

Istituto di Istruzione Superiore
"Pellegrino Artusi"
Strada del Morellone n.1 - 53042 - Chianciano Terme (SI)
Tel. 0578 / 63674 – Fax. 0578 / 64738

**PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA
EX ART.1, COMMA 14, LEGGE N.107/2015.**

approvato dal Consiglio di Istituto

nella seduta del 15 Gennaio 2016

Premessa

- Il presente Piano triennale dell'offerta formativa, relativo all'Istituto Professionale di Stato "P. Artusi " di Chianciano Terme, è elaborato ai sensi di quanto previsto dalla legge 13 luglio 2015, n. 107, recante la *"Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti"*;
- il piano è stato elaborato dal Collegio dei Docenti sulla base degli indirizzi per le attività della scuola e delle scelte di gestione e di amministrazione definiti dal dirigente scolastico con proprio atto di indirizzo prot.3090/ald del 30/09/2015;
- il piano ha ricevuto il parere favorevole del Collegio dei Docenti nella seduta del 14/01/2016;
- il piano è stato approvato dal Consiglio d'Istituto nella seduta del 15/01/2016 ;
- il piano, dopo l'approvazione, è stato inviato all'USR competente per le verifiche di legge ed in particolare per accertarne la compatibilità con i limiti di organico assegnato; risulta al momento in attesa di verifica;
- il piano è pubblicato nel portale unico dei dati della scuola all'indirizzo www.alberghierochianciano.it

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

Storia

L'IIS " P. Artusi" di Chianciano Terme ha festeggiato nell'anno scolastico 2009-10 i suoi primi 50 anni e riconquistato un'autonomia amministrativa che lo ha contraddistinto per gran parte della sua storia. Ha avuto diverse sedi prima di approdare a quella storica di via Emilia, divenuta poi inadeguata a seguito del grande incremento di iscritti; dal 2005 è nella nuova e spaziosa sede della Via del Morellone n. 1, all'ingresso di Chianciano, lato Chiusi.

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 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 iniziative di alternanza scuola-lavoro coinvolgendo tutte le classi, ad eccezione delle prime, di tutti gli indirizzi, per un totale di circa 330 alunni. 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. In alcuni casi il comune si avvale delle professionalità degli alunni dell'Istituto per iniziative da esso proposte e poste in essere.

Utenza

I nostri studenti provengono da un grande bacino che abbraccia tre regioni (Toscana, Umbria e Lazio) e molte province. 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 nazionali e internazionali, 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 si assume il nostro Istituto per continuare a formare una classe dirigente, operativa nel settore turistico, impegnata nello sfruttamento adeguato 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 alternanza scuola-lavoro. Tali percorsi sono ampiamente descritti nella sezione di questo documento a ciò dedicata. Si auspica che il processo avviato possa condurre alla stipula di una convenzione di rete tra la scuola e le aziende che costituirà una valida piattaforma di lavoro per i prossimi anni.

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

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

pesce). La possibilità di avere un personal computer e una televisione in laboratorio permette agli insegnanti di svolgere sia esercitazioni pratiche che lezioni frontali.

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. Questa simulazione consente agli allievi di immedesimarsi nella realtà operativa specifica di settore. Il Back-Office, o ufficio contabile alberghiero, implica la disponibilità di appositi strumenti hardware e software, facilitando in tal modo l'apprendimento dei moduli didattici relativi a questo settore. Nello stesso ambiente si trova l'aula informatica, con postazioni dotate di programmi di videoscrittura e di gestione alberghiera, necessari al completamento della preparazione specifica.

PRIORITÀ, TRAGUARDI ED OBIETTIVI

Il presente Piano parte dalle 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>

In particolare, si rimanda al RAV per quanto riguarda l'analisi del contesto in cui opera l'istituto, l'inventario delle risorse materiali, finanziarie, strumentali ed umane di cui si avvale, gli esiti documentati degli apprendimenti degli studenti, la descrizione dei processi organizzativi e didattici messi in atto. Si riprendono qui in forma esplicita, come punto di partenza per la redazione del Piano, gli elementi conclusivi del RAV. Tuttavia, i quasi 60 anni di storia che l'Istituto ha alle spalle, una solida esperienza di progettazione e significativi rapporti con il territorio, costituiscono nell'elaborazione del PTOF, ai sensi della Legge 107, un punto di riferimento imprescindibile. Lo scopo del presente piano è 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).

Sulla base di queste motivazioni, ovvero tenendo conto sia del patrimonio di esperienze che l'Istituto ha accumulato negli anni, sia della revisione complessiva che la Legge 107 impone all'attività di progettazione, il Dirigente Scolastico nell'Atto d'Indirizzo ha individuato le seguenti priorità:

- a)** Migliorare il successo scolastico e ridurre il tasso di dispersione attraverso una migliore integrazione nel curriculum dei percorsi di formazione professionale in regime di sussidiarietà integrativa/complementare e attraverso il potenziamento e la valorizzazione delle attività delle discipline professionalizzanti
- b)** Migliorare i risultati degli alunni nelle prove standardizzate, attraverso l'analisi dei risultati pregressi e la definizione di strategie didattiche che integrino nel curriculum le indicazioni metodologiche esplicitate nei quadri di riferimento INVALSI
- c)** Potenziare le competenze chiave di cittadinanza attraverso l'integrazione progressiva nel curriculum di attività che conducano all'uso consapevole dei media e del web e con una sensibile riduzione delle assenze
- d)** Predisporre curricula specifici per le singole discipline.
- e)** Migliorare l'ambiente di apprendimento con una organizzazione oraria adeguata e l'introduzione del registro elettronico.
- f)** Migliorare i rapporti con le associazioni pubbliche e imprenditoriali sul territorio e con le famiglie.

Gli obiettivi di processo che l'Istituto ha scelto di adottare in vista del raggiungimento dei traguardi sono:

A.S. 2016/2017	A.S. 2017/2018	A.S. 2018/2019
<p>Curricolo, progettazione e valutazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Predisposizione di curricoli specifici per le singole discipline, con la precisazione degli obiettivi da raggiungere e definendone i livelli minimi. • Calendarizzare al termine del primo periodo didattico un incontro di verifica della programmazione per materie/aree disciplinari. 	<p>Curricolo, progettazione e valutazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Predisposizione di modelli comuni per la stesura dei curricoli specifici per le singole discipline. • Mantenere la calendarizzazione al termine del primo periodo didattico un incontro di verifica della programmazione per materie/aree disciplinari. 	
<p>Ambiente di apprendimento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modificare l'orario scolastico per venire incontro alle esigenze degli alunni, in particolare nelle classi prime. • Introduzione registro elettronico per un più rapido controllo degli ingressi in ritardo/assenze. Intensificare sanzioni socialmente utili. 	<p>Ambiente di apprendimento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Migliorare la dotazione informatica e digitale della scuola: TV collegabili a internet, laboratori mobili, proiettori ecc. • Migliorare l'autonomia dei singoli docenti nell'uso del registro elettronico per un più rapido controllo di: ritardi, uscite, assenze, valutazioni. 	
<p>Inclusione e differenziazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistematizzare la verifica degli obiettivi da raggiungere nei piani individualizzati. 	<p>Inclusione e differenziazione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rendere sistematica la verifica degli obiettivi da raggiungere nei piani individualizzati. • Revisionare i piani didattici personalizzati in uso nella scuola, in modo da renderli più chiari e fruibili per gli interessati. 	
	<p>Continuità e orientamento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Predisporre un'indagine sui bisogni del territorio da effettuare a cadenza triennale in occasione del rinnovo del P.T.O.F. 	

<p>Orientamento strategico e organizzazione della scuola</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valutare, formalizzare e diffondere, per ogni progetto, la ricaduta didattica sugli alunni e sul sistema scolastico. 	<p>Orientamento strategico e organizzazione della scuola</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valutare, formalizzare e diffondere, per ogni progetto, la ricaduta didattica sugli alunni e sul sistema scolastico. 	
<p>Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rispondere alle esigenze formative dei docenti con opportuni corsi di aggiornamento. • Coinvolgere un numero maggiore di docenti, scegliendo momenti dell'anno non già carichi di altri impegni. 	<p>Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane</p> <ul style="list-style-type: none"> • Incentivare la partecipazione dei docenti a corsi di formazione sulla didattica digitale. 	
<p>Integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Migliorare i rapporti con le associazioni pubbliche e imprenditoriali sul territorio. 	<p>Integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Migliorare i rapporti con le associazioni pubbliche e imprenditoriali sul territorio. • Monitorare la consultazione del registro elettronico da parte delle famiglie. 	

Nell'Anno Scolastico 2016/2017, lo staff regionale di supporto del SNV, dopo l'analisi degli obiettivi/priorità riportati nel RAV del nostro Istituto, ha individuato i seguenti obiettivi da perseguire:

- **Migliorare la partecipazione e gli esiti degli studenti nelle prove nazionali standardizzate**
- **Migliorare le competenze sociali e civiche degli studenti promuovendo il rispetto delle regole**

Al momento della revisione del RAV, per l'anno scolastico 2017/2018 è stato stabilito di indicare come ulteriore priorità:

- **Migliorare le competenze digitali degli alunni, in relazione alla capacità di reperire, selezionare e utilizzare correttamente informazioni in rete**

Osserviamo che il primo dei due obiettivi ricalca in senso stretto il traguardo che il nostro Istituto si è prefissato di raggiungere nel lungo periodo, e per il quale, di fatto, sta già adottando delle strategie migliorative.

Inoltre, il secondo e il terzo obiettivo si pongono in linea con il raggiungimento delle competenze europee di cittadinanza e si concretizzano in un insieme di pratiche quotidiane e di attività trasversali; le strategie che saranno messe in atto a tal fine, sono riportate nel Piano di Miglioramento 2017/2018 che viene allegato al PTOF.

SCELTE CONSEGUENTI AI RISULTATI DELLE PROVE INVALSI

Nell'elaborazione del PTOF, un punto di riferimento fondamentale è costituito dal punto 2.2 del RAV che riguarda i risultati delle prove INVALSI. Dall'analisi dei punti di forza e di debolezza individuati si evince che si manifestano delle problematiche dovute ad una non soddisfacente condivisione dell'importanza di tali prove sia da parte dei docenti sia da parte degli alunni. Per questo motivo tra le priorità individuate al punto 5 del RAV c'è la necessità di rendere docenti e alunni più consapevoli dell'importanza delle prove standardizzate e di ridurre al massimo le pratiche di cheating. I traguardi connessi a tale priorità sono quelli di ottenere risultati in media o migliori rispetto al dato nazionale e la riduzione della variabilità tra le classi. Al punto 5 del RAV, tra le priorità si individua inoltre la necessità di migliorare le competenze chiave di cittadinanza allo scopo di rendere più assidua la frequenza degli alunni. Per questo motivo buona parte dei progetti inseriti nel PTOF, attraverso strategie diverse, mirano a un maggiore coinvolgimento e a un aumento di motivazione degli studenti.

Quanto sopra conferma che, come indicato al paragrafo precedente, gli obiettivi individuati dall'USR sono in piena coerenza con le finalità didattiche e i traguardi del nostro Istituto.

PROPOSTE E PARERI PROVENIENTI DAL TERRITORIO E DALL'UTENZA

Il nostro Istituto Professionale lavora in stretto raccordo con il mondo del lavoro e con il contesto territoriale. Ciò rappresenta un patrimonio storico e culturale significativo, che va ripreso e rilanciato per rafforzare il ruolo che l'Istituto ha svolto e svolge a livello educativo, sociale ed economico.

Per questo motivo sono sempre più necessari l'interazione e il dialogo, in forme non episodiche, tra le imprese, gli Enti territoriali e le scuole. Questa collaborazione, inoltre, facilita uno scambio di informazioni continuamente aggiornato sui fabbisogni professionali e formativi del mondo del lavoro, sulle competenze specifiche richieste e sulle concrete possibilità di inserimento occupazionale.

Nella fase di ricognizione preliminare alla stesura del Piano Triennale, sono state tenute in considerazione le osservazioni e le richieste delle associazioni, della rete di imprese e degli Enti con i quali la scuola collabora. Il giorno 3 marzo 2016 è stato rinnovato il protocollo d'intesa già esistente con le aziende di eccellenza, con le associazioni professionali e gli Enti locali.

Inoltre, dalla sezione 5 del RAV, tra gli obiettivi di processo, emerge che la scuola deve ulteriormente migliorare i rapporti con le associazioni pubbliche e territoriali.

Nel corso dei contatti finora tenuti è emerso che la scuola gioca un ruolo importante nella preparazione di figure professionali dell'enogastronomia e del turismo di cui in futuro si prevede un significativo sviluppo, vista la collocazione geografica tra la Val d'Orcia e la Val di Chiana e la costante crescita, anche a livello nazionale di tali settori. In particolare, a Chianciano e in tutto il Sud della provincia di Siena, la rilevante presenza di stazioni termali ha registrato negli ultimi anni un incremento del flusso legato alla cultura del

benessere, della sana alimentazione e dei prodotti tipici. Pertanto, la progettazione della scuola è indirizzata alla realizzazione di "alleanze formative" con gli Enti, le associazioni e le imprese più significative del territorio, in modo da costruire partenariati stabili ed efficaci con i quali concordare anche l'implementazione di altri indirizzi di studio, sempre legati al turismo, e nell'ambito dell'autonomia e della flessibilità di cui al DPR 15 marzo 2010, n° 87, di ulteriori articolazioni professionali.

Anche per rispondere più adeguatamente alle esigenze del territorio il nostro Istituto ha attivato dall'anno scolastico 2013/2014 un Corso serale per il conseguimento del diploma in Enogastronomia e in Accoglienza turistica. Tale corso consente di riqualificare i lavoratori adulti, magari già occupati ma privi di una specifica preparazione e, al tempo stesso, offre a persone giovani e meno giovani, italiani e stranieri, l'opportunità di rimettersi in gioco, incrementando la propria cultura e la propria professionalità e diventando così una possibile risorsa per lo sviluppo del settore turistico ed enogastronomico di Chianciano e del Sud della Provincia di Siena.

