



Ministero dell'Istruzione
Piano Triennale Offerta Formativa

ANGELO BERTI

VRRH02000X

Triennio di riferimento: 2022 - 2025



*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola ANGELO BERTI è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del **19/12/2022** sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. **19634** del **06/12/2022** ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del **20/12/2022** con delibera n. 3*

Anno di aggiornamento:

2022/23

Triennio di riferimento:

2022 - 2025



La scuola e il suo contesto

- 1** Analisi del contesto e dei bisogni del territorio
- 12** Caratteristiche principali della scuola
- 15** Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali
- 16** Risorse professionali



Le scelte strategiche

- 17** Aspetti generali
- 25** Priorità desunte dal RAV
- 27** Obiettivi formativi prioritari
(art. 1, comma 7 L. 107/15)
- 29** Piano di miglioramento
- 35** Iniziative previste in relazione alla «Missione 1.4-Istruzione» del PNRR



L'offerta formativa

- 36** Aspetti generali
- 49** Insegnamenti e quadri orario
- 50** Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
- 55** Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa
- 77** Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica



Organizzazione

- 82** Aspetti generali
- 95** Reti e Convenzioni attivate



Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Angelo Berti" è una comunità di apprendimento che realizza lo sviluppo di conoscenze, abilità e competenze in coerenza con le capacità ed esigenze di crescita e apprendimento degli allievi, in sintonia con le richieste professionali del mondo del lavoro.

Al fine di permettere lo sviluppo negli studenti di quei saperi e di quelle competenze che sono necessarie per assumere ruoli tecnici operativi nei settori specifici è prevista una forte integrazione tra istruzione generale e cultura professionale.

L'Istituto è luogo di valorizzazione della persona, poiché opera con l'obiettivo di formare personalità consapevoli della realtà sociale, professionale, ambientale, politica, economica e giuridica cui appartengono e nella quale vivono.

L'attività che vi si svolge mira all'integrazione di persone appartenenti a diverse etnie e culture, nel rispetto dell'identità di ciascuna, con l'obiettivo di contribuire alla costruzione di una convivenza pacifica in una società multiculturale e di sviluppare il senso della solidarietà.

L'Istituto promuove una serie di attività educative finalizzate all'acquisizione di un sapere che, partendo dall'accettazione del compagno diverso per abilità, etnia, estrazione sociale, porti lo studente al rispetto e alla valorizzazione della stessa diversità nella



considerazione che l'arricchimento umano, in una società solidale e interculturale, sta proprio nella cooperazione, nell'abbattimento degli steccati tra uomini e popoli.

L'Istituto è altresì luogo di educazione alla professionalità, in quanto si prefigge di aiutare il giovane nel processo di formazione della propria identità, un processo che implica un continuo confronto tra l'immagine di sé, la consapevolezza delle proprie risorse personali e quella del lavoro con le sue caratteristiche, in termini di competenze e responsabilità.

La preparazione dello studente, quindi, viene articolata, arricchita e potenziata in modo da poter favorire il sorgere di interessi e valori di alto profilo umano, e fornire l'acquisizione di abilità, flessibili e trasversali, che rendano più agevole l'introduzione nel mondo del lavoro o la prosecuzione degli studi. Pertanto l'attività formativa viene sviluppata anche attraverso la programmazione di manifestazioni ed esercitazioni speciali, tirocini formativi e stages, attività che offrono agli studenti occasioni privilegiate di apprendimento tramite il contatto con persone esterne alla scuola e con situazioni reali di lavoro.

Per la peculiarità dell'Istituto Alberghiero, in cui ai sensi del DI 92/2018 la promozione via web di contenuti e competenze settoriali è parte integrante dei profili di competenze in uscita, in coerenza con il D.Lgs 61/2017 in cui si prescrive, fra le altre, ai fini di una piena realizzazione del P.E.Cu.P. di "individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva, multimediale e digitale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti



tecniche della comunicazione in rete", potranno essere realizzati e pubblicati su canali digitali, radiotelevisivi, web e social foto, video o altri prodotti multimediali anche con funzione di accountability dei contenuti stessi del PTOF quali report di eventi e iniziative interne ed esterne all'Istituto, anche in forma di PCTO, coerenti con il Piano dell'Offerta Formativa.

La realizzazione del Piano dell'Offerta Formativa, espressione della comunità scolastica nella sua interezza, coinvolge tutto il personale docente e non docente.

Il Piano dell'Offerta Formativa è fortemente orientato verso gli obiettivi della promozione dell'autostima degli alunni, della salute e del benessere di tutte le persone che lavorano nella scuola, della collaborazione con le famiglie e con le strutture territoriali.

Sedi dell'Istituto

La Sede principale dell'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Angelo Berti" si trova a Chievo-Verona, nel parco di Villa Marioni - Pullè, che risale al XVII secolo.

Inoltre nei comuni di Soave e Caldiero sono ubicate le Sedi che raccolgono il bacino d'utenza dell'Est veronese. □ Presso la Sede Centrale di Chievo è attivo anche un Corso Serale cui possono iscriversi coloro che abbiano interrotto gli studi e



vogliono completare la loro formazione, che siano in possesso del diploma di terza media o titolo equipollente e abbiano compiuto il sedicesimo anno di età. La domanda di iscrizione deve essere firmata dal genitore o persona autorizzata e avente la patria potestà.

□ E' attivo un percorso scolastico quinquennale presso la Casa Circondariale di Montorio.

Tutti i corsi attivati nelle Sedi sono attivi 5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì, secondo le indicazioni fornite dal calendario pubblicato dalla Regione del Veneto.

Attrezzature e infrastrutture materiali

Nelle varie Sedi sono presenti laboratori e spazi, tutti con collegamento ad Internet, adibiti a:

- laboratori di sala
- laboratori di cucina
- laboratori di accoglienza turistica
- laboratori linguistico e multimediale
- laboratorio di chimica (solo nella Sede principale)
- biblioteca classica e informatizzata in Rete con la "Rete Bibliotecaria delle scuole veronesi"
- Aula Magna
- Palestre

Tutti i laboratori informatici, multimediali e di accoglienza turistica sono dotati di idonee attrezzature e devices, per permettere la fruizione di una didattica sempre all'avanguardia.

Tutte le classi sono dotate di LIM.



E' sempre indispensabile acquisire nuovi spazi per permettere una migliore flessibilità della didattica e la diminuzione dei turni nell'uso dei laboratori. Sono pertanto da prevedere:

- spazi idonei per le attività di sostegno e recupero in itinere
- palestra nella sede principale
- aule attrezzate per le attività applicative e di sperimentazione nelle discipline di scienze degli alimenti e scienze integrate
- spazi idonei dove poter svolgere incontri con gli studenti, con i docenti e con le famiglie.
- aula magna nella sede principale

Risorse professionali DOCENTI

L'organico dell'autonomia comprende i posti comuni, quelli di sostegno e quelli di potenziamento. Per i posti di sostegno rimane la possibilità di istituire posti in deroga.

Attualmente le risorse in organico sono pari a 134

- FABBISOGNO DI ORGANICO DI POSTI DI POTENZIAMENTO

Nell'ambito dei posti di potenziamento sarà accantonato preliminarmente un posto di docente per l'esonero del primo collaboratore del Dirigente .

Per la realizzazione del PTOF 2022-2025 occorrono i seguenti posti di potenziamento:

Numero docenti richiesti	Cl concorso	Utilizzazione
	ADSS	Coordinamento area inclusione e disagio Attività connesse alle priorità di cui all'art.1 comma 7 della Legge 107/2015: potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali uno nella sede di Verona e uno nella sede di Soave-Caldiero



2		Altri ambiti individuati dall'Istituto: percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore
1	A018 Filosofia e scienze umane	Attività connesse alle priorità di cui all'art.1 comma 7 della Legge 107/2015: prevenzione e contrasto della dispersione scolastica Ambito di miglioramento del RAV: interiorizzazione delle regole, promozione dei comportamenti virtuosi Altri ambiti individuati dall'Istituto: sportello di consulenza, supporto psicologico utenza disagiata Supplenze brevi: competenze sociali e civiche
1	A048 Scienze Motorie e Sportive	Attività connesse alle priorità di cui all'art.1 comma 7 della Legge 107/2015: innalzare i livelli di istruzione e le competenze delle studentesse e degli studenti, rispettandone i tempi e gli stili di apprendimento Altri ambiti individuati dall'Istituto: Potenziamento delle competenze motorie Supplenze brevi: competenze motorie
1	A046 Scienze Giuridico Economiche	Attività connesse alle priorità di cui all'art.1 comma 7 della Legge 107/2015: innalzare i livelli di istruzione e le competenze delle studentesse e degli studenti, rispettandone i tempi e gli stili di apprendimento, premialità e valorizzazione delle eccellenze Ambito di miglioramento del RAV: Miglioramento della percentuale di ammessi alla classe successiva, sviluppo dell'imprenditorialità e dell'autoimprenditorialità Altri ambiti individuati dall'Istituto: potenziamento e recupero disciplinare Supplenze brevi: competenze organizzative e gestionali



2	AB24 Lingua e Cultura Straniera Inglese	<p>Attività connesse alle priorità di cui all'art.1 comma 7 della Legge 107/2015: innalzare i livelli di istruzione e le competenze delle studentesse e degli studenti, rispettandone i tempi e gli stili di apprendimento, uno per la sede di Verona e uno per la sede di Soave/Caldiero.</p> <p>Ambito di miglioramento del RAV: Miglioramento della percentuale di ammessi alla classe successiva, internazionalizzazione di Istituto</p> <p>Altri ambiti individuati dall' Istituto: valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche anche mediante l'utilizzo della metodologia CLIL, scambi culturali.</p> <p>Supplenze brevi: competenze linguistiche anche mediante l'utilizzo della metodologia CLIL</p>
1	AD24 Lingua e Cultura Straniera Tedesco	<p>Attività connesse alle priorità di cui all'art.1 comma 7 della Legge 107/2015: innalzare i livelli di istruzione e le competenze delle studentesse e degli studenti, rispettandone i tempi e gli stili di apprendimento</p> <p>Ambito di miglioramento del RAV Miglioramento della percentuale di ammessi alla classe successiva, internazionalizzazione di Istituto</p> <p>Altri ambiti individuati dall'Istituto: valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche anche mediante l'utilizzo della metodologia CLIL, scambi culturali.</p> <p>Supplenze brevi: competenze linguistiche anche mediante l'utilizzo della metodologia CLIL</p>
	A050	<p>Attività connesse alle priorità di cui all'art.1 comma 7 della Legge 107/2015: innalzare i livelli di istruzione e le competenze delle studentesse e degli studenti, rispettandone i tempi e gli stili di apprendimento, premialità e valorizzazione delle eccellenze</p> <p>Ambito di miglioramento del RAV:</p>



1	Scienze Naturali, Chimica e Biologia	Miglioramento della percentuale di ammessi alla classe successiva Altri ambiti individuati dall'Istituto: Potenziamento delle competenze scientifiche e recupero disciplinare Supplenze brevi: competenze scientifiche
1	B021 Laboratorio Sala e vendita	Attività connesse alle priorità di cui all'art.1 comma 7 della Legge 107/2015: Ufficio tecnico Altri ambiti individuati dall'Istituto: gestione, pianificazione delle strumentazioni di laboratorio, coordinamento delle manutenzioni Supplenze brevi: competenze laboratoriali
1	B021 Laboratorio Sala e vendita	Attività connesse alle priorità di cui all'art.1 comma 7 della Legge 107/2015: premialità e valorizzazione delle eccellenze Ambito di miglioramento del RAV: valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio Altri ambiti individuati dall'Istituto: supporto didattico alle classi leFP Supplenze brevi: competenze laboratoriali
1	A027 Matematica e Fisica	Attività connesse alle priorità di cui all'art.1 comma 7 della Legge 107/2015: innalzare i livelli di istruzione e le competenze delle studentesse e degli studenti, rispettandone i tempi e gli stili di apprendimento Ambito di miglioramento del RAV: Miglioramento prove INVALSI, miglioramento della percentuale di ammessi alla classe successiva Altri ambiti individuati dall'Istituto: Potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche e recupero disciplinare, monitoraggio Supplenze brevi: competenze matematiche



1	A026 Matematica	<p>Attività connesse alle priorità di cui all'art.1 comma 7 della Legge 107/2015: innalzare i livelli di istruzione e le competenze delle studentesse e degli studenti, rispettandone i tempi e gli stili di apprendimento</p> <p>Ambito di miglioramento del RAV: miglioramento della comunicazione digitale, aggiornamento sito e social dell'Istituto, formazione all'uso consapevole di internet</p> <p>Altri ambiti individuati dall'Istituto: Potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche e recupero disciplinare, monitoraggio</p> <p>Supplenze brevi: competenze matematiche</p>
1	A046 Scienze Giuridico Economiche	<p>Attività connesse alle priorità di cui all'art.1 comma 7 della Legge 107/2015: premialità e valorizzazione delle eccellenze</p> <p>Ambito di miglioramento del RAV: valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio</p> <p>Altri ambiti individuati dall'Istituto: supporto didattico alle classi leFP</p> <p>Supplenze brevi: competenze laboratoriali</p>
1	A046 Scienze Giuridico Economiche	<p>Attività connesse alle priorità di cui all'art.1 comma 7 della Legge 107/2015: prevenzione e contrasto della dispersione scolastica</p> <p>Ambito di miglioramento del RAV: sviluppo della legalità, interiorizzazione delle regole, promozione dei comportamenti virtuosi</p> <p>Altri ambiti individuati dall'Istituto: potenziamento e recupero disciplinare</p> <p>Supplenze brevi: competenze sociali e civiche</p>
		<p>Attività connesse alle priorità di cui all'art.1 comma 7 della Legge 107/2015: innalzare i livelli di istruzione e le competenze delle studentesse e degli studenti, rispettandone i tempi e gli stili di apprendimento</p>



1	A054 Storia dell'arte	Ambito di miglioramento del RAV: Miglioramento prove INVALSI Altri ambiti individuati dall'Istituto: Potenziamento delle competenze linguistiche e recupero disciplinare, perfezionamento lingua italiana come seconda lingua Supplenze brevi: competenze linguistiche
---	--------------------------	--

Risorse professionali ATA

Per i posti del personale amministrativo, tecnico e ausiliario il fabbisogno è definito sulla base della dotazione in organico dell'anno scolastico in corso.

