche D.P.R. 275/99, art.7 e dalla successiva Legge 107/2015). In particolare potranno essere rinnovate e stipulate ex novo convenzioni con gruppi di aziende turistiche d’eccellenza del territorio, nonché con alcuni Enti, Associazioni di categoria, al fine di meglio coinvolgerle sia nella fase di progettazione che di realizzazione dei percorsi di PCTO. Sulla base dei report degli scorsi anni scolastici, è comunque ragionevole prevedere l’attivazione di circa 230 convenzioni per anno scolastico per l’attivazione di stage formativi inseriti nel progetto.

Nella definizione del curriculum è, altresì, parte attiva lo stesso studente che, consigliato dal tutor scolastico, potrà scegliere all’interno dell’offerta formativa della scuola a quali attività partecipare anno per anno, in modo da rendere il proprio percorso formativo di PCTO più rispondente ai propri tempi e modalità di apprendimento, oltre che ai propri interessi ed attitudini.

Nel percorso triennale sono previste le seguenti attività, che sono individuate specificamente anno per anno dai docenti di classe, in considerazione delle programmazioni di ciascun anno:

- visite aziendali in diverse tipologie di aziende per settore e per dimensioni;
- esperienze laboratoriali a scuola, preparatorie all’attività di stage in azienda;

- mediamente due stage per ciascun alunno in aziende turistiche, anche al fine di orientare lo studente nel futuro mondo lavorativo, generalmente preceduti e seguiti da incontri di preparazione e di verifica con il tutor;
- seminari a carattere professionalizzante e/o di orientamento con esperti del settore enogastronomico e turistico, nella più ampia accezione del termine, anche in collaborazione con associazioni di categoria presenti sul territorio (Slow Food, AIS, FIC, AIC,);
- corso di formazione HACCP della durata di 12 ore riconosciuto dalla Regione Toscana;
- corso sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- viaggi di istruzione a carattere professionalizzante;
- organizzazione e partecipazione a eventi culturali presso teatri, musei, strutture congressuali del territorio, nonché a manifestazione, eventi, cene e pranzi a tema, concorsi anche in collaborazione con altri progetti;
- seminari e/o incontri di informazione ed orientamento al mondo del lavoro e/o alla prosecuzione degli studi anche nell'ambito del progetto "Alma Diploma".

Tutte queste attività diversamente costituite sono svolte da ciascun alunno per un monte ore complessivo minimo di 210 ore in tre anni.

Durante il percorso di formazione triennale, diversi sono gli strumenti di rilevazione delle singole attività effettuate dallo studente: produzione di elaborati, eventualmente anche su supporto informatico, sui temi trattati durante le uscite e/o i seminari, sulle attività svolte durante lo stage, prove pratiche, test di valutazione. Generalmente le attività di verifica saranno le seguenti:

Modalità di verifica	Classe III	Classe IV	Classe V	Docenti coinvolti
<i>Prova esperta</i> - da definire nel corso dell'a.s. nel Dipartimento TP per ciascun indirizzo di studi	X	X	X	Docenti: ITP di indirizzo ed altro docente da individuare all'interno di ciascun consiglio di classe

<i>Compito di realtà</i> (partecipazione ad un evento, una visita aziendale, un'uscita professionalizzante,...) - da definire in ciascun consiglio di classe	X	X	X	Docenti: ITP di indirizzo ed altro docente da individuare all'interno di ciascun consiglio di classe
HACCP	X			Docente del corso
Elaborazione e presentazione del proprio curriculum vitae		X	X	Docenti: DITASR classi IV; Lingua Inglese classi V
Stage		X	X	Tutor aziendale
Relazione stage		X	X in formato multimediale	Tutor scolastico e docente di italiano

Le prove previste dalla tabella verranno svolte nei limiti consentiti dalla situazione emergenziale legata al Covid 19.

In itinere il percorso è valutato periodicamente dai suoi tre soggetti attivi: tutor aziendale, tutor scolastico e studente.