Infine, 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.
- Rete C.P.I.A. 1 Siena per il Corso serale;
- PTP – Polo enogastronomico-turistico della Provincia di Siena;
- Rete di Scuole per lo svolgimento comune di attività istituzionali e per la progettazione e la realizzazione del servizio help desk amministrativo contabile 'HDAC'
- Rete avente ad oggetto "Semplificazione degli adempimenti delle Segreterie scolastiche" di cui al D.D 1502 del 15/09/2017 con scuola capofila I.S. "Meucci" di Casarano, Lecce;
- Rete di scuole avente ad oggetto la progettazione, il coordinamento, l'erogazione ed il monitoraggio delle azioni formative previste dalla seconda edizione del progetto "Io conto" – di cui al D.D. 9/02/2017, n. 170 - con capofila l'I.I.S "Leonardo da Vinci di Firenze.

PIANO DI MIGLIORAMENTO

Dal rapporto di autovalutazione emerge che l'Istituto, pur realizzando molto bene numerose attività che coinvolgono aziende del territorio, enti e istituzioni deve tuttavia intraprendere opportune azioni di miglioramento in modo da rendere stabili tali rapporti, formalizzare accordi, costituire un database che raccolga i dati relativi alle esperienze avute con i vari interlocutori. A tal fine, si prevede l'introduzione di una rilevazione sui bisogni del territorio, da effettuarsi con cadenza triennale. Un ulteriore obiettivo di processo riguarda la necessità di diffondere il più possibile all'interno della scuola l'informazione sui progetti e di valutare la loro ricaduta sugli alunni e sul sistema scolastico. A questo scopo vanno pianificate azioni di monitoraggio e di raccolta delle informazioni sul gradimento delle attività realizzate. Infine emerge la necessità di una maggiore formazione dei docenti sia per quanto riguarda la didattica digitale, sia per le sfide che la scuola deve affrontare per rispondere ai cambiamenti sociali ed economici che caratterizzano il nostro tempo (es. gestione del fenomeno del bullismo e del cyber bullismo).

Relazioni tra gli obiettivi di processo descritti nel RAV e le priorità individuate

Area di processo	Descrizione obiettivi per area	Relazione tra gli obiettivi di processo e le aree individuate
Curricolo, progettazione e valutazione	Risultati delle prove invalsi: ridurre la variabilità tra le classi	Incrementare i processi di definizione e condivisione degli obiettivi da raggiungere nella programmazione per materie, allo scopo di ottenere risultati migliori nell'apprendimento.
Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane	Incentivare la partecipazione dei docenti a corsi di formazione sulla didattica digitale.	Un'adeguata e costante formazione del personale, capace di coinvolgere il maggior numero possibile di docenti, consentirebbe di colmare la variabilità dei risultati tra le classi in quanto migliorerebbe la condivisione e tutti avrebbero obiettivi comuni da perseguire. Inoltre, la maggiore preparazione dei docenti riguardo a tematiche legate al digitale potrà migliorare il dialogo educativo con gli alunni e indurre negli stessi una consapevolezza maggiore nella fruizione del materiale online.

Integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie	Migliorare i rapporti con le associazioni pubbliche e imprenditoriali sul territorio. Monitorare la consultazione del registro elettronico da parte delle famiglie.	Migliorare ed ampliare il rapporto tra la scuola e il territorio contribuirà ad una relazione più diretta tra la formazione scolastica e quella professionale incrementando la motivazione allo studio e rendendo la frequenza più regolare.

Il PTOF è stato elaborato dopo un'attenta analisi del Rapporto di Autovalutazione e in particolare del punto 5 del medesimo dal quale discendono le proposte per il **Piano di Miglioramento** (Allegato 1: "Piano di Miglioramento") Ogni progetto inserito in questo Piano triennale, si muove infatti nella direzione di rendere sempre più coerente l'azione della Scuola con i bisogni del territorio. In questo quadro si inseriscono anche i percorsi di formazione del personale scolastico, il progetto di alternanza scuola-lavoro e l'incremento delle competenze digitali dei docenti e degli alunni. Nel promuovere tali rapporti, la scuola non intende mettersi semplicemente al servizio delle richieste, ma vuole giocare un ruolo propositivo. In tale dialettica, anche una preparazione culturale non direttamente finalizzata al lavoro e alla specifica professione diventa un valore aggiunto per tracciare prospettive di crescita. Tutti i progetti inseriti nel PTOF prevedono una fase di monitoraggio e di valutazione per rilevare l'effettiva ricaduta sull'utenza e il livello di gradimento dei soggetti coinvolti.

SCELTE CONSEGUENTI ALLE PREVISIONI DI CUI ALLA LEGGE 107/15

	Commi	Pagina
<i>Finalità della legge e compiti della scuola</i>	1-4	15
<i>Attrezzature ed infrastrutture materiali</i>	6	15
<i>Obiettivi prioritari adottati dalla scuola fra quelli indicati dalla legge</i>	7	16
<i>Scelte di gestione e di organizzazione</i>	14	16
<i>Educazione alle pari opportunità e prevenzione della violenza di genere</i>	15-16	21
<i>Valorizzazione del merito</i>	28-32	22
<i>Promozione della cultura umanistica, valorizzazione del patrimonio e delle produzioni culturali e sostegno della creatività</i>	181	23
<i>Alternanza scuola-lavoro</i>	33-43	24
<i>Azioni coerenti con il piano nazionale scuola digitale</i>	56-59	30
<i>Didattica laboratoriale</i>	60	32
<i>Uso dei locali al di fuori dei periodi di attività didattiche</i>	61	33
<i>Formazione in servizio docenti</i>	124	34
<i>Formazione alunni Primo soccorso</i>	10	35
<i>Fabbisogno di organico di posti comuni e di sostegno</i>	5	45
<i>Fabbisogno di organico di posti di potenziamento</i>	5	49
<i>Fabbisogno di organico di personale ATA</i>	14	50

Finalità della legge e compiti della scuola

Come espresso nel comma 1, la legge 107/2015 dà piena attuazione all'autonomia delle istituzioni scolastiche, al fine di:

- affermare il ruolo centrale della scuola nella società della conoscenza e innalzare i livelli di istruzione e le competenze delle studentesse e degli studenti, rispettandone i tempi e gli stili di apprendimento;
- contrastare le diseguglianze socio-culturali e territoriali;
- prevenire e recuperare l'abbandono e la dispersione scolastica, in coerenza con il profilo educativo, culturale e professionale dei diversi gradi di istruzione;
- realizzare una scuola aperta, quale laboratorio permanente di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica, di partecipazione e di educazione alla cittadinanza attiva;
- garantire il diritto allo studio, le pari opportunità di successo formativo e di istruzione permanente dei cittadini.

Le istituzioni scolastiche garantiscono la partecipazione alle decisioni degli organi collegiali e la loro organizzazione è orientata alla massima flessibilità, diversificazione, efficienza ed efficacia del servizio scolastico, nonché all'integrazione e al miglior utilizzo delle risorse e delle strutture, all'introduzione di tecnologie innovative e al coordinamento con il contesto territoriale.

Attrezzature ed infrastrutture materiali

L'Istituto "Artusi" è dotato di ampi e ben attrezzati laboratori, di aule luminose e spaziose e tutto l'ambiente scolastico è in generale funzionale allo studio e all'apprendimento. Non si prevedono quindi particolari interventi e investimenti destinati a rinnovare gli spazi fisici esistenti. Tuttavia, anche in considerazione del fatto che la Legge 107, come specificato nella nota MIUR 11.12.1015, chiede alle scuole di passare da un'ottica "statica" di descrizione dell'esistente ad un'ottica "dinamica" di analisi dei fabbisogni, in coerenza con le priorità di medio e lungo periodo e con i traguardi prefigurati nel piano di miglioramento, sarà una priorità, attingendo sia ai finanziamenti PNSD che a quelli previsti dai Fondi Strutturali Europei (PON), creare ambienti di apprendimento improntati all'uso delle nuove tecnologie e aule "aumentate di tecnologia".

Ciò senza trascurare l'eventuale necessità di rinnovare e integrare le attrezzature, gli hardware e i software dei laboratori professionali, nonché quelli necessari per la didattica rivolta ad alunni disabili, DSA e BES.

A questo proposito occorre precisare che 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.

Si prevede inoltre, nei prossimi tre anni, se sarà possibile accedere ad appositi finanziamenti, di acquistare laboratori multimediali mobili. Ad inizio A.S. 2017/18 la scuola ha acquistato quattro SMART TV, che possono sopperire, almeno in parte, alla mancanza di lavagne multimediali in tutte le aule.

Infrastruttura/ attrezzatura	Motivazione, in riferimento alle priorità strategiche del capo I e alla progettazione del capo III	Fonti di finanziamento
4 computer portatili	Progetto "Alunni speciali" Progetto " BES e DSArtusi"	INTERNE
Stampante Wi Fi	Progettazione e realizzazione delle attività curriculari ed extracurricolari	INTERNE/MINISTERIALI

Obiettivi prioritari adottati dalla scuola fra quelli indicati dalla legge

Il Dirigente Scolastico, visto il comma 7 della legge 107/2015, ha indicato, nell'atto di indirizzo, gli obiettivi prioritari da perseguire. Per il dettaglio, si rimanda al documento: **Atto d'indirizzo (Allegato 2: "Atto d'Indirizzo")**

Scelte di gestione e di 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 il docente titolare della Funzione Strumentale Alternanza scuola-lavoro, nella misura di **4 ore**; tale richiesta si giustifica con la notevole mole di lavoro che questa figura deve sostenere, e che si evince dallo specifico progetto presentato in questo documento. Inoltre, si osserva che uno dei progetti del nostro Piano di Miglioramento 2015/2016 (e successive modifiche), di sicuro impatto al fine del raggiungimento dei traguardi triennali che si è posto l'Istituto, riguarda proprio il "*miglioramento dei rapporti con le associazioni pubbliche e imprenditoriali sul territorio*"; il responsabile del progetto non potrà che coincidere con la funzione strumentale Alternanza, aggravando ulteriormente il carico di lavoro della stessa.

Il **docente Vicario** sostituisce il Dirigente Scolastico in caso di assenza o impedimento, esercitandone tutte le funzioni anche negli Organi Collegiali, e redigendo atti, firmando documenti interni, curando i rapporti con l'esterno. In particolare, svolge i seguenti compiti:

1. Si occupa della calendarizzazione degli scrutini, dei Consigli di Classe e degli incontri con le famiglie;
2. Coadiuvava il Dirigente nella vigilanza sull'orario di servizio del personale;
3. Organizza le attività collegiali d'intesa con il Dirigente scolastico;
4. Partecipa a riunioni ufficiali con altre istituzioni su delega del Dirigente;
5. Redige il verbale delle riunioni del Collegio dei docenti;
6. Cura l'organizzazione complessiva dell'Istituto con specifico riferimento agli aspetti logistici;
7. Coadiuvava il Dirigente nella tenuta della documentazione cartacea e informatica;
8. Coadiuvava il Dirigente nei rapporti con gli organi collegiali anche svolgendo compiti di supporto per le procedure elettorali;
9. Collabora alla piena attuazione dei progetti previsti nel PTOF.
10. Organizza e coordina il settore dell'extracurricularità rapportandosi alle funzioni strumentali e alle altre figure che operano per la messa a punto e in opera di progetti e altre iniziative, anche svolgendo funzioni di ricerca e proposta;
11. Esamina in prima istanza le richieste di ferie/permesso/malattia dei docenti
12. Per quanto di sua competenza, nelle scelte di carattere operativo riguardanti la gestione economico-finanziaria della scuola, collabora con il DSGA;
13. Supporta il Dirigente nella gestione delle relazioni con gli studenti, le famiglie, i docenti, effettua le sostituzioni, dei colleghi assenti, concede i permessi di entrata/uscita agli studenti.
14. Collabora nelle attività di orientamento e promozione della scuola;

Il **secondo collaboratore del Dirigente Scolastico** coadiuva il Vicario nelle funzioni di controllo, organizzazione e della vita scolastica. In particolare:

1. Vigila sull'orario di servizio del personale;
2. Cura l'organizzazione complessiva dell'Istituto con specifico riferimento agli aspetti logistici, ai rapporti col territorio, all'organizzazione delle attività professionalizzanti;
3. Si rapporta alle funzioni strumentali e alle altre figure che operano per la messa a punto e in opera di progetti e altre iniziative, anche svolgendo funzioni di ricerca e proposta;
4. Svolge compiti di supporto e consulenza nei rapporti con le altre istituzioni scolastiche e culturali del territorio;
5. Per quanto di sua competenza, nelle scelte di carattere operativo riguardanti la gestione economico-finanziaria della scuola, collabora con il DSGA;
6. Supporta il Dirigente nella gestione delle relazioni con gli studenti, le famiglie, i docenti, effettua le sostituzioni, dei colleghi assenti, concede i permessi di entrata/uscita agli studenti.
7. Collabora nelle attività di orientamento e promozione della scuola;

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. Le Funzioni strumentali non devono essere percepite come funzioni di potere, ma di servizio, che richiedono condivisione e collaborazione.

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 ALTERNANZA SCUOLA LAVORO**
- **Area INTEGRAZIONE SCOLASTICA**
- **Area ORIENTAMENTO**

I docenti incaricati delle Funzioni strumentali, coadiuvati dalle relative **Commissioni di lavoro** svolgono i seguenti compiti:

Area POF/PTOF, FORMAZIONE IN SERVIZIO, CORSI DI RECUPERO E INVALSI

- Coordinano le attività inerenti alla stesura del Piano (Triennale) dell'Offerta Formativa.
- Facilitano e coordinano attività, curricoli e progetti;
- Individuano le attese espresse dagli studenti, dalle famiglie e dal territorio e, sulla base dei risultati, rielaborano e ricalibrano il Piano dell'Offerta Formativa;
- Elaborano strumenti che consentano una valutazione dell'efficacia dei servizi offerti e dell'utilizzo delle risorse e delle potenzialità a disposizione della scuola;
- Individuano modi e tempi per una collaborazione efficace tra i docenti per la realizzazione del Piano dell'Offerta Formativa.
- Individuano i bisogni formativi degli insegnanti;
- Coordinano le attività di Recupero e prevenzione alla dispersione scolastica.
- Coordinano le attività didattiche volte al conseguimento della Qualifica regionale in collaborazione con i referenti Regionali, Provinciali e il Cipat.
- Coordinano le attività inerenti alle prove Invalsi per le classi seconde.
- Individuano bisogni didattici e organizzano formule di recupero sempre più efficaci e coinvolgenti alla luce della diminuzione dei fondi destinabili a queste attività e le difficoltà crescenti di trasporto e permanenza pomeridiana degli studenti.
- Forniscono ai docenti strumenti di lavoro necessari per affrontare il nuovo scenario previsto dall'autonomia didattica, individuando:
 - forme stabili di autoformazione nella metodologia didattica e nei contenuti disciplinari;
 - forme mirate di aggiornamento con esperti e personale esterno alla scuola.