Popolazione scolastica

Opportunità:

I bisogni educativi molto diversificati (disabilità, disturbi di apprendimento, disagio socio-economico e culturale) e l'elevato tasso di presenza di alunni immigrati provenienti da diverse etnie e culture inducono ricchezza nell'offerta formativa, nello scambio interculturale e nella personalizzazione dei percorsi scolastici.

Vincoli:

L'alta incidenza di studenti che provengono da famiglie svantaggiate, il notevole numero di studenti con cittadinanza non italiana di recente e recentissima immigrazione e la maggior distribuzione degli studenti del 1° anno per punteggio all'Esame di Stato del I ciclo ai livelli più bassi (voto 6) contribuiscono in maniera determinante a tratteggiare una situazione di partenza molto difficile e complessa.

Territorio e capitale sociale

Opportunità:

Il territorio si presenta ricettivo rispetto al settore di riferimento con buone possibilità di occupazione. La stretta collaborazione con gli Enti Locali e con le aziende del territorio, già consolidata da lungo tempo, permette di soddisfare sia le diverse esigenze educative, formative e professionali dei nostri studenti sia le richieste provenienti dal mondo del lavoro.

Vincoli:



L'elevato tasso di immigrazione induce a diversificare ulteriormente l'offerta formativa onde poter offrire reali e concrete opportunità occupazionali.

Risorse economiche e materiali

Opportunità:

Le risorse economiche sono quelle messe a disposizione dal MIUR e dagli Enti locali. Tutte le sedi sono facilmente raggiungibili con i mezzi pubblici. La dotazione dei mezzi informatici risulta essere adeguata e in continua implementazione grazie anche a fondi provenienti da progetti PON e PNRR.

Vincoli:

Alla scuola mancano strutture fondamentali quali l'Aula magna e le palestre, sono incorso incontri con gli Enti locali per affrontare il problema della ristrutturazione della parte di edificio chiusa da tempo. Le risorse economiche disponibili non sono sempre adeguate al tipo di scuola. Deve essere formalizzata e strutturata la ricerca di fondi aggiuntivi anche a causa del crollo delle adesioni al versamento del Contributo Scolastico da parte delle famiglie verificato a partire dall'AS 2020/2021 (22% di adesione a fine novembre del 2021). La Scuola è riuscita a recuperare una parte dei fondi raggiungendo circa il 50% di adesioni a novembre 2022 tuttavia, considerate le esigenze di spesa corrente dell'Istituto, le somme raccolte appaiono del tutto esigue.

Risorse professionali

Opportunità:

I docenti a tempo indeterminato risultano piu' numerosi nella fascia d'eta' >55. il personale ATA risulta in gran parte a tempo indeterminato. I docenti di sostegno sono in gran parte in possesso del titolo di specializzazione e a tempo indeterminato.

Vincoli:

Il numero dei docenti a tempo indeterminato risulta piu' basso contribuendo al turn over dei docenti. Il numero di giorni medio di assenza dei docenti per malattia e' molto alto, mentre sono in linea gli altri indicatori.



Caratteristiche principali della scuola

Istituto Principale

ANGELO BERTI (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	VRRH02000X
Indirizzo	VIA AEROP. ANGELO BERARDI, 51 VERONA 37139 VERONA
Telefono	045569443
Email	VRRH02000X@istruzione.it
Pec	vrrh02000x@pec.istruzione.it
Sito WEB	www.berti.edu.it

Indirizzi di Studio

- ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
- TECNICO DI CUCINA

Totale Alunni 389

Plessi

"ANGELO BERTI" DI SOAVE (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	VRRH020011



Indirizzo VIALE DELLA VITTORIA 93 SOAVE 37038 SOAVE

Edifici

- Viale Della Vittoria 93 - 37038 SOAVE VR

Indirizzi di Studio

- ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
- OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Totale Alunni 114

CASA CIRCONDARIALE DI VERONA (PLESSO)

Ordine scuola SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

Codice VRRH020022

Indirizzo VIA S.MICHELE, 15 MONTORIO 37131 VERONA

Indirizzi di Studio

- ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE
- ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

Totale Alunni 31

"A. BERTI" CALDIERO (PLESSO)

Ordine scuola SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

Codice VRRH020033

Indirizzo VIA STAZIONE, 3 CALDIERO 37042 CALDIERO

Indirizzi di Studio

- ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Totale Alunni 136



"ANGELO BERTI" SERALE (PLESSO)

Ordine scuola SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

Codice VRRH020509

Indirizzo VIA AEROPORTO BERARDI, 51 VERONA 37139
VERONA

Edifici

- Via AEROPORTO BERARDI 51 - 37139 VERONA VR

Indirizzi di Studio

- ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE
- ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO



Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali

Laboratori	Con collegamento ad Internet	19
Aule	Magna	1
Attrezzature multimediali	PC e Tablet presenti nei laboratori	153
	LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori	37

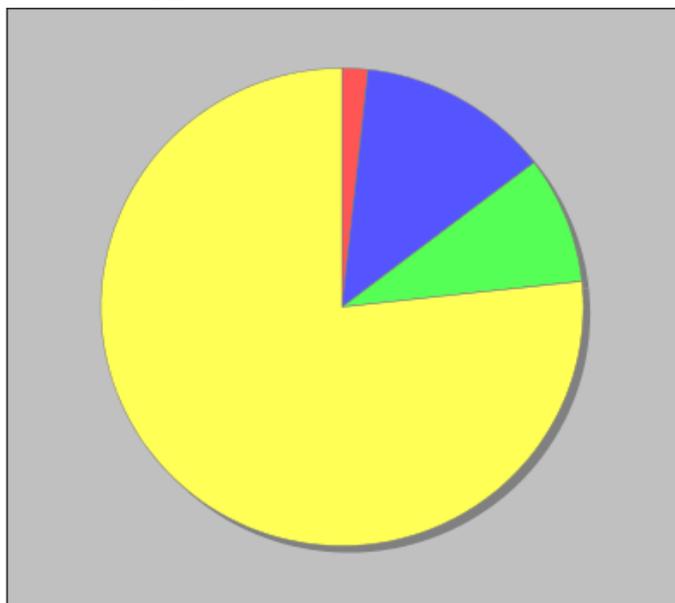


Risorse professionali

Docenti	97
Personale ATA	36

Distribuzione dei docenti

Distribuzione dei docenti a T.I. per anzianità nel ruolo di appartenenza (riferita all'ultimo ruolo)



● Fino a 1 anno - 2 ● Da 2 a 3 anni - 15 ● Da 4 a 5 anni - 10
● Piu' di 5 anni - 89



Aspetti generali

Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti

Le priorità che l'Istituto si è assegnato per il prossimo triennio sono:

ESITI DEGLI STUDENTI	
Priorità	Descrizione del traguardo
Risultati scolastici Miglioramento della percentuale di ammessi alle classi del biennio, avvicinandosi al valore regionale e mantenendo i positivi risultati raggiunti.	Ridurre la percentuale dei debiti e delle ripetenze, nel biennio, avvicinandosi al dato regionale e mantenendo i positivi risultati raggiunti.
Risultati prove INVALSI Approccio consapevole alle prove INVALSI e incremento dei risultati fino a raggiungere i valori regionali con pari livello ESC.	Creare le condizioni per la cultura del compito, realizzando prove simulate secondo la logica INVALSI e precedendo all'analisi condivisa dei risultati nei dipartimenti disciplinari.
Competenze chiave e di cittadinanza Aumentare le azioni interlocutorie nelle classiprime finalizzandole al miglioramento delle competenze di cittadinanza. Creare consapevolezza negli studenti e nelle	Diminuire le sanzioni disciplinari del 5% nelle classi prime. Costruire un curriculum delle competenze di



famiglie del valore della puntualità e della frequenza scolastica.	cittadinanza di Istituto. Intervenire sull'80% di alunni che presentano ritardi reiterati alla seconda ora garantendo l'informazione alle famiglie.
Risultati a distanza Monitorare i risultati a distanza relativi alla collocazione nel mondo del lavoro e alla prosecuzione negli studi. Costruire ed implementare strumenti base per la customer satisfaction degli stakeholder.	Rilevare in modo sistematico i dati dei risultati a distanza Acquisire ed analizzare i dati tramite strumenti informatici

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

Curricolo, progettazione e valutazione

Costruire un percorso di UDA per le classi del biennio

Predisporre una prova autentica comune per le classi prime

Avviare la valutazione per competenze

Prove comuni per classi parallele

Approccio consapevole alle prove INVALSI

B) Ambiente di apprendimento

Creare consapevolezza negli studenti e nelle famiglie del valore della puntualità e della frequenza scolastica



Aumentare del 5% le azioni interlocutorie e di recupero dei comportamenti problematici e difficili

Orientamento strategico e organizzazione della scuola

Avviare azioni di monitoraggio e implementare strumenti di customer - satisfaction destinati agli stakeholder stabilendo modulistica e procedure

Proposte e pareri provenienti dal territorio e dall'utenza

Nella fase di ricognizione preliminare alla stesura del Piano, sono stati sentiti rappresentanti del territorio e dell'utenza come di seguito specificati:

L'Ente Locale (Comune e Provincia), le Aziende di settore, le Associazioni professionali e sociali, la ULSS 9, Confcommercio, Comitato dei genitori, rappresentanti dei genitori e degli studenti.

Nel corso di tali contatti, sono state formulate le seguenti proposte;

- porre attenzione alle peculiarità culturali e ambientali del territorio, con particolare riferimento alla tradizione e all'offerta enogastronomica;
- realizzare progetti di educazione alla cittadinanza attiva, alla sostenibilità ambientale e alla tutela del territorio, alla partecipazione democratica;
- svolgere attività per valorizzare le aree dell'autonomia, della responsabilità, della relazione e della convivenza.

L'Istituto aderisce alle seguenti Reti:

Rete Turismo lento
Rete Bibliotecaria Scuole Veronesi
Tante Tinte
RE.NA.IA.
AEHT
OrientaVerona
Consorzio Alberghieri del Veneto
CPIA
Italiano a scuola
Cittadinanza e Costituzione
Formazione - Ambito 1 Veneto

Finalità della legge e compiti della scuola

Il Piano dell'Offerta formativa è il documento fondamentale costitutivo e rappresenta l'identità culturale e progettuale dell'Istituto; esso è coerente con gli obiettivi generali ed educativi determinati a livello nazionale (legge 107/15).



Il presente Piano ha valenza triennale perché, individua la parte programmatica, gli obiettivi di miglioramento, definiti dall'Atto di indirizzo emanato dal Dirigente Scolastico; la struttura organizzativa e le sue risorse sono impegnate nel perseguimento degli obiettivi di consolidamento e di miglioramento.

Il PTOF ha le seguenti finalità generali perseguite tramite le macroazioni descritte di seguito:

Ø innalzare i livelli di istruzione e le competenze delle studentesse e degli studenti,rispettandone i tempi e gli stili di apprendimento;

Azioni:

§ creare ambienti d'apprendimento idonei dotati di attrezzature informatiche;

§ diversificare e arricchire l'offerta formativa

§ mantenere la programmazione per classi parallele

§ effettuare prove comuni per classi parallele

§ realizzare i progetti per gli studenti BES

Ø contrastare le diseguaglianze socio-culturali e territoriali;Azioni:

§ chiedere la trasmissione dei dati degli alunni alla scuola inferiore di primo grado e alle comunità protette

§ approntare un piano d'accoglienza per gli alunni stranieri

§ personalizzare i percorsi

§ predisporre un piano di formazione a distanza per gli alunni del corso serale

Ø prevenire e recuperare l'abbandono e la dispersione scolastica;

AZIONI:

§ promuovere azioni di continuità con la scuola secondaria di primo grado

§ rinsaldare l'alleanza con le famiglie attraverso iniziative e progetti che avvicinino i genitori alla scuola:

§ attivare un progetto di lotta alla dispersione scolastica

§ attivare un progetto per la partecipazione studentesca

§ avviare iniziative di riorientamento precoce

§ sviluppare azioni di peer tutoring

§ innovare la didattica



Ø realizzare una scuola aperta, quale laboratorio permanente di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica, di partecipazione e di educazione alla cittadinanza attiva;

Azioni:

§ realizzare corsi e interventi con esperti esterni e il legame con il territorio

§ sviluppare gli scambi con altri istituti superiori italiani ed esteri

Ø garantire il diritto allo studio, le pari opportunità di successo formativo e di istruzione permanente dei cittadini:

Azioni:

§ sviluppare le azioni di didattica inclusiva

§ personalizzare la didattica

§ attivare sportelli di ascolto e consulenza per studenti, docenti e famiglie

§ predisporre i PFI per gli alunni delle classi prime, del corso serale e della Casacircondariale

Obiettivi prioritari adottati dalla scuola in base all'art. 1 comma 7 della L. 107/15

