



ie
MAGGIA
istituto di istruzione superiore





Dal 1938, la prima scuola alberghiera d'Italia.

Oggi, la scuola dell'innovazione.



Un punto di riferimento per chi vuole intraprendere un **percorso formativo d'eccellenza** nel settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, della ristorazione, del turismo e delle lingue straniere.

Partendo da un'esperienza consolidata, amplia la propria offerta formativa con quattro indirizzi: professionale enogastronomia ed ospitalità alberghiera, tecnico per il turismo, liceo linguistico e qualifica triennale di operatore della ristorazione.

Storicità, professionalità e prestigio fanno sì che il nome dell'Istituto sia riconosciuto a **livello internazionale**.

- Conosciamo la ricchezza del concetto di **ambiente di apprendimento**, che è fatto di spazi e attrezzature ma soprattutto di persone che li abitano e del processo di insegnamento e apprendimento che mette in relazione queste persone.
- Crediamo che l'**inclusione** riguardi le persone con e senza disabilità, e che si raggiunga attraverso l'attivazione delle intelligenze multiple.
- Sappiamo che i **giovani** cambieranno il mondo, perché non sono i cittadini di domani ma di oggi. Per questo affianchiamo i nostri studenti durante e dopo il percorso scolastico.
- Vogliamo essere un motore di **cambiamento** per il territorio.
- Abbiamo vinto, alla gara nazionale del Ministero dell'Istruzione e del Merito 2023, il premio come **“Miglior Istituto Alberghiero Italiano per Merito Complessivo”**.

I disegni e le immagini che corredano il Ptof raccontano **la nostra vision di scuola del futuro**: le abbiamo consegnate ai progettisti degli spazi didattici per comunicare la nostra idea di formazione e, i progettisti, le hanno trasformate negli ambienti di apprendimento che viviamo e vivremo quotidianamente. Speriamo di **potervi accogliere** alla prima occasione!

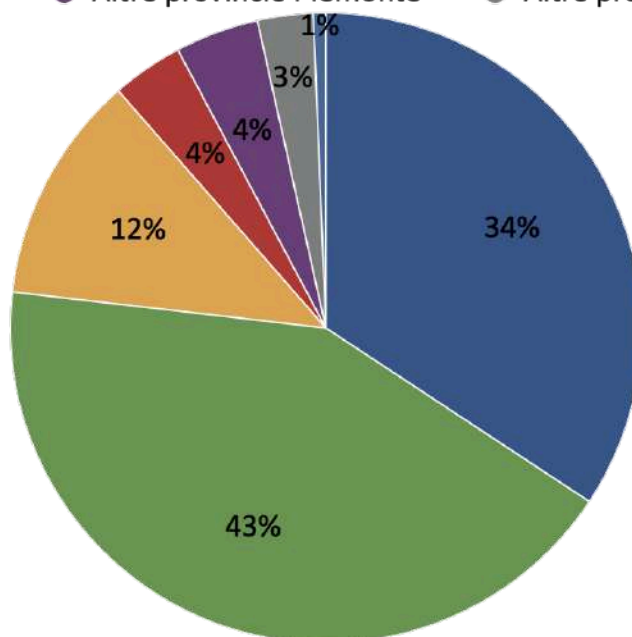
IL CONTESTO



GLI STUDENTI

Da dove arrivano i nostri studenti?

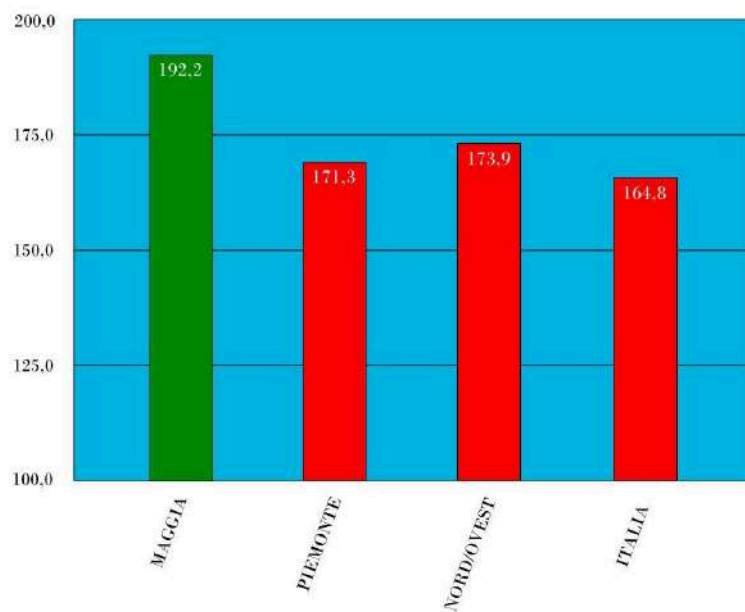
- Provincia VB
- Provincia NO
- Provincia VA
- Provincia MI
- Altre provincie Piemonte
- Altre provincie Lombardia
- Altro



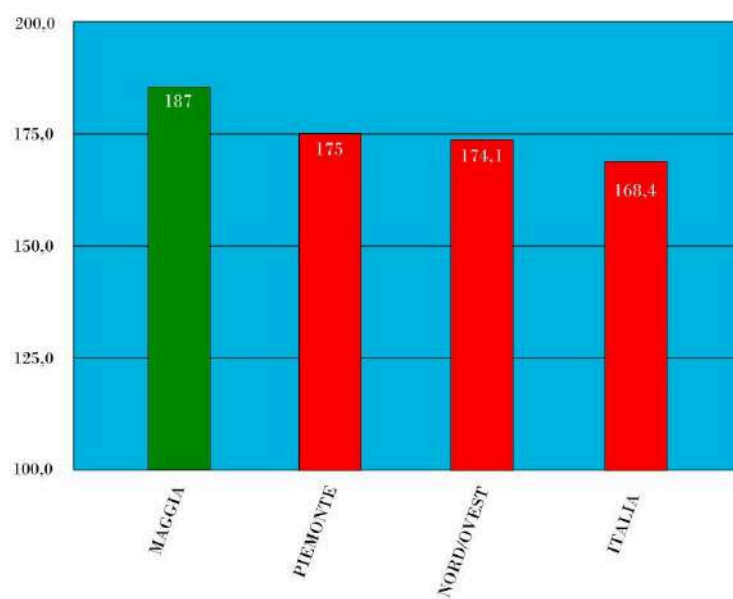
Come vanno i nostri studenti?