Area ALTERNANZA SCUOLA LAVORO:

- Indaga sui bisogni del territorio.
- Raccoglie dati inerenti le attività integrative tra scuola e territorio.
- Favorisce l'orientamento al lavoro agevolando la realizzazione di stage sulla base delle richieste e delle specializzazioni.
- Realizza progetti educativi, culturali, formativi proposti da enti esterni e di interesse per la scuola.
- Realizza progetti educativi, culturali, formativi proposti dalla scuola e da attuare sfruttando le risorse culturali presenti nel territorio.
- Favorisce l'interscambio tra le esperienze di scuola e gli enti locali, dell'Amministrazione, sociali, del volontariato e culturali del territorio.

- Realizza "alleanze formative" sul territorio con il mondo del lavoro, delle professioni e della ricerca.
- Promuove l'orientamento universitario.
- Favorire l'integrazione didattica e culturale tra scuola e università.

Area INTEGRAZIONE SCOLASTICA

- Elabora azioni finalizzate all'accoglienza, alla prevenzione del disagio scolastico e alla consulenza metodologica.
- Analizza i bisogni formativi degli alunni in difficoltà, scegliendo e mettendo a punto opportuni indicatori.
- Realizza progetti educativi, culturali e formativi d'intesa con enti e istituzioni esterne alla scuola.
- Elabora informazioni sulla realtà del territorio e indica percorsi rispondenti ai bisogni individuali.

Inoltre, il Gruppo di lavoro presiede alla programmazione generale dell'integrazione scolastica nella scuola e ha il compito di «collaborare alle iniziative educative e di integrazione previste dal piano educativo individualizzato» (Legge n. 104/1992, art. 15, comma 2) dei singoli alunni. Per quanto attiene alle attribuzioni specifiche, interviene per:

- analizzare la situazione complessiva (numero degli alunni in situazione di handicap, tipologia degli handicap, classi coinvolte);
- analizzare le risorse dell'Istituto scolastico, sia umane che materiali;
- predisporre una proposta di calendario per gli incontri dei Gruppi «tecnici»;
- verificare periodicamente gli interventi a livello di Istituto;
- formulare proposte per la formazione e l'aggiornamento, anche nell'ottica di prevedere corsi di aggiornamento «comuni» per il personale delle scuole, delle Asl e degli Enti locali, impegnati in piani educativi e di recupero individualizzati.

Competenze di tipo organizzativo:

- * Gestione delle risorse personali (assegnazione delle ore di attività di sostegno ai singoli alunni; utilizzo delle compresenze fra docenti; pianificazione dei rapporti con gli operatori extrascolastici; reperimento di specialisti e consulenze esterne; ecc.).
- * Definizione delle modalità di passaggio e di accoglienza dei minori in situazione di handicap; gestione e reperimento delle risorse materiali (sussidi, ausili tecnologici, biblioteche specializzate e/o centri di documentazione, ecc.).
- * Censimento delle risorse informali (volontari, famiglie, alunni, competenze non ufficialmente riconosciute, ecc.).

Competenze di tipo progettuale e valutativo

- * Formulazione di progetti per la continuità fra ordini di scuola.
- * Progetti specifici per l'handicap, in relazione alle tipologie.
- * Progetti relativi all'organico (ad esempio, per la riduzione delle classi che ospitano alunni disabili).
- * Progetti per l'aggiornamento del personale, anche in una prospettiva interistituzionale.

Competenze di tipo consultivo

* Assunzione di iniziative di collaborazione e tutoring fra docenti (in presenza di specifiche minorazioni); di confronto interistituzionale nel corso dell'anno; di documentazione e costituzione di banche dati.

Area ORIENTAMENTO

- Struttura e coordina tutte le attività inerenti all'informazione nelle scuole secondarie di primo grado in collaborazione con i docenti tecnico pratici.
- Struttura e coordina tutte le attività interne al nostro Istituto tese a valorizzarlo e farlo conoscere nella sua specificità.
- Analizza i feedback degli alunni dopo il primo anno di frequenza e supporta gli alunni nella scelta della specializzazione.
- Analizza le motivazioni della scelta scolastica degli alunni e attiva iniziative volte a un eventuale riorientamento.

Oltre alle commissioni di supporto alle funzioni strumentali:

Commissione supporto PTOF

Commissione supporto STAGE FORMATIVI E ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

Commissione supporto INTEGRAZIONE SCOLASTICA*

Commissione supporto ORIENTAMENTO

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

***GRUPPO DI LAVORO e DI STUDIO Handicap: GHLSH**

***GRUPPO DI LAVORO INTEGRAZIONE ALUNNI STRANIERI**

COMMISSIONE ORARIO

COMMISSIONE VIAGGI D'ISTRUZIONE E VISITE GUIDATE

COMMISSIONE ELETTORALE

COMMISSIONE ACCOGLIENZA CLASSI PRIME

COMMISSIONE PON

GRUPPO DI LAVORO PROVE INVALSI

UNITA' DI AUTOVALUTAZIONE D'ISTITUTO (NIV)

COMITATO DI VALUTAZIONE

TEAM PER L'INNOVAZIONE DIGITALE

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;

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

REFERENTE EDUCAZIONE ALLA SALUTE

REFERENTE DIVISE

REFERENTE PER L'INTEGRAZIONE SCOLASTICA DEGLI ALUNNI DSA E BES

REFERENTE PER L'INTEGRAZIONE SCOLASTICA DEGLI ALUNNI STRANIERI

REFERENTE DIDATTICO PER L' HACCP

COORDINATORE AREA DOCENZA TECNICO-PRATICA

COORDINATORE DIDATTICO PROGETTO AREA TECNICO PRATICA

REFERENTE ASSISTENZA INFORMATICA AGLI SCRUTINI E AL REGISTRO ELETTRONICO

RESPONSABILI DEI LABORATORI

RESPONSABILE LAVORATORI PER LA SICUREZZA – RLSP (incarico esterno)

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**.

Educazione alle pari opportunità e prevenzione della violenza di genere

La legge 107, al comma 16, propone di realizzare iniziative per assicurare l'attuazione dei principi di pari opportunità, promuovendo nelle scuole di ogni ordine e grado l'educazione alla parità dei sessi, la prevenzione della violenza di genere e di tutte le discriminazioni, al fine di informare e di sensibilizzare gli studenti, i docenti e i genitori.

La scuola, negli anni scolastici 2015-16 e 2016-17 ha aderito al progetto "StereoType" promosso dall'assessorato alle pari opportunità dell'unione dei comuni. Per questo anno scolastico, visto che al momento non è pervenuta comunicazione della prosecuzione di tale progetto, saranno valutate eventuali proposte di varie associazioni ed enti attivi in questo campo.

Valorizzazione del merito

L'Istituto Artusi è attento alla valorizzazione del merito scolastico. Gli studenti che riescono a raggiungere buoni risultati in tutte le discipline, e in particolare in quelle professionalizzanti, hanno la possibilità di partecipare a concorsi interni ed esterni, manifestazioni e progetti, anche internazionali. Tra gli altri, sono da evidenziare:

- Il concorso **Jacopo Giorgi**, per gli alunni delle classi seconde.
- Il progetto "**Artusi all'estero**" per gli alunni delle classi quarte e quinte.
- Il concorso "**Accademia Italiana della cucina**"

Il concorso **Jacopo Giorgi**, dedicato agli alunni delle classi seconde, riguarda le tre specializzazioni dell'Istituto (Cucina, Sala e Vendita, Accoglienza turistica). Gli alunni più meritevoli delle classi seconde, nei diversi indirizzi, si sfidano in un vera e propria competizione interna giudicata da una commissione di esperti. Ai vincitori del concorso è riconosciuto un importante premio: vengono esentati dal pagamento del contributo scolastico per i tre successivi anni scolastici.

Il progetto "**Artusi all'estero**" offre numerosi vantaggi per i partecipanti coinvolti, sia sul profilo professionale sia su quello personale. Da una parte, il lavoro in aziende estere permetterà loro di migliorare le conoscenze tecniche apprese durante il percorso formativo in classe e li aiuterà ad entrare nel settore di riferimento avendo già acquisito esperienza sul campo. Dall'altro lato, i partecipanti miglioreranno la conoscenza delle lingue straniere, soprattutto per quanto riguarda il linguaggio tecnico. Inoltre, l'esperienza apporterà un valore trasversale aggiuntivo, che riguarda la crescita personale degli studenti, i quali vivranno e lavoreranno in un ambiente nuovo, a contatto diretto con una nuova cultura. Il progetto avrà ricadute occupazionali importanti sui giovani diplomati, i quali saranno più competitivi nel mercato del lavoro, avendo acquisito il know-how richiesto dalle aziende del settore.

Il concorso bandito dall'**Accademia Italiana della cucina, "premio Franco Marengi"**, tende a valorizzare la creatività, la capacità organizzativa - imprenditoriale degli alunni che, dopo una selezione interna, si cimentano nella preparazione di un piatto a tema, sottoposto a giudizio di una commissione composta da Accademici. L'alunno che ha presentato il piatto migliore viene premiato con una borsa di studio di 1000 euro.

Promozione della cultura umanistica, valorizzazione del patrimonio e delle produzioni culturali e sostegno della creatività

Per l'anno scolastico 2018-2019 il MIUR, con nota prot.1830 del 06/10/2017, invita le scuole a rivedere il Piano Triennale dell'Offerta Formativa alla luce di alcuni dei Decreti legislativi di cui all'art. 1, comma 181 della Legge 107/2015, in particolare del DL 13 aprile 2017, n. 60 **"Norme sulla promozione della cultura umanistica, sulla valorizzazione del patrimonio e delle produzioni culturali e sul sostegno della creatività"**.

Tale sollecitazione riveste nella nostra scuola una particolare rilevanza, quasi una sfida, data la sua fisionomia di istituto professionale, e costituisce uno stimolo ad offrire agli studenti attività laboratoriali e progetti in grado di arricchire la loro formazione umana e professionale.

La presenza nell'organico dell'autonomia di una docente della classe A054, ci facilita in tale compito, sono state infatti programmate specifiche attività di potenziamento con interventi nelle classi, visite a musei, città, monumenti, allo scopo di sviluppare la conoscenza del patrimonio culturale e ambientale dell'Italia e delle opere di ingegno di qualità del Made in Italy, così come previsto all'art. 5 del suddetto D.l. 60.

Oltre a questo, allo scopo di sviluppare la creatività e favorire un'armoniosa crescita umana degli studenti, la scuola propone un laboratorio teatrale pomeridiano e coinvolge molti alunni in attività di animazione musicale, teatrale e di danza in occasione dei principali eventi organizzati dall'Istituto. Tutto questo dà ai ragazzi la possibilità di esprimere i propri talenti anche in ambiti non strettamente professionalizzanti, valorizza la creatività e favorisce una sana coesione tra docenti e alunni.

Alternanza scuola-lavoro

Nel triennio 2017/2020 l'alternanza scuola/lavoro è organizzata 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, invertito, con modificazioni, dalla Legge 133/2008, per tutti gli studenti delle classi III, IV e V di tutti gli indirizzi.

Il percorso di alternanza scuola-lavoro prevede la frequenza obbligatoria di almeno 400 ore di attività di alternanza scuola lavoro nel triennio per ciascun studente.

Gli obiettivi generali delle attività progettate dal nostro Istituto sono:

- Sviluppare, diffondere e condividere la cultura e la metodologia dell'alternanza scuola-lavoro con gli interi consigli di classe degli alunni coinvolti, al fine di poter definire un curricolo 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 "alternanza scuola/lavoro", 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 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.

- Coordinare il percorso alternanza scuola-lavoro all'attività di stage prevista dai progetti IeFP, da specifici progetti di ampliamento dell'offerta formativa e/o progetti internazionali di cui la scuola è partner (attualmente Turisti non per caso, Erasmus Plus).
- Promuovere, coordinare ed organizzare percorsi formativi ed eventi con la Cooperativa di Transizione Scuola Lavoro RE Artusi.
- Coordinare il percorso individuale di alternanza scuola lavoro alle attività di orientamento in uscita sia per far conoscere l'offerta formativa dell'attuale sistema universitario, sia altre offerte formative post-diploma più attinenti al proprio percorso di studi.

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.
- Saper elaborare itinerari enogastronomici e culturali (anche in lingua inglese)
- 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 di alternanza scuola-lavoro 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 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 dell'Alternanza Scuola Lavoro 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 dell'A.S.L.

La realizzazione dei percorsi formativi "alternanza scuola/lavoro" 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 alternanza scuola/lavoro 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...). Avendo già definito nel corso dell'anno scolastico 2015/2016 una convenzione triennale con l'Associazione Albergatori di Chianciano, si potranno realizzare altre convenzioni di rete ai sensi dell'art. 7 D.P.R. n° 275/99 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 A.S.L.. Sulla base dei report degli scorsi anni scolastici, è comunque ragionevole prevedere l'attivazione di circa 250 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

“alternanza scuola-lavoro” 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,);
- realizzazione di interventi formativi in materia fiscale in collaborazione con l'Agenzia delle Entrate nell'ambito del progetto "Fisco e scuola", al fine di diffondere tra i futuri operatori del settore turistico la cultura contributiva, intesa come "educazione" alla concreta partecipazione dei cittadini alla realizzazione e al funzionamento dei servizi pubblici;
- corso di formazione HACCP della durata di 12 ore riconosciuto dalla Regione Toscana;
- corso sulla sicurezza nei luoghi di lavoro effettuato con l'ausilio della piattaforma TRIO della Regione Toscana oppure con altri sussidi o con esperti esterni.
- 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;
- costituzione e gestione di un'impresa formativa simulata (percorso da attivare solo in alcune classi compatibilmente con l'effettiva disponibilità dei relativi Consigli di classe);
- incontri con referenti di alcune società cooperative operanti sul territorio (es. COOP) allo scopo di diffondere la cultura mutualistica operante anche nel settore enogastronomico e turistico;
- 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 400 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.