Obiettivi prioritari	Azioni
Valorizzare e potenziare le competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano, alla lingua inglese e alle principali lingue comunitarie - è auspicabile il ricorso alla metodologia CLIL tramite attività di compresenza fra docenti curricolari e docenti dell'organico potenziato	- utilizzare docenti organico di potenziamento in attività di compresenza, corsi di recupero, supporto agli studenti BES - partnership con il CPIA (Centro Provinciale per l'Istruzione degli Adulti), per azioni didattiche rivolte in modo particolare ad alunni extra-comunitari del percorso serale, con possibilità di apertura anche ad adulti esterni alla scuola, richiedenti un percorso formativo di L2. Progetto -Scambi culturali
Perfezionare l'italiano come seconda lingua per gli studenti di	- corsi di italiano come seconda lingua per studenti stranieri



cittadinanza o di lingua non italiana attraverso corsi promossi dalla rete Tante Tinte	- azioni didattiche rivolte in modo particolare ad alunni extra-comunitari del percorso serale - utilizzare docenti organico di potenziamento in attività di compresenza, corsi di recupero, supporto agli studenti BES
Potenziare le metodologie laboratoriali e le attività di laboratorio	- attuare il decreto 61/17 e successivi regolamenti
Potenziare le competenze matematiche logiche e scientifiche tramite attività di compresenza fra docenti curricolari e docenti dell'organico potenziato realizzare prove di verifica comuni per classi parallele	- utilizzare i docenti in organico di potenziamento in attività di compresenza, corsi di recupero, supporto agli studenti BES - migliorare i risultati delle prove INVALSI - analizzare i risultati delle prove parallele
Sviluppare le competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture	- utilizzare docenti organico di potenziamento in attività mirate - progetto Il Quotidiano in classe - progetto Sportivamente
Organizzare azioni di recupero dei comportamenti problematici e difficili anche tramite collaborazione costruttive dedicate	- sportello di consulenza CIC - utilizzare docenti organico di potenziamento in attività mirate - progetto Educazione alla salute
Sostenere l'assunzione di responsabilità nonché la solidarietà e la cura dei beni comuni e la consapevolezza dei diritti e dei doveri	- progetto Biblioteca e Biblioteca digitale - progetto Educazione alla legalità
Sviluppare le competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo alla comprensione e alla produzione di	- piano digitale della scuola - animatore digitale



<p>contenuti dell'universo comunicativo digitale e all'introduzione al pensiero logico e computazionale attraverso la familiarizzazione con gli aspetti operativi delle tecnologie informatiche e all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media</p>	<ul style="list-style-type: none">- informatizzazione degli scrutini- informatizzazione delle prove INVALSI- Progetto Biblioteca digitale
<p>Prevenire e contrastare la dispersione scolastica, ogni forma di discriminazione e il bullismo, anche informatico</p>	<ul style="list-style-type: none">- progetto Accoglienza- progetto Orientamento- utilizzare docenti organico di potenziamento in attività di supporto ai progetti- corso serale- corso presso la Casa Circondariale
<p>Potenziare l'inclusione scolastica e il diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore</p>	<ul style="list-style-type: none">- aggiornare il PAI- utilizzare docenti organico di potenziamento in attività di supporto agli studenti BES ed agli studenti certificati- collaborazione con Enti e strutture dedicate
<p>Valorizzare la scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese</p>	<ul style="list-style-type: none">- utilizzare docenti organico di potenziamento a supporto dei progetti- Progetti ASL- Progetto Stage- Progetto Territorio e impresa- Progetto Ristorante e Bar Didattico
<p>Potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno</p>	<ul style="list-style-type: none">- Progetto Sportivamente- Centro Sportivo Scolastico



<p>stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica</p>	<p>- Progetto Sicurezza Alimentare</p>
---	--



Priorità desunte dal RAV

● Risultati scolastici

Priorità

Migliorare gli esiti al termine dell'anno scolastico nel biennio sia per numero di ammessi alla classe successiva che per numero di studenti sospesi in giudizio per debito scolastico.

Traguardo

Ridurre la percentuale di studenti di non ammessi o sospesi in giudizio per debito scolastico nel passaggio dalla classe seconda alla classe terza.

● Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Migliorare i risultati ottenuti dagli studenti per avvicinarsi al dato nazionale.

Traguardo

Ridurre la frazione di studenti con risultati nelle fasce basse in modo da avvicinarsi al dato nazionale soprattutto per le classi di formazione professionale.

● Competenze chiave europee

Priorità

Migliorare il livello delle competenze sociali e civiche al termine del biennio.



Traguardo

Ridurre la percentuale di studenti con valutazione nel comportamento nelle fasce basse al termine del biennio.



Obiettivi formativi prioritari (art. 1, comma 7 L. 107/15)

Obiettivi formativi individuati dalla scuola

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

apertura pomeridiana delle scuole e riduzione del numero di alunni e di studenti per classe o per articolazioni di gruppi di classi, anche con potenziamento del tempo scolastico o rimodulazione del monte orario rispetto a quanto indicato dal regolamento di cui al decreto del Presidente della



LE SCELTE STRATEGICHE

Obiettivi formativi prioritari (art. 1, comma 7
L. 107/15)

PTOF 2022 - 2025

Repubblica 20 marzo 2009, n. 89

- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione



Piano di miglioramento

● **Percorso n° 1: Miglioramento esiti scrutini finali classi del biennio del percorso istruzione**

Il percorso si prefigge di migliorare gli esiti degli scrutini finali nel biennio.

Sono stati organizzati:

- corsi di alfabetizzazione per gli alunni stranieri
- pausa didattica per il recupero delle insufficienze del primo quadrimestre
- utilizzo di docenti di potenziamento a supporto degli alunni nelle classi difficili
- utilizzo sistematico di programmazione per UDA per la valutazione delle competenze

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

○ **Risultati scolastici**

Priorità

Migliorare gli esiti al termine dell'anno scolastico nel biennio sia per numero di ammessi alla classe successiva che per numero di studenti sospesi in giudizio per debito scolastico.

Traguardo

Ridurre la percentuale di studenti di non ammessi o sospesi in giudizio per debito scolastico nel passaggio dalla classe seconda alla classe terza.



Obiettivi di processo legati del percorso

○ **Continuita' e orientamento**

Orientamento interno e riorientamento utilizzando sia il percorso triennale, sia quinquennale

○ **Integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie**

Sensibilizzazione delle famiglie alle attività della Scuola. Continuo dialogo con aziende del territorio per la creazione di percorsi scuola-azienda per la rimotivazione degli alunni in difficoltà nella routine scolastica

Attività prevista nel percorso: Miglioramento esiti scrutini finali

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività

6/2023

Destinatari

Studenti

Genitori

Soggetti interni/esterni coinvolti

Docenti

Studenti

Genitori

Consulenti esterni



Responsabile	Docenti coordinatori e docenti dei consigli di classe del biennio.
Risultati attesi	Miglioramento degli esiti finali per le classi del biennio e riorientamento.

● **Percorso n° 2: Rimotivazione alunni del biennio del percorso leFP**

Il percorso si prefigge di migliorare gli esiti nel comportamento degli alunni del biennio del percorso leFP tramite percorsi misti di Suola - Azienda

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

○ **Competenze chiave europee**

Priorità

Migliorare il livello delle competenze sociali e civiche al termine del biennio.

Traguardo

Ridurre la percentuale di studenti con valutazione nel comportamento nelle fasce basse al termine del biennio.

Obiettivi di processo legati del percorso

○ **Continuità' e orientamento**

Aumentare la consapevolezza personale



○ **Integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie**

Rispondere alle esigenze del territorio

Attività prevista nel percorso: Percorso Scuola - Azienda

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	6/2023
Destinatari	Studenti Genitori
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti Studenti Genitori Consulenti esterni
Responsabile	Referente PCTO
Risultati attesi	Aumentare l'autostima, la consapevolezza e le competenze professionali degli studenti.

● **Percorso n° 3: Contrasto alla dispersione scolastica riorientando al percorso di istruzione per adulti**

Il percorso si prefigge di contrastare la dispersione scolastica per gli alunni sedicenni che hanno abbandonato gli studi o che hanno bisogno di rimotivazione relativamente al loro percorso di studi



Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

○ Risultati scolastici

Priorità

Migliorare gli esiti al termine dell'anno scolastico nel biennio sia per numero di ammessi alla classe successiva che per numero di studenti sospesi in giudizio per debito scolastico.

Traguardo

Ridurre la percentuale di studenti di non ammessi o sospesi in giudizio per debito scolastico nel passaggio dalla classe seconda alla classe terza.

Obiettivi di processo legati del percorso

○ Continuita' e orientamento

Contrasto alla dispersione con riorientamento

○ Integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie

Collaborazione con le famiglie per la rimotivazione e il riorientamento



Attività prevista nel percorso: Contrasto dispersione scolastica

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività

6/2023

Destinatari

Studenti

Genitori

Soggetti interni/esterni coinvolti

Docenti

Studenti

Genitori

Responsabile

Referente Corso Serale

Risultati attesi

Riorientare e rimotivare alunni sedicenni con l'inserimento nel biennio del Corso Serale. Il riconoscimento delle competenze acquisite in altri percorsi scolastici permette di redigere dei percorsi personalizzati per il recupero delle competenze professionalizzanti.



Iniziativa previste in relazione alla «Missione 1.4-Istruzione» del PNRR

In merito all'attuazione delle azioni del PNRR, l'istituto promuove una serie di progetti:

- Azioni extracurricolari e curricolari allo scopo di diminuire la dispersione scolastica;
- Interventi di formazione sui docenti ai fini dell'aumento delle competenze digitali;
- Un ampliamento delle attività laboratoriali con l'implementazione della realtà aumentata. Questa consentirà in molteplici discipline un maggior coinvolgimento degli studenti utilizzando metodologie innovative al fine di ottenere un apprendimento immersivo con uno sviluppo di competenze aggiornato alle richieste del mondo lavorativo;
- Visualizzazione nell'ambito scientifico di animazioni e visione del microcosmo non più in una realtà bi-dimensionale bensì tri-dimensionale ;
- Sviluppo dei laboratori linguistici al fine di coinvolgere e utilizzare le nuove metodologie didattiche di cooperative-learning e debate.



Aspetti generali

Insegnamenti attivati

Presso il nostro Istituto si possono seguire due percorsi di studio diversi più un corso post diploma:

1. Un percorso quinquennale nell'ambito dell'Istruzione: Diploma per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
2. Un percorso triennale nell'ambito della Formazione: Qualifica di Operatore della Ristorazione
3. Un quarto anno di specializzazione regionale post qualifica: Diploma di Tecnico della Ristorazione
4. Un Corso ITS Corso biennale post diploma di alta formazione di: **"Agribusiness e Marketing Manager" per Tecnico Superiore responsabile della produzione, trasformazione e commercializzazione di prodotti agrari, agroalimentari e agroindustriali.**

Il profilo del diplomato per l'indirizzo Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Il profilo dell'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Sala-bar e vendita e Accoglienza Turistica).

Il D.lgs. n. 61/17 ha modificato, dal corrente anno scolastico, il precedente quadro orario con l'incremento delle ore di laboratorio e l'aggregazione delle discipline in assi.

QUADRO ORARIO BIENNIO

PRIMO BIENNIO		
Discipline	Orario settimanale	
	1° anno	2° anno
Lingua e letteratura italiana	4	4
Lingua inglese	3	3 ⁽¹⁾
Matematica	4 ⁽¹⁾	4 ⁽²⁾



Storia	-	2
Geografia	2	-
Diritto	2	2
Scienze motorie	2	2
RC o attività alternative	1	1
Seconda lingua straniera	2	1
TIC - Informatica	2 ⁽³⁾	1 ⁽³⁾
Scienze integrate	2 ⁽⁴⁾	-
Scienze integrate - Chimica	-	1 ⁽⁴⁾
Scienza degli alimenti	2 ⁽¹⁾	2 ⁽¹⁾⁽⁵⁾
Laboratorio dei servizi enogastronomici - Cucina ⁽⁶⁾	2	3
Laboratorio dei servizi enogastronomici - Sala ⁽⁶⁾	2	3
Laboratorio di accoglienza turistica	2	3

(1) un'ora in compresenza con l'ITP di Cucina

(2) un'ora in compresenza con l'ITP di TIC

(3) in compresenza con l'ITP di TIC

(4) in compresenza con l'ITP di Microbiologia

(5) un'ora in compresenza con l'ITP di Microbiologia

(6) con il decreto ministeriale di cui all'art.8, comma 4, lettera a) è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre

Al termine del primo biennio (fine della seconda classe), lo studente sceglierà il proprio percorso tra le seguenti macroaree di filiera:

§ Accoglienza turistica

§ Enogastronomia

§ Arte bianca e pasticceria

§ Servizi di sala e di vendita

In riferimento al Dlgs n. 61/17 dall'anno scolastico il quadro orario del triennio dal 2022/23 completerà il suo processo di variazione, come segue:



QUADRO ORARIO TRIENNIO

Accoglienza Turistica	Orario settimanale		
	3°	4°	5°
Discipline	3°	4°	5°
Italiano	4	4	4
Inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Sc. Motorie e sportive	2	2	2
IRC o att. alternative	1	1	1
Seconda lingua straniera	3	3	4
Arte e Territorio	3	4	4
Diritto e tecn amministrative	3	4	4
Tecn. Comunicaz.	2	2	2
Lab. Acc. Turistica	7	6	5

Enogastronomia	Orario settimanale		
	3°	4°	5°
Discipline	3°	4°	5°
Italiano	4	4	4
Inglese	2	2	2
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Sc. Motorie e sportive	2	2	2
IRC o att. alternative	1	1	1
Seconda lingua straniera	3	3	3
Sc. e cultura alim.	4	4	4
Diritto e tecn amministrative	4	3	3
Lab. Cucina	7	6	6
Lab. Sala e vendita	-	2	2

Sala e Vendita	Orario settimanale			Enogastronomia Opzione Arte Bianca e Pasticceria	Orario settimanale		
	3°	4°	5°		3°	4°	5°
Discipline	3°	4°	5°	Discipline	3°	4°	5°
Italiano	4	4	4	Italiano	4	4	4
Inglese	2	2	2	Inglese	2	2	2
Storia	2	2	2	Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3	Matematica	3	3	3
Sc. Motorie e sportive	2	2	2	Sc. Motorie e sportive	2	2	2
IRC o att. alternative	1	1	1	IRC o att. alternative	1	1	1
Seconda lingua straniera	3	3	3	Seconda lingua straniera	3	3	3



Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3	Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microb. prodotti alimentari	4	4	5
Diritto e tecniche amministrative	4	5	5	Diritto e tecniche amministrative	4	3	3
Lab. Cucina	1	2	-	Lab.serv.enog.arte bianca e pasticceria	7	6	5
Lab. Sala e vendita	7	6	5	tecniche di org. e gestione dei processi produttivi	-	2	2
tecnica di comunicazione	0	0	2				

L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli Istituti professionali. Le ore indicate sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte ore.