Tutte le attività svolte da ciascun alunno sono riportate in un apposito libretto dei PCTO che consente di documentare il percorso formativo di ogni studente ed insieme a tutte le valutazioni in itinere ne consente la valutazione finale da parte del Consiglio di Classe al termine di ciascun anno scolastico. La valutazione verrà effettuata facendo la media delle prove previste dalla suddetta tabella. In caso di assenza dell'alunno la prova verrà recuperata in una sessione apposita. Se l'alunno dovesse risultare assente anche a quest'ultima, si possono ravvisare le due seguenti possibilità:

1) l'assenza è dovuta a motivi familiari gravi o di salute certificati o legati al Covid; in questo caso si effettuerà la media dividendo per il numero delle prove effettuate;

2) in tutti gli altri casi si effettuerà la media dividendo per il numero delle prove previste

La Scuola rilascia, infine, agli alunni una certificazione al termine di ogni anno scolastico, che attesta il livello delle competenze professionali acquisite da ciascun alunno, le capacità organizzative, l'autonomia nello svolgimento dei compiti assegnati dimostrate nel percorso PCTO svolto.

Le prove previste dalla tabella verranno svolte nei limiti consentiti dalla situazione emergenziale legata al Covid 19.

Il progetto si pone in una dinamica interdisciplinare con gli altri principali progetti della scuola ed in una continua dialettica propositiva con i suoi soggetti (docenti, studenti, aziende). Infatti uno dei suoi obiettivi principali è lo sviluppo, la diffusione e la condivisione della cultura e della metodologia dei P.C.T.O. con gli interi consigli di classe al fine di poter definire un curriculum dello studente integrato in un processo continuo di interazione di apprendimenti acquisiti nei contesti scuola/lavoro. Diversi progetti dell'offerta formativa dell'istituto sono interdisciplinari, coordinati ed integrati nei P.C.T.O., in particolare:

- il progetto "Ospitalità e Ristorazione", che prevede la partecipazione degli alunni all'organizzazione di manifestazioni, cene, eventi, concorsi sia all'interno della scuola che sul territorio;
- il progetto "Erasmus", che prevede dei periodi di stage all'estero in aziende del settore turistico;
- il progetto "Almadiploma", che consente agli alunni di acquisire la consapevolezza dei propri punti di forza e debolezza, delle competenze professionali acquisite per meglio orientarsi nel mercato del lavoro;
- i viaggi d'istruzione laddove prevedano visite aziendali, stage e attività professionalizzanti;
- Corsi in materia di sicurezza (HACCP, DAE, Primo soccorso...);

Nel corso del prossimo triennio la scuola intende continuare a progettare particolari percorsi formativi in PCTO collaborando sia con le aziende del territorio, che con gli altri istituti secondari, nonché ricorrendo agli specifici finanziamenti di settore previsti dai Piani Operativi

Regionali e Nazionali.

Percorsi particolari di PTCO sono previsti per gli alunni disabili nell'ambito della programmazione del P.E.I.

A causa dell'emergenza pandemica attuale, alcuni progetti non potranno essere realizzati ed altri verranno realizzati parzialmente prevedendo solo le attività che consentiranno il rispetto delle norme anticovid.

Per l'anno scolastico 2021/22 continua l'attuazione del progetto "Tenuta Futura", un progetto della Regione Toscana che comprende la realizzazione di percorsi di Service Learning per la "riappropriazione democratica" della tenuta di Suvignano (bene confiscato alla criminalità organizzata) a partire dalle idee degli studenti e delle studentesse di scuole secondarie di secondo grado. Nella prima edizione sono stati coinvolti 5 Istituti scolastici di secondo grado della Regione Toscana. Nel progetto è prevista la partecipazione diretta di una o due classi per istituto. Le classi partecipanti all'intero percorso di Service Learning e facenti parte del secondo biennio o ultimo anno possono farlo valere nei PCTO (ex ASL). Il percorso è strutturato come un "concorso di idee" e con interventi peer-to-peer di consapevolezza democratica nelle rispettive scuole.