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 dell'Alternanza Scuola-Lavoro 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 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 di A.S.L. svolto.

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 dell'alternanza scuola-lavoro 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 nel percorso di alternanza scuola/lavoro, 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;
- i progetti "Scambio culturale e professionale con l'Istituto "NAIT di Edmonton (Canada) per la formazione di alte professionalità nell'ambito gastronomico e turistico", "Erasmus Plus" ("Turisti non per caso", The tourist, BbuM), che prevedono 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;
- il progetto denominato "PercorSi di Vini", riconosciuto e finanziato dalla Regione Toscana nell'ambito dei finanziamenti concessi per la realizzazione di interventi qualificanti per il miglioramento dell'offerta formativa degli istituti tecnici e professionali -

POR FSE REGIONE TOSCANA 2014-2020 – ASSE C) ISTRUZIONE E FORMAZIONE – D.R. n°3277/2015.

Percorsi particolari di alternanza scuola/lavoro sono previsti per gli alunni disabili nell'ambito della programmazione del P.E.I. e specifici stage potranno essere organizzati per gli studenti di età superiore ai 16 anni, che manifestano insieme ai genitori l'intenzione di effettuare uno stage nei periodi di sospensione scolastica presso un'azienda turistica, purché formati in tema di sicurezza e/o Haccp.

Per maggiori dettagli si rimanda allo specifico progetto (**Allegato3: "Dettaglio Progetti"**)

Si segnala che la scuola ha presentato nel luglio 2017 il progetto denominato "Le strade del vino in Val d'Orcia e Val di Chiana", partecipando all'avviso n° 3781 del 05/04/2017 – FSE - Potenziamento dei percorsi di alternanza scuola-lavoro (il cui esito è ancora in corso) ed ha è, inoltre,

Infine la scuola, in quanto inserita nel Polo Enogastronomico Turistico con l'Istituto Tecnico Agrario "B. Ricasoli" di Siena, ha intenzione di realizzare particolari attività di alternanza scuola/lavoro in collaborazione con detto istituto.

Azioni coerenti con il piano nazionale scuola digitale

Il Piano Nazionale Scuola Digitale (PNSD) è un documento d'indirizzo del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca per il lancio di una strategia complessiva di innovazione della scuola italiana e per un nuovo posizionamento del proprio sistema educativo nell'era digitale.

In linea con quanto stabilito dal PNSD, adottato ai sensi dell'art.1 comma 56, della legge n. 107 del 13 luglio 2015, il nostro Istituto pone tra i propri obiettivi prioritari quello di far diventare la scuola uno spazio aperto per l'apprendimento, una vera e propria piattaforma che metta gli studenti nelle condizioni di sviluppare le competenze per la vita allineate a quelle del ventunesimo secolo. Tali competenze sono fatte di nuove alfabetizzazioni, ma anche e soprattutto di competenze trasversali e di attitudini da sviluppare.

L'Istituto "P. ARTUSI" vuole far diventare i propri studenti utenti consapevoli di ambienti e strumenti digitali, ma anche produttori, creatori e progettisti.

Per tali scopi, le tecnologie diventano abilitanti, quotidiane, ordinarie, al servizio dell'attività scolastica e tutto il personale della scuola si impegna ad abbracciare le necessarie sfide dell'innovazione: sfide metodologico-didattiche per i docenti e sfide organizzative per il dirigente scolastico e il personale amministrativo.

Nell'Istituto, l'Animatore Digitale, insieme al Dirigente Scolastico e al D.S.G.A., nonché al team dell'innovazione è impegnato ad animare ed attivare le politiche innovative della scuola stessa attraverso:

a. lo stimolo alla formazione interna sui temi della digitalizzazione;

- b. il coinvolgimento di studenti e famiglie ed altri attori del territorio per la realizzazione di una cultura digitale condivisa;
- c. l'individuazione di soluzioni metodologiche e tecnologiche sostenibili da diffondere all'interno degli ambienti della scuola, che promanino anche dall'iniziativa e dalle esperienze dei singoli e/o gruppi di docenti con i quali è in costante contatto.

In particolare, gli interventi che l'Istituto "P. ARTUSI" intende realizzare sono diretti a:

1. migliorare la qualità degli spazi e degli ambienti, l'identità digitale e l'amministrazione digitale;
2. adottare nuovi modelli di interazione didattica, guardando alle pressanti richieste del presente, ma soprattutto interpretando quelle del futuro;
3. formare il personale al corretto e consapevole utilizzo delle tecnologie digitali a sostegno della realizzazione di nuovi paradigmi educativi e della progettazione operativa delle attività.

In dettaglio, nei prossimi tre anni, l'Istituto "P. ARTUSI" si impegna a:

- dotarsi, in sinergia con le altre azioni di Governo e dei territori, di una connessione in banda larga o ultra-larga sufficientemente veloce per permettere una didattica multimediale;

- avere un accesso diffuso, in ogni aula, laboratorio, corridoio e spazio comune attraverso un cablaggio LAN o wireless;

per quanto riguarda, invece, gli spazi e gli ambienti per l'apprendimento, l'Istituto "P. ARTUSI" prevede di:

- dotarsi di un numero sufficiente di strumentazioni che sopperiscano all'assenza di ambienti fisici dedicati per la diffusione di azioni didattiche in chiave digitale, quali le c.d. dotazioni abilitanti o laboratori mobili alla didattica digitale (sottoforma di TV con cavi dongle), riassegnando alla didattica laboratoriale un ruolo di fondamentale importanza anche all'interno delle aule;

- aprirsi al cosiddetto BYOD (Bring Your Own Device), ossia a politiche per cui l'utilizzo di dispositivi elettronici personali durante l'attività didattica sia possibile ed efficientemente integrato;

- potenziare i laboratori tematici e caratterizzanti in chiave digitale, come ha già cominciato a fare dotandosi di un sistema di ripresa delle esercitazioni pratiche di cucina che consente la fruibilità di quanto svolto anche in momenti successivi;

- avviare un processo di graduale digitalizzazione di materiali utili all'apprendimento e ampliare l'utilizzo di quelli già in dotazione ai libri di testo in adozione anche attraverso l'utilizzo del registro elettronico e della piattaforma WeSchool;

inoltre, l'Istituto "P. ARTUSI" si pone come "ponte intelligente" nella quotidianità delle numerose interazioni tra cittadini e pubblica amministrazione promuovendo l'utilizzo consapevole della Carta dello Studente, come strumento di profilazione digitale di ogni studente, insieme di agevolazioni e servizi, nonché come protocollo ad adesione aperto a numerose fondazioni, enti e imprese; nel rapporto con i genitori dei propri studenti attraverso l'adozione del registro elettronico, che è diventato strumento di comunicazione

immediata per le famiglie, grazie alla messa a disposizione di tutte le informazioni utili per raggiungere la piena consapevolezza della vita scolastica dei propri figli;

e ancora, l'Istituto "P. ARTUSI" intende:

- valorizzare le competenze digitali che i docenti già possiedono e far crescere le dinamiche di lavoro in gruppo e di peer learning tra di loro, potenziando lo scambio professionale già esistente tra le varie competenze diffuse. Inoltre, si impegna ad assicurare un continuo orientamento all'innovazione didattica, all'uso degli strumenti tecnologici già presenti a scuola, alle metodologie e all'uso degli ambienti per la didattica digitale integrata, oltretutto sulle specifiche esigenze rilevate periodicamente nel corso del tempo. A tal proposito, è previsto, per due anni scolastici successivi, il loro coinvolgimento in percorsi di formazione che consentano l'acquisizione di una adeguata competenza nell'utilizzo della piattaforma WeSchool;
- rendere consapevoli i propri studenti del fatto che le loro carriere sono sempre più costruite attraverso soluzioni di lavoro indipendenti, auto-determinate, all'intersezione tra economia fisica e digitale, con un ruolo centrale per lo spirito di imprenditorialità attraverso discussioni e dibattiti svolti in classe.
- cogliere le opportunità di miglioramento delle strutture, delle dotazioni e delle infrastrutture, nonché realizzare progetti di diffusione della cultura digitale tra gli studenti e i docenti cogliendo le opportunità che saranno offerte dal PON del MIUR.

Didattica laboratoriale

Fra le metodologie che possono consentire alla scuola di ottenere il necessario sviluppo integrato di saperi disciplinari, linguaggi, strumenti di pensiero, atteggiamenti e valori, ha un particolare rilievo la realizzazione di percorsi didattici attivi e partecipati, e in forma di laboratorio. "Il laboratorio è da intendersi come una modalità di lavoro che incoraggia la sperimentazione e la progettualità, che coinvolge gli alunni nel pensare-realizzare-valutare attività vissute in modo condiviso e partecipato con altri, che può essere attivato sia all'interno sia all'esterno della scuola, valorizzando il territorio come risorsa per l'apprendimento". La didattica attiva o laboratoriale si presenta come un nuovo modo di fare scuola che prevede:

- il ruolo attivo dello studente che viene messo nella condizione di costruire il proprio sapere;
- l'attivazione di un percorso di apprendimento a partire dall'esperienza e dal mondo reale;
- il ruolo del docente quale promotore di occasioni di apprendimento, di sostegno, di mediazione e di accompagnamento finalizzato al raggiungimento dell'autonomia del soggetto che apprende e che diventa capace di gestire il processo in tutte le sue fasi.

Il Laboratorio, più che un luogo specifico o attrezzato, è una modalità della didattica con cui, mediante interventi di gruppi, si cerca di recuperare, consolidare e potenziare le conoscenze, trasformando il più possibile gli insegnamenti in apprendimenti, in competenze e abilità personali. Laboratorio significa, quindi, essenzialmente, lavorare

per gruppi di alunni in base ai loro interessi, o ai compiti assegnati oppure ancora tenendo conto dei loro livelli di competenza. Dunque, le attività laboratoriali sono finalizzate al consolidamento e alla personalizzazione degli apprendimenti. In tale contesto sia la figura dell'insegnante sia quella dell'alunno assumono una nuova veste: dal docente trasmettitore di conoscenze consolidate, all'insegnante ricercatore, che progetta l'attività di ricerca in funzione del processo educativo e formativo dei suoi allievi, alimenta la curiosità intellettuale e l'accrescimento delle competenze, valorizza la centralità dell'apprendimento e mette in stretta relazione l'attività sperimentale degli allievi con quella degli insegnanti.

La didattica laboratoriale:

- ha come obiettivo è quello di riempire lo spazio tra il mondo dei problemi vissuti e quello della riflessione;
- è un luogo di costruzione della conoscenza: i contenuti e le procedure proposti non si sovrappongono semplicemente alle conoscenze già possedute, ma interagiscono con queste permettendo una loro ristrutturazione attraverso nuovi e più ricchi modi di connessione ed organizzazione;
- nell'insegnamento-apprendimento l'insegnante e l'allievo vivono un'avventura conoscitiva;
- mira ad un processo di apprendimento che non incida solamente sulle abilità di base o acquisite, ma anche sulle modalità della loro comprensione ed utilizzazione: è una modalità di intervento polivalente e trasversale all'interno del processo di apprendimento.

Gran parte delle lezioni si incentrano sul rapporto tra esperienza individuale e ricostruzione culturale affinché le teorie servano per rispondere ai perché diventando significative e motivanti, mirate sempre, sia all'acquisizione delle competenze, sia al loro consolidamento, attraverso apposite attività. All'apprendimento e al consolidamento si aggiunge anche lo sviluppo (approfondimento, ampliamento e arricchimento) di conoscenze che non siano meramente applicative.

Uso dei locali al di fuori dei periodi di attività didattiche

La scuola mette a disposizione i propri locali, in orario pomeridiano, per attività extracurricolari con lo scopo di accrescere le competenze professionali e culturali degli alunni. Ad esempio, si prevede la realizzazione di:

corsi teatro, musica e canto

corsi di LATTE ART

altri corsi di carattere culturale e/o professionalizzante

Inoltre, la scuola può prestare le proprie attrezzature o i propri locali, previa autorizzazione del Consiglio d'Istituto, ad enti, associazioni, imprese che ne facciano richiesta.

Anche nell'anno scolastico 2017/2018 l'Istituto collaborerà con il Centro Provinciale per l'Istruzione degli Adulti (CPIA), offrendo i suoi spazi a corsi di alfabetizzazione e di competenze professionali di base (settore cucina e sala-bar) per gli alunni stranieri.

Formazione in servizio docenti e ATA

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. Pertanto, tenendo conto del comma 124/L.107, sentiti i bisogni dei docenti attraverso una scheda di rilevazione, nell'a.s. 2016/17, vengono individuate le priorità di aggiornamento.

Le priorità emerse dalla tabulazione dei dati di cui sopra evidenziano un'attenzione particolare all'area della didattica e a moderne pratiche d'insegnamento, nonché all'area della scienza dell'educazione. Inoltre, in coerenza con le priorità dettate dal Piano Nazionale per la Scuola Digitale, è 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)

Le tematiche comuni che tutti i docenti si sono impegnati a seguire riguardano:

- la didattica laboratoriale, in collegamento con le nuove tecnologie;
- la didattica interdisciplinare;
- le dinamiche di classe e la gestione delle criticità;
- la valorizzazione delle eccellenze e la gestione per livelli di competenze;
- nuove metodologie didattiche e uso di particolari software;
- rendicontazione PON.

In coerenza con quanto appena scritto, l'Istituto ha già aderito nell'a.s. 2016/17 ad alcune iniziative formative; nello specifico:

- 1) un piano di aggiornamento proposto dall'Associazione Italiana Dislessia (AID) a cui hanno partecipato numerosi docenti e che ha permesso alla nostra scuola di acquisire il titolo di "Scuola amica della dislessia".
- 2) attività di formazione per il team dell'innovazione digitale, che proseguirà nell'a.s. 2017/18;
- 3) attività di formazione del personale della scuola e della formazione su tecnologie e approcci metodologici innovativi che proseguirà nell'a.s. 2017/18;

Per l'a.s. 2017/18, un'ulteriore indagine effettuata nel mese di ottobre ha evidenziato la necessità di orientare la formazione verso tematiche legate al digitale e ai social networks, con particolare attenzione al problema del bullismo e del cyberbullismo.