Al termine del quinquennio

Lo studente diplomato alla fine del percorso quinquennale è in grado di:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita



sostenibili e equilibrati

- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Il diploma quinquennale è titolo idoneo all'inserimento nel mondo del lavoro e alla prosecuzione degli studi sia in ambito post-secondario, in particolare nella formazione tecnica superiore, che presso qualunque facoltà universitaria.

Il Corso Serale per adulti lavoratori ed il Corso per Adulti detenuti permette di conseguire il diploma quinquennale, tuttavia l'articolazione del percorso, che tiene conto delle specificità degli apprendimenti degli adulti, permette allo studente di abbreviare i tempi suddividendo i cinque anni previsti per il corso diurno in tre periodi didattici dalla durata annuale: il primo periodo corrispondente al biennio iniziale, il secondo periodo corrispondente al terzo e quarto anno, il terzo periodo corrispondente al quinto. Gli alunni seguono un Piano Formativo Individualizzato (PFI) predisposto dall'Istituto di concerto con i CPIA e concordato con il discente, all'interno del quale vengono valutati gli apprendimenti formali, informali e non formali attraverso il sistema dei crediti funzionale a valorizzare le competenze già acquisite dallo studente nel corso delle precedenti esperienze scolastiche e nei diversi ambiti di apprendimento compreso quello lavorativo.



Riferimento alle attività economiche referenziate ai codici ATECO

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni:

I - ATTIVITA' DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE- 55 ALLOGGIO

I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE C - ATTIVITÀ MANUFATTURIERE

C - 10 INDUSTRIE ALIMENTARI

N NOLEGGIO, AGENZIE DI VIAGGIO, SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE

N - 79 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DELLE AGENZIE DI VIAGGIO, DEI TOUR OPERATOR E SERVIZI DIPRENOTAZIONE E ATTIVITÀ CONNESSE

CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO-PROFESSIONALI

Il Profilo in uscita dell'indirizzo di studi viene correlato ai seguenti settori economico-professionali indicati nel decreto del Ministro del lavoro e delle politiche sociali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca, del 30 giugno 2015, pubblicato nella Gazzetta ufficiale del 20 luglio 2015, n. 166:

SERVIZI TURISTICI, PRODUZIONI ALIMENTARI

il profilo dell'operatore della Ristorazione - IeFP e del Tecnico della Ristorazione - 4[^] anno IeFP

Il percorso di studi triennale viene attivato dalla Regione Veneto nell'ambito della formazione in regime sussidiario complementare.

E' articolato in un biennio ed un terzo anno conclusivo.

Alla fine del secondo anno l'alunno può scegliere fra due specializzazioni:

- Preparazione pasti
- Servizi di sala e bar

Il diploma di qualifica triennale, rilasciato dalla Regione Veneto, è titolo idoneo per l'inserimento nel modo del lavoro e per la prosecuzione degli studi nell'istruzione, previa valutazione delle competenze acquisite (passaggi fra sistemi).

L' Operatore della Ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità circoscritte a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività.

La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.



A conclusione del percorso di studi, il qualificato Operatore della Ristorazione – Preparazione pasti avrà la possibilità di inserirsi nel mondo del lavoro in qualità di:

A conclusione del percorso di studi, il qualificato Operatore della Ristorazione – Sala e bar avrà la possibilità di inserirsi nel mondo del lavoro in qualità di:

QUADRO ORARIO

PRIMO BIENNIO		
Discipline	Orario settimanale	
	1° anno	2° anno
Italiano	4	3
Inglese	2	2
Storia	1	1
Matematica	3	3
Informatica		1
Diritto	1	1
Sc. naturali	2	
Sc. Motorie	2	2
IRC o att. alternative	1	1
Principi alimentazione	2	2
Lab. Cucina	3	3
Lab . Pasticceria	3	3
Lab. Sala	3	3
Lab. Bar	3	3
Cultura del Territorio	2	2
Seconda lingua straniera		2

PREPARAZIONE PASTI	Orario	SALA BAR	Orario
--------------------	--------	----------	--------



	Sett.
Discipline	3° anno
Italiano	4
Inglese	2
Storia	1
Matematica	2
Informatica	1
Sc. Motorie	1
IRC o alt. alternative	1
Seconda lingua straniera	2
Principi alimentazione	2
Lab. Cucina	12
Amministrazione alberghiera	3
Sicurezza sul lavoro	1

	Sett.
Discipline	3° anno
Italiano	4
Inglese	2
Storia	1
Matematica	2
Informatica	1
Sc. Motorie	1
IRC o att. alternative	1
Seconda lingua straniera	2
Principi alimentazione	2
Lab. Sala	12
Amministrazione alberghiera	3
Sicurezza sul lavoro	1

QUADRI ORARIO

CUCINA	Orario Sett.
Discipline	4°
Italiano	2
Inglese	2
Diritto	1
Matematica e Informatica	2
IRC	1
Tecnica della Comunicazione	1
Orientamento all'autoimprenditorialità	2
Alimentazione	1

SALA BAR	Orario Sett.
Discipline	4°
Italiano	2
Inglese	2
Diritto	1
Matematica e Informatica	2
IRC	1
Tecnica della Comunicazione	1
Orientamento all'autoimprenditorialità	2
Tedesco	1



Lab. Servizi Cucina	9
Sicurezza sul lavoro e HACCP	1
Stage	330 ore annue

Lab. Servizi Sala	9
Sicurezza sul lavoro e HACCP	1
Stage	330 ore annue

- § addetti alla preparazione e cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettiva, scolastica, aziendale ed ospedaliera;
 - § addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati;
 - § addetti al banco nei servizi di ristorazione;
 - § commesso di banco;
 - § artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali.
-
- § cameriere di ristorante o bar (a vari livelli e di diverse specializzazioni), cameriere di vagoneristorante;
 - § barista, caffettiere, birraio, aiuto barman;
 - § addetti al banco nei servizi di ristorazione, commesso di banco;
 - § cameriere di bordo, cameriere di mensa;
 - § personale di servizio nei fast food;
 - § camerieri di albergo, cameriere ai piani, commis ai piani.

TERZO ANNO

Dopo il conseguimento del Diploma di Qualifica Professionale (Corso triennale IeFP) solo gli studenti in possesso di tale qualifica possono iscriversi al quarto anno della Formazione Professionale che si conclude con il conseguimento del Diploma di Tecnico della Ristorazione.



Il Tecnico della Ristorazione può specializzarsi in Tecnico della Cucina o Tecnico di Sala Bar. Il Tecnico di Cucina è in grado di:

Gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto

Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione

3. Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento

4. Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente

5. Predisporre menù in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto

Curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative

Il Tecnico dei servizi di sala e bar è in grado di:

Condurre le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto

Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione

3. Identificare le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento

4. Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente

5. Predisporre il servizio in relazione agli standard aziendali, alle esigenze della clientela ed alle nuove mode/tendenze

6. Curare il servizio distribuzione pasti e bevande formulando proposte di prodotti adeguate per tipologia di abbinamento e momento della giornata



Corso ITS post diploma

L'I.P.S.E.O.A. Angelo Berti è, dall'anno scolastico 2015/16, sede formativa di un corso post diplomadi istruzione tecnica superiore attraverso la partecipazione diretta alla Fondazione ITS "Nuove Tecnologie per il made in Italy" di Conegliano.

Gli Istituti Tecnici Superiori (ITS) nascono con l'applicazione del Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 25 gennaio 2008 allo scopo di contribuire alla diffusione della cultura tecnica e scientifica e sostenere, in modo sistematico, le misure per lo sviluppo economico e la competitività del sistema produttivo italiano in linea con i parametri europei.

L'obiettivo principale dei corsi ITS è l'inserimento dello studente diplomato nel mondo del lavoro entro 12 mesi dalla data del conseguimento del titolo.

Il corso attivato presso la sede formativa di Verona è quella di "Tecnico superiore responsabile delle produzioni, trasformazioni e della commercializzazione di prodotti agrarie, agroalimentari e agroindustriali".

Figura professionale

Struttura del corso

Il percorso ITS è un corso di formazione interdisciplinare volto ad approfondire le peculiarità dei prodotti agroalimentari "made in Italy" approfondendone l'intera filiera, dalla produzione alla loro commercializzazione. Il corso mira alla formazione di esperti nelle caratteristiche delle produzioni italiane tipiche ed eco-sostenibili, pronti ad affiancare i processi di controllo qualità del reparto produttivo, di redazione delle documentazioni e della vendita attraverso i canali di distribuzione internazionali.

Attraverso un percorso articolato in due anni lo studente acquisisce competenze per:

- § Gestire i processi di produzione e trasformazione di prodotti agroalimentari caratteristici del territorio nel rispetto degli agro ecosistemi;
- § Verificare l'applicazione delle normative comunitarie, nazionali e regionali in materia di salvaguardia e tutela ambientale, qualità e sicurezza;
- § Predisporre documentazioni e modelli di certificazione legati ai processi produttivi nel sistema agroalimentare caratteristico del territorio;
- § Proporre soluzioni tecnologiche che introducono elementi innovativi e competitivi di prodotto, di processo e di eco-compatibilità;



§ Integrare le piattaforme logistiche e strumenti di marketing;

§ Realizzare, in base ai conti economici, processi di gestione, commercializzazione e comunicazione per la valorizzazione della qualità dei prodotti caratteristici del territorio.

Il corso prevede 900 ore di lezioni in aula, laboratori e visite aziendali con almeno metà delle docenze impartite da esperti provenienti dal mondo del lavoro; imprenditori, consulenti e dirigenti di imprese espressione del settore agroalimentare e vitivinicolo veneto e non solo. Il biennio formativo si completa con 900 ore di stage curriculare in aziende del settore agroalimentare con il

fine di avvicinare gli studenti alla realtà produttiva ed accumulare esperienza valevole all'arricchimento del proprio curriculum.

La frequenza è obbligatoria. Per l'accesso all'esame finale e al conseguimento del titolo è necessaria una frequenza per almeno l'80% del monte ore complessivo. Al termine del percorso si consegue un diploma di V° livello EQF.

Per l'accesso all'esame finale e al conseguimento del titolo è necessaria una frequenza per almeno l'80% del monte ore complessivo.

PROGETTI PON

L'istituto è in continuo monitoraggio e pone attenzione alla funzionalità delle reti di tutte le sedi. Sono previsti controlli programmati per verificare il funzionamento, evidenziare eventuali criticità e porre in essere strategie per il continuo miglioramento ed ampliamento della rete stessa, sia questa cablata (LAN) che wireless. L'obiettivo è quello di incentivare anche una didattica digitale e laboratoriale che sappia rispondere alle singole esigenze degli studenti; utilizzando le LIM e i computer già presenti in ogni aula. Il lavoro continuo di monitoraggio e manutenzione ordinaria permette quindi un accesso costante alla rete internet che i docenti possono sempre usare nella didattica.

Per creare nuove opportunità di ampliamento degli spazi e degli ambienti di apprendimento, nell'anno 2022 verranno attuati i seguenti progetti:



- Progetto Fers .React EU - Reti locali e cablate
- Progetto PON Digital Board



Insegnamenti e quadri orario

**Monte ore previsto per anno di corso per l'insegnamento
trasversale di educazione civica**



Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)

● Bar Didattico

Il progetto con finalità didattiche prevede l'attivazione, presso le diverse Sedi dell'Istituto, di un servizio caffetteria e snack bar, da lunedì a venerdì, compatibilmente con le attività didattiche. Il servizio coinvolgerà attivamente gli studenti, i docenti tecnico pratici ed i tecnici di laboratorio.

OBIETTIVI:

- far vivere agli allievi esperienze formative di qualità, tipica dell'“impresa formativa simulata”, in un ambiente che riproduce esattamente le reali condizioni del mondo lavorativo, puntando a renderne evidenti gli aspetti più significativi: il rapporto con il cliente, il rispetto dei tempi relativamente alle esigenze dell'ospite, l'attuazione delle norme igienico-sanitarie richieste dalle normative per i locali pubblici, la gestione degli acquisti e l'organizzazione del lavoro funzionali al servizio, il coordinamento tra le diverse figure professionali attraverso il problem solving, il learning by doing, il cooperative learning, il role playing;
- potenziare le competenze professionali e relazionali degli studenti
- motivare allo studio e fare acquisire consapevolezza del ruolo e dell'importanza che la Scuola ha nella vita e nella futura carriera lavorativa;
- garantire la possibilità di attivare Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO) rivolti a studenti certificati ai sensi della Lg. 104/92 (art. 3, comma 3);
- offrire un servizio apprezzato dall'intera collettività scolastica.

Modalità

- Impresa Formativa Simulata (IFS)



Soggetti coinvolti

- studenti;
- personale docente;
- personale non docente;

Modalità di valutazione prevista

● Progetto Territoriale

Il progetto rientra nella funzione strumentale denominata: "Rapporti con il territorio" e prevede l'attivazione di un percorso didattico integrativo svolto all'interno dell'orario scolastico da docenti e/o esperti esterni, su tematiche che riguardano il sistema impresa, le produzioni agroalimentari e i prodotti del territorio al fine di offrire ai nostri allievi dei contenuti esperienziali propedeutici a favorire le conoscenze, lo stimolo e la creatività imprenditoriale.

Gli argomenti selezionati nel programma sono correlati ai diversi piani di studio predisposti dal Ministero della Pubblica Istruzione per le classi del terzo, quarto e quinto anno istruzione e formazione.

Per ogni corso sono previsti alcuni interventi tenuti da docenti esterni, non si escludono uscite sul territorio, in modo che i ragazzi possano toccare con mano alcune delle più significative realtà imprenditoriali locali.

Il progetto prevede che le classi coinvolte siano quelle che hanno già scelto l'indirizzo di studio in modo che gli incontri siano mirati, innovativi e funzionali alla professione di sbocco.

Le lezioni prevedono attività didattiche di tipo frontale e laboratoriale, come ad esempio quelle relative alla degustazione dei principali prodotti D.O.P, I.G.P. e S.T.G., presenti sul mercato di prossimità.