ORGANIZZAZIONE

ORGANIZZAZIONE

Il Dirigente Scolastico, nell'ambito dell'organico dell'autonomia (legge 107/2015, comma 83), può individuare fino al 10 per cento di docenti che lo coadiuvano in attività di supporto organizzativo e didattico dell'istituzione scolastica. Con tali premesse, il DS del nostro Istituto individua un docente Vicario per cui viene previsto il semiesonero nella misura di 6 ore, da coprire per l'intero anno scolastico con un docente afferente all'organico dell'autonomia. Si conferma anche la figura del secondo collaboratore del DS, senza esonero, con compiti ridotti rispetto al Vicario. Nell'ambito dell'autonomia organizzativa, il DS prevede, inoltre, un semiesonero per i docenti titolari della Funzione Strumentale Alternanza scuola-lavoro, nella misura di 4 ore ciascuno; tale richiesta si giustifica con la notevole mole di lavoro che questa figura deve sostenere.

Nell'ambito della progettazione organizzativa del Piano dell'Offerta Formativa, i docenti incaricati dal Collegio dei Docenti di **Funzione Strumentale** svolgono un ruolo di importanza non trascurabile. Sono funzioni di servizio alla scuola e richiedono condivisione e collaborazione con l'intero corpo docente.

Nel nostro Istituto sono state individuate quattro aree fondamentali per le Funzioni strumentali:

- **Area POF/PTOF, FORMAZIONE IN SERVIZIO, CORSI DI RECUPERO E INVALSI**
- **Area PCTO**
- **Area INCLUSIONE SCOLASTICA**
- **Area ORIENTAMENTO**

In allegato la descrizione puntuale delle competenze delle diverse Funzioni strumentali.

S

ALLEGATI:

Allegato 3 - Competenze Funzioni Strumentali.pdf

COMMISSIONI DI SUPPORTO E INCARICHI DI REFERENZA

Oltre alle commissioni di supporto alle funzioni strumentali:

Commissione supporto PTOF

Commissione supporto STAGE FORMATIVI E PCTO

Commissione supporto ORIENTAMENTO IN ENTRATA

nel nostro Istituto operano altre commissioni per la gestione di specifiche attività:

GRUPPO DI LAVORO OPERATIVO: GLO

GRUPPO DI LAVORO D' ISTITUTO: GLI

GRUPPO DI LAVORO INCLUSIONE E SUCCESSO SCOLASTICO

GRUPPO DI LAVORO PROVE INVALSI

TEAM PER L'INNOVAZIONE DIGITALE

NUCLEO DI AUTOVALUTAZIONE D'ISTITUTO (NIV)

COMMISSIONE SUPPORTO ALLA DIDATTICA

COMMISSIONE ELETTORALE

COMMISSIONE ACCOGLIENZA CLASSI PRIME

REFERENTE COVID

COMMISSIONE COVID

COMITATO DI VALUTAZIONE DOCENTI



Inoltre, è istituita la funzione del **Coordinatore del CdC**, con i seguenti compiti:

- Si occupa della stesura dei verbali dei consigli di classe (nel nostro Istituto il coordinatore di classe funge anche da segretario).
- Si tiene regolarmente informato sul profitto e il comportamento della classe tramite frequenti contatti con gli altri docenti del consiglio.
- È il punto di riferimento circa tutti i problemi specifici del consiglio di classe.
- Ha un collegamento diretto con la presidenza e informa il dirigente sugli avvenimenti più significativi della classe facendo presente eventuali problemi emersi; se necessario, propone al Dirigente Scolastico l'adozione di provvedimenti volti ad eliminare comportamenti non conformi al Regolamento d'Istituto.
- Mantiene, in collaborazione con gli altri docenti della classe, il contatto con la rappresentanza dei genitori. In particolare, mantiene la corrispondenza con i genitori di alunni in difficoltà, promuove incontri tra docenti e famiglie se necessari ed opportuni.
- Controlla regolarmente le assenze degli studenti ponendo particolare attenzione ai casi di irregolare frequenza ed inadeguato rendimento.
- Presiede le sedute del CdC, quando ad esse non intervenga il dirigente.
- Predisporre la raccolta dei dati completi per l'esame dei nuovi libri di testo da sottoporre al Collegio dei Docenti e ne controlla il non superamento del tetto massimo consentito.
- Per le classi prime svolge la funzione di TUTOR, come da DLSG 61/2017.