Inoltre, sarà previsto un ciclo di incontri di autoformazione sulla *revisione dei percorsi dell'istruzione professionale*, come previsto dal Decreto Legislativo n°61 del 13 Aprile 2017.

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.

La scuola organizzerà attività di formazione sugli argomenti sopra esposti, oltre a quelli obbligatori riferiti alla sicurezza alimentare, al primo soccorso e all'antincendio. 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 MIUR 000035 del 7 gennaio 2016.

Le tematiche esposte risultano coerenti con le risultanze del RAV, poiché propedeutiche ad un'attenta riflessione sull'importanza della condivisione circa la valutazione in generale e, in particolare, in riferimento alle prove standardizzate nazionali. Inoltre, l'acquisizione di competenze in materia di pratiche didattiche innovative, che saranno trasmesse dai docenti agli alunni, serviranno da ulteriore incentivo alla frequenza, quindi alla motivazione, contrastando l'abbandono scolastico. 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.

In ogni caso, la nostra scuola provvederà a stilare il Piano triennale della formazione dei docenti, coerentemente con quanto stabilito dalle linee guida ministeriali pubblicate in data 03 Ottobre 2016.

Per il personale ATA si prevede la formazione nelle seguenti aree: Normativa e rendicontazione PON, Formazione obbligatoria HACCP, Nuove norme scolastiche (legge 107 e decreti attuativi).

Formazione alunni Primo Soccorso

Come indicato al comma 10 della legge 107, l'Istituto ha attivato, nell'a.s. 2016/17 iniziative per la formazione degli studenti nell'ambito delle tecniche di primo soccorso, con la collaborazione delle figure Istituzionali di riferimento (ASL, servizio 118).

In particolare è stato proposto, per le classi quinte, un corso per l'uso del defibrillatore (BLS) che si prevede di replicare anche in questo anno scolastico, allargato alle classi quarte.

PROGETTAZIONE CURRICOLARE, EXTRACURRICOLARE, EDUCATIVA E ORGANIZZATIVA

La progettazione della scuola, già presente nell'attuale POF, rispetta l'orizzonte triennale e fa riferimento alla nota MIUR prot.2805 del 11.12.2015 in particolare alle sezioni "L'identità delle istituzioni scolastiche autonome", "La flessibilità didattica ed organizzativa" e "La centralità dello studente ed il curricolo di scuola". Tale impostazione permette di realizzare pienamente il curricolo, inteso come espressione di autonomia e di flessibilità delle scuole e rappresenta il "cuore" del piano triennale dell'offerta formativa. A partire dalle Indicazioni Nazionali e dalle Linee Guida, la definizione del curricolo fa emergere l'identità culturale, educativa e progettuale delle scuole, anche in una dimensione internazionale, e trova nella gestione dell'organico dell'autonomia lo strumento privilegiato di attuazione delle scelte compiute per il successo formativo di tutti e di ciascuno.

Principi educativi e finalità dell'Istituto

Al di sopra della nostra Costituzione e delle indicazioni nazionali, l'Europa impone alla scuola la centralità del processo di formazione della persona. La scuola non è più 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 inquadrate 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

L'offerta formativa

BIENNIO COMUNE I e II ANNO

SECONDO BIENNIO III E IV ANNO

ARTICOLAZIONI

ENOGASTRONOMIA	
Articolazione CUCINA	Articolazione PRODOTTI DOLCIARI E ARTIGIANALI

SALA E VENDITA

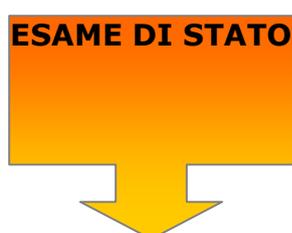
**ACCOGLIENZA
TURISTICA**

MONOENNIO ENOGASTRONOMIA	
Articolazione CUCINA	Articolazione PRODOTTI DOLCIARI E ARTIGIANALI

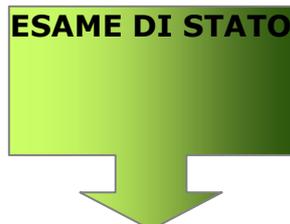
**MONOENNIO SERVIZI
DI SALA E VENDITA**

**MONOENNIO
ACCOGLIENZA
TURISTICA**

ESAME DI STATO



ESAME DI STATO



ESAME DI STATO



**DIPLOMA nei servizi
di ENOGASTRONOMIA**

**CON OPZIONE PRODOTTI
DOLCIARI E ARTIGIANALI**



**DIPLOMA nei servizi di
SERVIZI DI SALA E
VENDITA**



**DIPLOMA nei servizi di
ACCOGLIENZA
TURISTICA**



Il dettaglio dei quadri orari e dei profili dei diplomati sono contenuti **nell'Allegato 4: "Profili e Quadri Orari"**

CORSO SERALE

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.

PRIMO PERIODO DIDATTICO

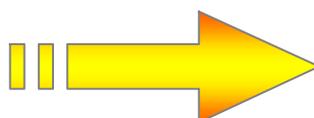
SECONDO PERIODO DIDATTICO – ENOGASTRONOMIA

SECONDO PERIODO DIDATTICO – ACCOGLIENZA TURISTICA

SECONDO PERIODO DIDATTICO – SALA E VENDITA

TERZO PERIODO DIDATTICO:

ENOGASTRONOMIA



DIPLOMA SERVIZI
ENOGASTRONOMIA

ACCOGLIENZA TURISTICA



DIPLOMA
SERVIZI ACCOGLIENZA
TURISTICA

SALA E VENDITA



DIPLOMA SERVIZI
SALA E VENDITA

Il dettaglio dei quadri orari e dei profili dei diplomati sono contenuti **nell'Allegato 4: "Profili e Quadri Orari"**

Ripartizioni dell'anno scolastico ai fini valutativi

Ogni anno, all'inizio del mese di settembre, il Collegio dei Docenti si esprime in merito alla suddivisione dell'anno scolastico in periodi didattici ai fini valutativi. Fino ad oggi la scelta si è orientata verso la suddivisione quadrimestrale, ritenuta più opportuna per il maggior respiro che offre all'inizio dell'anno scolastico, soprattutto nelle classi prime, quando con tempi più distesi si possono osservare e ascoltare gli alunni, prima di procedere alle valutazioni formative e sommative.

Non si escludono tuttavia, nei prossimi anni scolastici, scelte diverse, come la suddivisione in trimestre e pentamestre.

Infine, ai sensi dell'Ordinanza Ministeriale 92/2007 art. 8, comma 6, la scuola svolge gli esami per il giudizio sospeso e i relativi scrutini nei primi giorni di settembre, ciò per consentire agli alunni che fino al 31 luglio sono impegnati per gli stages professionali, di poter usufruire di un periodo di vacanza e di studio al termine di quell'attività.

Organizzazione delle lezioni

Le lezioni sono articolate in sei giorni alla settimana; le **32** unità orarie settimanali sono così suddivise:

Lunedì – Mercoledì – Giovedì – Sabato, 5 ore di 64'

Martedì e Venerdì, 6 ore di 53'/54' .

L'orario d'ingresso è alle ore 8.10, le lezioni cominciano alle ore 8.15 e terminano alle ore 13.35.

Le classi prime, con orario articolato su **33** unità settimanali, il giovedì svolgono 6 unità orarie di 53'/54'.

L'orario garantisce il regolare svolgimento delle lezioni secondo le disposizioni ministeriali. È previsto un intervallo tra la terza e la quarta ora di lezione, della durata di 10 minuti; qualora gli Alunni stessero svolgendo attività di educazione fisica, il suddetto intervallo è posticipato agli ultimi 10 minuti della quarta ora. Durante l'intervallo gli alunni devono rimanere all'interno della zona di pertinenza degli impianti sportivi, seguire le regole di disciplina e le indicazioni dei docenti di Ed. Fisica tenuti alla sorveglianza come previsto dalle normative vigenti.

Dipartimenti e loro funzioni

DIPARTIMENTI	DISCIPLINE	COMPITI
DIPARTIMENTO LINGUISTICO	MATERIE LETTERARIE, LINGUE STRANIERE, GEOGRAFIA; RELIGIONE; INSEGNANTI DI SOSTEGNO DELL'AREA;	
DIPARTIMENTO MATEMATICO SCIENTIFICO	MATEMATICA, FISICA; CHIMICA; SCIENZE NATURALI (Scienze della Terra e Biologia); SCIENZE DEGLI ALIMENTI; SCIENZE MOTORIE, (biennio) INSEGNANTI DI SOSTEGNO DELL'AREA;	1. DEFINIRE OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI 2. SEMPLIFICARE TESTI PER STRANIERI
DIPARTIMENTO TECNICO PRATICO	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORI SALA E VENDITA E CUCINA; LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA; SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (triennio); TECNICHE DI COMUNICAZIONE; ED. FISICA (triennio); INSEGNANTI DI SOSTEGNO DELL'AREA;	3. SEMPLIFICARE TESTI PER DSA 4. RACCOGLIERE TESTI PARLANTI 5. CREARE UN ARCHIVIO DI MATERIALE DIDATTICO ANCHE IN RETE CON ALTRE SCUOLE
DIPARTIMENTO DI AREA GIURIDICO ECONOMICA	DIRITTO ED ECONOMIA (biennio), DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA (triennio); INSEGNANTI DI SOSTEGNO DELL'AREA;	

Verifica e valutazione

Verifica e valutazione sono due fasi determinanti del percorso di apprendimento e non hanno solo lo scopo di determinare il profitto degli alunni in base ai risultati conseguiti, ma hanno anche una funzione di controllo sulla bontà ed efficacia della programmazione didattica stabilita all'inizio dell'anno.

In relazione a questo è necessario quindi che la programmazione non sia qualcosa di astratto, una formalità da espletare per legge; dovrà invece essere elaborata in maniera rigorosa attraverso alcuni passaggi chiave:

- l'analisi della situazione di partenza
- la definizione chiara degli obiettivi: ciò che si ritiene essenziale e ciò che è complementare, connessioni pluridisciplinari, approfondimenti possibili
- la scelta dei contenuti
- la tipologia delle verifiche
- la valutazione, sia intermedia che conclusiva, delle unità didattiche e/o moduli di apprendimento.
- La chiarezza di intenti che contraddistingue la programmazione sarà trasferita agli studenti perché siano consapevoli di tutte le fasi del percorso didattico, quindi anche i criteri di valutazione saranno illustrati dal docente con la massima trasparenza e applicati con rigorosa coerenza.

La valutazione sarà tanto più efficace, quanto più saranno stati comuni e inequivocabili i criteri adottati e concordati a livello di programmazione di classe per gli obiettivi comuni e di materia per quelli disciplinari.

Non è bene sottolineare sempre e solo gli aspetti negativi, cioè quello che l'allievo non sa o non sa fare, ma occorre anche mettere in rilievo quello che l'allievo ha imparato e farlo riflettere sul percorso che deve ancora completare o sulle abilità che deve affinare e consolidare; un percorso di questo tipo può aiutare il ragazzo a maturare la capacità di autovalutarsi, cioè riconoscere le sue potenzialità, ma anche i suoi limiti, consolidando una corretta autostima.

Si ricorda inoltre che la valutazione assume caratteri diversi a seconda dei momenti e si distingue in: valutazione diagnostica, formativa, sommativa e orientativa.

La valutazione diagnostica mediante prove d'ingresso stabilisce i livelli di partenza, individua le preconcoscenze, permette di evidenziare lacune e differenze individuali di cui tener conto e di formulare una programmazione corretta e realistica che deve prevedere la predisposizione di eventuali interventi di recupero.

La valutazione formativa è in itinere e continua e accompagna il processo di apprendimento. Tende a stimolare nell'alunno la capacità di autovalutarsi e costituisce un momento importante di riflessione per l'insegnante, che sarà in tal modo in grado di individuare quei problemi che richiedono un intervento correttivo.

La valutazione sommativa: si colloca alla fine di un modulo, di un quadrimestre, di un anno scolastico, di un corso di studi.

Valuta sulla base del grado di raggiungimento degli obiettivi, ha lo scopo di valutare la quantità e la qualità di ciò che si è appreso, rileva le conoscenze, abilità, competenze, stabilendo il livello raggiunto.

Nella valutazione sommativa, il Consiglio di Classe terrà conto dei seguenti fattori:

- Fattori didattici e comportamentali, ritmo di apprendimento, miglioramento, stasi, regresso, risultati legati al recupero, conoscenze acquisite, metodo di lavoro, regolarità nell'esecuzione dei compiti, comportamento, interesse, impegno e partecipazione, assiduità nella frequenza.
- Fattori personali: trasferimento da altra scuola, provincia, paese, eventuali malattie e terapie, impegni di lavoro .
- Fattori familiari: grave disagio sociale.
- Fattori legati a problemi organizzativi: eventuali interruzioni o irregolarità dell'attività didattica, prolungata assenza dell'insegnante, ritardo nelle nomine.

La valutazione orientativa: ha lo scopo di rilevare le attitudini e le capacità dell'alunno.

Per il dettaglio dei criteri di verifica, le griglie di valutazione, compresa quella relativa alla valutazione della condotta, l'analisi delle specificità nella valutazione degli alunni diversamente abili e degli alunni stranieri, si rimanda al seguente allegato (**Allegato 5: "Valutazione e certificazione delle competenze"**)

Certificato delle competenze di base

In applicazione del DM 139 22 agosto 2007 - Regolamento recante norme in materia di adempimento dell'obbligo di istruzione alla fine del biennio saranno accertati i saperi e le competenze riferiti ai quattro assi culturali e rilasciata la specifica certificazione (Allegato 5: "Valutazione e certificazione delle competenze")

FABBISOGNO DI ORGANICO

La legge 107, che modifica l'art. 3 del Regolamento di cui al D.P.R. n. 275/1999, al fine di dare piena attuazione al processo di realizzazione dell'autonomia e di riorganizzazione dell'intero sistema di istruzione, prevede una struttura innovativa dell'organico, il quale è definito "organico dell'autonomia" ed è composto, secondo quanto stabilito al comma 68, da posti comuni, di sostegno e dal cosiddetto "organico potenziato". Tale dotazione deve essere funzionale alle esigenze didattiche, organizzative e progettuali della scuola e alla realizzazione del piano triennale dell'offerta formativa con attività di insegnamento, di potenziamento, di sostegno, di organizzazione, di progettazione e di coordinamento, deve inoltre tenere conto degli spazi di autonomia e flessibilità che ogni istituzione scolastica può scegliere per "curvare", caratterizzare e adattare la propria offerta formativa, secondo le specifiche esigenze del territorio o dell'utenza.