Il progetto inizierà con il mese di novembre per concludersi entro il mese di maggio.



Modalità

- Impresa Formativa Simulata (IFS)

Soggetti coinvolti

- "Professionista (PRF)

Durata progetto

- Annuale

Modalità di valutazione prevista

Il progetto è pensato per offrire interventi teorico/pratici con incontri professionalizzanti con esperti del mondo del lavoro.

A seconda del percorso e dell'anno di corso gli incontri potranno essere a scuola in classe/biblioteca quelli teorici, in laboratorio quelli pratici, oppure con visite guidate ad aziende del territorio.

● Percorsi per le Competenze Trasversali e di Cittadinanza

L'alternanza scuola-lavoro è stata ridenominata in Percorsi per le Competenze Trasversali per l'Orientamento (PCTO). Il primo impatto consegna un dominante ruolo dell'economia e dell'imprenditorialità negli obiettivi formativi. I percorsi, così denominati dalla legge di bilancio 2019, ridefiniscono l'alternanza scuola-lavoro secondo i nuovi orientamenti europei e costituiscono, a detta dell'amministrazione, un "vero cambio di paradigma delle esperienze" come attuate fino



ad oggi; tutta ruota attorno all'imprenditorialità e all'economia come punto d'approdo, rendendo protagonista l'azienda oltre l'opportunità dell'accoglienza. Questo indica una precisa scelta di campo che modifica le finalità formative. In continuità con l'alternanza si lavorerà nell'ottica, che i PCTO debbano essere esperienze in apprendimenti plurali dove le conoscenze/competenze acquisite nella scuola trovino concreto sviluppo in altri contesti, per contribuire ad un pieno sviluppo dello studente nella prospettiva di una società complessa e non il contrario, dove si prevede siano gli esiti delle attività del PCTO ad avere ricaduta sugli apprendimenti disciplinari.

L'Alternanza è stata praticata nell'Istituto da diversi anni anche con progetti innovativi ed era obbligatoria per tutte le classi seconde e terze.

I partners con cui l'Istituto collabora sono: HORECA e GDO quali alberghi, ristoranti, bar, retail di settore, cantine, grande distribuzione, promoter vini e liquoristica, agente di vendita (settore enologico, caffè, alimentari), ristorazione veloce (street food, fast food, pizzerie) catering e banqueting, gelateria.

Inoltre negli ultimi anni sono state attivate collaborazioni con grandi aziende per la preparazione di pasti (mense ospedali, studenti, lavoratori etc).

I tutor scolastici di tirocinio saranno scelti dal Consiglio di classe mentre quelli aziendali dalle aziende.

I tutor di tirocinio interni mantengono i contatti con le aziende con le quali si è intrapresa la collaborazione per la realizzazione del progetto.

I Tutor aziendali seguono l'allievo in azienda in relazione agli obiettivi fissati dalla scuola per il progetto, partecipano all'osservazione e alla valutazione dell'esperienza lavorativa degli studenti, contribuiscono alla valutazione delle competenze attraverso la compilazione di un questionario di valutazione.

L'esperienza ASL deve essere intesa in un'ottica orientativa, è quindi nostro obiettivo fondamentale, la valorizzazione dell'esperienza in termini di spendibilità e ampliamento/potenziamento in contesti lavorativi delle abilità apprese in ambito scolastico.

Il tutor scolastico, al termine di tutta l'attività, raccoglie gli strumenti di valutazione dei vari attori (studenti, tutor scolastico, tutor aziendale e docenti) sulla base dei quali il Consiglio di Classe predisponde:

- un report dell'esperienza
- la certificazione delle competenze trasversali e professionalizzanti (per le classi quarte/quinte)

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante

Soggetti coinvolti

- "Impresa (IMP)



Durata progetto

- Annuale

Modalità di valutazione prevista

L'auspicio, al termine delle attività, sarebbe quello di trovare una maggiore consapevolezza negli studenti, per quanto concerne quelli del terzo anno, in merito all'espletamento delle funzioni degli operatori del settore scelto e delle relazioni con i propri responsabili e con il personale in generale; per quanto riguarda gli studenti del quarto anno invece, si punta ad un reinserimento nella medesima realtà aziendale, al fine di favorire un approfondimento delle conoscenze e delle competenze e una assunzione di responsabilità nei confronti dell'azienda stessa da parte dello studente, alla luce del rapporto di continuità instaurate.



Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa

● Vini dell'Est veronese e della Valpolicella

Il progetto prevede l'organizzazione e la realizzazione da parte di alunni e docenti dell'Istituto di un corso di cultura enogastronomica territoriale, rivolto a docenti e famiglie delle Scuole secondarie di primo grado, nonché ad insegnanti dell'Istituto "A. Berti". Il corso è articolato in sei appuntamenti tardo pomeridiani e si terrà presso la sede di Caldiero. Nei suddetti incontri saranno presentati, attraverso un'attenta selezione, le etichette ed i vini più rappresentativi della provincia di Verona (nello specifico, vini dell'Est Veronese e della Valpolicella) L'intento è quello di scoprire, attraverso la storia e la degustazione, la natura dei vitigni e dei territori al fine di riconoscerne le caratteristiche per poi valorizzare il prodotto, inteso come ambasciatore del patrimonio enologico italiano. Al termine dei primi cinque incontri sarà servito un piccolo piatto d'accompagnamento e di abbinamento al vino presentato e servito. Nell'ultimo incontro sarà organizzata una cena di gala con piatti e vini del territorio, invito a partecipare ad una reale esperienza degustativa, nell'ottica più vasta di avvicinamento alla conoscenza dei regionalismi enogastronomici italiani.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

Risultati attesi

Trasmettere una conoscenza viva e attenta che conduca ad una degustazione consapevole dei prodotti enogastronomici da parte degli alunni e dei corsisti. Gli studenti potranno imparare a gestire ed organizzare un evento improntato sostanzialmente sulla valorizzazione dei prodotti



del territorio. Si attende anche un gradito riscontro da parte degli altri partecipanti, i quali possano riconoscere il valore formativo e culturale del corso, e di riflesso dell'Istituto.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Con collegamento ad Internet

● Sostenibilità alimentare e ambientale: le uve PIWI

Il progetto prevede un solo incontro presso il laboratorio di sala della sede di Caldiero e intende analizzare con strumenti tecnici e scientifici la natura delle uve PIWI ed il loro impatto sulla salute del territorio e delle produzioni. Per svolgere tale attività, le classi 5ASso e la 5BC dell'Istituto Agrario "S. Bentegodi", guidate dai rispettivi docenti, eseguiranno un'analisi tecnica e sensoriale dei prodotti oggetto di studio ai quali saranno associate delle piccole preparazioni gastronomiche al fine di coniugare le specificità degli indirizzi agrario e alberghiero, ovvero produzione e trasformazione.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

Risultati attesi

si auspica che gli studenti siano a conoscenza della potenzialità delle uve piwi e della loro resistenza alle malattie fungine, e non da ultimo la ricaduta che queste anno sulla salute dell'ambiente



Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Chimica

● Orientamento

Il progetto intende divulgare e far conoscere la caratterizzazione dell'Istituto ai potenziali allievi, alle loro famiglie e ai referenti per l'orientamento degli istituti secondari di primo grado. Fornire altresì gli elementi utili alla scelta di indirizzo nelle classi seconde e permettere un progetto di vita consapevole alle classi quinte dell'Istituto, della sede associata di Soave e del percorso serale

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014

Risultati attesi

Favorire una conoscenza ed un orientamento sia in entrata che in uscita consapevole e più organica da parte degli allievi sia interni che esterni. Aumentare le iscrizioni grazie ad una comunicazione più capillare, esaustiva e di qualità con l'utenza ed il territorio.



Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Aule

Magna

● Biblioteca

In generale il Progetto Biblioteca si propone di offrire agli alunni gli strumenti necessari per l'acquisizione di un senso critico e consapevole che permetta loro di orientarsi all'interno di una società sempre più complessa; di attivare in particolare il piacere della lettura e dell'uso di strumenti tecnologici di informazione al fine di permettere l'estrinsecazione delle proprie potenzialità e di organizzare autonomamente modalità e tempi di costruzione del proprio sapere. Dalle linee guida per le biblioteche scolastiche emerge che " ogni membro di ciascuna comunità educativa ha bisogno di un immediato accesso ad una raccolta di materiale, a stampa e audiovisivo allo scopo di sviluppare competenze ". Il progetto ha lo scopo di organizzare la biblioteca scolastica, attraverso la realizzazione di uno spazio più idoneo alla consultazione e all'applicazione didattica per gli alunni e il miglioramento della dotazione libraria già esistente. S'intende, altresì, promuovere e diffondere il " piacere della lettura " quale strumento privilegiato per conoscere e conoscersi e favorire lo sviluppo delle abilità di ricerca e uso competente delle informazioni

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle competenze nella pratica e nella cultura musicali, nell'arte e nella storia dell'arte, nel cinema, nelle tecniche e nei media di produzione e di diffusione delle immagini e dei suoni, anche mediante il coinvolgimento dei musei e degli altri istituti pubblici e privati operanti in tali settori



- alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in collaborazione con gli enti locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali

Risultati attesi

La biblioteca è uno spazio di ricerca, di studio e di approfondimento delle conoscenze, dovranno aumentare il numero delle classi che utilizzeranno lo spazio e le dotazioni presenti. Ci si aspetta anche un aumento del numero dei prestiti sia cartacei che digitali

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno

● Promozione della Rete di scuole per il "Turismo Lento"

Dopo 13 anni di attività di Turismo Lento e la realizzazione del convegno "LentaMenteVa" (2019) che ha coinvolto 22 scuole del Triveneto, l'Istituto si propone di far crescere una rete di soggetti direttamente e istituzionalmente interessati all'azione progettuale (scuole, enti culturali e turistici dei territori) sintonizzati sulla riscoperta dei valori che il Turismo Lento porta con sé: "la lentezza" come modalità sostenibile di approccio ai territori e all'ambiente e la scoperta di un modo antico e nuovo di "assaporare il mondo". Il turismo lento, la conoscenza e la comprensione di cosa e come un territorio comunica al viaggiatore il suo passato, il suo presente e il suo futuro, imparare a leggere un territorio e la sua storia, percepire i cambiamenti in atto e le prospettive future, sono solo alcuni dei modi di concepire una didattica innovativa che deve vedere come protagonisti dello sviluppo del proprio sapere i nostri studenti. La scuola è l'istituto capofila della costituita Rete Scuole Turismo Lento pertanto si attiverà per la realizzazione di tutte quelle iniziative che verranno proposte dalle scuole aderenti alla rete.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati



- potenziamento delle competenze nella pratica e nella cultura musicali, nell'arte e nella storia dell'arte, nel cinema, nelle tecniche e nei media di produzione e di diffusione delle immagini e dei suoni, anche mediante il coinvolgimento dei musei e degli altri istituti pubblici e privati operanti in tali settori
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

1. promuovere la progettualità giovanile verso l'imprenditoria di prossimità e di promozione del territorio 2. migliorare l'inclusione attraverso l'offerta lavorativa nei confronti di persone con abilità diverse/altra 3. pubblicazione dell'opuscolo Via Romea Claudia Augusta (Dal passo di Resia a Merano) 4. pubblicizzazione dell'accordo di rete anche attraverso l'organizzazione di un evento a primavera a Udine in collaborazione con l'Istituto Stringher di Udine 5. collocazione della rete dentro i network italiani ed europei: Associazione europea Romea Strata 6. presentazione del progetto per partecipare al bando Erasmus+ 7. proposta di una attività di formazione itinerante tra docenti e allievi di scuole diverse per i primi mesi del prossimo anno scolastico (settembre 2023)

Risorse professionali

Interno

● In...pari

L'iniziativa mira a responsabilizzare i giovani studenti ad operare in una azione di prevenzione del disagio minorile attraverso il supporto a minori che affrontano il delicato passaggio alle prime classi del livello scolastico superiore. L'attività prevede la realizzazione di una sinergia fra azioni didattiche ed educative che mirino: □ a soddisfare i bisogni dei ragazzi e delle famiglie anche in termini di aiuto e accompagnamento allo studio domestico, □ contenere e ridurre la dispersione e l'abbandono dei percorsi formativi e conseguente emersione di rischio e disagio sociale □ sviluppare responsabilità e cittadinanza nei giovani coinvolgendoli a tutti i livelli in un



servizio alla collettività le cui ricadute sono attese anche nella partecipazione attiva alla vita scolastica □ promozione di relazioni interpersonali tra ragazzi più giovani e altri più maturi che favoriscono l'inserimento e l'individuazione di modelli positivi

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- apertura pomeridiana delle scuole e riduzione del numero di alunni e di studenti per classe o per articolazioni di gruppi di classi, anche con potenziamento del tempo scolastico o rimodulazione del monte orario rispetto a quanto indicato dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n. 89
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

miglioramento delle competenze di cittadinanza e dei profitti scolastici

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Multimediale



● Giornalino scolastico: cosabolleinpentola

Attività di coordinamento, monitoraggio e verifica delle proposte educative in merito all'AREA GIOVANI, nella sede, e nella sede staccata di Soave/Caldiero. L'area prevede la collaborazione di altri docenti, due per la sede centrale, uno per la sede di Caldiero e uno per la sede di Soave. In particolare questa iniziativa prevede il coinvolgimento diretto degli studenti per la creazione di una redazione giornalistica che si occupa della ideazione, realizzazione e pubblicazione di articoli riguardanti diversi ambiti di interesse e con modalità diverse (video, ppt, documenti scritti, altro) da condividere attraverso il sito scolastico

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

Risultati attesi

- Coinvolgimento personale nella realizzazione di elaborati di natura culturale - Collaborazione tra studenti e adulti - Gestione delle fonti e utilizzo consapevole delle fonti di informazione - Miglioramento del benessere scolastico - Rinforzo delle competenze personali degli studenti - Miglioramento della percezione esterna dell'istituto - Ampliamento degli interessi di natura culturale - Consolidamento delle soft skills - Offerta di spazi creativi per l'inclusione di abilità diverse - Ampliamento dell'offerta di Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Con collegamento ad Internet