ESITI INVALSI – PROFESSIONALE - CLASSI SECONDE

ITALIANO

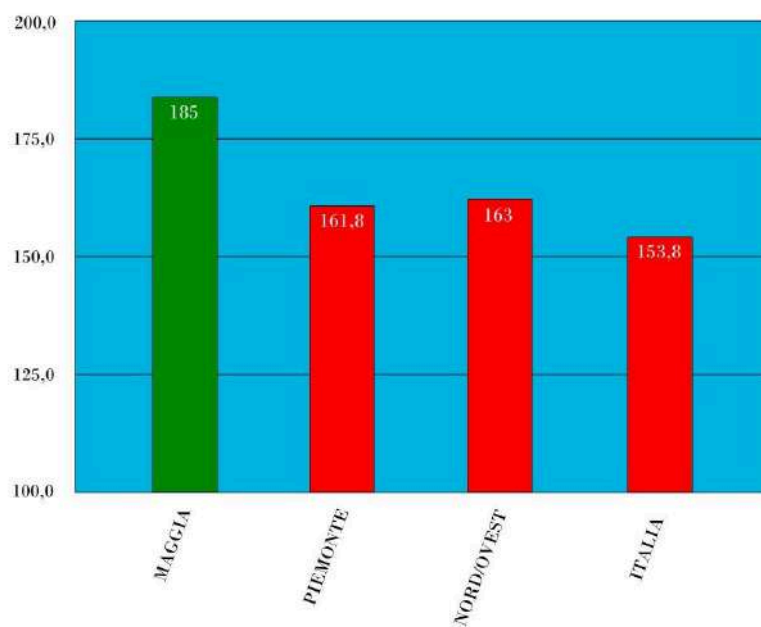


MATEMATICA

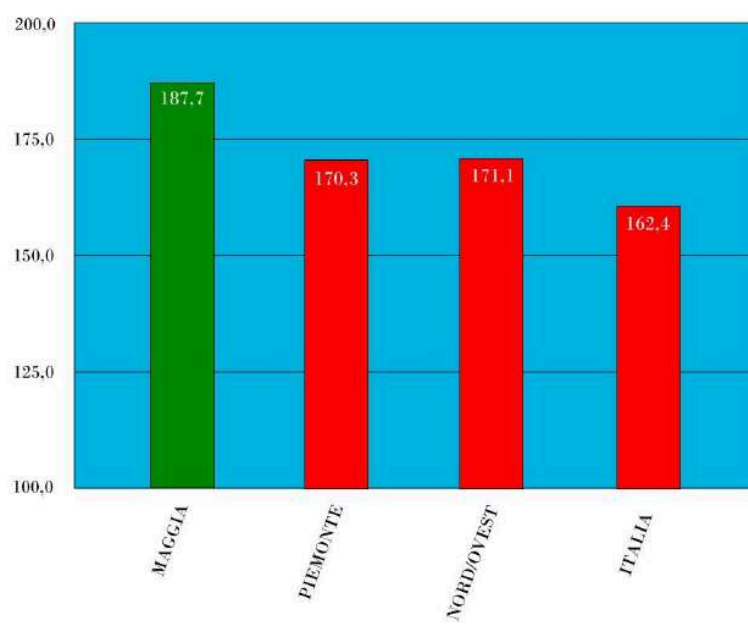


ESITI INVALSI – PROFESSIONALE - CLASSI QUINTE

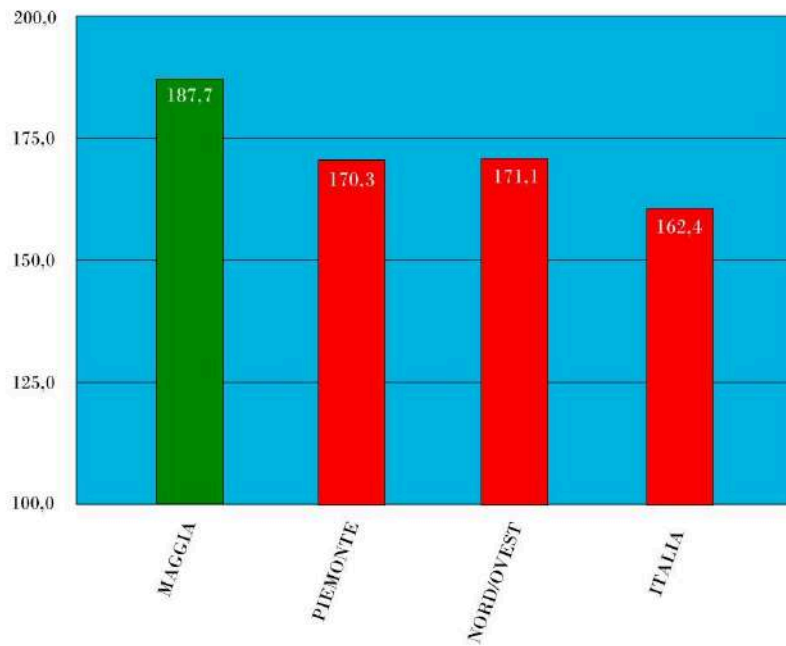
ITALIANO



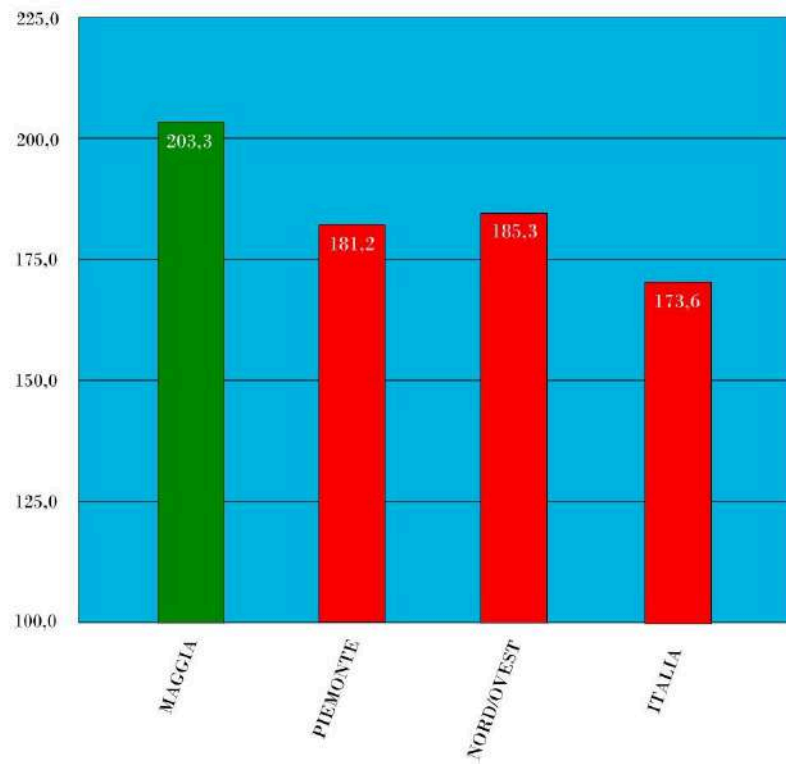
MATEMATICA



INGLESE READING

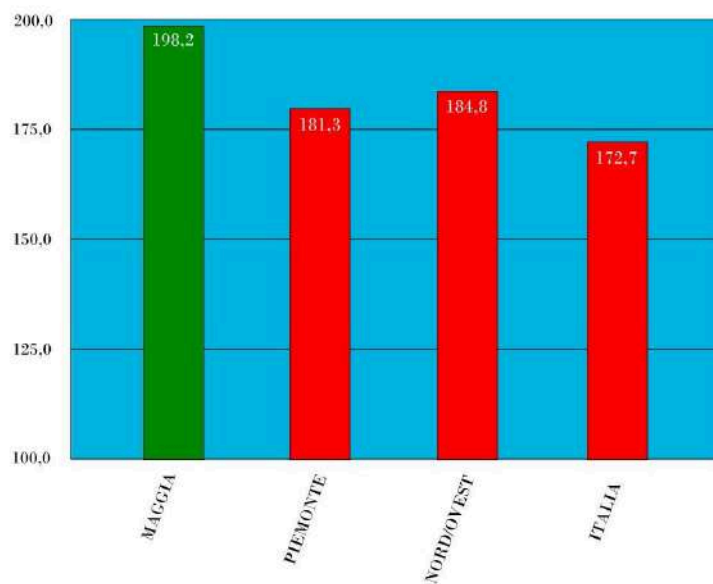


INGLESE LISTENING

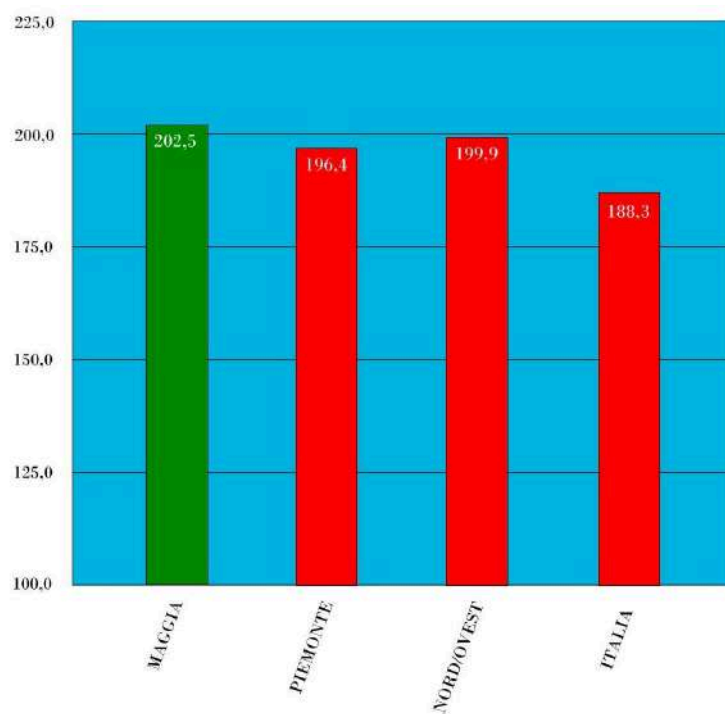


ESITI INVALSI – TECNICO TURISTICO - CLASSI QUINTE

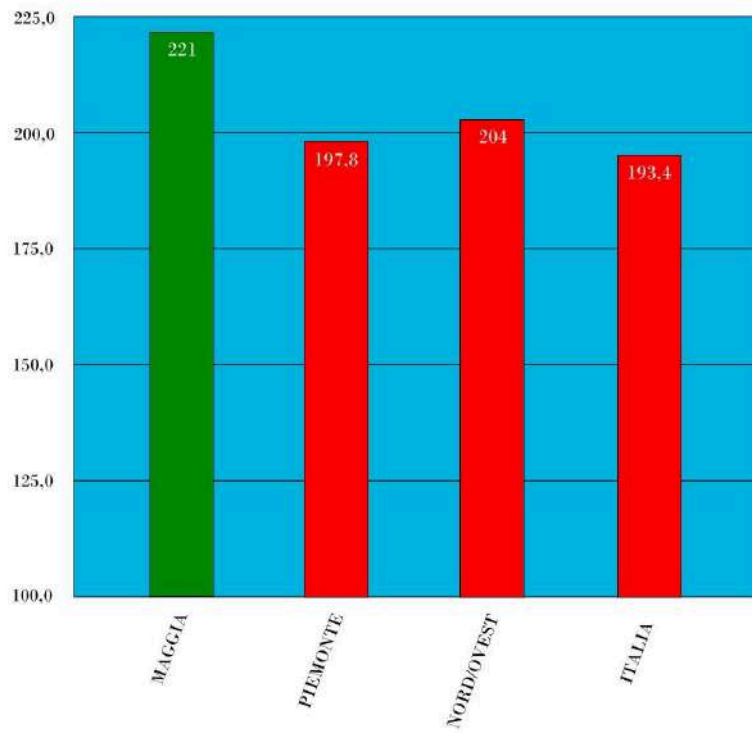
ITALIANO



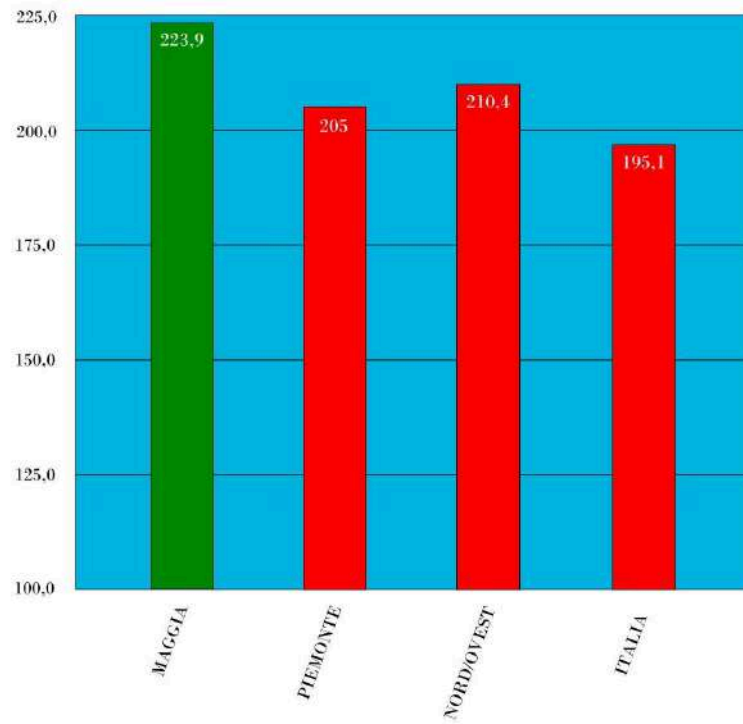
MATEMATICA



INGLESE READING



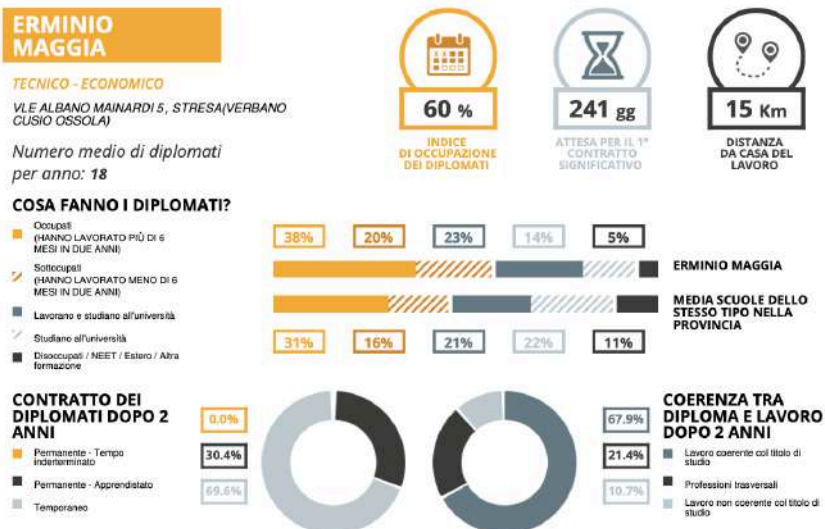
INGLESE LISTENING



Dove vanno i nostri studenti conclusi gli studi?

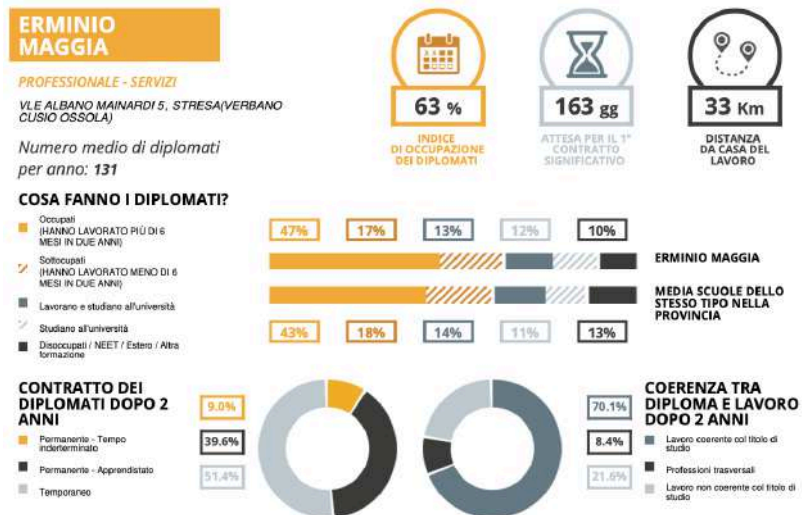
INSERIMENTO LAVORATIVO / UNIVERSITÀ (Fonte EduscoPIO)

ISTITUTO TECNICO



EDUSCOPIO è un progetto di Fondazione Agnelli (Edizione 2023-2024)

ISTITUTO PROFESSIONALE



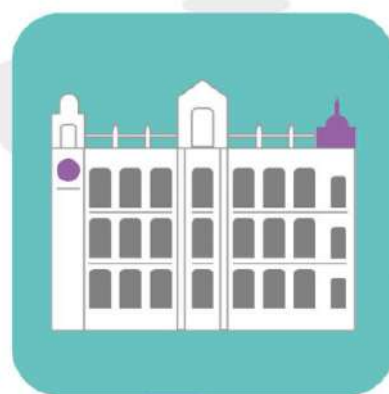
EDUSCOPIO è un progetto di Fondazione Agnelli (Edizione 2023-2024)

Nel settore HORECA i contratti sono di norma stagionali ovvero, per i parametri di Fondazione Agnelli, contratti temporanei.

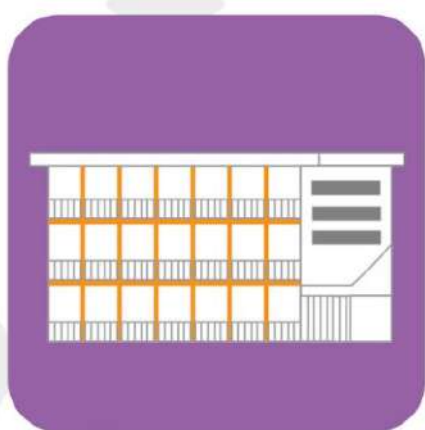
Dove siamo?

Stresa è la perla del Lago Maggiore, destinazione già in passato di personaggi illustri e di eventi importanti. La sua posizione strategica sul versante piemontese, il suo pittoresco paesaggio, la facile raggiungibilità delle isole Borromeo e la sua cornice fiabesca la rendono conosciuta in tutto il mondo e una meta ricercata ed apprezzata. Ad impreziosire la cittadina una fitta e diversificata offerta alberghiera con al vertice lussuosi ed eleganti alberghi che, grazie ai loro servizi e alle loro dotazioni, permettono ai turisti di trascorrere soggiorni da sogno e vivere speciali emozioni. **È collegata agevolmente con Piemonte, Lombardia e Svizzera via treno, bus, navigazione pubblica, autostrada.**

Al **Campus Maggia** (Stresa) si è accolti in una luminosa hall, dotata di reception. Sono presenti una caffetteria, sempre aperta, e l'Eduristorante, aperto a pranzo e a cena. Una sala di analisi sensoriale ed un laboratorio Apple completano l'esperienza di apprendimento. Non solo cibo ma convivialità e atmosfera internazionale.



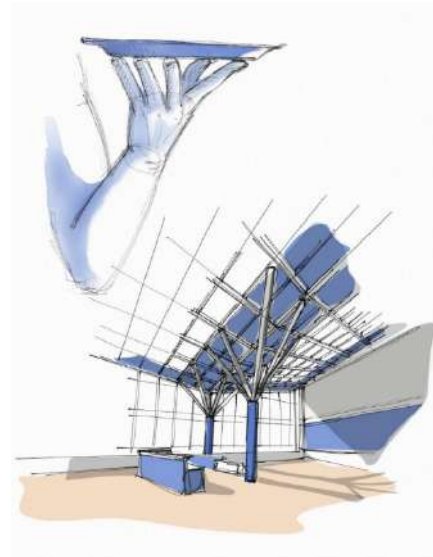
Sede Campus Maggia



Sede Rebora Maggia

Al **plesso Rebora** (Stresa) si trovano un laboratorio dimostrativo di cucina, uno di sala ed un laboratorio attrezzato per la comunicazione e l'accoglienza turistica.

La sede storica Mainardi è in ristrutturazione fino al 2025.



Un'innovativa palestra è stata finanziata dal PNRR ed è in corso di realizzazione.

