



---

## **PROGETTO D'ISTITUTO**

*(Art. 18 della L.P. 7 agosto 2006, n. 5 e ss.mm.ii. per i necessari raccordi con il Sistema nazionale, rinnovato nella sua declinazione dalla legge n.107/2015)  
(Sistema educativo di istruzione e formazione del Trentino)*

# ALLEGATI AL PROGETTO D'ISTITUTO

## APPROVATO NEL COLLEGIO DOCENTI DEL 22.12.2017

- |  |  |
|--|--|
|  A1 PEI Comp. _ BIENNIO         |  A19 piani di studio provinciali_triennio |
|  A2 PEI Comp_TERZA AO           |  A20 piani di studio diploma              |
|  A3 PEI Comp_TERZA GAS-AB       |  A21 FiguraOperatGastrArteBianca          |
|  A4 PEI Qual_PRIMA_Propedeutica |  A22 FiguraOperatAccoglieOspitalità       |
|  A5 PEI Qual_SECONDA ACC-OSP    |  A23 FiguraTEC_GastrArteBianca.docx       |
|  A6 PEI Qual_TERZA ACC-OSP      |  A24_Prog_4° Gastr_Art_Bianca_Rov         |
|  A7 PEI Qual_TERZA GAS-AB       |  A25_Prog_4_GastrArteBianca_Levico        |
|  A8 PEI Qual_SECONDA GAS-AB     |  A26 FiguraTEC_ArteBianca                 |
|  A9 PEP DSA_PRIMA_Propedeutica  |  A27_Prg_4_AB_Rovereto                    |
|  A10 PEP DSA_QUARTA             |  A28 FiguraTec_AccogliOspitalità.docx     |
|  A11 PEP DSA_SECONDA ACC-OSP    |  A29_Prg_4_AccoglienzaOspitalità_Rovereto |
|  A12 PEP DSA_SECONDA GAS-AB     |  A30_Prog_4_AccoglienzaOspitalità_Levico  |
|  A13 PEP DSA_TERZA ACC-OSP      |  A31 figura AltaFormProfessionale         |
|  A14 PEP DSA_TERZA GAS-AB       |  A32_CERTIF_COMPETENZE_BASE_ASSI_CULT.    |
|  A15 Intercultura              |  A33 DES_Vallagarina                     |
|  A16 PDP_2017_18              |  A34 PEP AlunnoOspedalizzato            |
|  A17 PIANO TRENINO TRILINGUE  |  A35 PEP Fascia C                       |
|  A18 Progetto_Oltre def       |  |

## Sommario

1.	PRESENTAZIONE .....	4
2.	L'IDENTITÀ DELL'ISTITUTO.....	5
2.1	Il Contesto.....	5
2.2	Mission della scuola .....	6
2.3	Le scelte educative .....	7
2.3.1	Metodologia didattica e di valutazione.....	8
2.3.2	Orientamento .....	11
2.3.3.	Progetti ed attività.....	12
3.	L'ORGANIZZAZIONE .....	22
3.1	Organigramma della scuola.....	22
3.2	Risorse umane e materiali.....	25
3.3	Figure di staff.....	26
4.	L'OFFERTA FORMATIVA.....	30
4.1	Percorsi di Qualifica.....	30
4.2	Quarto anno .....	32
4.3	Alta Formazione Professionale.....	32
5.	METODOLOGIA DIDATTICA E DI VALUTAZIONE.....	34
5.1-	Strategie didattiche .....	34
5.2-	Personalizzazione dell'offerta .....	36
5.3-	Il valore dell'esperienza.....	36
5.4-	La centralità dell'adulto.....	36
5.5-	Il percorso formativo .....	37
5.6-	Il ristorante didattico.....	38
5.7-	Il tirocinio e l'alternanza.....	40
5.8-	La valutazione delle competenze trasversali .....	40
6.	IL BILANCIO SOCIALE .....	40
7.	COINVOLGIMENTO DELLE FAMIGLIE.....	42
7.1	Incontri con i genitori .....	42
7.2	Associazione dei genitori.....	42

# 1. PRESENTAZIONE

---

Il “Progetto d’Istituto” presenta l’Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto e Levico Terme, in seguito citato come Alberghiero Trentino, la cui *sede legale* è sita a Rovereto in viale dei Colli 17 dalla quale dipende una sede operativa distaccata in via Zeni, 8.