● Cosa mettiamo nel piatto

Il progetto si svolgerà nell'arco di quattro mattine presso l'istituto Angelo Berti sede associata di Soave e 2 mattine presso la sede di Chievo (più eventuali ulteriori date per entrambi le sedi, in base alle richieste del territorio, compatibilmente con le risorse disponibili) e coinvolgerà gli alunni delle classi della scuola secondaria di 1° grado dei Comuni limitrofi, insieme ad alcuni discenti dell'Istituto, che aiuteranno gli insegnanti nel fare accoglienza. Gli alunni saranno suddivisi in tre piccoli gruppi e interscambiandosi, ad intervalli di circa un'ora, parteciperanno agli interventi organizzati nei tre laboratori dell'Istituto. Nel laboratorio di Accoglienza Turistica, l'insegnante di scienze degli alimenti, li coinvolgerà su argomenti di base per una corretta alimentazione in stile mediterraneo che si concluderà con un laboratorio esperienziale con simulazioni al pc. Nel laboratorio di sala/bar si parlerà di caffetteria a basso contenuto in grassi e di centrifugati di frutta e/o di verdura senza zuccheri aggiunti. Nel laboratorio di cucina assisteranno alla preparazione di un piatto sano e bilanciato. I laboratori di enogastronomia si concluderanno con degli assaggi di ciò che è stato preparato. Al termine della giornata sarà consegnato un attestato di partecipazione

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- definizione di un sistema di orientamento



Risultati attesi

Far conoscere ai discenti come applicare in cucina/sala, le basi di una corretta alimentazione in stile mediterraneo, attraverso la preparazione di piatti unici bilanciati in principi nutritivi e di bevande ipocaloriche e con alto potere nutrizionale.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

● Alla scoperta di...Verona e Soave

“Alla scoperta di Verona”, si tratta di visite guidate riguardante il centro storico di Verona, da parte di alcuni allievi di 4AT di Accoglienza Turistica. Nello specifico i nostri allievi svolgeranno delle visite guidate nel centro storico di Verona, rivolto agli studenti degli IC che ne faranno richiesta. “Alla scoperta di Soave” si tratta di visite guidate del centro storico di Soave, realizzate con alcuni alunni della classe 2BSo e con una allieva della classe 2ASo, rivolto agli studenti degli IC che ne faranno richiesta. Nello specifico i nostri allievi, indossando abiti d’epoca, guideranno le scolaresche alla scoperta dei luoghi storici del comune di Soave.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle competenze nella pratica e nella cultura musicali, nell'arte e nella storia dell'arte, nel cinema, nelle tecniche e nei media di produzione e di diffusione delle immagini e dei suoni, anche mediante il coinvolgimento dei musei e degli altri istituti pubblici e privati operanti in tali settori

Risultati attesi

Valorizzazione del percorso di studi del nostro Istituto con gli IC. Facilitazione dei rapporti con il



territorio e con gli IC stessi.

● Quotidiano in classe

Richiesta preventiva ad inizio anno all'Osservatorio Permanente sito in Firenze (tramite apposito modulo) del numero di quotidiani necessari all'utilizzo nelle classi in base alla richiesta storica. La sede di Caldiero e Soave esegue una richiesta autonoma tramite la prof.ssa Sabrina Benvenuti. Per la sede centrale del Chievo la Prof.ssa Bonamano Silvia Gli insegnanti che desiderano usufruire fanno sapere il giorno, la classe e il numero di studenti al coordinatore del progetto perché la richiesta corrisponda al numero necessario (per questo progetto gratuito vengono automaticamente inviate n.5 copie dell'Arena e del Sole 24 Ore in ogni classe. Il Corriere della Sera partirà da gennaio 2023 Il progetto inizia il 4 ottobre 2022 e si conclude il 3 giugno 2023. I quotidiani vengono ritirati dalla prof. Bonamano presso l'edicola Jolly Service in via Romagnoli, 43 a San Massimo nei giorni di martedì e giovedì per la sede del Chievo(in caso di impossibilità al ritiro provvederà la Sig. ra Statzu Franca) La prof.ssa Benvenuti si occupa di ritirarli presso la Cartolibreria il Quadrifoglio in via Strà a Colognola ai Colli per le sedi staccate di Caldiero e Soave nei giorni di martedì e giovedì.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle competenze nella pratica e nella cultura musicali, nell'arte e nella storia dell'arte, nel cinema, nelle tecniche e nei media di produzione e di diffusione delle immagini e dei suoni, anche mediante il coinvolgimento dei musei e degli altri istituti pubblici e privati operanti in tali settori
- alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini

Risultati attesi

Conoscenza di argomenti di attualità a livello nazionale-europeo e mondiale, acquisizione di capacità critica, formazione alla cittadinanza attiva.

Risorse professionali

Interno



● Futuri cittadini d'Europa

E' un progetto didattico sia a distanza che in presenza, in cui le attività sono pianificate, attivate e realizzate mediante la collaborazione e lo scambio di insegnanti e alunni di due o più scuole, di due Paesi stranieri. L'interazione tra le classi in un primo momento viene gestita mediante una realtà virtuale di preparazione, uno spazio di lavoro online pensato per incentivare la partecipazione diretta degli studenti e consentire la personalizzazione del progetto didattico, fornendo strumenti e tecnologie ottimizzati per la condivisione di materiale multimediale in modo semplice e sicuro. A tale fase segue il soggiorno reciproco nei paesi delle seconde lingue comunitarie, Austria e Spagna

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

Risultati attesi

Collaborare in modo semplice, veloce e sicuro, sfruttando le potenzialità del web per favorire un'apertura alla dimensione comunitaria dell'istruzione e la creazione di un sentimento di cittadinanza europea condiviso nelle nuove generazioni. Tale sentimento verrà rafforzato dalla settimana all'estero.

Risorse professionali

Interno



● Prodotti del territorio: riso e olio

Il progetto si svolgerà nell'arco di due mattine presso l'istituto Angelo Berti sede associata di Caldiero e coinvolgerà gli alunni delle classi 5Asso, 5AEso, 5BC, 5ATC, 3BC, queste ultime tre classi riguardano invece l'Istituto agrario "S. Bentegodi" di Caldiero con il quale si condivide il progetto. Nel primo incontro gli studenti dell'agrario illustreranno tutte le fasi di produzione e di lavorazione del riso; gli studenti di sala e cucina si occuperanno invece della preparazione, servizio e degustazione da condividere assieme agli studenti dell'Istituto ospite. Nel secondo incontro invece gli studenti dell'agrario presenteranno 3 tipologie di oli di cultivar differenti del territorio veronese, spiegheranno le fasi di lavorazione delle olive e di analisi chimiche dell'olio, mentre gli studenti di sala e vendita si occuperanno della degustazione sensoriale e gli allievi di enogastronomia della preparazione di bruschette.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

Risultati attesi

Osservare e comprendere i prodotti enogastronomici sotto diversi punti di vista, da quello scientifico a quello sensoriale

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Chimica



● Recupero dell'antica via di transumanza "Via Cara"

Il progetto, la prima parte del quale si è svolta lo scorso anno, intende continuare a promuovere dal punto di vista culturale e turistico la riscoperta e la valorizzazione della via Cara o Vacara, l'antica strada di collegamento fra i vari abitati lessinici e della transumanza verso i pascoli dell'alta montagna. Attraverso un secondo tragitto a piedi (da Centro di Tregnago – Monte Senabio – Contrada Laghi – Località Bettola – San Valentino – San Moro a San Mauro di Saline) i partecipanti avranno l'opportunità di continuare a scoprire un territorio ricco di spunti storici, artistici e paesaggistici; di conoscere i prodotti dell'enogastronomia locale e stimolando confronti e riflessioni sugli studi di indirizzo e il futuro lavorativo. Il progetto si inserisce nell'ambito del Turismo lento e sostenibile i cui valori portano con sé "la lentezza" come modalità sostenibile di approccio ai territori e agli ambienti. Si inserisce, inoltre, nelle attività del Progetto Romea Strata che riscopre le antiche vie di pellegrinaggio.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle competenze nella pratica e nella cultura musicali, nell'arte e nella storia dell'arte, nel cinema, nelle tecniche e nei media di produzione e di diffusione delle immagini e dei suoni, anche mediante il coinvolgimento dei musei e degli altri istituti pubblici e privati operanti in tali settori
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

Risultati attesi

Coinvolgimento attivo degli studenti partecipanti
Condivisione di esperienze arricchenti
Stimolo per nuove idee professionali/imprenditoriali.

Risorse professionali

Interno



● Riorientare per continuare

Riorientamento di studenti provenienti da altri istituti o di studenti a rischio abbandono per arginare la dispersione scolastica

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014

Risultati attesi

Iscrizione al corso serale per un eventuale passaggio al corso diurno l'anno successivo

Risorse professionali

Interno

● Berti fuori - Berti dentro

Confronto in cucina tra studenti della classe quinta sezione carceraria e delle classi quinte di enogastronomia con rinfresco finale

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati



- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Valorizzazione UDA della stagionalità e dei prodotti del territorio Utilizzo di un paniere stagionale nella proposta di pietanze per la realizzazione di un menu per un banchetto
Supporto al progetto sulla legalità proposto dal CdC alle quinte di enogastronomia

Destinatari

Classi aperte parallele

Risorse professionali

Interno

● Apericena didattici

Apericena con max 20 invitati per attivare esercitazioni "calate nella realtà" con ospiti esterni paganti (docenti e personale della scuola). I menù proposti seguiranno le Uda trasversali trattate durante l'anno da tutte le discipline del corso: stagionalità e prodotti del territorio. Agli ospiti viene data l'opportunità di trovarsi a scuola in un ambiente "informale" per condividere, parlare, progettare mentre vengono assaporate le pietanze preparate dagli studenti del corso serale.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese



Risultati attesi

Aumentare le capacità, conoscenze e competenze degli studenti sia sul lato pratico della disciplina che teorico, eventuale collaborazione con i docenti di lingua, scienze degli alimenti e accoglienza turistica

Risorse professionali

Interno

● Sportivamente

Il C.S.S., offre un'utile opportunità di aggregazione ed utilizzo del tempo libero per gli alunni nonché un valido strumento di prevenzione da eventuali devianze; come tale oltre che un servizio per l'istituzione scolastica è un servizio per l'intera comunità del territorio che nella scuola trova un punto di riferimento. L'attività e l'esercizio fisico rappresentano un momento insostituibile e indispensabile al raggiungimento delle competenze chiave di cittadinanza attiva stabilite dalle linee guida del nuovo regolamento finalizzate "al pieno sviluppo della persona nella costruzione del sé e di una positiva interazione con gli altri e con la realtà naturale e sociale". Il movimento e l'espressione fisica, inoltre, si inseriscono come parte integrante nel processo di sviluppo favorendo oltre la crescita armonica e il miglioramento delle capacità motorie in generale, la prevenzione contro l'insorgenza di patologie, che pur comparso generalmente in età adulta hanno origine nei comportamenti giovanili. Il CSS non ha nell'educazione allo sport il suo obiettivo unico e prevalente. Il progetto si pone anche come finalità la formazione di atteggiamenti responsabili in tema di tutela alla salute, sviluppando le competenze sociali degli studenti nell'ambito dell'educazione alla legalità e di tutela del territorio e dell'ambiente.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica



Risultati attesi

Incremento del numero di studenti praticanti attività motoria/sportiva Incremento delle ore dedicate al movimento per ogni studente

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Strutture sportive

Campo Basket-Pallavolo all'aperto

Palestra

● laboratorio di ricette inclusive (dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei)

L'educazione alimentare ha un ruolo fondamentale per il benessere della società e in particolare delle future generazioni. Un progetto didattico dedicato all'inclusione sociale del cibo si basa sull'idea che la diversità passa anche dal piatto, in base alle proprie abitudini religiose, culturali o semplicemente di tipo sanitario, come intolleranze o allergie. Da ciò nasce l'idea di ricette che "includano" tutti.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

Risultati attesi



Si valuteranno le abilità acquisite dagli allievi, tramite verifiche in itinere che terranno conto del livello di partenza, dell'interesse mostrato, della partecipazione, della collaborazione e dei progressi mostrati rispetto agli obiettivi di partenza. Inoltre si produrrà un ricettario, attraverso strumenti multimediali, con contenuti illustrativi.

Risorse professionali

Interno

● Sportello di motivazione al lavoro e accompagnamento

Il punto cruciale attorno a cui si snoda l'attività dello Sportello è proprio quello dell'orientamento al lavoro, legato allo sviluppo e all'aggiornamento delle competenze. "Orientare al lavoro" significa infatti accompagnare gli studenti nel tragitto, a volte anche difficoltoso, per aiutarli a fare chiarezza su quali siano i propri obiettivi e le proprie possibilità. Orientare al lavoro vuol dire quindi anche far conoscere alle persone il vasto "mondo" delle tipologie contrattuali e dei rapporti di lavoro, informarle sui propri diritti e sulla loro esigibilità, sostenerle nella ricerca attiva del lavoro, fornendo gli strumenti essenziali per destreggiarsi in maniera consapevole ed autonoma nel mondo del lavoro.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Facilità nell'utilizzare le informazioni nella ricerca del lavoro e della conoscenza dei principali tipi di contratto di settore.

Risorse professionali

Interno



● Apprendistato per la qualifica e il diploma professionale

L'apprendistato è un contratto di lavoro subordinato a tempo indeterminato finalizzato alla formazione e all'occupazione giovanile, disciplinato dal Decreto Legislativo 15 giugno 2015, n. 81 e successive modifiche (articoli 41-47). Si articola in tre tipologie: 1. apprendistato per la qualifica e il diploma professionale, il diploma di istruzione secondaria superiore e il certificato di specializzazione tecnica superiore, per i giovani dai 15 ai 25 anni compiuti, finalizzato a conseguire uno delle predette qualificazioni in ambiente di lavoro; 2. apprendistato professionalizzante, per i giovani dai 18 e i 29 anni compiuti, finalizzato ad apprendere un mestiere o a conseguire una qualifica professionale; 3. apprendistato di alta formazione e ricerca, per i giovani dai 18 e i 29 anni compiuti, finalizzato al conseguimento di titoli di studio universitari e dell'alta formazione, compresi i dottorati di ricerca, i diplomi relativi ai percorsi degli istituti tecnici superiori, per attività di ricerca nonché per il praticantato per l'accesso alle professioni ordinistiche. La tipologia che interessa il nostro istituto è la numero 1. Tipologia finalizzata a conseguire una qualifica in ambiente di lavoro del settore HORECA.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione

Risultati attesi

Inserimento ed accompagnamento nel mondo del lavoro e favorire l'occupazione giovanile attraverso lo strumento del contratto di apprendistato.