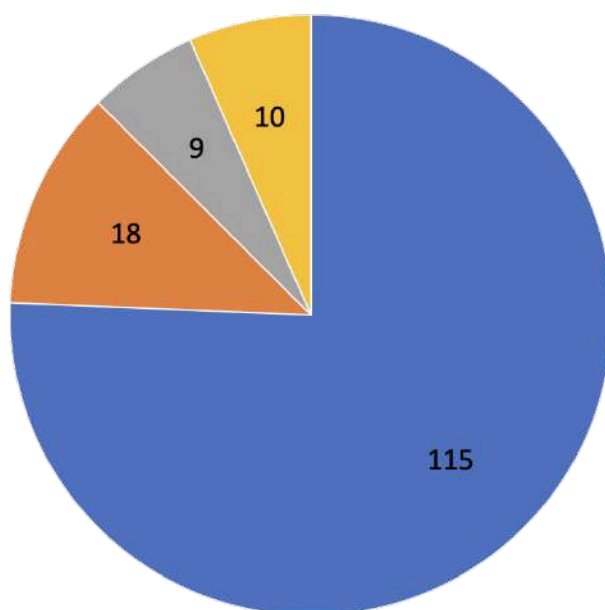


Tutti i plessi sono dotati di laboratori informatici (Apple, Microsoft, Google).

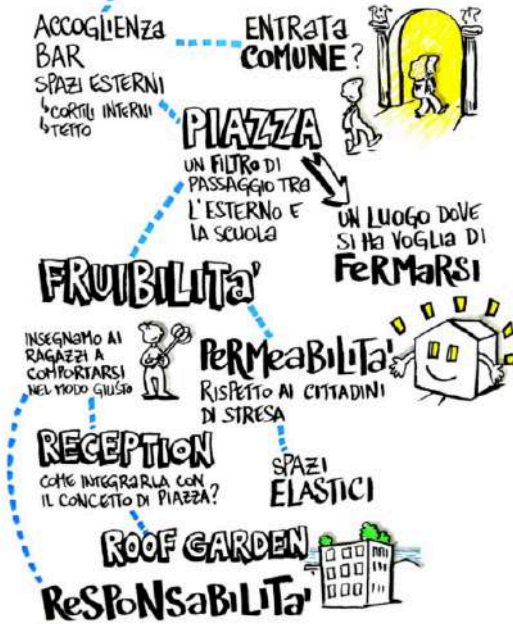
COMPOSIZIONE PERSONALE SCOLASTICO

L'età media dei docenti è **45 anni**.

● Docenti ● Collaboratori scolastici ● Assistenti amministrativi ● Assistenti tecnici



SPAZI COMUNI



CENTRALITÀ DELLO STUDENTE

Perché è importante?

Tutte le attività che si progettano hanno l'obiettivo di sostenere l'apprendimento collaborativo e accompagnare gli studenti nello sviluppo di una buona relazione con gli altri e di un adeguato inserimento nell'ambiente che li circonda.

La scuola adotta come propria la filosofia della "centralità dello studente", consapevole che riuscire a effettuare una didattica con **lo studente protagonista della didattica e delle attività** sia la strada maestra per determinare

ricadute positive, anche sul piano extrascolastico. Attraverso un'azione didattica innovativa, l'obiettivo è dunque di dare voce agli studenti attraverso un approccio educativo che punta a conferir loro un ruolo vivace all'interno del processo educativo.

Come funziona?

L'Istituto mette in atto una serie di strategie al fine di rendere lo studente protagonista e motivato: colloqui attivi, interazione fra pari, didattica laboratoriale/per competenze.

La definizione di **focus group** e la **peer education** sono ulteriori approcci adottati per favorire la riflessione su regole e valori, attraverso il confronto di gruppo e l'apprendimento di Life Skills.

Azione fondante è la **personalizzazione degli apprendimenti**, che risponde anche alle diverse esigenze degli studenti con disturbi specifici di apprendimento e con disabilità o con difficoltà legate alla non conoscenza della lingua italiana.

Chi fa che cosa?

È attivo un **team di insegnanti** con il compito di rilevare e condividere con tutti i docenti le problematiche che si possono manifestare, di monitorare i risultati ottenuti e di accompagnare gli studenti alla scoperta della peer education.

È coinvolto un **gruppo di studenti**, in considerazione del fatto che il confronto tra pari spinge i partecipanti ad esprimere liberamente ciò che sentono e pensano. Tali riflessioni portano gli studenti a rendersi conto del punto di vista degli altri e a non focalizzarsi

esclusivamente sul proprio. Il confronto, costruttivo, aiuta a scoprire le varie angolazioni dei temi indagati.

E nel futuro?

Alla centralità dello studente corrisponde una nuova attenzione nei confronti dei contenuti della formazione, considerati gli elementi attorno ai quali converge l'interesse di ogni attore coinvolto nel processo formativo e su cui si costruisce una fruttuosa pratica di negoziazione dei significati oltre a un'attenzione verso le metodologie utilizzate, centrali per definire il terreno favorevole allo sviluppo di ognuno, nel rispetto delle diverse abilità.

Per approfondire...

Le azioni concorrono alla realizzazione delle **priorità del Rapporto di AutoValutazione (RAV)**: la spinta motivazionale che può generare una didattica centrata sullo studente ha ricadute sulla preparazione degli allievi (risultati **prove INVALSI**).

Nell'anno in corso afferiscono a quest'area i progetti: "Vita indipendente", "Ci vuole metodo", "Sportello di italiano L2", "Chiavi in mano...ai cittadini di oggi", "Conoscersi, Conoscere, Socializzare".

DOCENTE ECCELLENTE

Perché è importante?

La figura del docente è per sua natura **in continua formazione**: in quest'ottica è importante la condivisione di buone pratiche (nell'ambito delle metodologie e della comunicazione) anche tra docenti di ambiti disciplinari diversi e ciò costituisce un arricchimento in termini umani, didattici e professionali.

Chi fa che cosa?

Il progetto "Docente eccellente" è nato per promuovere tutte le attività e le iniziative che favoriscano la formazione, l'**autoformazione**, la condivisione e la diffusione di buone pratiche e il confronto informale tra docenti.



Come funziona?

Ai docenti è proposto il progetto “Classi aperte” che si pone come obiettivo quello di ampliare gli orizzonti della disciplina, superando l’autoreferenzialità e di creare un modello di relazioni condivise, coinvolgendo i docenti.

La proposta si basa sulla possibilità per i docenti di **osservare le lezioni dei colleghi** e, viceversa, di ospitare durante le proprie, con un confronto successivo sugli esiti dell’osservazione. Dall’anno in corso è prevista la possibilità di attivare fino a sei corsi pomeridiani da due ore ciascuno tenuti da docenti interni, allo scopo di condividere buone pratiche.

E nel futuro?

Nell’arco del triennio si prevede la possibilità di avvalersi della consulenza di **formatori esterni** sulla base delle esigenze che emergeranno dai docenti stessi.

Per approfondire...

Le azioni concorrono alla realizzazione delle **priorità del RAV**: la ricaduta didattica della formazione dei docenti si ritrova nella preparazione degli studenti (risultati **prove INVALSI**).

Nell’anno in corso afferisce a quest’area il progetto: “Accoglienza nuovi docenti”.

CULTURA DELL’OSPITALITÀ

Perché è importante?

La parola **ospitalità** viene declinata nel suo senso più ampio, non solo nei confronti di ospiti esterni, ma è intesa anche **come accoglienza e inclusione** degli studenti nella valorizzazione delle **intelligenze multiple** di ciascuno. La didattica adottata dall’Istituto vuole coinvolgere gli studenti in situazioni di apprendimento basate su casi reali e problem solving che li accompagnino a costruire una conoscenza ancorata a contesti concreti. Si vuole altresì favorire negli allievi la crescita di una coscienza del lavoro, accrescere la capacità di lavorare in team, di collaborare sinergicamente con gli



altri attraverso la formazione di una professionalità flessibile e polivalente, in grado di adattarsi ai cambiamenti della società.

Chi fa che cosa?

La pratica dell'ospitalità richiede **sinergia**. Nel corso professionale, i settori della cucina, della sala e dell'accoglienza, si coordinano attraverso i rispettivi responsabili con committenti di eventi interni ed esterni, didatticamente opportuni ed arricchenti, sostenibili a livello organizzativo ed economico. In tutti i corsi, è fondamentale il coordinamento a livello didattico tra tutti i docenti, in particolare con coloro che si occupano di accoglienza, orientamento ed inclusione.

Come funziona?

Il progetto permea la struttura stessa della scuola intesa quale ambiente di apprendimento. Gli studenti sono quotidianamente impegnati in servizio con l'assegnazione di specifici compiti che diano loro **responsabilità**. Dai servizi di sala (bistrot e caffetteria) e cucina (panificazione e pasticceria), all'accoglienza degli ospiti (reception) fino al coinvolgimento in project work di carattere turistico e linguistico.

E nel futuro?

Ampliare e promuovere collaborazioni esterne e sinergie interne alla scuola.

Per approfondire...

Siamo promotori o partecipiamo a **prestigiosi eventi esterni**, quali: Il ballo delle debuttanti a Venaria Reale (Torino), La cena delle stelle a Pettenasco (Novara), Gente di Lago (Isola Pescatori), Vinalty (Verona).

Nell'anno in corso afferisce a quest'area il progetto: "Vita indipendente", "Lingua dei segni italiana", "Eduristorante Le Leve", "Internazionalizzazione".

Il progetto rappresenta modulo di orientamento formativo.

EDURISTORANTE LE LEVE

Perché è importante?

La didattica e l'organizzazione dell'Istituto Maggia poggiano su un metodo di progettazione dell'attività che ricalca il modello di scuola-albergo. Già modello di innovazione dal 1938, anno di fondazione dell'Istituto, il Maggia propone la **didattica**

sfidante: non una semplice simulazione di attività turistica e ricettiva ma un vero compito autentico che coinvolge studenti, personale docente e personale di Istituto.

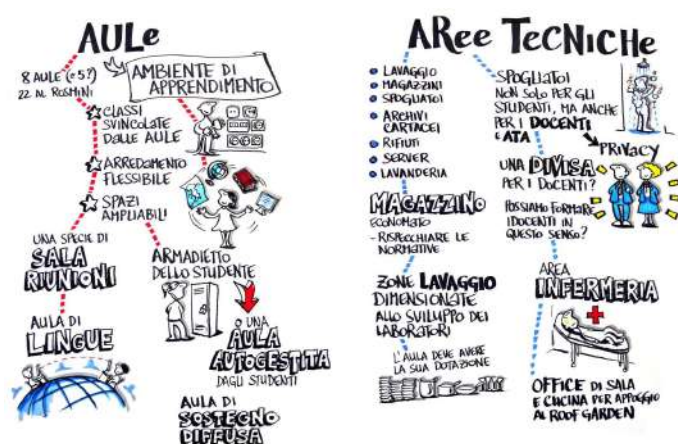
Come funziona?

L'attività didattica si basa sulla **gestione di un'impresa di tipo ricettivo** durante le ore di laboratorio curricolari, in cui gli studenti quotidianamente svolgono i servizi correlati alla gestione ordinaria dell'attività (assegnazione numero camera per i docenti e il Dirigente scolastico, addebito in conto consumazioni bar e bistrot diurno, snack bar per studenti e docenti durante le lezioni mattutine e durante gli intervalli, ecc.).

Vi è poi l'aspetto più **sfidante e autentico del "metodo Maggia"**, che vede l'avvio dell'attività didattica di Eduristorazione serale. Nasce nel 2020 l'Eduristorante Le Leve: un ristorante a tutti gli effetti, anzi, un ristorante serale tout court. Un progetto di potenziamento dell'attività formativa aperto a studenti, docenti, personale d'istituto, stakeholders.

Avviato in epoca Covid per dare maggiori spazi laboratoriali agli studenti, ora l'Eduristorante Le Leve è il core dell'attività didattica, il Metodo Maggia nel contesto della didattica sfidante. L'Eduristorante, ispirato agli stellati Michelin, si definisce un **"ristorante gourmet condito con buoni errori"** e si configura da una parte come un'opportunità per ulteriore attività pratica nell'ambito del progetto Pcto, dall'altra come un compito autentico con una finalità specifica (gourmet e buoni errori) e con finalità secondarie volte ad attivare le intelligenze multiple, essere spazio di riconoscimento della differenza ed inclusione, essere un ponte tra l'esperienza formativa della scuola e il mondo del lavoro.

Chi fa cosa?



Ogni settore ha un team work e un regolamento di servizio che tende allo **standard professionale, definito nel manuale della qualità** dell'Eduristorante. Un docente per ogni disciplina di laboratorio assume il ruolo di facilitatore per gli studenti che di volta in volta prendono servizio. Vi sono poi una direzione e un coordinamento che fungono da gruppo di progettazione e controllo

della coerenza dell'attività rispetto alla mission e alla vision dell'Eduristorante, che vuole essere sostenibile, formativa, dare spazio alla tradizione e rivolgersi al futuro, essere un incubatore di crescita culturale.

Il modello organizzativo prevede inoltre un sistema di misurazione della qualità denominato “**Contributo Equo o Quota Wow?**”. Il contributo è un mero invito ad un contributo atto a mantenere in essere il progetto Eduristorante, garantendo così il successo di tale iniziativa di potenziamento dell'offerta formativa, con ulteriori ore di attività laboratoriale per gli studenti.