L’Istituto ha una seconda sede a Levico Terme in via Ziehl 5 dalla quale dipendono altre due sedi staccate una a Levico in via Slucca, nell’edificio delle ex scuole medie e una a Roncegno in piazza de Giovanni.

L’istituto forma figure professionali nei *percorsi triennali a qualifica* e nei *percorsi serali per adulti*:

- operatori di gastronomia e arte bianca;
- operatori di accoglienza e ospitalità.

Nei *percorsi quadriennali di diploma* forma tecnici di servizi della ristorazione:

- tecnici di gastronomia e arte bianca;
- tecnici di gastronomia e arte bianca – indirizzo panificazione e pasticceria;
- tecnici dell’accoglienza e ospitalità.

Nel percorso biennale di alta formazione professionale:

- tecnico superiore nell’ambito del management turistico.

Il presente “Progetto d’Istituto” è stato redatto in conformità alle indicazioni dell’art. 18 della L.P. 7 agosto 2006, n. 5 *Sistema educativo di istruzione e formazione del Trentino* e alle modifiche introdotte dalla legge 107 del 2015. Presenta i principi di riferimento, le scelte educative, il quadro dell’offerta formativa, le opzioni metodologiche e di valutazione dell’Istituto Alberghiero Trentino. La sua vigenza è triennale con decorrenza 2017/2020 al fine di supportare la progettazione educativa con uno spettro temporale adeguato.

Questo “Progetto d’Istituto” verrà aggiornato e modificato solo nel caso di variazioni significative dell’offerta formativa. Lo scopo del documento è quello di formalizzare in termini esaustivi la carta d’identità dell’ente per costituire il punto di riferimento principale per i tutti i soggetti implicati: personale, allievi, famiglie, stakeholder.

Tutto, nell’Alberghiero Trentino, ruota intorno all’*ospitalità*, intesa come “istituzione che costruisce comunità”, come elemento di civiltà che dà, in ogni contesto, forma alle relazioni umane, che impedisce che si resti straniero l’uno all’altro; il pensiero su cui poggia questa visione è che l’ospitalità non nasce dalla paura ma dall’attesa, il fine non è la tolleranza, ma la *mescolanza*.

Questo presupposto consegna alla scuola ed al mondo adulto una responsabilità, quella di favorire la consapevolezza che l’ospitalità sia il necessario presupposto culturale e antropologico per la professione.

Accanto a questo la corretta prospettiva alimentare connota di sé le azioni della scuola<sup>1</sup>; educare ad una corretta alimentazione è un secondo presupposto culturale ed antropologico del quale la scuola e la comunità educante si fanno carico

---

- <sup>1</sup> Nel testo del Progetto di Istituto con il termine scienze, ci si riferisce secondo la circostanza alle materie: Scienze; Scienze degli Alimenti; Scienza dell'alimentazione, merceologia alimentare ed igiene.

## 2. L'IDENTITÀ DELL'ISTITUTO

---

### 2.1 Il Contesto

Dal “Rapporto (FBK - IRVAPP) sulla situazione economica sociale del Trentino- Il Sistema educativo, domanda di istruzione e rapporto tra scuola e mercato del lavoro in Trentino” si possono estrapolare elementi interessanti per la *lettura strategica* del contesto dell'azione formativa:

- sistema economico e congiuntura economica negativa richiedono sempre maggiori investimenti in capitale umano e quindi in aggiornamento dell'offerta formativa;
- In controtendenza con quanto avviene nel mercato del lavoro giovanile, in cui gli individui più giovani fanno registrare ritardo nell'inserimento nel mercato del lavoro, per la FP sette qualificati e diplomati ogni dieci trovano il loro primo lavoro entro un mese dall'inizio della ricerca del lavoro. Almeno nelle fasi iniziali della carriera lavorativa, chi proviene dalla FP possiede, mediamente, un vantaggio competitivo nei confronti di chi è uscito dalla scuola secondaria superiore, specie per i quadriennalisti della FP per i quali si registrano i periodi più estesi di permanenza in un posto di lavoro. Il vantaggio sembra registrarsi tra coloro che hanno avuto almeno un episodio di occupazione durante la frequenza scolastica e hanno minori rischi di trovarsi in condizione di disoccupazione a 18 mesi dalla fine degli studi. È ancora interessante notare che, a parità di altre condizioni, l'esperienza lavorativa durante gli studi riduce, seppur in maniera più lieve, il rischio di essere assunti con contratti di collaborazione coordinata (continuativa o a progetto), di parasubordinazione, di staff leasing, di job sharing e così via.