Risorse professionali

Interno

● PremioBerti

L'iniziativa prevede l'organizzazione e la realizzazione di un concorso interno tra studenti



dell'istituto nei settori della gastronomia, sala-bar, accoglienza turistica, dolceria che sono stimolati a progettare e realizzare un prodotto su una tematica stabilita dalla commissione

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

- Miglioramento delle competenze professionalizzanti - Conoscenza e consapevolezza delle fasi di organizzazione, produzione, distribuzione di prodotti - Sviluppo delle autonomie personali e professionali - Incoraggiamento dello spirito d'iniziativa e l'accrescimento della curiosità personale e professionale

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno

● Bar Didattico

L'iniziativa ha finalità didattiche e prevede l'organizzazione, la preparazione, la promozione e la distribuzione di bevande e semplici preparati dolci o salati durante il tempo scuola nei plessi dell'Istituto. Il servizio verrà supervisionato dai docenti tecnico pratici, dal personale di laboratorio, dai docenti referenti di sede, dell'area giovani e dagli studenti candidati a rappresentanti di Istituto e della consulta.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione



Risultati attesi

- Miglioramento delle competenze professionalizzanti. - Conoscenza e consapevolezza delle fasi di organizzazione, produzione, distribuzione dei prodotti. - Potenziamento del lavoro di squadra e della reciprocità. - Sviluppo delle autonomie personali attraverso la cooperazione tra pari. - Promozione dello spirito d'iniziativa e accrescimento della curiosità personale e professionale. - Consolidamento dell'acquisizione di buone pratiche alimentari. - Miglioramento dei livelli dei servizi offerti dall'Istituto.

Risorse professionali

Interno



Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica

Analisi del contesto per realizzare l'inclusione scolastica

La scuola realizza attività per favorire l'inclusione degli studenti con disabilità nel gruppo dei pari con esiti positivi nella stragrande maggioranza dei casi.

Tutti gli insegnanti di sostegno e i docenti curricolari che accolgono studenti disabili utilizzano didattiche inclusive.

I Piani Educativi Individualizzati vengono realizzati dal gruppo di lavoro predisposto (scuola, genitori, personale USL) monitorati costantemente e rimodulati in caso di necessità.

L'istituto si prende cura di tutti i bisogni educativi speciali presenti con azioni comuni e specifiche: predisposizione dei piani didattici personalizzati sia per BES che DSA, monitoraggio, eventuale rimodulazione e verifica degli stessi.

La scuola realizza inoltre percorsi di lingua italiana per alunni stranieri in rete con Tante Tinte . L'Istituto ha formalizzato la seguente struttura organizzativa specifica per l'inclusione.

Dirigente Scolastico: È il garante dell' inclusività e rappresenta la figura chiave per la costruzione della scuola inclusiva

Collegio dei Docenti

- Discute e delibera i criteri per l'individuazione degli alunni con BES
- All' inizio di ogni anno scolastico discute e delibera gli obiettivi proposti dal GLI da perseguire e le attività da porre in essere che confluiranno nel piano annuale di inclusione
- Al termine dell'anno scolastico verifica i risultati ottenuti.



Docente Responsabile per l'area inclusione e disagio

- collabora strettamente con il DS
- coordina il gruppo di riferimento composto dai diversi referenti: referente disabilità legge 104, referente BES, referente DSA
- propone azioni di formazione per il personale scolastico e in base ai bisogni educativi emersi nell'Istituto
- supervisiona le azioni messe in atto per l'intera area
- incontra famiglie, docenti e studenti
- collabora con i coordinatori dei consigli di classe per stabilire interventi
- cura i rapporti interistituzionali

Referente BES:

- coordina le attività previste per gli alunni con BES
- propone specifiche azioni di formazione
- raccoglie le proposte didattiche e crea un archivio e una banca dati fruibile dai docenti
- propone materiali specifici inerenti le metodologie e le strategie didattiche.
- controlla i diversi adempimenti (relazione/certificazione, PdP) e le firme dei genitori del Consiglio di classe sui PdP

Referenti alunni con disabilità e per le attività di



sostegno:

- accolgono i nuovi docenti di sostegno e gli assistenti OSS
- organizzano il calendario degli incontri del Gruppo di lavoro
- coordinano i diversi adempimenti
- controllano i PEI e le firme delle famiglie e del Consiglio di Classe sulla documentazione (lettera assenso e PEI)

Referenti DSA:

- accolgono e orientano le famiglie e gli alunni che presentano relazione medica per DSA
- consegnano la documentazione pervenuta dalle famiglie ai coordinatori e presentano i casi
- fungono da riferimento per i coordinatori dei consigli di classe per la compilazione del Piano Didattico Personalizzato
- predispongono e aggiornano la modulistica specifica
- propongono azioni di formazione
- monitorano le azioni messe in atto
- controllano i diversi adempimenti e la documentazione
- controllano le firme dei genitori e del consiglio di classe sul PEI

Consiglio di Classe

- individua i casi per i quali è opportuna e necessaria l'adozione di una personalizzazione della didattica ed eventualmente di misure compensative e dispensative sulla base di considerazioni pedagogiche e didattiche e della eventuale documentazione clinica e/o certificazione fornita dalla famiglia
- adotta misure compensative e dispensative (per i DSA)



- si coordina con i diversi referenti di settore (BES, DSA e disabili legge 104) e con ilGLI (solo per i disabili Legge 104)
- comunica con la famiglia ed eventuali esperti
- elabora i diversi piani:
 - PEI (disabilità legge 104 - viene elaborato dal docente di sostegno suindicazione del Consiglio di Classe)
 - PdP (DSA)
 - PdP (BES)

Tutti i Piani devono essere firmati dalla famiglia, dal Consiglio di classe e dal Dirigente Scolastico.

Gruppo di Lavoro per L'Inclusione

È composto dal DS, dal docente responsabile per l'inclusione, dai referenti di settore, da un esperto ASL, da due rappresentanti dei genitori e da due rappresentanti degli studentill Gruppo di Lavoro per l' Inclusione svolge i seguenti compiti:

- esamina la rilevazione dei BES, effettuata dai Consigli di Classe, la valuta e la ratifica
- si accerta che siano stati espletati gli adempimenti previsti dalla normativa
- offre consulenza e supporto ai docenti sulle strategie e metodologie di gestione delle classi
 - Elabora e aggiorna il "Piano Annuale per l'Inclusione", discute e recepisce la proposta di "Piano Annuale per l'inclusione" (giugno)
- adatta la proposta di Piano Annuale per l'inclusione in base alle risorse assegnate allascuola
- si interfaccia con CTS ed i servizi sociali e sanitari territoriali per attività di formazione, tutoraggio ecc.
- propone gli acquisti di materiali ed attrezzature



Composizione del gruppo di lavoro per l'inclusione (GLI):

Dirigente scolastico

Docenti curricolari

Docenti di sostegno

Specialisti ASL

Famiglie

Studenti



Aspetti generali

Organizzazione

Al fine di garantire la piena attuazione delle diverse attività didattiche previste dal PTOF sono istituite le seguenti figure i cui compiti sono così definiti:

COLLABORATORE VICARIO DEL DIRIGENTE SCOLASTICO

Il docente Vicario affianca il DS e lo sostituisce in caso di necessità:

- ü collabora strettamente con il D.S. nella gestione dell'istituto e nei rapporti con gli alunni, famiglie, docenti, personale ATA ed Enti esterni
- ü collabora con la D.S.G.A
- ü coordina il Piano dell'Offerta Formativa Triennale
- ü organizza, in concerto col DS le attività collegiali
- ü organizza l'organico di sostegno ed il potenziamento
- ü sovrintende il gruppo preposto alla formazione delle classi
- ü organizza le attività collegiali d'intesa col DS
- ü cura il rispetto delle disposizioni del DS
- ü cura le disposizioni relative al decreto 61/17
- ü valuta le richieste di entrate ed uscite fuori orario degli alunni
- ü sovrintende alla sostituzione dei docenti per assenze brevi
- ü cura il rispetto dei Regolamenti interni
- ü vigila sul regolare svolgimento delle lezioni
- ü sovrintende l'area dell'inclusione e del disagio rapportandosi alle figure istituzionali interne ed esterne
- ü sovrintende alla predisposizione delle circolari
- ü collabora nella elaborazione dell'Organico di Diritto e di Fatto

Coordinatore delle Sedi di Soave e di Caldiero e collaboratore per la Sede Associata di

Caldiero:

- ü curano i rapporti con alunni, genitori, docenti



- ü collaborano all'organizzazione generale delle sedi associate
- ü elaborano il Calendario dei Consigli di Classe per la Sede Associata
- ü valutano le entrate ed uscite fuori orario, i permessi permanenti degli studenti
- ü riferiscono al DS l'andamento ed i problemi della sede
- ü sovrintendono alle condizioni del plesso e riferiscono alla DSGA
- ü collaborano con il docente vicario e con lo staff di dirigenza
- ü curano il rispetto del Regolamento di Istituto
- ü riferiscono comunicazioni, informazioni e/o chiarimenti avuti dalla Dirigenza

Referente del Corso Serale:

cura i rapporti con l'utenza

- ü svolge attività di collaborazione e coordinamento con i docenti del corso serale
- ü partecipa alla sezione funzionale della Commissione per la predisposizione dei PFI
- ü riferisce di eventuali problemi ed esigenze particolari del corso serale alla Dirigenza
- ü partecipa all'attività di orientamento
- ü valuta l'opportunità di permettere i passaggi degli alunni dal corso diurno a quello serale
- ü collabora, unitamente a diversi colleghi, all'attività di accoglienza e alla predisposizione dei PFI

Referente Corso in Carcere:

- § svolge un ruolo di raccordo con la Direzione della Casa Circondariale
- § cura i rapporti con l'utenza
- § svolge attività di collaborazione e coordinamento con i docenti del corso
- § partecipa alla sezione funzionale della Commissione per la predisposizione dei PFI
- § riferisce di eventuali problemi ed esigenze particolari del corso alla



Dirigenza

§ collabora, unitamente a diversi colleghi, all'attività di accoglienza e all' predisposizione dei PFI

Funzioni Strumentali all'Offerta Formativa:

1.

1. Rapporti con il territorio
2. Sostegno
3. Progetti Europei
4. Orientamento
5. PNRR
6. Area Giovani

· Incarichi: docenti responsabili

1. PCTO – responsabile di indirizzo
2. Manifestazioni esterne
3. Referente sede di Soave
4. Referente sede di Caldiero
5. Referente corso Serale
6. Referente corso Casa Circondariale
7. Animatore digitale
8. Sostegno – referente di sede
9. Sostegno – referente di sede
10. Educazione alla salute
11. Invalsi – referente di sede
12. Educazione Civica
13. Orientamento – referente di sede
14. Commissione elettorale
15. Biblioteca
16. Articolo 9, CCNL 2007 (misure incentivanti per aree a rischio)
17. Team PNRR: Dispersione; Digitale
18. Commissione PTOF, RAV, SNV
19. Commissione Patti Formativi
20. Magazzino (cucina e sale)



21. Bullismo e Cyberbullismo
22. Commissione Viaggi di istruzione
23. Quotidiano in classe
24. Referente HACCP
25. Esami Formazione Professionali
26. Passaggi tra sistemi
27. Referente Gruppo Sportivo Scolastico

Animatore Digitale:

1. Segue il processo di digitalizzazione dell'Istituto attraverso azioni di:
 - ü formazione interna: stimolare la formazione del personale scolastico organizzando laboratori e coinvolgendo tutti nelle attività di formazione
 - ü coinvolgimento della comunità scolastica: coinvolgere gli studenti nell'organizzazione di workshop e altre attività previste dal PNSD, anche attraverso momenti condivisi dalle famiglie
 - ü creazione di soluzioni innovative: individuare soluzioni per innovare la didattica, da diffondere negli ambienti della scuola (come per esempio l'uso di particolari strumenti in dotazione all'istituto), oppure informare su metodologie e pratiche innovative diffuse in altre scuole.
- Ufficio Tecnico:
- ü mette in atto, per quanto di sua competenza, le direttive del Dirigente scolastico relative all'utilizzo delle attrezzature e delle strumentazioni didattiche;
 - ü collabora con il Direttore dei Servizi generali ed amministrativi nella definizione del piano annuale degli acquisti e di quello della manutenzione;
 - ü collabora col Direttore dei servizi generali ed amministrativi nella gestione dell'inventario del materiale didattico e delle strumentazioni;
 - ü si rapporta con le Amministrazioni pubbliche, in particolare con l'Amministrazione provinciale, per quanto riguarda la segnalazione di problematiche manutentive e la richiesta di interventi di riparazione a strutture o impianti dell'edificio scolastico;
 - ü fa parte del Servizio di prevenzione e sicurezza per quanto riguarda



le sue competenze specifiche;

ü riceve dai docenti segnalazioni di guasti

Responsabile PES ed Educazione alla Salute:

ü coordina le attività di educazione alla salute

ü elabora il piano della Salute di Istituto

ü monitora e documenta le attività svolte

Responsabile Piano Sicurezza Alimentare e protocollo HACCP

ü coordina le attività di sicurezza alimentare

ü coordina il greppu di lavoro per le attività di Istituto

ü monitora e documenta le attività svolte

Coordinatori/tutor

ü presiedono, su delega del DS, i Consigli di Classe organizzandone il lavoro

ü predispongono in tempo utile tutti gli atti necessari al funzionamento del Consiglio