La legge 107 stabilisce inoltre che deve essere individuato nel Piano Triennale dell'Offerta formativa il fabbisogno relativo ai posti del personale amministrativo, tecnico e ausiliario, nel rispetto dei limiti e dei parametri stabiliti dal Regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 22 giugno 2009, n. 119, tenuto conto di quanto previsto dall'articolo 1, comma 334, della legge 29 dicembre 2014, n. 190.

Nell'anno scolastico 2018-2019, inoltre, con l'entrata in vigore del D.L. 13 aprile 2017, n. 61 "Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale", è necessaria una rideterminazione dell'organico, anche in considerazione del fatto che nel biennio dei nuovi istituti professionali le attività e gli insegnamenti di istruzione generale e di indirizzo sono aggregate in assi culturali.

All'articolo 9, comma 1 del medesimo D.L. si legge inoltre che le dotazioni organiche dei nuovi istituti professionali sono definite dagli USR tenendo conto del fabbisogno orario previsto dall'ordinamento dei singoli indirizzi e del numero delle studentesse e degli studenti iscritti, nel limite di un monte ore annuale di 1056 ore per ciascuno dei cinque anni di corso. In considerazione di questo, il monte ore annuale previsto per le classi prime non è più di 1089 ore annuali, ma di 1056, infatti l'insegnamento di "Geografia" risulta (All.B - D.L. D.L. 13 aprile 2017, n. 61) inserito all'interno dell'asse storico sociale.

ORGANICO DOCENTI – POSTI COMUNI E' l'organico che viene utilizzato dalla scuola per coprire le ore di insegnamento, comprensivo anche del 20% di autonomia, grazie alla quale nel triennio dell'indirizzo di Accoglienza Turistica è stato introdotto l'insegnamento di Geografia Turistica, riducendo per pari orario l'insegnamento di Scienza degli Alimenti (delibera n° 3, Collegio Docenti del 18 maggio 2012). Nel Corso Serale, invece, con delibera n° 3 del Collegio dei Docenti del 16 maggio 2014, sempre nell'ambito dell'autonomia, nel secondo periodo didattico, quarto anno del Corso di "Enogastronomia", è stata ridotta un'ora di Scienza e cultura dell'Alimentazione (A057) a favore di un'ora in più di Laboratorio dei servizi enogastronomici, settore Cucina (C500) e nel Corso di "Accoglienza Turistica" è stata introdotta un'ora di Geografia Turistica (A039) riducendo un'ora di Scienza e cultura dell'alimentazione (A057).

A partire dall'anno scolastico 2018/19 sarà attivata nell'Istituto, nell'articolazione di Enogastronomia, l'opzione "Produzioni dolciarie e artigianali". Ciò per rispondere alla crescente richiesta di un corso volto ad approfondire le conoscenze nell'arte della pasticceria, professione che si sta affermando sempre di più sia in Italia che all'estero. Tale corso consente di conseguire competenze nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, dolciari e da forno.

A seguito di emanazione del futuro decreto interministeriale sugli organici e delle iscrizioni alle classi prime saranno definiti e richiesti i posti necessari per l'a.s. 2018/19. In linea generale, si prevede che il numero di classi e di posti necessario resterà stabile o subirà una lieve flessione, dato che il numero di classi prime nell'anno scolastico 2017-2018 è stato di cinque, anziché sei. E' possibile tuttavia, alla luce della serie storica degli iscritti, del buon nome della scuola e del suo legame con il territorio, che si possano recuperare iscrizioni tali da consentire nell'anno scolastico 2018/19 l'attivazione di sei prime. In questo caso, per effetto del naturale scorrimento delle classi, tenuto conto dei tassi medi di ripetenza, la contrazione verificatasi nell'anno 2017/18, si ripercuoterebbe con minore impatto sull'organico complessivo.

Il numero di classi che si prevede di attivare nei prossimi anni, calcolato il numero dei possibili iscritti al primo anno sulla media degli anni scolastici 2015/2016, 2016/2017, 2017/2018 è il seguente:

PREVISIONE A.S. 2018/2019 - CORSO DIURNO

ANNO SCOLASTICO 2018/19 - CORSO DIURNO

Corso quinquennale
6 Prime biennio comune
5 Seconde biennio comune
6 Terze (2 Enogastr., 1 opzione pasticceria - 2 Sala e Vendita - 1 Accoglienza Tur.)
6 Quarte (2 Enogastr. - 2 Sala e Vendita - 1 Accoglienza Tur.)
6 Quinte (3 Enogastr. - 2 Sala e Vendita - 1 Accoglienza Tur.)
29

PREVISIONE A.S. 2019/2020 - CORSO DIURNO

Corso quinquennale
6 Prime biennio comune
6 Seconde biennio comune
5 Terze (1 Enogastr., 1 Enogastronomia/opzione pasticceria, 1 Sala e Vendita - 1 Accoglienza Tur.)
6 Quarte (2 Enogastr., 1 opzione pasticceria - 2 Sala e Vendita - 1 Accoglienza Tur.)
6 Quinte (2 Enogastr., 1 opzione pasticceria - 2 Sala e Vendita - 1 Accoglienza Tur.)
29

PREVISIONE A.S. 2019/2020 – CORSO DIURNO

Corso quinquennale
6 Prime biennio comune
6Seconde biennio comune
6 Terze (2 Enogastr., 1 opzione pasticceria – 2 Sala e Vendita – 1 Accoglienza Tur.)
5 Quarte (1Enogastr., 1 Enogastronomia/opzione pasticceria – 2 Sala e Vendita – 1 Accoglienza Tur.)
6 Quinte (3 Enogastr. – 2 Sala e Vendita – 1 Accoglienza Tur.)
29

CLASSI PREVISTE PER LA SECONDA LINGUA (FRANCESE/TEDESCO)

Anno scolastico 2018/2019

TEDESCO		FRANCESE	
Totale classi prime	3	Totale classi prime	3
Totale classi seconde	2	Totale classi seconde	3
Totale classi terze	3	Totale classi terze	3
Totale classi quarte	3	Totale classi quarte	3
Totale classi quinte	3	Totale classi quinte	3

Tale previsione è possibile solo per il prossimo anno scolastico. Non si prevedono comunque scostamenti rilevanti.

CORSO SERALE

PRIMO PERIODO DIDATTICO	1 Classe
SECONDO PERIODO DIDATTICO	1 Classe articolata Enogastronomia/Accoglienza Turistica
TERZO PERIODO DIDATTICO	1 Classe articolata Enogastronomia/Accoglienza Turistica
TOTALE	3

ORE/CLASSI DI CONCORSO ORGANICO 2018-2019 – Corso Diurno

MATERIE	TOTALE ORE NECESSARIE
A034 – CHIMICA	10
A045 – DISCIPLINE ECONOMICO-AZIENDALI	88
A046 – DISCIPLINE GIURIDICHE ED ECONOMICHE	36
A048– SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	58
A018 – TEC. COMUNICAZIONE	4
A020- FISICA NEGLI ISTITUTI TECNICI E NEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI	12
A021 - GEOGRAFIA	3
AA24 – FRANCESE	60
AD24 – TEDESCO	36
AB24 – INGLESE	87
A026- MATEMATICA	98
A012 – LETTERE	174
A011 – LETTERE E LATINO	18
A031 -SCIENZA ALIMENTI	77
A050– SC. NAT.	40
A054 – STORIA DELL'ARTE	18
B020 – LAB ENOG	102
BO21 – LAB SALA E VENDITA	88
B019 – LAB ACC.	38
A042 - TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	2

ORE/CLASSI DI CONCORSO ORGANICO 2018-2019 – Corso Serale

MATERIE	TOTALE ORE NECESSARIE
A045- DISCIPLINE ECONOMICO-AZIENDALI	12
A018 – TEC. COMUNICAZIONE	4
A021 - GEOGRAFIA	2
AA24 – FRANCESE	7
AB24- INGLESE	6
A026- MATEMATICA	9
A012 – LETTERE	16
A031 - SCIENZA ALIMENTI	11
B020 – LAB ENOG	12
B021 – LAB SALA E VENDITA	8
B019- LAB ACC.	10

ORGANICO DEL SOSTEGNO

PREVISIONE A.S. 2018/2019

Numero Handicap	Di cui in situazione di gravità
8 h (MEDIAMENTE PREVISTI)	
7 h	
10 h	
8 h	1
8 h	2
41totale	3

PREVISIONE A.S. 2019/2020

Numero Handicap	Di cui in situazione di gravità
8	
8	
7	
10	1
8	
41Totale	1

PREVISIONE A.S. 2020/2021

Numero Handicap	Di cui in situazione di gravità
8	
8	
8	
7	
10	1
41Totale	1

ORGANICO DI POTENZIAMENTO RICHIESTO PER IL TRIENNIO SCOLASTICO 15/16 - 16/17 e 17/18

Classe di concorso	Ore da prestare	Esonero figure di collaborazione	Supplenze brevi	Progetti	Ore di utilizzo
A045	600	132	258	30 P6+180 P1	600
A012	600	198	132	180 P1 +90 P7	600
A012	600		180	150 P4 + 180 P1 + 90 P7	600
A046	600		300	30 P6+180 P1 + 90 P7	600
A026	600		330	180 P1 + 90 P7	600
A026	600		420	180 P1	600
AB24	600		280	50 P3 + 180 P1 + 90 P7	600
A048	600		330	180 P1 + 90 P7	600
B-20	600		400	100 P2 + 100 P5	600
B-21	600		400	100 P2 + 100 P5	600
B-19	600		400	100 P2 + 100 P5	600
AD02	600		210	300 P8 + 90 P7	600

L'ORGANICO ASSEGNATO ALL'ISTITUTO PER IL TRIENNIO SCOLASTICO 15/16 - 16/17 e 17/18 E', IN REALTA', MOLTO DIVERSO DA QUELLO RICHIESTO.

Classe di concorso	Ore da prestare	Esonero figure di collaborazione	Supplenze brevi	Progetti	Ore di utilizzo
A045	600	132	258	30 P6+180 P1	600
A011	600	198	0	180 P1 +150 P4 + 72 P7	600
A054	600		180	180 P1 + 90 P7	600
A046	600		300	30 P6+180 P1 + 90 P7	600
AA24	600		280	50 P3 + 180 P1 + 90 P7	600
A050	600		330	180 P1 + 90 P7	600
AD02	600		210	300 P8 + 90 P7	600

Dal momento che l'organico assegnato al nostro Istituto non è solo ridotto rispetto a quanto richiesto, ma anche profondamente variato, si rende necessaria una redistribuzione delle risorse del potenziamento ai progetti stabiliti per il triennio. Non si intende con questo dire che i progetti debbano essere eliminati, ma che dovranno intervenire delle modifiche nelle assegnazioni orarie dei docenti.

ORGANICO ATA

Collaboratori Scolastici	Fabbisogno	12	
Assistenti tecnici	Fabbisogno	3 2 1	Cucina Sala Accoglienza
Assistenti amministrativi	Fabbisogno	6	
DSGA		1	

SCHEDE PROGETTI/ATTIVITA'

Denominazione progetto	CONSOLIDARE LE COMPETENZE DI BASE P1
Traguardo di risultato	<i>Il progetto avrà una ricaduta positiva in merito a uno dei nostri traguardi triennali: Risultati (nelle prove standardizzate INVALSI) di matematica in media rispetto al dato nazionale. Riduzione della variabilità tra classi.</i>
Altre priorità (eventuale)	<i>L'Istituto Artusi è, da sempre, attento ai bisogni formativi degli alunni e alle necessità di recupero. Per questo diventa una priorità della scuola progettare un'attività per il consolidamento delle competenze di base degli alunni.</i>
Situazione su cui interviene	<p><i>Il progetto parte dall'osservazione del comportamento degli alunni durante le lezioni curricolari.</i></p> <p><i>Nelle classi del biennio del nostro Istituto non è difficile trovarsi di fronte ad alunni poco scolarizzati e demotivati, anche per l'oggettiva carenza di mezzi a disposizione per la decodifica dei messaggi dei docenti (alunni stranieri, dsa, bes, alunni con difficoltà attentive). Da ciò derivano risultati molto scarsi in sede di verifica e di attribuzione di voto sommativo.</i></p> <p><i>Il progetto interviene sugli alunni che mostrano difficoltà nelle materie di base (italiano e storia, matematica, lingue straniere, diritto). Il miglioramento di tali abilità consente un approccio più costruttivo anche in relazione alle materie professionalizzanti.</i></p> <p><i>Nelle classi del biennio, circa il 40% degli alunni presenta più insufficienze gravi al termine del primo periodo valutativo.</i></p>
Attività previste	<p><i>Lezioni frontali per gruppi di livello tenute in contemporanea dal docente della classe e da un docente dell'organico di potenziamento oppure un docente curricolare nelle ore libere dall'insegnamento.</i></p> <p><i>Per gli alunni delle classi prime e seconde si prevede di iniziare il progetto già nel mese di ottobre, dopo le prime valutazioni, e quindi rilevazioni di difficoltà, con interventi mirati al recupero delle carenze di base.</i></p> <p><i>Si prevedono moduli di circa 30 ore per classe per le materie: matematica, italiano/storia, inglese, seconda lingua, diritto.</i></p> <p><i>Dall'a.s 2017/18 il progetto sarà esteso anche agli alunni del triennio, solo per alcune materie. Per esempio, i docenti di D.I.T.A.S.R. si scambieranno delle ore di lezione, senza alcun aggravio di oneri per la scuola, in modo da monitorare l'effettivo andamento reciproco delle programmazioni per eventuali successivi feed-back e miglioramenti.</i></p> <p><i>Inoltre sono previsti sportelli pomeridiani nelle discipline dell'area scientifica, per due ore alla settimana.</i></p>
Risorse finanziarie necessarie	<i>500€ di spese di cancelleria, materiali didattici</i>
Risorse umane (ore) / area	<p><i>Le lezioni saranno tenute da docenti appartenenti all'organico di potenziamento (classi di concorso A050, A051, A060, A061, A019, A246) come parte del proprio orario di servizio.</i></p> <p><i>Per la lingua inglese verrà utilizzata la docente di Francese; per matematica la docente di scienze.</i></p> <p><i>Ciascun docente effettuerà circa 180 ore, compatibilmente con le altre</i></p>