Nell'ambito della gestione delle attività del nostro Istituto, il DS si avvale di un numero considerevole di docenti che svolgono funzioni di referenza e coordinamento in vari settori:

ANIMATORE DIGITALE

RESPONSABILI DEI LABORATORI e DIVISE

COORDINATORE DIDATTICO PROGETTO AREA TECNICO PRATICA

REFERENTE EDUCAZIONE ALLA SALUTE

REFERENTE PREVENZIONE BULLISMO e CYBERBULLISMO

REFERENTE ALLA LEGALITÀ

REFERENTE PER L'INCLUSIONE SCOLASTICA DEGLI ALUNNI DSA E BES

REFERENTE PER L'INCLUSIONE SCOLASTICA DEGLI ALUNNI STRANIERI

REFERENTE CORSI SULLA SICUREZZA RIVOLTI AGLI STUDENTI

REFERENTE ASSISTENZA INFORMATICA AGLI SCRUTINI E AL REGISTRO ELETTRONICO

ADDETTI ANTINCENDIO ED EMERGENZA

ADDETTI PRIMO SOCCORSO E SOCCORSO DISABILI

RESPONSABILE LAVORATORI PER LA SICUREZZA - RLS

La gestione delle attività della scuola non può prescindere dal coinvolgimento del personale ATA, con tutte le sue figure: il **DSGA**, il **PERSONALE AMMINISTRATIVO**, gli **ASSISTENTI TECNICI** e i **COLLABORATORI SCOLASTICI**.

RETI E COLLABORAZIONI ESTERNE

Le istituzioni scolastiche, nella loro autonomia, secondo quanto previsto dalla normativa vigente (D.P.R. 275/1999 e successive disposizioni) possono promuovere **accordi di rete** o aderire ad accordi già esistenti allo scopo di condividere attività didattiche, di ricerca, di sperimentazione e sviluppo, di formazione e aggiornamento. Le scuole autonome possono, in questo modo, potenziare un sistema di governance territoriale e rafforzare la propria rappresentatività.

L'istituto "Artusi" fa parte delle seguenti Reti:

- Rete di Ambito 0025 Istituzioni scolastiche Amiata/Val d'Orcia/Valdichiana senese/Senese sud.
- Accordo di rete ai sensi dell'art. 5, comma 2 DPR 263 2012 (C.P.I.A. 1, Siena);



- PTP – Polo enogastronomico-turistico della Provincia di Siena;
- Rete scuole "Green";
- Rete Erasmus;
- Rete "Tenuta Futura"

PIANO DI FORMAZIONE DOCENTI

La scuola, consapevole che l'aggiornamento dei docenti costituisce un arricchimento per tutta la comunità scolastica, intende promuovere occasioni di confronto, approfondimento e ricerca metodologica, didattica, culturale e professionale. Il Piano di Formazione viene redatto tenendo conto delle linee generali indicate annualmente dal MIUR e degli orientamenti strategici del RAV e del PDM, nonché dei bisogni formativi dei docenti in coerenza con le priorità, gli obiettivi, i traguardi e le attività della nostra istituzione Scolastica.

Le attività formative dovranno porre particolare attenzione ai seguenti aspetti:

- a) l'autoaggiornamento anche attraverso lo scambio di esperienze tra colleghi e l'osservazione tra pari;
- b) generalizzazione dell'uso delle tecnologie digitali tra il personale della scuola al fine di innalzare e migliorare il livello delle competenze digitali;
- c) innovazione didattica e metodologica, anche mediante esperienze di ricerca-azione, rivolte all'inclusione;
- d) sicurezza e salute nei luoghi di lavoro;
- e) implementazione dei processi di dematerializzazione e trasparenza amministrativa.