Si configura poi l'occasione, per gli ospiti, di andare oltre l'esperienza meramente culinaria e vivere l'unicità dell'Eduristorante: è proprio il cliente che sceglie se contribuire al progetto in modo "equo" (cioè quello che consente di coprire i costi dell'attività laboratoriale) oppure di esprimere il proprio gradimento dell'esperienza optando per la “quota wow”. La "quota wow" raccolta viene poi investita in formazione per gli studenti dei tre settori secondo un catalogo che proporrà occasioni formative di vario genere presso strutture ricettive e ristorative.

Il metodo Maggia, su cui si fondano quindi le attività dell'Eduristorante, consente di raggiungere i seguenti obiettivi didattici ed educativi:

- Sperimentare una didattica che prospetti situazioni di apprendimento basate su circostanze reali.
- Rendere gli studenti protagonisti del loro apprendimento.
- Alternare teoria e pratica in modo tale che ogni studente abbia la possibilità di consolidare la propria preparazione culturale e di sviluppare le competenze di problem solving.
- Sostenere l'apprendimento collaborativo, per facilitare la relazione tra pari.
- Insegnare la cultura dell'ospitalità.
- Favorire la creazione di una coscienza del lavoro e di spirito di imprenditorialità, attraverso la formazione di una professionalità flessibile e polivalente.

E nel futuro?

Oltre alla **misurazione** della qualità fin qui descritta, è prevista la **valutazione** degli studenti in servizio, ad opera dei docenti delle discipline di laboratorio. Tale proposta valorizza studenti e docenti, mettendo al centro i primi e dando loro occasione di riflessione su quanto appreso ed esperito, dando ai secondi modalità di valutazione delle competenze in contesto reale, basate su abilità e conoscenze trasmesse durante la didattica di aula e di laboratorio curricolare.

Per approfondire...

La **Fondazione Buon Lavoro**, guidata da Michele Alessi, ha individuato l'Eduristorante quale impresa innovativa da affiancare e supportare con uno sguardo orientato ai valori sociali. Tale collaborazione favorisce una didattica finalizzata allo spirito d'impresa.

- attività di pasticceria e panetteria (compresenza di cucina su cucina);
- attività di sala-bar (compresenza di sala su sala);
- attività di reception (compresenza di accoglienza);
- compresenza di un'ora di sala su scienze degli alimenti (nelle classi terze enogastronomia).

E nel futuro?

L'ulteriore implementazione di questo tipo di didattica e il rafforzamento di un **apprendimento trasversale** a tutte le discipline sono riconosciuti all'interno dell'Istituto stesso come una delle priorità, così come lo sviluppo di modalità di valutazione più semplici e omogenee fra i diversi dipartimenti.

Per approfondire...

L'apertura verso il territorio e le relazioni con committenti esterni sono ulteriori importanti risorse che vengono coinvolte nei **compiti di realtà/compiti sfidanti** che si realizzano nella didattica dell'Istituto.

Le azioni concorrono alla realizzazione delle **priorità del RAV**: la spinta motivazionale che può generare una didattica centrata sullo studente ha ricadute sulla preparazione degli studenti (risultati **prove INVALSI**).

Nell'anno in corso afferiscono a quest'area i progetti: “Fair Play nei concorsi scolastici per il successo studentesco”, “Concorso letterario: la memoria rende liberi”, “Outdoor education”, “Il territorio: tipicità ed eccellenze”, “L'Organizzazione Turistica Periferica”, “Tour guidato importante struttura alberghiera”.

Il progetto rappresenta modulo di orientamento formativo.

INTERNAZIONALIZZAZIONE

Perché è importante?

L'Istituto Maggia sviluppa e **promuove** un programma di studio volto a garantire l'**apprendimento delle principali lingue** utilizzate nei settori enogastronomico, turistico e dell'ospitalità tutta.

La mobilità di studenti e del personale scolastico consente il potenziamento delle competenze linguistiche e professionali da utilizzare in contesti internazionali.

Chi fa che cosa?

È attivo un gruppo di lavoro di docenti dell'istituto per l'attivazione e il coordinamento dei progetti proposti. Questo gruppo ha il compito di organizzare le attività finalizzate al conseguimento di certificazioni linguistiche e proporre i progetti con l'estero.

La nostra scuola è inoltre membro fondatore della **AEHT (Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme)** organizzazione non governativa che promuove una rete di scambio e cooperazione tra le scuole alberghiere europee.

La presenza di un indirizzo linguistico con cultura enogastronomica e del territorio permette di valorizzare ulteriormente l'apprendimento delle lingue.

Come funziona?

La scuola ha attivato i seguenti progetti:



- **Erasmus+ Maggia** (stage all'estero e job shadowing).

- **Nuova Via della Seta/Cina** (scambio interculturale di cucina e sala).

E nel futuro?

La nostra scuola si pone l'obiettivo di accrescere le esperienze internazionali che coinvolgono l'istituto e aumentare il numero di studenti in possesso di certificazioni linguistiche. L'Istituto cercherà sempre di garantire la sostenibilità economica delle proprie iniziative.

Per approfondire...

Nell'anno in corso afferiscono a quest'area i progetti: "Potenziamento lingue straniere: certificazioni internazionali" (lingua inglese **Cambridge Language Assessment**, lingua tedesca **Goethe Institut**, lingua francese **Alliance Francaise**, lingua spagnola **Instituto Cervantes**, lingua russa **СПБГУ St Petersburg University**), "Die deutsche Sprache sprechen".

Il progetto rappresenta modulo di orientamento formativo.

COMUNICARE IL MAGGIA

Perché è importante?

L'istituto svolge **numerose attività interne ed esterne** che vanno comunicate in modo adeguato al fine di **condividere le nostre esperienze** con tutti coloro che desiderano avvicinarsi al nostro istituto e anche chi fa parte della nostra scuola intesa come comunità. Gli studenti dell'Istituto devono essere sempre al centro della comunicazione.



Chi fa che cosa?

È attivo un gruppo di docenti dell'istituto che predispone le procedure attraverso le quali le informazioni vengono raccolte, elaborate e pubblicate con il supporto di un'agenzia di comunicazione.

Come funziona?

La scuola utilizza i moderni canali che si sono diffusi in tempi rapidi tra la popolazione, come Facebook e Instagram, insieme a strumenti tradizionali, quali i comunicati stampa e i contatti giornalistici. L'obiettivo sarà quello di **comunicare in maniera sempre più efficace** le molteplici attività della scuola, tenendo come target di riferimento gli studenti presenti e futuri, le famiglie e le imprese del territorio con l'obiettivo di cercare di instaurare collaborazioni e sinergie con queste ultime.

E nel futuro?

La scuola si pone l'obiettivo di stare al passo con la rapida evoluzione degli strumenti comunicativi per migliorare le relazioni interne e stabilire un contatto diretto con il mondo esterno. A tal fine, sarà fondamentale cercare un punto di contatto tra la scuola e le piattaforme digitali, pur mantenendo la serietà, la **qualità** e la **disciplina della comunicazione**.

Per approfondire...

<https://www.facebook.com/iis.maggia/>

https://www.instagram.com/iis.maggia_official/

Nell'anno in corso afferiscono a quest'area i progetti: "Centralità dello studente", "Eduristorante Le Leve", "Orientamento in entrata, in itinere e in uscita".

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Perché è importante?

I Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (Pcto) **integrano** i sistemi dell'**istruzione**, della **formazione** e del **lavoro** che collaborano in modo produttivo per permettere agli studenti di imparare concretamente gli strumenti del "mestiere", sviluppando competenze spendibili nel mondo del lavoro, legate all'organizzazione del lavoro e al problem solving. Se per i giovani rappresenta un'opportunità di crescita e di inserimento futuro nel mercato del lavoro, per le aziende si tratta di investire strategicamente in capitale umano, ma anche di accreditarsi come enti formativi.

Chi fa cosa?

Il Pcto prevede un referente dedicato che si avvale della collaborazione dei **tutor scolastici** e dei **tutor aziendali**. I tutor relazionano al Consiglio di Classe sulle fasi del percorso Pcto. I docenti del Consiglio di classe sono coinvolti nella valutazione del Pcto.

Come funziona?

Il progetto prevede una serie di attività con i docenti curricolari e con esperti esterni, propedeutiche all'esperienza diretta, che si svolge presso le numerose aziende turistico-ristorative proposte allo studente dalla scuola, rispettivamente per quattro settimane nell'estate tra 3° e 4° anno, per quattro settimane nell'estate tra 4° e 5° anno.

Prima dei Pcto vengono proposti agli studenti incontri con esperti esterni finalizzati all'approfondimento di alcuni aspetti del mondo del lavoro.

All'inizio del 4° e del 5° anno vengono proposte attività di verifica e di riflessione sull'esperienza.

Nel progetto sono coinvolte aziende quali **alberghi, ristoranti, agenzie turistiche, tutte di ottimo livello conosciute dall'Istituto e selezionate in base alla loro capacità di accogliere e di favorire l'inserimento dello studente nel contesto operativo.**

E nel futuro?

La validità del Pcto è confermata ogni anno dalle relazioni dei tutor aziendali; l'obiettivo è quello di lavorare nella direzione di **un'integrazione** sempre più proficua tra mondo del lavoro e formazione scolastica.

Si prevede l'attivazione dei percorsi Pcto per gli studenti delle classi seconde dell'indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera, che abbiano compiuto il 16[^] anno di età al momento dell'inizio del Pcto, su richiesta delle famiglie e per sole due settimane.

Per l'attivazione dei percorsi Pcto per gli studenti del Liceo linguistico, a partire dal quarto anno, si prevedono nuove collaborazioni con aziende coerenti con le competenze in uscita dell'indirizzo di studi.

Per approfondire...

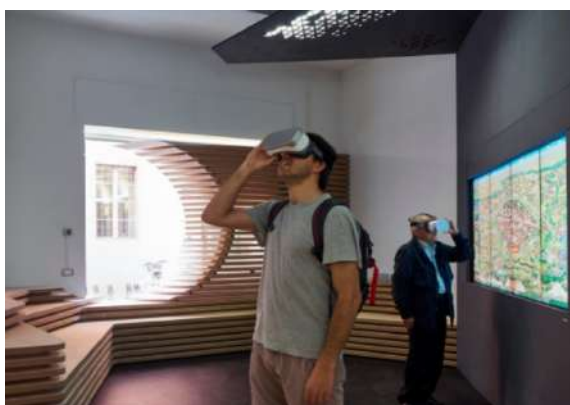
Le azioni concorrono alla realizzazione delle **priorità del RAV**: monitoraggio dei risultati e della **coerenza** tra gli studi svolti e l'ambito occupazionale in cui sono impegnati.

Nell'anno in corso afferisce a quest'area il progetto: "Talento e passione: didattica con i JRE", "Corso professionale di sommellerie".

Il progetto rappresenta modulo di orientamento formativo.

SCUOLA DIGITALE

Perché è importante?



Le nuove tecnologie hanno cambiato il modo di affrontare la vita quotidiana in ambito scolastico e lavorativo, introducendo nuove fondamentali strumentazioni nella comunicazione e nella produzione di contenuti. L'Istituto, consapevole dei rischi legati al "bombardamento" continuo di stimoli caratteristico di questa dimensione, ha l'obiettivo di indirizzare gli studenti verso una **corretta gestione della privacy e del tempo** dedicato al mondo digitale.

Chi fa cosa?

La scuola digitale prevede una funzione strumentale dedicata, che si avvale della collaborazione dei docenti dell'istituto, con l'obiettivo di **introdurre le nuove tecnologie per l'insegnamento e l'apprendimento delle differenti materie scolastiche.**

Come funziona?

Il progetto mira ad accrescere le conoscenze/competenze nell'uso delle **applicazioni** di Google Workspace e di altri programmi. Il progetto prevede una prima formazione durante la quale gli studenti conoscono nello specifico gli strumenti che utilizzeranno durante l'intero anno scolastico per realizzare vari prodotti finali.

Sono poi previste attività che si concentrano sui rischi legati alle attività digitali. Rientra in queste attività il **progetto patentino dello smartphone**, che coinvolge gli studenti delle classi prime.

La nostra scuola si pone inoltre l'obiettivo di accrescere le esperienze digitali che coinvolgono l'Istituto e aumentare il numero di studenti in possesso della **certificazione IC DL (International Certification of Digital Literacy).**

E nel futuro?

L'Istituto mira a formare studenti tutor dell'area digitale, per agevolare lo sviluppo della metodologia della peer education.

Ulteriore obiettivo è un maggiore coinvolgimento delle famiglie degli studenti, al fine di creare una cultura del digitale diffusa.

Per approfondire...

Nell'anno in corso afferisce a quest'area il progetto: "Olimpiadi della matematica".

ORIENTAMENTO IN ENTRATA, IN ITINERE E IN USCITA

Perché è importante?

L'orientamento è un percorso che **accompagna gli studenti** nella conoscenza della Scuola e **permette loro di compiere scelte consapevoli per il loro futuro** nel corso dell'intero quinquennio.

Orientare significa quindi offrire agli studenti gli strumenti adeguati per leggere la realtà in riferimento alle proprie predisposizioni e ai propri interessi.

Chi fa cosa?

L'attività legata all'orientamento è affidata alla funzione strumentale/referente di dedicata, che collabora fattivamente con il gruppo di lavoro sulla **comunicazione**, con i responsabili dei laboratori e con gli studenti stessi che diventano protagonisti in diverse fasi dell'orientamento.

Come funziona?

L'orientamento iniziale (orientamento in ingresso) prevede la presentazione della scuola e della sua peculiare offerta formativa attraverso una comunicazione efficace che possa raccontare e valorizzare la realtà dell'Istituto Maggia. In tal senso è stato creato un



sito dedicato, completo di ogni informazione e di facile leggibilità, corredato anche di video che vedono come protagonisti gli studenti. Sono stati inoltre creati dei flyer e delle card con q-r code che rimandano al sito orientamento.