	<i>esigenze dell'Istituto.</i>
Altre risorse necessarie	<i>Normali dotazioni didattiche e laboratoriali già presenti nell'istituto.</i>
Indicatori utilizzati	<i>Valutazione finale del docente di classe.</i>
Stati di avanzamento	<i>Poiché il progetto è di durata semestrale, anche se ripetibile nei successivi anni scolastici, non si prevedono verifiche intermedie.</i>
Valori / situazione attesi	<i>Diminuzione al 25% della percentuale di insufficienze riportate al termine dell'anno scolastico</i>

Denominazione progetto	OSPITALITA' E RISTORAZIONE P2
Priorità cui si riferisce	<i>Rendere più assidua la frequenza degli alunni, motivandoli con la partecipazione a attività professionalizzanti.</i>
Traguardo di risultato	<i>Abbassare la percentuale degli alunni che effettuano più del 20% dei giorni di assenza al 15%</i>
Obiettivo di processo	<i>Migliorare i rapporti con le associazioni pubbliche e imprenditoriali sul territorio.</i>
Altre priorità	<i>Rafforzare la professionalità degli alunni, fornire continue opportunità di simulazione dell'attività lavorativa e creare opportunità di contatto tra alunni e imprenditori del territorio.</i>
Situazione su cui interviene	<i>Il progetto riguarda l'intera comunità scolastica. Le varie attività effettuate nell'anno coinvolgono o gruppi di alunni o intere classi.</i>
Attività previste	<i>Ad inizio anno scolastico, sentiti i bisogni del territorio ed analizzate le proposte di enti ed associazioni esterne, vengono progettate numerose attività di tipo professionalizzante. Le peculiarità del progetto non permettono di stabilire la calendarizzazione degli eventi nell'arco di un triennio. A titolo di esempio, per le attività svolte nell'a.s. 2017/18 si rimanda al Progetto Ospitalità e Ristorazione (Allegato 3: "Dettaglio Progetti")</i>
Risorse finanziarie necessarie	<i>15.000 €</i>
Risorse umane (ore) / area	<i>700 ore complessive annuali. La ripartizione di tali ore varia annualmente in funzione delle tipologie dei progetti svolti. La rendicontazione annuale sarà a cura del responsabile del progetto.</i>
Altre risorse necessarie	<i>Normali dotazioni didattiche e laboratoriali già presenti nell'istituto.</i>
Indicatori utilizzati	<i>Schede di valutazione di progetto.</i>
Stati di avanzamento	<i>Verifica a fine anno scolastico della fattiva realizzazione delle attività previste. Relativo gradimento da rilevare tramite apposite schede.</i>
Valori / situazione attesi	<i>Livello di gradimento non inferiore a 7/10</i>

Denominazione progetto	ARTUSI ALL'ESTERO: <u>Il progetto Erasmus +</u> P3
Priorità cui si riferisce	
Traguardo di risultato	
Obiettivo di processo	<i>Migliorare le competenze sociali e civiche degli studenti</i>
Altre priorità	<i>Migliorare le abilità linguistiche anche in ambito professionale.</i>
Situazione su cui interviene	<i>I diversi progetti sono rivolti agli alunni delle classi quarte e quinte (alunni diplomati). Si privilegiano gli alunni che riportano valutazioni finali particolarmente positive, in base ad apposita graduatoria.</i>
Attività previste	<p><i>Il nostro Istituto è partner dei tre seguenti Progetti Erasmus + :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - THE TOURIST : nuovo progetto di mobilità transnazionale per l'a.s. 2017/18, per il quale sono previsti periodi di stage all'estero in aziende del settore enogastronomico e turistico - "BBuM - Buds Budding Mobility": Il progetto è nato sulla scia di una collaborazione molto attiva nel sud della Toscana nell'ambito dell'agri - business, rafforzata dalla formazione dei tre Poli Tecnico Professionali (PTP) nelle tre province di Grosseto, Siena, Arezzo, ponte verso un rinnovato sistema di Istruzione e Formazione Professionale, rispondente ad una programmazione integrata dell'offerta formativa di filiera, che ha favorito la nascita dell'ITS Istituto Tecnico Superiore E.A.T.- Eccellenza Agro-alimentare Toscana - TTTE (Tourism training towards Europe), Turisti non PER CASO : il progetto (in conclusione entro il 2017) prevede mobilità di studenti e docenti verso alcuni dei più importanti paesi Europei in materia di politiche di alternanza scuola- lavoro e di servizi turistici;
Risorse finanziarie necessarie	<i>Tali progetti sono finanziati da enti esterni.</i>
Risorse umane (ore) / area	<i>10 ore al docente referente dell'istituto per l'organizzazione 50 ore di lezione di potenziamento linguistico da assegnare al docente di potenziamento (classe A346), eventualmente assegnatoci.</i>
Altre risorse necessarie	<i>Non si prevedono</i>
Indicatori utilizzati	<i>Pagella scolastica finale</i>
Stati di avanzamento	<i>Non si prevede la verifica in itinere</i>
Valori / situazione attesi	<i>Per gli alunni delle classi quarte valutazione positiva allo stage (non inferiore a 70/100)</i>

Denominazione progetto	A.L.I.A.S. – Approccio alla Lingua Italiana per Alunni Stranieri - Progetto di integrazione linguistica e culturale - P4
Priorità cui si riferisce	===
Traguardo di risultato (event.)	
Obiettivo di processo	<i>Migliorare le competenze sociali e civiche degli studenti</i>
Altre priorità (eventuale)	<ul style="list-style-type: none"> - <i>garantire il diritto allo studio e al successo formativo degli allievi stranieri,</i> - <i>favorire lo sviluppo di un ambiente aperto a cogliere nella diversità culturale un valore e una fonte di arricchimento;</i> - <i>fornire ad allievi e genitori stranieri strumenti e supporti adeguati per conoscere l'offerta formativa del nostro istituto.</i>
Situazione su cui interviene	<i>Il 15% 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 22 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.</i>
Attività previste	<p>1 – ACCOGLIENZA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Attuazione del Protocollo di Accoglienza (Allegato 6: PROTOCOLLO D'INCLUSIONE) • <i>Rilevazione dei livelli linguistici, secondo i parametri del framework europeo.</i> <p>2 - ALFABETIZZAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Corsi di Italiano L2</i> <p>3 - INTERCULTURALITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Organizzazione di incontri-dibattiti con rappresentanti di Cooperative, Enti e Associazioni per l'inserimento di stranieri o impegnate in progetti di solidarietà e cooperazione internazionale;</i> • <i>Raccolta e lettura di testimonianze dirette di migranti del Nord e del Sud del mondo;</i> • <i>visione di documentari sui diritti e sull'integrazione degli stranieri;</i>

	<ul style="list-style-type: none"> • <i>visione ed analisi di film che affrontano tematiche interculturali;</i> • <i>Realizzazione di moduli interculturali (giornata della lingua madre);</i> • <i>Realizzazione di un buffet o pranzo etnico;</i>
Risorse finanziarie necessarie	<i>€ 500 per spese di cancelleria, acquisto derrate per menu etnici</i>
Risorse umane (ore) / area	<p><i>Un docente dell'area di potenziamento umanistica sarà utilizzato da settembre a dicembre per le fasi di Accoglienza e Alfabetizzazione per un totale di circa 150 ore;</i></p> <p><i>Eventuale impiego dei docenti Italiano e Lingua Straniera che si dichiarino disponibili a recuperare le ore eccedenti in tale progetto (30 ore);</i></p> <p><i>Per la realizzazione del pranzo multi-etnico è prevista la collaborazione dei docenti tecnico-pratici.</i></p>
Altre risorse necessarie	<i>Video, LIM, Laboratorio informatico, fotocopiatrice, registratori, testi specifici per l'insegnamento dell'italiano agli stranieri, testi per la formazione e l'aggiornamento dei docenti coinvolti nel progetto, cancelleria.</i>
Indicatori utilizzati	<i>Valutazioni positive conseguite dagli studenti che hanno seguito il corso L2 nelle varie discipline (pagelle scolastiche).</i>
Stati di avanzamento	<i>Al termine del primo e secondo anno di sviluppo del progetto si presuppone un miglioramento della capacità di comunicazione scritta e orale in Italiano L2 per tutti i partecipanti.</i>
Valori / situazione attesi	<i>Al termine del progetto si attende un miglioramento dei risultati scolastici per almeno il 75% dei partecipanti.</i>

Denominazione progetto	ALTERNANZA SCUOLA LAVORO P5
Priorità cui si riferisce	===
Traguardo di risultato (event.)	===
Obiettivo di processo (event.)	<i>Migliorare i rapporti con le associazioni pubbliche e imprenditoriali sul territorio.</i>
Altre priorità (eventuale)	<p><i>Far conseguire in un percorso triennale agli studenti iscritti al terzo, quarto e quinto anno le seguenti competenze, come previsto dall'art.33 Legge 107/2015 :</i></p> <p><u><i>Indirizzo "Enogastronomia":</i></u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici.</i> • <i>Operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.</i> <p><i>Opzione "Produzioni dolciarie e artigianali":</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</i> • <i>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</i> <p><u><i>Indirizzo "Servizi di sala e di vendita":</i></u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.</i> • <i>Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.</i> <p><u><i>Indirizzo "Accoglienza turistica":</i></u></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela.</i> • <i>Commercializzare e promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.</i>
Situazione su cui interviene	<p><i>Ai sensi della normativa vigente destinatari delle azioni del progetto sono gli studenti delle classi III, IV e V di tutti gli indirizzi.</i></p> <p><i>La scuola ha un'esperienza consolidata nell'Alternanza Scuola- Lavoro. Gli insegnanti che fanno parte dell'apposita commissione hanno frequentato un percorso formativo denominato "Progetto P.A.S.S.A.L.O." e sono stati</i></p>

	<p><i>effettuati incontri anche con i tutor aziendali.</i></p> <p><i>Le ore di ASL attualmente svolte nel triennio sono 400 (curricolari ed extracurricolari).</i></p>
Attività previste	<p><i>Realizzazione di un percorso formativo “alternanza scuola/lavoro” personalizzato per ciascun alunno, che tenga conto dei tempi e delle modalità di apprendimento proprie di ciascun studente, delle attitudini personali e propensioni da sviluppare, anche attraverso diverse esperienze di alternanza scuola/lavoro sia a scuola che in aziende turistiche prevalentemente del territorio, ma anche di importanza nazionale ed estere.</i></p> <p><i>Nel percorso triennale sono previste le seguenti attività, che verranno individuate specificatamente anno per anno dai docenti di classe, in considerazione delle programmazioni:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>- visite aziendali in diverse tipologie di aziende per settore e per dimensioni;</i> <i>- esperienze laboratoriali a scuola, preparatorie all’attività di stage in azienda;</i> <i>- mediamente due stage per ciascun alunno in aziende turistiche;</i> <i>- incontri di preparazione e di verifica con i tutor;</i> <i>- 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,);</i> <i>- realizzazione di interventi formativi in materia fiscale in collaborazione con l’Agenzia delle Entrate nell’ambito del progetto “Fisco e scuola”, al fine di diffondere tra i futuri operatori del settore turistico la cultura contributiva, intesa come "educazione" alla concreta partecipazione dei cittadini alla realizzazione e al funzionamento dei servizi pubblici;</i> <i>- corso di formazione HACCP della durata di 12 ore riconosciuto dalla Regione Toscana;</i> <i>- corso sulla sicurezza nei luoghi di lavoro effettuato con l’ausilio della piattaforma TRIO della Regione Toscana oppure con altri sussidi o con esperti esterni.</i> <i>- viaggi di istruzione a carattere professionalizzante;</i> <i>- organizzazione e partecipazione ad 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;</i> <i>- costituzione e gestione di un’impresa formativa simulata (percorso da attivare solo in alcune classi compatibilmente con la effettiva disponibilità dei relativi Consigli di classe);</i> <i>- incontri con referenti di alcune società cooperative operanti sul territorio (p.es. COOP) allo scopo di diffondere la cultura mutualistica operante anche nel settore enogastronomico e turistico;</i> <i>- 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”.</i> <p><i>Tutte queste attività diversamente costituite sono svolte da ciascun alunno</i></p>

	<p><i>per un monte ore complessivo minimo di 400 ore in tre anni (curricolari ed extracurricolari).</i></p> <p><i>Tutte le attività svolte da ciascun alunno sono riportate in un apposito libretto dell'Alternanza Scuola-Lavoro che consentirà di documentare il percorso formativo di ogni studente.</i></p> <p><i>Per maggiori dettagli si rimanda allo specifico progetto depositato agli atti della scuola.</i></p>
Risorse finanziarie necessarie	<i>Il progetto è finanziato con fondi ministeriali.</i>
Risorse umane (ore) / area	<p><i>Commissione Alternanza Scuola Lavoro per attività di progettazione, realizzazione, monitoraggio e verifica del progetto.</i></p> <p><i>Mediamente 400 ore l'anno, tenuto conto che le classi coinvolte sono circa 18 con un numero complessivo di circa 330 studenti ogni anno scolastico</i></p>
Altre risorse necessarie	<p><i>Tecnici, esperti esterni, hardware e software specifici.</i></p> <p><i>Insegnante in organico di potenziamento per n° 132 ore annuali + 90</i></p>
Indicatori utilizzati	<p><i>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.</i></p> <p><i>In itinere il percorso è valutato periodicamente dai suoi tre soggetti attivi: tutor aziendale, tutor scolastico e studente.</i></p> <p><i>Tutte le attività svolte da ciascun alunno sono riportate in un apposito libretto dell'Alternanza Scuola-Lavoro 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.</i></p> <p><i>La Scuola rilascia agli alunni una certificazione al termine di ogni anno scolastico, che attesta i livelli delle competenze professionali acquisite da ciascun alunno, le capacità organizzative, l'autonomia nello svolgimento dei compiti assegnati dimostrate nel percorso di A.S.L. svolto.</i></p>
Stati di avanzamento	<p><i>Gli studenti svolgeranno le 400 ore previste mediamente come segue: al termine del terzo anno le ore svolte saranno mediamente n° 160 (120 h stage+40h corsi/seminari professionalizzanti e laboratori); al termine del quarto anno n° 182 (120 h stage + 62 h corsi/seminari professionalizzanti e laboratori); al termine del quinto anno 58 (corsi/seminari professionalizzanti e laboratori).</i></p>
Valori / situazione attesi	<p><i>Si prevede che il percorso di ASL consenta agli studenti sia il conseguimento delle competenze già sopra indicate, sia :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>• maggiore consapevolezza delle proprie competenze professionali;</i> <i>• maggiore motivazione allo studio, percepito come funzionale all'inserimento nel mondo del lavoro;</i> <p><i>Tutto ciò sarà attestato da una specifica certificazione delle competenze che dovrà riportare il livello raggiunto da ciascun alunno (ALLEGATO 5: VALUTAZIONE E CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE)</i></p>