Le funzioni strumentali avranno cura di monitorare le esigenze di formazione dei docenti, di organizzare e programmare l'attività formativa con la definizione degli obiettivi e del percorso dei contenuti. La programmazione delle attività formative sarà stabilita in relazione alle risultanze del R.A.V., di altri eventuali elementi conoscitivi sul fabbisogno e l'interesse di

formazione del personale docente, nonché sulle nuove disposizioni ministeriali. Inoltre, in coerenza con le priorità dettate dal Piano Nazionale per la Scuola Digitale, è stata prevista una formazione dei docenti per l'innovazione didattica e sviluppo della cultura digitale per l'insegnamento, l'apprendimento e la formazione delle competenze lavorative, cognitive e sociali degli studenti (comma 58 lettera d) L.107).

Nell'A.S. 2019-20 la scuola ha aderito al corso di formazione DISLESSIA AMICA di livello avanzato; inoltre, nell'ambito del progetto APP in A.S.L. è stata effettuata una formazione per tutor PCTO.

A seguito dell'entrata in vigore della legge 71/2017 e dell'emanazione delle Linee-Guida di orientamento per la prevenzione e il contrasto del cyberbullismo, il MIUR si è impegnato nell'attuazione di un piano nazionale di formazione dei docenti referenti per il contrasto del bullismo e del cyberbullismo attraverso un progetto di formazione gratuita in e-learning per gli insegnanti sulle strategie di intervento. Anche la nostra scuola fruirà della piattaforma ELISA predisposta dal MIUR a tale fine.

Oltre alle attività proposte dall'Istituto e dalla Rete di Ambito, tutti i docenti possono provvedere alla formazione scegliendo tra i corsi presenti sulla piattaforma SOFIA messa a disposizione dal Ministero. Il personale docente potrà, comunque, provvedere autonomamente al percorso richiesto, anche con il contributo governativo concesso ad ogni docente e correlato propriamente all'attività di aggiornamento e autoaggiornamento nelle modalità previste dalla Nota 35 MIUR 000035 del 7 gennaio 2016. L'acquisizione di competenze in materia di pratiche didattiche innovative, che saranno trasmesse dai docenti agli alunni, servirà da ulteriore incentivo all'apprendimento, all'impegno e quindi alla motivazione, riducendo il tasso degli alunni con giudizio sospeso. In più, l'acquisizione di conoscenze legate al mondo digitale e dei social permetterà ai docenti di essere più pronti alla gestione di situazioni problematiche legate a eventuali episodi di bullismo, anche informatico.

Nell'A.S. 2020-21 la scuola ha aderito all'evento formativo "GIORNATA REGIONALE DELL' APPRENDIMENTO DIGITALE". Tale evento rientra fra le iniziative della Settimana Nazionale della Dislessia ed è stato realizzato dalla sezione AID di Prato in collaborazione con l'Ufficio Regionale Toscana, l'Azienda USL Toscana Centro e il Miur



In questo anno scolastico verrà effettuato un corso di 25 ore per i docenti che hanno alunni H presenti in classe, come previsto dalle relative note ministeriali (i docenti con titolo di specializzazione non sono tenuti a partecipare).

In più, nel mese di ottobre si è tenuto, nei locali della scuola, un corso per il conseguimento dell'attestato all'uso del defibrillatore laico rivolto al personale docente e Ata realizzato, come di consueto, in collaborazione con i volontari dell'Associazione di Pubblica Assistenza Croce Verde di Chianciano.

Inoltre, l'Animatore Digitale terrà un corso di formazione per l'utilizzo delle strumentazioni digitali presenti nell'Istituto. La frequenza sarà facoltativa; tuttavia, chi intenderà utilizzare questi strumenti sarà tenuto a frequentare il corso suddetto.