Al fine di far conoscere il nostro istituto agli studenti delle scuole secondarie di I grado e alle loro famiglie, sono calendarizzati incontri nelle scuole secondarie di primo grado, open day in presenza e a distanza, **open restaurant** (presso Eduristorante "Le Leve"), **settimana delle lezioni e dei laboratori aperti**. Inoltre, il nostro istituto, partecipa a saloni dell'orientamento in presenza e a distanza.

L'orientamento accompagna gli studenti per tutto il loro percorso (orientamento in itinere) avvalendosi anche della **peer education**, di **interventi di esperti e professionisti esterni** e di **esperienze formative e professionali (PCTO, Eduristorante "Le Leve", servizi esterni)**.

La scuola offre agli studenti del quinto anno (orientamento in uscita) la possibilità di incontrare e approfondire alcune proposte di università italiane ed estere, accademie di alta formazione, ITS legati al settore turistico ristorativo, ma anche professionisti e realtà produttive innovative. È previsto inoltre un incontro con i professionisti e gli imprenditori, per agevolare l'incontro tra domanda e offerta nel mercato del lavoro e orientare gli studenti al settore professionale di destinazione.

E nel futuro?

Obiettivo a lungo termine del progetto orientamento è evitare la dispersione scolastica e orientare gli studenti tutti a una scelta consapevole e coerente con le proprie ambizioni.

Per approfondire...

Le azioni concorrono alla realizzazione delle **priorità del RAV**: monitoraggio dei risultati e della **coerenza** tra gli studi svolti e l'ambito occupazionale in cui sono impegnati.

MENTORE - AREA EDUCAZIONE

Perché è importante?

Il **Progetto Mentore** si propone di **supportare affettivamente e cognitivamente gli studenti**, al fine di contrastare i fenomeni legati al disagio adolescenziale, alla dispersione scolastica e formativa. Si vogliono così aiutare i ragazzi a **stare bene con se stessi e con gli altri** e a raggiungere livelli il più possibile elevati di benessere psicofisico, di consapevolezza critica e di motivazione.

Come funziona?

Mentore è un progetto ad ampio respiro che accompagna lo studente dalla prima alla quinta classe con attività distribuite durante tutto il corso dell'anno scolastico.

Il progetto è articolato in varie parti le cui attività sono finalizzate a favorire l'**inserimento degli studenti delle classi prime** nella nuova realtà scolastica, **rafforzare le competenze linguistiche degli studenti stranieri** con l'organizzazione di laboratori di italiano L2 in orario extracurricolare, educare gli studenti al **rispetto degli altri** e scongiurare lo sviluppo di comportamenti a rischio, diffondere la **cultura della legalità** e favorire la partecipazione attiva e democratica alla vita scolastica e sociale, promuovere la cultura della solidarietà.

Un prezioso supporto a disposizione di tutti gli studenti e dei loro genitori è, inoltre, lo **sportello di consulenza psicologica** a cura della psicologa d'Istituto, il cui obiettivo è favorire il superamento delle difficoltà motivazionali e dei disagi personali in cui gli studenti potrebbero incorrere durante il percorso scolastico.

Chi fa che cosa?

L'**organizzazione** dell'intero progetto è affidata alla funzione strumentale dedicata/alle due docenti referenti che si occupano anche del **coordinamento** dei docenti responsabili dei diversi progetti che convergono in Mentore e si avvalgono della collaborazione di esperti ed enti esterni presenti sul territorio. Fondamentale anche l'apporto della psicologa della scuola, Dott.ssa Chiodini.

E nel futuro?

Al fine di consolidare la qualità delle relazioni tra gli studenti all'interno della **comunità**, proposito della scuola è l'ulteriore valorizzazione della peer education, scegliendo studenti più grandi che, formati dai docenti, affrontino con i compagni più piccoli alcuni temi, come ad esempio il bullismo.

Per approfondire...

In questo progetto collaboriamo con: CRI, AVIS e ADMO, Casa della Resistenza di Fondotoce, Terre Borromeo, Fondazione Casa Museo Ruffoni, Fondazione Veronesi, Arma dei Carabinieri, Ordine Ostetriche di Novara, Amici del Cuore, Centro anti violenza, Associazione Doppia Difesa, Associazione Giocatori Anonimi, Parco Villa Pallavicino, Giardini Alpinia, Guardia di Finanza.

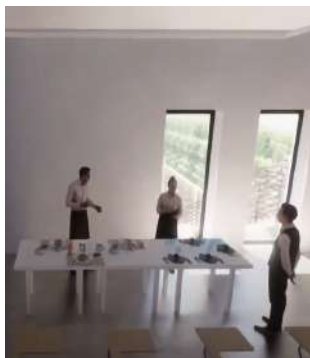
Nell'anno in corso afferiscono a quest'area i progetti: "Solidarietà", "Piano della Legalità e della Cittadinanza Attiva", "Sportello di italiano L2", "Debate: adottiamo un'idea", "On the road – Classi quarte e quinte", "Chiavi in mano...ai cittadini di oggi", "Lezioni spettacolo", "MIM - Centro sportivo scolastico - Attività di avviamento alla pratica sportiva - Competizioni sportive studentesche" ("movimento e sport apportano benefici dal punto di vista dei processi cognitivi, della salute fisica e mentale")

Il progetto rappresenta modulo di orientamento formativo.

STILE MAGGIA

Perché è importante?

L'Istituto Maggia vanta una **storia prestigiosa** ed uno stile che lo hanno sempre contraddistinto e grazie ai quali ha fatto scuola ed è stato nel tempo punto di riferimento a livello nazionale e internazionale.



Lo stile è riconoscibile non solo nell'aspetto formale, ma anche nell'**impostazione di fondo** dell'Istituto, data dal **Regolamento** che tra gli aspetti caratterizzanti prevede la divisa per gli studenti.

La **divisa**, segno distintivo della Scuola, sviluppa un forte senso di appartenenza nel corso del tempo e da semplice abito diventa un "**habitus**" mentale nel

senso proprio del termine, che si accompagna anche ad una “**forma mentis**” volta all’**accoglienza e all’ospitalità**.

Chi fa cosa?

Non solo i docenti di esperienza, ma anche i giovani docenti credono fortemente nel valore di questo stile.

In un’ottica di **innovazione** e di confronto è aperto un **dialogo** anche con la **componente studentesca**.

Gli studenti delle classi del triennio rivestono un ruolo fondamentale nel comunicare ai compagni più giovani il valore del Regolamento e della divisa, per cui si affida alla peer education tale compito.

Come funziona?

La sfida da affrontare consiste nel coniugare una **tradizione** che risale al lontano 1938 con le esigenze del tempo presente, vale a dire tradurla in un linguaggio che sappia **parlare alle nuove generazioni**; pertanto, è stato aperto un ampio confronto sul senso e sul significato dello stile in senso lato. Al Maggia è, inoltre, possibile **convertire le sanzioni disciplinari** a seguito di gravi violazioni del Regolamento di Istituto **in attività di volontariato** grazie ad accordi e convenzioni con il terzo settore.

E il futuro?



L’apertura di un nuovo indirizzo di studi (qualifica triennale regionale) richiede una definizione e condivisione dello Stile Maggia che tenga conto delle specificità di ogni indirizzo mantenendo però l’unitarietà

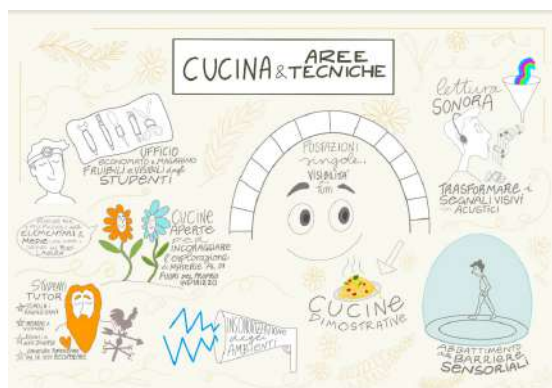
dell’impostazione dell’Istituto.

Per approfondire...

Nell’anno in corso afferiscono a quest’area i progetti: “Piano della Legalità e della Cittadinanza Attiva”, “Chiavi in mano...ai cittadini di oggi”.

OFFERTA FORMATIVA

Quadri orari e profilo dello studente diplomato



ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

1) PERCORSO DI ENOGASTRONOMIA

Compiti e attività segnalati dalle imprese per i profili professionali specifici di questa professione sono: aiuto cuoco, commis di cucina, cuoco, cuoco pasticciere artigianale, cuoco pizzaiolo, banconiere di tavola calda, cuoco di mensa, operatore di mensa.

Lo studente, al termine del percorso, sarà in grado di:

- ❖ dirigere la preparazione o preparano direttamente cibi curandone presentazione e cottura;
- ❖ predisporre menu giornalieri e ordinare alimenti e prodotti utili per la realizzazione degli stessi;
- ❖ preparare grandi quantità di cibi per la ristorazione collettiva seguendo menu predefiniti;
- ❖ confezionare cibi precotti;
- ❖ occuparsi della conservazione di cibi;
- ❖ sovrintendere all'igiene dei luoghi e delle attrezzature.

2) PERCORSO DI SALA E VENDITA

Compiti e attività segnalati dalle imprese per i profili professionali specifici di questa professione sono: cameriere, cameriere ai piani, commis di sala bar, barista maître d'hotel.

Lo studente, al termine del percorso, sarà in grado di:

- ❖ assistere i clienti degli esercizi pubblici: accoglienza e accompagnamento dall'arrivo alla partenza negli esercizi alberghieri;
- ❖ governare piani e stanze di albergo;
- ❖ occuparsi dell'allestimento delle sale e dell'organizzazione dei ricevimenti;
- ❖ consigliare e informare su cibi, vini e alcolici da abbinare;
- ❖ prendere le ordinazioni e servire secondo le regole;
- ❖ preparare il conto;

- ❖ sovrintendere all'igiene dei luoghi e delle attrezzature;
- ❖ preparare e servire bevande e snack ai clienti di bar, ristoranti e altri esercizi pubblici;
- ❖ preparare caffè, cappuccini e di altre bevande calde e fredde;
- ❖ servire al banco del bar e ai tavoli bevande calde e fredde;
- ❖ preparare panini e gelati;
- ❖ organizzare la sala ristorante e decidere, insieme allo chef, i menù del giorno;
- ❖ gestire e coordinare i camerieri di sala del ristorante;
- ❖ coordinare l'attività della sala ristorante e la cucina.

3) PERCORSO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

I profili professionali specifici di questa professione:

- ❖ accolgono e registrano gli ospiti nelle strutture che forniscono servizi di alloggio;
- ❖ assegnano le camere e consegnano le relative chiavi; forniscono informazioni sui servizi offerti;
- ❖ gestiscono le prenotazioni e le pratiche di registrazione in arrivo e in partenza, tenendo traccia delle camere disponibili; eseguono le operazioni di check-out degli ospiti predisponendo la relativa documentazione;
- ❖ assistono e accompagnano visitatori e turisti nei giri panoramici e nelle visite a scorci, a quartieri e a luoghi suggestivi di città, ricevono e assistono i clienti nelle manifestazioni congressuali e fieristiche, intervengono per garantire il rapido svolgimento delle azioni in situazioni di emergenza.

Esempi di professioni:

- ❖ receptionist;
- ❖ addetto al ricevimento in ristoranti;
- ❖ addetto al ricevimento negli alberghi;
- ❖ addetto alla reception negli alberghi;
- ❖ concierge;
- ❖ portiere di albergo;
- ❖ portiere di notte;
- ❖ responsabile dei servizi di prenotazione alberghiera;
- ❖ responsabile dei servizi di ricevimento e portineria in albergo;
- ❖ accompagnatore su bus turistici;
- ❖ accompagnatore turistico;
- ❖ accompagnatore urbano;
- ❖ guida di città;
- ❖ assistente per fiere e congressi;
- ❖ hostess congressuale;
- ❖ hostess di terra.