Denominazione progetto	“BES e DSARTUSI” P6
Traguardo di risultato	<i>Migliorare il successo scolastico e ridurre il tasso di dispersione Migliorare i risultati degli alunni nelle prove standardizzate e in generale in tutte le discipline scolastiche.</i>
Altre priorità	<i>L’Istituto Artusi è, da sempre, attento ai bisogni formativi e all’integrazione degli alunni, in particolar modo degli alunni 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.</i>
Situazione su cui interviene	<i>Nell’anno scolastico 2017/2018, nel nostro Istituto sono presenti 49 alunni DSA e 19 BES, che rappresentano circa il 12% degli alunni iscritti (nell’a.s. 2016/17 erano l’11%). 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. (Allegato 6: PROTOCOLLO D’INCLUSIONE)</i>
Attività previste	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Realizzazione di un vademecum per le famiglie e gli alunni per permettere agli stessi di muoversi agilmente tra la normativa e le varie questioni che riguardano gli aspetti organizzativi e per arrivare alla stesura di un buon PDP condiviso tra scuola, alunno, famiglie e strutture riconosciute.</i> • <i>Sportello settimanale su appuntamento, tenuto dal Referente alunni DSA e BES per alunni, genitori e docenti per chiarimenti inerenti alle varie problematiche sia didattiche che normative.</i> • <i>Gestione del gruppo Facebook “DSArtusi...l’unione fa la forza” tramite il quale vengono condivisi materiali, idee e faq tra famiglie, alunni, docenti.</i>
Risorse finanziarie necessarie	<i>300 Euro per materiale di facile consumo, fotocopie, toner ecc.</i>
Risorse umane (ore) / area	<i>20 ore sono inoltre previste per la creazione del vademecum (pubblicato online e/o cartaceo), elaborato dal Referente alunni DSA e BES in collaborazione con altri docenti. Per lo sportello settimanale su appuntamento, tenuto dal Referente alunni DSA e BES, non si prevedono ore aggiuntive in quanto tale attività fa parte dell’incarico annuale.</i>
Altre risorse necessarie	<i>Normali dotazioni didattiche e laboratoriali già presenti nell’Istituto e software specifici free.</i>
Indicatori utilizzati	<i>Questionario di valutazione del grado di soddisfazione del progetto, da somministrare a campione agli attori interessati al progetto</i>
Stati di avanzamento	<i>Poiché il progetto è di durata annuale e ripetibile nei successivi anni scolastici, non si prevedono verifiche intermedie.</i>
Valori / situazione attesi	<i>Valutazione complessiva del progetto non inferiore ai 7/10</i>

Denominazione progetto	ALUNNI SPECIALI P7
Priorità cui si riferisce	<i>Favorire l'inclusione scolastica degli alunni con disabilità, sviluppare le potenzialità della persona nell'apprendimento, nella comunicazione, nelle relazioni interpersonali e nella socializzazione.</i>
Altre priorità	<i>Sviluppare le abilità dei singoli alunni e la loro autonomia personale e sociale, non ultimo preparazione e orientamento per l'inserimento nel mondo del lavoro.</i>
Situazione su cui interviene	<i>Nell'Istituto ci sono, per l'anno scolastico 2017/18, 41 alunni che usufruiscono di attività di sostegno i quali rappresentano il 7,3 % su 559 studenti 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 è si impegna in modo costante per permettere loro una buona inclusione e nel contempo garantire una buona offerta formativa.</i> (Allegato 6: PROTOCOLLO D'INCLUSIONE)
Attività previste	<i>Il progetto ALUNNI SPECIALI si articola su diversi sottoprogetti e attività:</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i><u>Progetto accoglienza e continuità scuole superiori di I grado e di II grado.</u> Rapporti tra scuole di grado diverso per consentire il passaggio adeguato degli alunni disabili. Analisi delle singole situazioni per un inserimento produttivo.</i> • <i><u>Alternanza scuola/lavoro.</u> Si rivolge a ragazzi disabili che seguono un percorso integrato per l'acquisizione di crediti formativi. Prevede la partecipazione a stage presso aziende turistiche locali nel periodo scolastico.</i> • <i><u>Partecipazione a concorsi interni.</u> Preparazione dei ragazzi delle classi III e IV per i concorsi di settore (sala/vendita, enogastronomia e accoglienza turistica). Per il consolidamento del processo di socializzazione e integrazione e per l'acquisizione di capacità di gestione del lavoro in tempi e spazi definiti.</i> • <i><u>Equitazione integrata.</u> Attività di relazione con il cavallo da terra e in monta e attività di scuderia. Sono previsti 5 incontri presso il centro di Equitazione naturale Casanova dei Fucoli di Chianciano, per la valorizzazione delle capacità residue, il consolidamento dell'autostima e dell'indipendenza.</i> • <i><u>Supporto per attività motorie.</u> Collaborazione con l'associazione "Centro servizi scolastici" per lo svolgimento delle attività motorie, in compresenza con docenti di Scienze Motorie presso il palazzetto e in aule dedicate. Saranno proposti percorsi formativi motori e manipolativi.</i>
Risorse finanziarie necessarie	<i>Il progetto è finanziato in parte dalla regione Toscana, dalla provincia di Siena, dal fondo d'Istituto e da risorse familiari degli utenti.</i>
Risorse umane (ore) / area	<i>Il coordinamento del progetto è di competenza dei docenti di sostegno, proponenti le varie attività.</i>
Altre risorse necessarie	<i>È necessaria la presenza di personale ATA per lo svolgimento di alcuni parte del progetto, special modo durante l'uso dei lab. di sala/vendita e di enogastronomia.</i>

Indicatori utilizzati	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Abbassamento del tasso di abbandono del 50%.</i> • <i>Conseguimento della qualifica regionale e/o conseguimento di crediti formativi.</i>
Stati di avanzamento	<i>Al termine di ciascun anno, la percentuale di abbandono del progetto non deve superare il 15%.</i>
Valori / situazione attesi	<i>Riduzione del tasso di abbandono scolastico e l'ottenimento della qualifica (in 3 anni) o dei CF alla fine del quinquennio. Maggior coinvolgimento delle famiglie, delle associazioni di categoria e degli enti locali nella gestione dei progetti.</i>

Denominazione progetto	PERCORSI DIVINI P8
Priorità cui si riferisce	===
Traguardo di risultato (event.)	===
Obiettivo di processo (event.)	<i>Migliorare i rapporti con le associazioni pubbliche e imprenditoriali sul territorio.</i>
Altre priorità (eventuale)	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Favorire l'interazione tra scuola, mondo produttivo e territorio per facilitare lo scambio di informazioni sui fabbisogni professionali e formativi delle imprese, sulla reale spendibilità dei titoli di studio nel mercato del lavoro, sulle prospettive di sviluppo nelle professioni, sulle competenze specifiche richieste dal sistema produttivo, sulle condizioni migliori e per organizzare efficacemente gli spazi di autonomia e di flessibilità a disposizione della scuola 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.</i> - <i>Promuovere interventi organici e incisivi che puntino a qualificare l'offerta di istruzione e formazione tecnica e professionale dell'Istituto, migliorandone l'aderenza al mercato del lavoro e "curvando" la propria offerta formativa e professionalizzante in funzione dello sviluppo di competenze tecniche e relazionali e di conoscenze specifiche funzionali a favorire l'occupazione nel territorio senese nel settore turistico ricettivo e della ristorazione.</i>
Situazione su cui interviene	<i>Destinatari delle azioni del progetto sono gli studenti delle classi III e IV dell'a.s. 2015/2016, IV e V a.s. 2016/2017 e solo V nel 2017/2018 di tutti gli indirizzi.</i>
Attività previste	<p><u>Attività non formative:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) <i>Analisi congiunta scuole e imprese dei fabbisogni di competenze professionalizzanti richieste dal territorio e progettazione del percorso formativo.</i> 2) <i>Orientamento congiunto scuole- imprese e riorientamento.</i> 3) <i>Programma di comunicazione.</i> 4) <i>Disseminazione.</i> 5) <i>Monitoraggio.</i> <p><u>Attività formative:</u></p> <p><i>l'attuazione del percorso formativo è in corso di definizione sulla base dei risultati dell'analisi dei fabbisogni condotta nell'estate 2016. Complessivamente il percorso prevede 100 ore formative da svolgersi ragionevolmente con le seguenti metodologie:</i></p> <p><i>lezioni frontali svolte da esperti esterni;</i></p> <p><i>attività laboratoriali in situazione di gruppo ed individuali;</i></p> <p><i>cooperative learning anche con esperti esterni;</i></p>

	<p><i>outdoor training anche con esperti esterna; visite guidate in aziende del settore; metodo della scoperta (case study, simulazioni e role play) anche con esperti esterni. Per maggiori dettagli si rimanda allo specifico progetto depositato agli atti della scuola.</i></p>
Risorse finanziarie necessarie	<p><i>Il progetto è stato riconosciuto e finanziato dalla Regione Toscana nell'ambito dei finanziamenti concessi per la realizzazione di interventi qualificanti per il miglioramento dell'offerta formativa degli istituti tecnici e professionali- POR FSE REGIONE TOSCANA 2014-2020 – ASSE C) ISTRUZIONE E FORMAZIONE – D.R. n°3277/2015.</i></p>
Risorse umane (ore) / area	<p><i>Tutor didattici, progettisti, docenti e co-docenti (in particolare docenti TP e docenti della Commissione Alternanza Scuola Lavoro).</i></p>
Altre risorse necessarie	<p><i>Esperti esterni.</i></p>
Indicatori utilizzati	<p><i>All'interno del sistema di monitoraggio del progetto verrà verificata la qualità percepita attraverso:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> <i>Questionario per gli/le utenti</i> <input type="checkbox"/> <i>Questionario per i formatori e le formatici</i> <input type="checkbox"/> <i>Questionario per i coordinatori</i> <input type="checkbox"/> <i>Questionario per i tutor</i> <input type="checkbox"/> <i>Questionario per le aziende (dove si svolge lo stage)</i> <p><i>Ciascuno di questi questionari è finalizzato a rilevare sia il grado di Efficienza e di Conformità percepite da chi ha partecipato all'azione formativa, sia il livello di attuazione percepita delle Dimensioni di Qualità (Organizzativa, Tecnica, Relazionale).</i></p> <p><i>Il modello prevede:</i></p> <p><i>l'adozione di alcuni parametri di valutazione per la qualità percepita intesa come rapporto tra "progettato e realizzato";</i></p> <p><i>l'assunzione della dimensioni relazionale della qualità che ha a che fare con gli aspetti del servizio attinenti alle relazioni ed alla comunicazione;</i></p> <p><i>l'adozione di indicatori e di indici qualitativi che, dando forma quantitativa ai giudizi valutativi, misurano il valore di ciò che si è fatto nel Progetto; tra gli "Indici qualitativi" segnaliamo: Indice di Adeguatezza delle specifiche di qualità (commisura l'adeguatezza delle specifiche attuate rispetto ad un ideal-tipo di specifiche), Indice di Eccellenza (esprime la presenza percentuale delle specifiche che hanno ottenuto una valutazione superiore agli 8/10).</i></p>

	<p><i>Il sistema di valutazione è integrato nel sistema qualità dell'Agenzia formativa Formatica e sarà attuato all'interno dello staff di monitoraggio composto dai referenti qualità dei partner del progetto.</i></p>
Stati di avanzamento	<p><i>Il progetto si svolge negli anni scolastici 2015/2016 e 2016/2017. Gli stati di avanzamento saranno monitorati dalla struttura organizzativa del progetto.</i></p> <p><i>Organi di detta struttura sono:</i></p> <p><i>Comitato di Progetto (comitato tecnico scientifico): l'organo con il quale si stabiliscono le regole organizzative, si assumono le decisioni, e con cui vengono distribuiti i compiti che ciascun soggetto coinvolto dovrà svolgere.</i></p> <p><i>La Segreteria Organizzativa: svolgerà tutti i compiti di promozione, gestione e monitoraggio dell'andamento del processo formativo; provvederà a fornire supporto anche allo staff di progetto e collaborando alla realizzazione di eventuali azioni correttive finalizzate al raggiungimento degli obiettivi progettuali.</i></p> <p><i>La Segreteria Didattica avrà una funzione di monitoraggio, producendo report sull'andamento del processo formativo che saranno ritenuti necessari per fornire un feed-back allo staff di monitoraggio ed alla Regione, necessario per eventuali azioni correttive che dovessero essere concordate con il Gruppo di lavoro dell'Ente per minimizzare i rischi di insuccesso.</i></p>
Valori / situazione attesi	<p><i>Si prevede che il progetto consenta agli studenti di conseguire:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● <i>maggiore consapevolezza delle proprie competenze trasversali e tecnico professionali da affiancare ai tradizionali percorsi scolastici;</i> ● <i>maggiore motivazione allo studio, percepito come funzionale all'inserimento nel mondo del lavoro;</i>