ü relazionano sull'andamento didattico-disciplinare

ü individuano eventuali problemi di vario ordine relativi agli allievi, che comunicano al Dirigente Scolastico ed alle famiglie

ü seguono le singole situazioni problematiche presenti nella classe, attivano strategie di contenimento e fronteggiano e relazionano alla Dirigenza ed al Consiglio di Classe

ü rilevano e comunicano alle famiglie ritardi ed assenze degli allievi

ü ricordano tutte le azioni didattiche della classe secondo le direttive del Dirigente scolastico

ü curano, nei Consigli di Classe finali, la consegna di prospetti, programmi, relazioni finali agli Atti

ü curano l'insediamento del Seggio Elettorale durante le Elezioni Scolastiche

RESPONSABILI DI DIPARTIMENTO DISCIPLINARE

ü curano, su indicazione dei criteri generali del Collegio, l'unitarietà della programmazione didattico-educativa nel rispetto



dell'autonomia didattica riconosciuta al singolo docente

- ü propongono eventuali innovazioni educative didattiche
- ü propongono gli acquisti dei materiali e/o delle attrezzature
- ü presentano al Collegio Docenti proposte concordate per la scelta dei libri di testo

RESPONSABILI DI DIPARTIMENTO INTERDISCIPLINARE

- ü curano la coerenza interna del curriculum
- ü collaborano all'individuazione del percorso di UdA previsto dal decreto 61/17

RESPONSABILE RSPP

- ü Gestisce dei compiti inerenti la sicurezza nell' ambiente scolastico e relativo aggiornamento del personale in qualità di Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP)
- ü Cura la stesura e l'aggiornamento (almeno annuale) del piano di rilevazione dei rischi, informazione, distribuzione e pubblicità dello stesso
- ü Aggiorna i documenti inerenti la valutazione dei rischi ai sensi del D.L.vo n. 81/08
- ü Controlla di planimetrie e segnaletica
- ü Istituisce e tiene il Registro di Prevenzione Incendi
- ü Istituisce e tiene il Registro delle Manutenzioni
- ü Cura la stesura e l'aggiornamento del piano di emergenza e istruzione del personale coinvolto
- ü Organizza le prove di evacuazione degli edifici (almeno due volte all'anno)
- ü Contatta le organizzazioni di protezione civile, i vigili del fuoco
- ü Predisporre le richieste di intervento urgente alla Provincia
- ü Raccoglie le richieste provenienti dal Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza

Commissioni

- ü Elettorale: cura la predisposizione delle elezioni interne
- ü Nucleo interno Autovalutazione : elabora il Rapporto di



- Autovalutazione, propone e monitora le azioni di miglioramento
- ü Passaggi tra sistemi/Esami FP : monitora e segue le richieste di passaggi
 - ü Comitato di Valutazione:
 - ü Progetti : esamina i progetti di Istituto ed elabora una lista di priorità
 - ü Educazione alla Salute : elabora il piano di intervento annuale per le attività di formazione, contatta gli esperti e monitora gli interventi e la loro efficacia
 - ü Formazione classi: elabora la formazione delle classi applicando i criteri deliberati dal Consiglio d'istituto
 - ü Viaggi di istruzione e uscite didattiche: coordina le iniziative inerenti visite guidate e viaggi di istruzione, a livello di Istituto, aggiorna il Regolamento di Istituto per i viaggi, segnala alla Dirigenza eventuali disfunzioni
 - ü Commissione orario : raccoglie i desiderata dei docenti, elabora gli orari dei singoli docenti e gli orari delle singole classi
 - ü Scambi e rapporti nazionale ed europei: promuove incontri ed accordi finalizzati agli scambi nazionali, europei ed internazionali
 - ü PTOF triennale: elabora il nuovo PTOF triennale in base all'Atto di indirizzo del Dirigente ed ai risultati del Piano di miglioramento fornito dal NIV.
 - ü Commissione Patti Formativi: elabora i PFI degli studenti del corso serale, si occupa dell'inserimento degli studenti nei periodi didattici.
 - ü Comitato Tecnico-scientifico di cui al DPR 87-88
- L'Istituto si avvale già del Comitato Tecnico Scientifico del Consorzio degli Alberghieri del Veneto ma è intenzionato, per meglio rispondere ai bisogni e alle richieste del territorio produttivo in cui è inserito, a costituire un proprio Comitato Tecnico Scientifico di cui all'art. 5, comma 3, lettera e) del D.P.R. 15.03.2010 n.87 (Regolamento degli Istituti Professionali), composto da docenti e da esperti del mondo del lavoro, delle professioni e della ricerca scientifica e tecnologica, con funzioni consultive ed è proposta per l'organizzazione delle aree di indirizzo e l'utilizzazione degli spazi di autonomia e flessibilità.

Struttura Organizzativa



Dirigente Scolastico: È il garante dell' inclusività e rappresenta la figura chiave per la costruzione della scuola inclusiva

Collegio dei Docenti

- Discute e delibera i criteri per l'individuazione degli alunni con BES
- All' inizio di ogni anno scolastico discute e delibera gli obiettivi proposti dal GLI da perseguire e le attività da porre in essere che confluiranno nel piano annuale di inclusione
- Al termine dell'anno scolastico verifica i risultati ottenuti.

Docente Responsabile per l'area inclusione e disagio

- collabora strettamente con il DS
- coordina il gruppo di riferimento composto dai diversi referenti: referente disabili legge 104, referente BES, referente DSA
- propone azioni di formazione per il personale scolastico e in base ai bisognieducativi emersi nell'Istituto
- supervisiona le azioni messe in atto per l'intera area
- incontra famiglie, docenti e studenti
- collabora con i coordinatori dei consigli di classe per stabilire interventi
- cura i rapporti interistituzionali

Referente BES:

- coordina le attività previste per gli alunni con BES
- propone specifiche azioni di formazione
- raccoglie le proposte didattiche e crea un archivio e una banca dati fruibili dai



docenti

- propone materiali specifici inerenti le metodologie e le strategie didattiche.
- controlla i diversi adempimenti (relazione/certificazione, PdP) e le firme dei genitori

del Consiglio di classe sui PdP

Referenti alunni con disabilità e per le attività di sostegno:

- accolgono i nuovi docenti di sostegno e gli assistenti OSS
- si coordinano con il GLH provinciale
- organizzano il calendario degli incontri del Gruppo di lavoro
- coordinano i diversi adempimenti
- controllano i PEI e le firme delle famiglie e del Consiglio di Classe sulla documentazione

(lettera assenso e PEI)

Referenti DSA:

- accolgono e orientano le famiglie e gli alunni che presentano relazione medica per

DSA

- consegnano la documentazione pervenuta dalle famiglie ai coordinatori e presentano i casi
- fungono da riferimento per i coordinatori dei consigli di classe per la compilazione del Piano Didattico Personalizzato
- predispongono e aggiornano la modulistica specifica
- propongono azioni di formazione
- monitorano le azioni messe in atto
- controllano i diversi adempimenti e la documentazione



- controllano le firme dei genitori e del consiglio di classe sul PEI

Consiglio di Classe

- individua i casi per i quali è opportuna e necessaria l'adozione di una personalizzazione della didattica ed eventualmente di misure compensative e dispensative sulla base di considerazioni pedagogiche e didattiche e della eventuale documentazione clinica e/o certificazione fornita dalla famiglia
- adotta misure compensative e dispensative (per i DSA)
- si coordina con i diversi referenti di settore (BES, DSA e disabili legge 104) e con il GLI (solo per i disabili Legge 104)
- comunica con la famiglia ed eventuali esperti
- elabora i diversi piani:
 - PEI (disabilità legge 104 - viene elaborato dal docente di sostegno su indicazione del

Consiglio di Classe)

- PdP (DSA)
- PdP (BES)

Tutti i Piani devono essere firmati dalla famiglia, dal Consiglio di classe e dal Dirigente Scolastico.

Gruppo di Lavoro per L'Inclusione

È composto dal DS, dal docente responsabile per l'inclusione, dai referenti di settore, da un esperto ASL, da due rappresentanti dei genitori e da due rappresentanti degli studenti. Il Gruppo di Lavoro per l'Inclusione svolge i seguenti compiti:

- esamina la rilevazione dei BES, effettuata dai Consigli di Classe, la valuta e la



ratifica

- si accerta che siano stati espletati gli adempimenti previsti dalla normativa
- offre consulenza e supporto ai docenti sulle strategie e metodologie di gestione

delle classi

- Raccoglie e coordina le proposte formulate dai G.L.H operativi
- Elabora e aggiorna il “Piano Annuale per l’Inclusione”, discute e recepisce la

proposta di “Piano Annuale per l’inclusione” (giugno)

- adatta la proposta di Piano Annuale per l’inclusione in base alle risorse

assegnate all’aula

- si interfaccia con CTS ed i servizi sociali e sanitari territoriali per attività di

formazione, tutoraggio ecc.

- propone gli acquisti di materiali ed attrezzature

Formazione del personale e delle famiglie

- formazione in servizio per l’innovazione didattica e organizzativa: il progetto di formazione interna dell’Istituto in ambito digitale è ideato al fine di conseguire la creazione e la gestione di soluzioni innovative con l’obiettivo di indurre processi digitalizzati veloci, efficaci ed efficienti. Inoltre, la formazione prevista ha un importante valore formativo in quanto si sono avviate, dal 25 maggio 2018 con l’attuazione del nuovo regolamento sulla privacy, importanti novità per la gestione della privacy del personale interno alla scuola. Il progetto di formazione è pensato in un’ottica di ampio coinvolgimento della comunità scolastica tramite attività di formazione interna e workshop specifici e mirati al personale docente, al personale ATA e alle famiglie. I docenti sono formati in merito a tre distinti ambiti: un primo ambito in merito alla gestione della “modulistica smart” del registro elettronico per richieste di permessi, ferie, malattia, ecc., un secondo



ambito in merito alla digitalizzazione dei verbali dei consigli di classi a partire dal portale fornito dal registro elettronico e un ultimo ambito in merito alla gestione on line degli scrutini da parte dei docenti coordinatori con una nuova piattaforma.

Il personale ATA (con particolare riferimento ai collaboratori scolastici e ai tecnici di laboratorio) approfondisce l'uso e l'importanza della mail istituzionale con l'obiettivo di velocizzare e digitalizzare le comunicazioni. Vengono quindi attivate le singole utenze del registro elettronico per la gestione della "modulistica smart" e per la consultazione della "bacheca" (presa visione dicomunicazioni personali e delle circolari).

Alle famiglie degli studenti, invece, viene offerta la possibilità di migliorare la consultazione del registro elettronico per una maggior attenzione nel seguire il percorso scolastico del figlio in un'ottica di corresponsabilità con le azioni dirette degli insegnanti e dell'Istituto nonché per la consultazione di importanti documenti presenti sul sito della scuola come il PTOF e i regolamenti di Istituto. Il corretto utilizzo dei software informatici della scuola da parte dell'interacomunità scolastica garantisce comunicazioni veloci, puntuali e in linea con il regolamento stesso sulla privacy. Inoltre, l'attività di formazione sa accogliere e istruire anche gli utenti meno esperti nel settore informatico e multimediale.

In un'ottica di formazione ad ampio raggio da parte dell'Istituto viene proposto un "Piano di formazione digitale", realizzabile in continuità con il piano anti bullismo d'Istituto e con lo psicologo della scuola. I destinatari sono gli studenti, i docenti, il personale ATA e i genitori.

Percorso per gli studenti:

1. Classi prime: funzionamento di internet e i principali pericoli connessi all'utilizzo
2. Classi seconde: le chat, i social network, il mondo virtuale e i profili fake
3. Classi terze: le truffe su internet/gioco
4. Classi quarte e quinte: le fonti delle notizie e i diritti d'autore nell'utilizzo di materiali multimediali

Percorso per i docenti:

1. Educazione digitale di base
2. La gestione della didattica su internet: il registro elettronico
3. Le funzionalità di ScuolaViva



4. La gestione delle chat e dei social network (Whatsapp, Facebook, Instagram)
5. I pericoli e le responsabilità

Percorso per il personale ATA:

1. Educazione digitale di base
2. La gestione delle chat e dei social network (Whatsapp, Facebook, Instagram)

Percorso per i genitori:

1. Educazione digitale di base
2. I sistemi di controllo nei dispositivi elettronici dei figli
3. La comunicazione digitale scuola-famiglia



Reti e Convenzioni attivate

Denominazione della rete: Rete Sirvess

Azioni realizzate/da realizzare • Formazione del personale

Risorse condivise • Risorse professionali

Soggetti Coinvolti • Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete: Capofila rete di scopo

Approfondimento:

Promozione della cultura della sicurezza tra gli studenti e il personale della scuola, agendo contestualmente sulle persone e sull'ambiente fisico e sociale.

Denominazione della rete: Rete STEI

Azioni realizzate/da realizzare • Formazione del personale



Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Università
- Soggetti privati (banche, fonadazioni, aziende private, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Capofila rete di scopo

Approfondimento:

Rete di Scuole Statali e paritarie (65 di ogni ordine e grado) del primo e secondo ciclo, che collabora con famiglie, agenzie educative, enti e associazioni territoriali per condividere iniziative e risorse. Si occupa di formazione rivolta a docenti, genitori e studenti attraverso la partecipazione ai momenti formativi e progettuali.

Denominazione della rete: Rete Tante Tinte

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali

Soggetti Coinvolti

- Enti di formazione accreditati



- Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)
- ASL

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Capofila rete di scopo

Approfondimento:

La Rete è costituita da un protocollo d'intesa tra il Provveditorato agli Studi di Verona, l'Istituto di Scienze dell'Educazione, l'Amministrazione Provinciale, le OO.SS. Confederali, l'U.L.S.S. 22, con lo scopo di attivare tutte le risorse disponibili in risposta al bisogno di formazione e di riflessione da parte degli operatori del mondo scolastico, al fine di facilitare l'inserimento scolastico degli alunni stranieri, e più in generale di favorire un'educazione interculturale.

Denominazione della rete: Turismo Lento

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Altri soggetti

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Capofila rete di scopo