QUADRI ORARI - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

QUADRO BIENNIO COMUNE			
AREA GENERALE			
ASSI CULTURALI	INSEGNAMENTI	1°	2°
Asse dei linguaggi	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4
	LINGUA INGLESE	3	3
Asse Matematico	MATEMATICA	4	4
Asse storico-Sociale	GEOGRAFIA	0	2
	STORIA	2	0
	DIRITTO E ECONOMIA	2	2
Scienze motorie	SCIENZE MOTORIE	2	2
IRC	RELIGIONE CATTOLICA	1	1
TOTALE AREA GENERALE		18	18
AREA DI INDIRIZZO			
ASSI CULTURALI	INSEGNAMENTI	1°	2°
Asse dei linguaggi	SECONDA LINGUA STRANIERA	2	3
Asse scientifico tecnologico e professionale	SCIENZE INTEGRATE	2	2
	TIC	2	1
	SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2

	LAB. SERV. ENOGAST. - CUCINA	2	2
	LAB. SERV. ENOGAST. BAR - SALA E VENDITA	2	2
	LAB. SERVIZI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2
TOTALE AREA DI INDIRIZZO		14	14

QUADRO TRIENNIO				
AREA GENERALE				
ASSI CULTURALI		3°	4°	5°
Asse dei linguaggi	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4
	LINGUA INGLESE	2	2	2
Asse Matematico	MATEMATICA	3	3	3
Asse storico-Sociale	STORIA	2	2	2
Scienze motorie	SCIENZE MOTORIE	2	2	2
IRC	RELIGIONE CATTOLICA	1	1	1
TOTALE AREA GENERALE		14	14	14

AREA DI INDIRIZZO ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA				
ASSI CULTURALI		3°	4°	5°
Asse dei linguaggi	SECONDA LINGUA STRANIERA	3	3	3
Asse scientifico tecnologico e professionale	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	3	3	4
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4	3	3

	LAB. ENOGASTRONOMIA - CUCINA	7	6	5
	LAB. ENOGASTRONOMIA - BAR - SALA E VENDITA	0	2	2
	INGLESE TECNICO	1	1	1
TOTALE AREA DI INDIRIZZO		18	18	18

AREA DI INDIRIZZO ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA				
ASSI CULTURALI		3°	4°	5°
Asse dei linguaggi	SECONDA LINGUA STRANIERA	3	3	3
Asse scientifico tecnologico e professionale	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	3	3	4
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4	3	3
	LAB. ENOGASTRONOMIA - CUCINA	0	2	2
	LAB. ENOGASTRONOMIA - BAR - SALA E VENDITA	7	6	5
	INGLESE TECNICO	1	1	1
TOTALE AREA DI INDIRIZZO		18	18	18
AREA DI INDIRIZZO ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA				
ASSI CULTURALI		3°	4°	5°
Asse dei linguaggi	SECONDA LINGUA STRANIERA	3	3	3
Asse scientifico tecnologico e professionale	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	4	4	4
	TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	2	2
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	2	0	0
	LAB. ACCOGLIENZA TURISTICA	7	6	5

	ARTE E TERRITORIO	0	2	2
	INGLESE TECNICO	2	1	2
TOTALE AREA DI INDIRIZZO		18	18	18



Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione tecnica

- ❖ utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- ❖ stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- ❖ utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- ❖ utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- ❖ padroneggiare la lingua inglese e almeno un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);
- ❖ utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
- ❖ identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti;
- ❖ redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;
- ❖ individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche di indirizzo

- ❖ Riconoscere e interpretare:
 - le tendenze dei mercati locali, nazionali, globali anche per coglierne le ripercussioni nel contesto turistico;

- i macrofenomeni socio-economici globali in termini generali e specifici dell'impresa turistica;
- i cambiamenti dei sistemi economici nella dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e nella dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali diverse;
- ❖ individuare e accedere alla normativa pubblicistica, civilistica, fiscale con particolare riferimento a quella del settore turistico;
- ❖ interpretare i sistemi aziendali nei loro modelli, processi di gestione e flussi informativi
- ❖ riconoscere le peculiarità organizzative delle imprese turistiche e contribuire a cercare soluzioni funzionali alle diverse tipologie;
- ❖ gestire il sistema delle rilevazioni aziendali con l'ausilio di programmi di contabilità integrata specifici per le aziende del settore turistico;
- ❖ analizzare l'immagine del territorio sia per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale sia per individuare strategie di sviluppo del turismo integrato e sostenibile;
- ❖ contribuire a realizzare piani di marketing con riferimento a specifiche tipologie di imprese o prodotti turistici;
- ❖ progettare, documentare e presentare servizi o prodotti turistici;
- ❖ individuare le caratteristiche del mercato del lavoro e collaborare alla gestione del personale dell'impresa turistica;
- ❖ utilizzare il sistema delle comunicazioni e delle relazioni delle imprese turistiche.

Attività professionali e/o tipologie di lavoro cui il diplomato può accedere

Il diplomato può operare, come collaboratore di livello intermedio, in amministrazioni ed enti pubblici e privati del settore turistico (porti e aeroporti, compagnie aeree e navali), aziende private (agenzie di viaggio, tour operator, tour organizer, strutture ricettive), imprese e agenzie pubblicitarie, di promozione commerciale, organizzazione di eventi e manifestazioni fieristiche, sportive e culturali, con ruoli quali:

- ❖ operatore in strutture ricettive (front office e back office);
- ❖ assistente di volo, viaggio e crociera;
- ❖ assistente congressuale e fieristico;
- ❖ accompagnatore turistico;
- ❖ addetto all'informazione e all'assistenza dei clienti;
- ❖ tecnico delle attività ricettive e professioni assimilate;
- ❖ tecnico dell'organizzazione di fiere, esposizioni ed eventi culturali, convegni e ricevimenti;
- ❖ animatore turistico e professioni assimilate;
- ❖ agente di viaggio;
- ❖ guida ed accompagnatore naturalistico e sportivo;
- ❖ addetto allo studio, all'organizzazione e produzione di package tours;
- ❖ addetto/a al front office in agenzia di viaggio;

- ❖ addetto/a pratiche di imbarco portuale e aeroportuale;
- ❖ addetto all'amministrazione di piccole/medie imprese che operano in mercati nazionali ed internazionali. Inoltre può accedere alla libera professione secondo quanto previsto dalle norme vigenti, come:
 - ❖ consulente per le attività sopraelencate, MICE planner;
 - ❖ esercente di strutture ricettive del territorio sia per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale sia per individuare strategie di sviluppo del turismo integrato e sostenibile;
 - ❖ contribuire a realizzare piani di marketing con riferimento a specifiche tipologie di imprese o prodotti turistici.

In seguito ad adesione al **Piano nazionale di sperimentazione per l'istituzione di una filiera formativa integrata nell'ambito tecnologico-professionale** ed ammissione alla sperimentazione da parte del Ministero dell'Istruzione e del Merito, a partire dall'a.s. 2024/2025 il corso di studi ha **durata quadriennale**.

QUADRO ORARIO – ISTITUTO TECNICO PER IL TURISMO				
QUADRIENNALE				
INSEGNAMENTI	1°	2°	3°	4°
Lingua e letteratura italiana	5	6	5	4
Storia	3	3	2	2
Scienze integrate (Fisica)	2			
Scienze integrate (Chimica)		2		
Sc. integrate (Sc. Terra e Biologia)	2	2		
Geografia	3	3		
Geografia turistica			3	3
Lingua inglese	4	5	3	3
Lingua tedesca	5	4	3	3
Lingua russa			4	5
Matematica	5	5	3	4

Sc. e Tecnol. Informatiche	2	2		
Economia aziendale	2	2		
Discipline turistiche e aziendali			6	6
Diritto ed economia	2	2		
Diritto e legislazione turistica			5	4
Scienze motorie	3	3	2	2
Arte e territorio			3	3
Religione cattolica o attività alternativa	2	1	1	1
Promozione del patrimonio e turismo culturale	2	2	2	2
ORE SETTIMANALI	40 di cui 6 compresenze	40 di cui 6 compresenze	40 di cui 6 compresenze	40 di cui 6 compresenze

Per le classi già in corso di studi, resta attivo il piano di studi di durata quinquennale.

QUADRO ORARIO – ISTITUTO TECNICO PER IL TURISMO					
INSEGNAMENTI	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	3	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Scienze integrate (Fisica)	1				
Scienze integrate (Chimica)		1			
Sc. integrate (Sc. Terra e Biologia)	2	2			
Geografia	3	3			
Geografia turistica			2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Lingua tedesca	3	3	3	3	3

Lingua russa			3	3	3
Matematica	3	3	3	3	3
Sc. e Tecnol. Informatiche	2	2			
Economia aziendale	2	2			
Discipline turistiche e aziendali			4	3	4
Diritto ed economia	2	2			
Diritto e legislazione turistica			2	2	3
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Arte e territorio			2	2	2
Promozione del patrimonio e turismo culturale	2	2	2	2	
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1	1	1
ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32

LICEO LINGUISTICO



Competenze comuni a tutti i licei

- ❖ padroneggiare la lingua italiana in contesti comunicativi diversi, utilizzando registri linguistici adeguati alla situazione;
- ❖ comunicare in una lingua straniera almeno a livello B2 (QCER);
- ❖ elaborare testi, scritti e orali, di varia tipologia in riferimento all'attività svolta;
- ❖ identificare problemi e argomentare le proprie tesi, valutando criticamente i diversi punti di vista e individuando possibili soluzioni;
- ❖ riconoscere gli aspetti fondamentali della cultura e tradizione letteraria, artistica, filosofica, religiosa, italiana ed europea, e saperli confrontare con altre tradizioni e culture;
- ❖ agire conoscendo i presupposti culturali e la natura delle istituzioni politiche, giuridiche, sociali ed economiche, con riferimento particolare all'Europa oltre che all'Italia, e secondo i diritti e i doveri dell'essere cittadini;
- ❖ operare in contesti professionali e interpersonali svolgendo compiti di collaborazione critica e propositiva nei gruppi di lavoro;
- ❖ utilizzare criticamente strumenti informatici e telematici per svolgere attività di studio e di approfondimento, per fare ricerca e per comunicare;
- ❖ padroneggiare il linguaggio specifico e le rispettive procedure della matematica, delle scienze fisiche e delle scienze naturali.

Competenze specifiche di indirizzo

- ❖ possedere competenze linguistico-comunicative per la seconda e terza lingua straniera almeno a livello B1 (QCER);
- ❖ utilizzare le competenze linguistiche nelle tre lingue moderne in attività di studio e in diversi contesti sociali e ambiti professionali;
- ❖ elaborare nelle tre lingue moderne tipi testuali diversi e adeguati ai compiti di lavoro;
- ❖ padroneggiare l'uso dei tre sistemi linguistici passando agevolmente dall'uno all'altro e utilizzando forme specifiche e caratterizzanti di ciascuna lingua;

- ❖ operare conoscendo le caratteristiche culturali dei paesi a cui appartengono le tre lingue moderne apprese, in particolare le opere letterarie, artistiche, musicali, cinematografiche, oltre alle tradizioni e alle linee fondamentali della storia;
- ❖ agire in situazioni di contatto e scambi internazionali dimostrando capacità di relazionarsi con persone e popoli di altra cultura;
- ❖ applicare le capacità di comunicazione interculturale anche per valorizzare il patrimonio storico, artistico e paesaggistico di un territorio.

Attività professionali e/o tipologie di lavoro cui il diplomato può accedere

Il diplomato, in qualità di collaboratore di livello intermedio, può operare ambiti professionali diversi, quali:

- ❖ studi professionali, anche in relazione con l'estero;
- ❖ uffici di relazione con il pubblico e servizi alla clientela;
- ❖ strutture ricettive;
- ❖ amministrazioni pubbliche;
- ❖ uffici commerciali e marketing;
- ❖ organismi e associazioni internazionali;
- ❖ organismi, associazioni e fondazioni che propongono attività culturali;
- ❖ redazioni di giornali, uffici stampa, case editrici, biblioteche, archivi, librerie;
- ❖ istituzioni, musei ed enti di tutela e promozione culturale e turistica.

QUADRO ORARIO – LICEO LINGUISTICO E DELLA CULTURA ENOGASTRONOMICA E DEL TERRITORIO

INSEGNAMENTI	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Latino	1	2			
Lingua inglese	4	4	3	3	3
Lingua tedesca	3	3	4	4	4
Lingua spagnola	3	3	4	4	4
Geostoria	2	2			
Storia			1	1	2
Filosofia			2	2	2
Matematica	2	1	2	2	2
Informatica	1	1			

Fisica			2	1	1
Sc. integrate (Sc. Terra e Biologia)	2	2	1	2	1
St. arte			2	2	2
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1	1	1
Cultura enogastronomica e del territorio	2	2	2	2	2
ORE SETTIMANALI	27	27	30	30	30



OPERATORE DELLA RISTORAZIONE



Competenze comuni a tutti i percorsi di qualifica professionale di IeFP

Le competenze comuni a tutti i percorsi di qualifica professionale di IeFP sono individuate in relazione agli ambiti delle competenze chiave per l'apprendimento permanente definite dall'Unione Europea e riguardano:

- ❖ competenza alfabetica funzionale;
- ❖ competenza multilinguistica;
- ❖ competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
- ❖ competenza digitale;
- ❖ competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
- ❖ competenza in materia di cittadinanza;
- ❖ competenza imprenditoriale;
- ❖ competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Competenze specifiche del corso

Le competenze tecnico-professionali generali riguardano le abilità della figura professionale, ma anche contenuti quali qualità, sicurezza, tutela della salute e dell'ambiente).

In particolare:

- ❖ comporre i menu in modo equilibrato, in base alle proprietà dietetiche dei cibi e in base alle esigenze dei clienti (intolleranze, allergie, scelte etiche e religiose);
- ❖ riconoscere le principali caratteristiche merceologiche degli alimenti e le modalità di conservazione;
- ❖ utilizzare gli strumenti e le attrezzature presenti in una cucina professionale (forni, frigoriferi, ecc.);
- ❖ collaborare alla preparazione, decorazione e presentazione di piatti semplici;
- ❖ applicare le norme di igiene e sicurezza sul lavoro relativamente ai cibi, alle attrezzature e ai locali;
- ❖ collaborare con i colleghi;
- ❖ supportare la programmazione degli acquisti e calcolare il costo dei piatti preparati.

Attività professionali e/o tipologie di lavoro cui il titolare del certificato può accedere

L'Attestato di Qualifica Professionale è riconosciuto a livello nazionale.

Esempi di professioni a cui dà accesso: ristoranti e alberghi di varie dimensioni, dai piccoli ristoranti a conduzione familiare fino alle grandi catene di ristorazione e alberghi presenti a livello nazionale e internazionale; agriturismi, servizi di catering e mense del settore pubblico (ad es. ospedali e scuole) o privato (ad es. aziende). Un ulteriore ambito potrà essere quello dei laboratori artigianali del settore alimentare, come pasticci, pasticcerie, macellerie, gastronomie.

Dopo aver acquisito esperienza ed autonomia, possibilità di gestire in qualità di titolare un punto di servizio ristorativo.

Inoltre, una volta conseguita la Qualifica Professionale è possibile proseguire gli studi iscrivendosi al quarto anno per conseguire il Diploma Professionale di Tecnico di cucina oppure iscriversi ad una Scuola Superiore, per conseguire il Diploma di Maturità.

QUADRO ORARIO

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTI PIATTI

INSEGNAMENTI	I anno	II anno	III anno
Lingua italiana	3	3	3
Lingua inglese	2	2	2
Storia e Costituzione	1	1	1
Economia e Geo-politica	1	1	1

Matematica con elementi di informatica	2	2	2
Scienze e tecnologia: territorio, salute e sicurezza	2	2	1
Tecnologia della comunicazione	1	1	1
Cittadinanza ed orientamento al lavoro/ all'autoimprenditorialità	1	1	1
Tecnica professionale di cucina	10	10	11
Tecnica professionale della ristorazione	2	2	2
Principi alimentari e gastronomici - Conservazione dei prodotti alimentari e gestione del magazzino	2	3	3
Terminologia di settore in lingua straniera	2	1	1
I.R.C./Attività alternativa	1	1	1
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Tirocini, Stage e Project work	/	/	300 ore
Esame finale	/	/	24 ore
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32

L'Istituto "E. Maggia" è accreditato dalla Regione Piemonte per la macrotipologia M.D. Offerta sussidiaria IeFP (Certificato n° 1625/001). La definizione delle qualifiche attivate e dell'offerta formativa è in corso con la Regione Piemonte.

EDUCAZIONE CIVICA

La nostra scuola aderisce al movimento **Avanguardie Educative** proponendo un'esperienza innovativa di educazione civica con l'idea della "compattazione del calendario".



Nel rispetto della Legge n. 92/2019, intendiamo dare risalto ad uno dei tre nuclei tematici della disciplina:

- ❖ Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà.
- ❖ Sviluppo sostenibile (Agenda 2030 dell'ONU), educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio.
- ❖ Cittadinanza digitale.

Ampio spazio è lasciato alle proposte di docenti e di studenti e alla pratica del **debate**. Gli studenti potranno approfondire qualsiasi aspetto del nucleo tematico proposto (sostenibilità ambientale, sostenibilità economica, sostenibilità sociale) e trattarlo con la

metodologia didattica che ritengono più efficace. Si prevede preventivo confronto del docente con studenti, per proporre loro più alternative tra le quali scegliere.

Saranno coinvolte tutte le discipline per un'intera settimana dedicata all'educazione civica.

VALUTAZIONE

Il processo di apprendimento e insegnamento, la verifica delle esperienze significative, il momento della valutazione meritano **un'attenzione speciale**. Per questo abbiamo scritto un **Dossier della Valutazione** disponibile sul sito della scuola, al seguente link: [https://www.istitutomaggia.it/images/yootheme/docs/didattica/DossierValutazione Maggio2023.pdf](https://www.istitutomaggia.it/images/yootheme/docs/didattica/DossierValutazione_Maggio2023.pdf)

L'ORGANIZZAZIONE

IL MODELLO ORGANIZZATIVO

L'organizzazione è per obiettivi. I gruppi di lavoro si riuniscono per progettare azioni di miglioramento e coinvolgono i docenti e il personale ata che svolge funzioni strategiche per il raggiungimento degli obiettivi. Nei gruppi di lavoro è previsto il coinvolgimento degli studenti.



MONITORAGGIO

Il Ptof è sottoposto a costante monitoraggio:

- ❖ negli incontri del Nucleo Interno di Valutazione, che prevede anche il coinvolgimento a titolo consultivo delle componenti studenti, genitori e ata;
- ❖ attraverso questionari rivolti a studenti, genitori e personale scolastico;
- ❖ mediante indagini qualitative periodiche (focus group) per individuare punti di forza, criticità e possibili soluzioni organizzative e didattiche;
- ❖ nello scambio con le Aziende e le Associazioni di categoria.

IL PROCESSO DI DIREZIONE

I collaboratori del Dirigente Scolastico

Primo collaboratore con delega al supporto organizzativo (funzione vicaria)

- ❖ Pianificazione dei servizi.
- ❖ Sostituire il Dirigente nell'ordinaria amministrazione quando questi è assente.
- ❖ Gestire l'orario scolastico e le sostituzioni dei docenti assenti.
- ❖ Gestire l'orario dei corsi di recupero/potenziamento.
- ❖ Coordinare la calendarizzazione per la realizzazione di tutte le attività di Istituto.
- ❖ Predisporre il piano dei turni di sorveglianza degli studenti durante l'intervallo e la pausa pranzo.
- ❖ Coordinare i rapporti con le famiglie e organizzare gli incontri scuola-famiglia.
- ❖ Coordinatore del plesso "Campus" di Via per Binda 47, Stresa.
- ❖ Gestire i contatti con i coordinatori di plesso.
- ❖ Firmare i permessi d'entrata o d'uscita fuori orario degli studenti.
- ❖ Effettuare la supervisione delle attività relative agli Esami di Stato, degli esami integrativi e di idoneità.

- ❖ Monitoraggio dei processi dei principali servizi e dei progetti.
- ❖ Controllare i registri dei verbali degli OOCC e di gruppi di lavoro.
- ❖ Collaborare al controllo del rispetto del Regolamento d'Istituto e del Patto Educativo di Corresponsabilità da parte degli studenti (disciplina, ritardi, uscite anticipate, ecc).
- ❖ Collaborare con il Dirigente Scolastico nella gestione dei reclami.

Secondo collaboratore con delega al supporto organizzativo

- ❖ Sostituire il Dirigente nell'ordinaria amministrazione quando questi è assente.
- ❖ Predisporre i verbali del Collegio Docenti (Segretario Collegio Docenti).
- ❖ Gestire l'orario scolastico e le sostituzioni dei docenti assenti.
- ❖ Gestire l'orario dei corsi di recupero/potenziamento.
- ❖ Coordinare la calendarizzazione per la realizzazione di tutte le attività di Istituto.
- ❖ Predisporre il piano settimanale dei turni di sorveglianza degli studenti durante l'intervallo e la pausa pranzo.
- ❖ Coordinare i rapporti con le famiglie e organizzare gli incontri scuola-famiglia.
- ❖ Coordinatore del plesso "CAMPUS" di Via per Binda 47, Stresa.
- ❖ Gestire i contatti con i coordinatori di plesso. Firmare i permessi d'entrata o d'uscita fuori orario degli studenti.
- ❖ Controllare i registri dei verbali degli OOCC e di gruppi di lavoro.
- ❖ Collaborare al controllo del rispetto del Regolamento d'Istituto e del Patto Educativo di Corresponsabilità da parte degli studenti (disciplina, ritardi, uscite anticipate, ecc).
- ❖ Collaborare con il Dirigente Scolastico nella gestione dei reclami.
- ❖ Predisporre l'organico di diritto e di fatto.

I Coordinatori di Plesso

- ❖ Verificare il regolare rispetto del regolamento scolastico, anche in tema di assenze e ritardi degli studenti.
- ❖ Segnalare alla Dirigenza il caso di eventuali classi scoperte e incaricare il collaboratore scolastico della vigilanza nell'attesa di un supplente. Segnalare disfunzioni e necessità. Verificare la tempestività e la corretta ricezione delle comunicazioni della presidenza. Firmare i permessi di entrata o di uscita fuori orario degli studenti. Gestire i contatti con la presidenza.

L'Ufficio tecnico

- ❖ Raccogliere le esigenze di acquisto del materiale e delle attrezzature.
- ❖ Predisporre i prospetti comparativi dei preventivi.
- ❖ Tenere i contatti con le ditte fornitrici.
- ❖ Collaborare per il collaudo delle nuove attrezzature.

- ❖ Raccogliere le segnalazioni riguardanti malfunzionamenti, inefficienze, necessità di interventi di manutenzione.
- ❖ Coordinare il servizio di manutenzione ordinaria e straordinaria.
- ❖ Controllare l'effettuazione della manutenzione ordinaria e straordinaria da parte degli assistenti tecnici.
- ❖ Tenere i contatti con gli uffici competenti dell'ente proprietario per gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria agli edifici.
- ❖ Tenere i libretti di istruzione delle attrezzature e i libretti di manutenzione periodica delle stesse.
- ❖ Raccogliere le schede di sicurezza dei prodotti acquistati.
- ❖ Valutare lo stato di conservazione dei beni e proporre i discarichi inventariali.
- ❖ Proporre l'aggiornamento dell'elenco dei fornitori.
- ❖ Collaborare con il SPP.

LE FUNZIONI STRUMENTALI

Mentore

- ❖ Coordinare l'organizzazione e l'attuazione delle attività di accoglienza e di continuità.
- ❖ Raccogliere i risultati dei test d'ingresso e delle altre indagini conoscitive delle caratteristiche dell'utenza.
- ❖ Coordinare l'organizzazione e l'attuazione delle attività di educazione alla salute, di sostegno psicologico, di educazione alla legalità e alla cittadinanza attiva.
- ❖ Redigere il piano delle attività del proprio settore indicando i risultati attesi e il relativo piano di spesa per l'approvazione degli OOCC.
- ❖ Monitorare in itinere l'andamento delle attività realizzate e presentare la rendicontazione del lavoro svolto, delle spese sostenute e dei risultati conseguiti, confrontandoli con i risultati attesi.

Orientamento in entrata

- ❖ Promuovere un processo di orientamento in entrata rivolto a studenti e studentesse delle scuole secondarie e loro famiglie in entrata (nel primo impatto con una nuova realtà attraverso l'accoglienza e l'informazione).
- ❖ Favorire un processo di orientamento in passaggio dalle altre scuole verso l'Istituto, gestendo il cambio e l'adattamento del percorso di studi.
- ❖ Redigere il piano delle attività del proprio settore indicando i risultati attesi e il relativo piano di spesa per l'approvazione degli OOCC.
- ❖ Monitorare in itinere l'andamento delle attività realizzate e presentare la rendicontazione del lavoro svolto, delle spese sostenute e dei risultati conseguiti, confrontandoli con i risultati attesi.

Digitale

- ❖ Sperimentare percorsi trasversali alle discipline per sviluppare negli studenti le capacità di utilizzare con dimestichezza e spirito critico le tecnologie dell'informazione.
- ❖ Educare ad un uso sicuro e responsabile di internet.
- ❖ Individuare contenuti e competenze digitali.
- ❖ Redigere il piano delle attività del proprio settore indicando i risultati attesi e il relativo piano di spesa per l'approvazione degli OCCC.
- ❖ Monitorare in itinere l'andamento delle attività realizzate e presentare la rendicontazione del lavoro svolto, delle spese sostenute e dei risultati conseguiti, confrontandoli con i risultati attesi.

IL PROCESSO DI APPRENDIMENTO/INSEGNAMENTO

- ❖ Gruppo discipline giuridiche/economiche: Docenti di diritto, economia, promozione del patrimonio e turismo culturale.
- ❖ Gruppo discipline motorie e sportive: Docenti di scienze motorie.
- ❖ Gruppo enogastronomia: Docenti di cucina, sala/bar, alimentazione, scienze integrate.
- ❖ Gruppo lettere: Docenti di lingua e letteratura italiana, lingua latina, storia/geostoria, IRC, cultura enogastronomia e del territorio.
- ❖ Gruppo lingue straniere: Docenti di lingue straniere (inglese, francese, tedesco, spagnolo, russo).
- ❖ Gruppo di matematica e informatica: Docenti di matematica e di informatica.
- ❖ Gruppo turismo: Docenti di accoglienza turistica, comunicazione, geografia, arte.
- ❖ Gruppo inclusione: docenti di sostegno.

IL POTENZIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Commissione visite e viaggi di istruzione

- ❖ Presentate le possibili mete dai Coordinatori dei Consigli di classe per classi parallele, la Commissione le valuterà e selezionerà tenendo conto dei criteri stabiliti a livello di Istituto. L'adesione alle mete proposte dalla Commissione sarà approvata nel primo Consiglio di classe utile, indicando anche gli accompagnatori, le riserve, e l'eventuale docente di sostegno.
- ❖ Comunica con la segreteria per attivare la procedura di acquisto visite e viaggi di istruzione.

Comitato Tecnico Scientifico

Il CTS è costituito come Organo della singola istituzione scolastica. La sua composizione è flessibile, con membri che si alternano in funzione delle specifiche competenze ed esigenze.

Il CTS si configura come organismo paritetico rispetto alla sua componente interna ed esterna. La componente interna è costituita da docenti, individuati dal dirigente scolastico, nonché dal responsabile ufficio tecnico e dal DSGA. La componente esterna può essere costituita da rappresentanti qualificati delle associazioni di categoria, delle imprese, degli ordini professionali, degli enti territoriali, della ricerca scientifica e tecnologica, preferibilmente rappresentativi di ambiti economico-produttivi coerenti con i Profili in uscita specifici

previsti dagli Indirizzi, nonché dal Presidente del Consiglio di Istituto. La Componente esterna è formalmente nominata dal Dirigente Scolastico.

IL PROCESSO ORGANIZZATIVO

Commissione orario

- ❖ Formulare l'orario settimanale di tutte le classi e dei singoli docenti, tenendo presente le esigenze didattiche e logistiche della scuola e sulla base dei criteri deliberati dagli organi collegiali.
- ❖ Definire le ore a disposizione.

Coordinatori di classe

Il coordinatore è:

- ❖ punto di riferimento per la classe e per le azioni da mettere in atto;
- ❖ responsabile degli esiti del lavoro del consiglio di classe;
- ❖ facilitatore di rapporti fra i docenti, fra gli studenti e fra docenti e studenti e promotore per l'assunzione di responsabilità;
- ❖ facilitatore della comunicazione fra Dirigenza, studenti e famiglie.

In rapporto alla Direzione della scuola:

- ❖ condivide la visione dell'Istituto che è espressa nel PTOF;
- ❖ è referente rispetto alla Dirigenza e allo Staff di Dirigenza;
- ❖ in merito ai rischi di non assolvimento dell'obbligo di istruzione ovvero di abbandono e dispersione scolastica degli studenti, relaziona alla Dirigenza e allo Staff di Dirigenza.

In rapporto agli alunni:

- ❖ controlla che gli alunni aderiscano alle comunicazioni della scuola, ove richiesto, per il tramite della segreteria didattica e dello Staff di Dirigenza;
- ❖ tiene i rapporti con i rappresentanti degli alunni diventando il tramite di questi con il CdC e con la Dirigenza;

- ❖ raccoglie informazioni sui casi di disagio e di difficoltà di inserimento, di difficoltà sul piano relazionale e cognitivo e ne riferisce al CdC;
- ❖ informa gli alunni sui Protocolli/Regolamenti;
- ❖ richiama, ove necessario, l'attenzione al rispetto dei regolamenti di Istituto (Studenti – Laboratori – Dad);
- ❖ consulta, in accordo con il referente inclusione, la documentazione degli studenti con BES;
- ❖ redige i PDP.

In rapporto ai colleghi della classe:

- ❖ controlla il registro di classe (assenze, ritardi, uscite anticipate e ingressi posticipati degli alunni, note disciplinari, numero di verifiche, etc.);
- ❖ controlla che tutti i docenti abbiano firmato (giornata);
- ❖ comunica con i tutor PFI (classi prime-quinte ENO) e con i tutor PCTO (classi terze e quarte ENO e TT);
- ❖ facilita l'integrazione dei nuovi docenti assegnati alla classe;
- ❖ favorisce lo sviluppo delle relazioni tra i docenti finalizzate a sviluppare modalità cooperative di lavoro;
- ❖ autorizza lo svolgimento delle assemblee di classe, con annotazione sul registro di classe e nel rispetto delle norme vigenti, provvedendo a consegnare al Dirigente scolastico i verbali delle assemblee.

In rapporto allo Staff di Dirigenza:

- ❖ inserisce in agenda comune tutti gli appuntamenti, come da Comunicazioni ClasseViva.

In rapporto all'aggiornamento professionale:

- ❖ partecipa ad attività di formazione.

In rapporto ai genitori:

- ❖ informa e convoca i genitori degli alunni in difficoltà al fine di fornire complete e tempestive informazioni su rendimento didattico, assenze, ritardi, disciplina, etc.;
- ❖ tiene rapporti con i rappresentanti dei genitori della classe e ne chiede e promuove il contributo;
- ❖ controlla che i genitori diano autorizzazione, ove richiesto, per il tramite della segreteria didattica e dello Staff di Dirigenza.

In rapporto alle riunioni del consiglio di classe:

- ❖ presiede il Consiglio di classe su delega del Dirigente Scolastico, avendo cura di esaurire l'o.d.g. previsto e di verbalizzare tramite il segretario incaricato;
- ❖ relaziona in merito all'andamento generale della classe;
- ❖ illustra obiettivi/competenze, metodologie, tipologie di verifica per predisporre la programmazione di classe;
- ❖ verifica il corretto svolgimento di quanto concordato in sede di programmazione della classe;
- ❖ propone le visite guidate e i viaggi di istruzione per la classe, in coerenza con le proposte dell'apposita commissione;

- ❖ richiede e coordina l'eventuale intervento della Psicologa all'interno del CdC;
- ❖ propone riunioni straordinarie del CdC;
- ❖ cura la stesura del Documento del CdC per gli Esami di Stato (classi quinte);
- ❖ verifica periodicamente lo stato di avanzamento dei PFI (classi ENO), dei PEI e dei PDP.

In particolare, il Coordinatore, prima di ogni riunione del Consiglio di classe:

- ❖ partecipa ad eventuali attività formative (es. utilizzo del registro elettronico) destinate ai coordinatori;
- ❖ si documenta sugli argomenti all'o.d.g. e predispone il materiale necessario in funzione dell'o.d.g.;
- ❖ prima degli scrutini, controlla che tutti i docenti abbiano correttamente compilato il registro elettronico Classeviva.

Durante la riunione:

- ❖ presiede la riunione su delega del Dirigente scolastico;
- ❖ pone particolare attenzione al rispetto dei tempi previsti per la durata della riunione;
- ❖ in mancanza del Segretario del Consiglio di classe, nomina il sostituto;
- ❖ introduce gli argomenti all'o.d.g. e coordina la discussione, favorendo la partecipazione di tutti i docenti;
- ❖ mette in votazione le eventuali deliberazioni;
- ❖ cura la raccolta di documenti da considerare allegati o parte integrante del verbale;
- ❖ quando previsto, riferisce le posizioni del Consiglio di classe ai rappresentanti dei genitori e degli alunni presenti.

Dopo la riunione:

- ❖ controlla che il Segretario abbia redatto seduta stante o al massimo entro la mattinata successiva il verbale e, nel caso in cui abbia presieduto la riunione, lo firma. Il verbale ed eventuali allegati devono essere incollati sul registro, a cura del Segretario, dopo la firma di validazione del Presidente, negli uffici dello Staff di Dirigenza;
- ❖ prende le iniziative necessarie per dare attuazione alle deliberazioni del Consiglio di classe;
- ❖ riferisce tempestivamente al Dirigente Scolastico nel caso in cui siano emersi problemi di particolare rilevanza.

Commissione passaggi da IeFp a IP (ex O.M. 87)

- ❖ Coordinare l'intera procedura.
- ❖ Progettare ed attuare misure di accompagnamento.

Il tutor degli studenti (Enogastronomia e ospitalità alberghiera)

- ❖ Accogliere e accompagnare lo studente all'arrivo nella scuola.
- ❖ Tenere i contatti con la famiglia in collaborazione con il coordinatore di classe.
- ❖ Redigere il bilancio iniziale delle competenze, consultando anche la famiglia e lo studente.
- ❖ Redigere la bozza di PFI da sottoporre al consiglio di classe.
- ❖ Monitorare, orientare e riorientare lo studente. Avanzare proposte per la personalizzazione al Consiglio di classe.
- ❖ Proporre al consiglio di classe eventuali modifiche al PFI.
- ❖ Aggiornare il PFI.
- ❖ Raccoglie informazioni sui casi di disagio e di difficoltà di inserimento, di difficoltà sul piano relazionale e cognitivo e ne riferisce al CdC in collaborazione con il coordinatore di classe.

L'ORGANICO DELL'AUTONOMIA

I docenti dell'organico potenziato saranno impiegati per le priorità previste dall'art. 1, comma 7, della Legge 107/2015 ed inserite nel PTOF:

- ❖ valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare attenzione all'alfabetizzazione e al perfezionamento dell'italiano come seconda lingua per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana;
- ❖ potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche;
- ❖ rafforzamento delle competenze chiave trasversali (imparare a imparare, competenze sociali e civiche, spirito di iniziativa e imprenditorialità, consapevolezza ed espressione culturale) essenziali per lo sviluppo personale, la cittadinanza attiva, l'inclusione sociale e l'occupazione;
- ❖ potenziamento delle metodologie laboratoriali in tutte le discipline e delle attività di laboratorio con l'utilizzo, nel limite del 20% del curriculum scolastico, della quota di autonomia per potenziare gli insegnamenti relativi alle attività dei laboratori dei primi tre anni (art.5 c.3a del D.P.R. n° 87/2010);
- ❖ sviluppo delle competenze digitali degli studenti;
- ❖ sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, alla solidarietà, alla cura dei beni comuni, alla consapevolezza dei diritti e dei doveri, al rispetto delle differenze e alla pace;
- ❖ potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali;
- ❖ valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le imprese;
- ❖ consolidamento dell'alternanza scuola-lavoro;
- ❖ definizione di un sistema di orientamento che accompagni gli studenti rendendoli capaci di elaborare un proprio progetto di vita;
- ❖ copertura delle supplenze per assenze entro i 10 gg.

ALLEGATI

Progetti di Istituto

<https://docs.google.com/document/d/1ND2H19Kg-XaTRcegxdJdax7wo4Hsrkap/edit?usp=sharing&oid=115380154779139313732&rtpof=true&sd=true>

Carta dei servizi

<https://docs.google.com/document/d/li88DUGgcOg2xOJA0uAyoJZRY6UY9kFIL/edit?usp=sharing&oid=115380154779139313732&rtpof=true&sd=true>

Uscite didattiche e viaggi di istruzione

<https://docs.google.com/document/d/1RVs6Nlsbs2imZBZQYnuM5Razonkrv75C/edit?usp=sharing&oid=115380154779139313732&rtpof=true&sd=true>

Le immagini dei rendering sono di GP Project. I disegni a mano libera sono di Lucia Fabiani. I disegni su tavoletta grafica sono di Assia V. Zichella.

COLLABORAZIONI

CAMBRIDGE ENGLISH QUALIFICATIONS - Per il conseguimento delle certificazioni linguistiche



SWISS EDUCATION GROUP – UNIVERSITÀ DI MONTREUX

- Riconosce facilitazioni ai nostri diplomati

JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE - Siamo la prima scuola italiana partner dei ristoranti stellati “giovani”



FONDAZIONE BUON LAVORO - Ci affianca nella definizione dei processi e degli standar professionali



CAST ALIMENTI - CENTRO ARTE SCIENZA E TECNOLOGIA DEGLI ALIMENTI - Riconosce facilitazioni ai nostri diplomati

AEHT - Siamo fondatori della Association Européenne des Ecoles d'hôtellerie et de Tourisme





NHL STENDEN - Università in Olanda - Riconosce facilitazioni ai nostri diplomati

GENTE DI LAGO E DI FIUME - Siamo fondatori dell'associazione che promuove la Regione dei Laghi



INTRECCI – ALTA FORMAZIONE DI SALA - Riconosce facilitazioni ai nostri diplomati

OSPITALIA - Un progetto di post-diploma di cui siamo fondatori



RENAIA - Siamo soci della Rete nazionale degli Istituti Alberghieri

RETE R.I.T.A. - Siamo nella rete delle scuole in cui si insegna la lingua russa





SLOWFOOD - Siamo soci fondatori della Comunità Slowfood per il pesce delle Alpi e Prealpi occidentali

CASA MUSEO BAGATTI VALSECCHI - Potenzia il curricolo scolastico



CAMERA DI COMMERCIO - MONTEROSA LAGHI ALTO PIEMONTE - Facilita il collegamento con il mondo del lavoro

SHANGHAI NINA CULTURE

LTD - Rende possibili gli scambi interculturali con la Cina



FEDERALBERGHI - Supporta nel pianificare e realizzare iniziative formative volte ad accrescere conoscenze e competenze dei giovani, nonché ad orientare le scelte professionali e la riduzione delle distanze tra le competenze degli studenti e i fabbisogni professionali delle imprese

FIPE - Fornisce indicazioni sull'organizzazione dei Pcto, nonché informazioni sulle forme di raccordo tra scuola e impresa e sull'organizzazione. Trasmette agli studenti il ruolo dell'imprenditoria giovanile



ENTE BILATERALE DEL TURISMO
PROVINCIA del VERBAIO CUSIO OSSOLA

ENTE BILATERALE DEL TURISMO - Promuove e gestisce iniziative in materia di occupazione, mercato del lavoro, formazione e qualificazione professionale

ICDL - Finalizzato a fornire la preparazione per il conseguimento della Patente Internazionale per il Computer



La **Fondazione ITS per il Turismo e le Attività Culturali** si propone di ricoprire un ruolo centrale in merito al sistema di promozione territoriale, nelle sue diverse sfaccettature.

Grazie a percorsi originali di didattica e di ricerca, l'**UPO** - Università degli Studi del Piemonte Orientale "Amedeo Avogadro" ha gettato le reti delle relazioni con partner pubblici e privati locali, nazionali e internazionali, diventando vero e proprio motore del territorio e creando un consistente riverbero sulla base economica locale.



MAGGIORE, Consorzio di promozione e vendita della destinazione turistica: Laghi Maggiore – Orta – Mergozzo, Valli dell'Ossola e Provincia di Novara. Punto di riferimento per la commercializzazione dell'offerta territoriale.

En.A.I.P. Piemonte ha come obiettivo la valorizzazione delle risorse umane e come aree prioritarie di intervento la formazione, l'orientamento, la consulenza, l'assistenza all'inserimento lavorativo ed alla creazione di impresa. rappresenta un punto di riferimento per lo sviluppo del capitale umano sul territorio.



L'Atto di indirizzo del Dirigente Scolastico al Collegio dei docenti è stato approvato nel Collegio Docenti del 15 giugno 2023 e presentato nel Consiglio di Istituto del 28 giugno 2023.

Il PTOF è stato elaborato dal Collegio Docenti del 6 novembre 2023 e del 18 dicembre 2023 ed approvato dal Consiglio di Istituto del 18 dicembre 2023.