Da queste prime indicazioni deriva il suggerimento di mantenere aggiornata l'offerta collegandola strettamente al mondo del lavoro, allo sviluppo di nuove tendenze, all'analisi del mercato del lavoro e l'autoaggiornamento.

Il primo elemento che ci consente una lettura del contesto riguarda l'*utenza*. L'analisi mette in evidenza alcuni elementi significativi:

- un'area di provenienza dell'utenza ben caratterizzata (centro orientale e comuni limitrofi del bellunese per la sede di Levico e centro-sud, area occidentale e comuni limitrofi del veronese per l'utenza di Rovereto Vallagarina, Valle dell'Adige, Val di Non, dalla Piana Rotaliana, Valle dei laghi);
- una forte correlazione fra i licenziati della scuola media, con un percorso scolastico irregolare (incorsi in bocciature - una per i quindicenni, più per i sedicenni), la scelta di iscriversi alla FP e il livello di istruzione dei genitori;
- i regolari nei corsi di base sono circa la metà dell'utenza, mentre per il IV anno la presenza di un'utenza regolare in corso è decisamente maggiore;
- un maggior accesso dei maschi rispetto alle femmine con una maggiore frequenza femminile nell'area dell'ospitalità e accoglienza;

- gli stranieri costituiscono un quarto circa dell'utenza, ma pochi sono gli immigrati di prima generazione;
- una presenza consistente di iscritti con bisogni educativi speciali.

Per quanto attiene alle *sedi* dell'Istituto entrambe sono facilmente raggiungibili da linee ferroviarie e stradali e sono ben servite; presentano locali idonei all'insegnamento e agli apprendimenti, sono corredati di attrezzature informatiche (LIM e PC) sia in aula che in laboratorio.

## 2.2 Mission della scuola

Il progetto d'istituto dell'Alberghiero Trentino, richiama alcuni principi di fondo, semplici ma irrinunciabili, sui quali poggia il senso e l'intero lavoro del fare formazione realmente a beneficio dei giovani: *costruire comunità* a partire dall'*ospitalità* come elemento della civiltà e di processo. L'ospitalità ha luogo e forma nelle relazioni umane in ogni contesto, impedisce che si resti straniero l'uno all'altro non ha una sede solo nei luoghi, nei tempi e nelle professioni deputate. Questa visione consegna alla scuola ed al mondo adulto una responsabilità, quella di favorire la consapevolezza che l'ospitalità sia il necessario presupposto culturale e antropologico per la professione, ma anche che la cura e l'impegno messe in un *lavoro ben fatto* costituiscono un atteggiamento che connota una società che forma le nuove generazioni.

Altro presupposto culturale ed antropologico del quale la scuola e la comunità educante si fanno carico è formare e fornire un'*educazione alimentare*: un'alimentazione corretta non deve solo rispettare le necessità qualitative e quantitative dell'organismo, ma deve armonizzarsi con la sfera psicologica e di relazione della persona, anche nel rispetto dell'ambiente.

La scuola pone al centro i ragazzi, fissa la massima attenzione sull'*inclusione* e sullo *sviluppo delle competenze personali*; mira a formare persone che intendano il lavoro come espressione di sé, persone che siano orientate al lavoro ben fatto, alla precisione.

Una scuola professionale non ha solo il compito di trasmettere stili di pensiero e modelli comportamentali, ha anche il dovere di rispondere alle domande di qualificazione professionale provenienti dal sistema economico e dal mercato del lavoro e per questo la *formazione professionale* avviene *in assetto lavorativo*.

Di tutto ciò vuole quindi occuparsi, in prima istanza, il progetto dell'istituto dell'ospitalità l'Alberghiero Trentino, che pone esplicitamente a fondamento della propria azione:

- attenzione massima all'inclusione attraverso la formazione all'ospitalità, per valorizzare il sé e i beni del proprio territorio;
- educazione alimentare a partire dalla somministrazione quotidiana di menu bilanciati;
- formare prima che professionisti persone che trovino nel *lavoro ben fatto* espressione di sé
- *formare in situazione* per rispondere al desiderio di sperimentare qualcosa per cui valga la pena impegnarsi, qualcosa all'altezza delle aspettative;
- risponde alle richieste provenienti dal mondo del lavoro e dell'ospitalità.

Una scuola come l'Alberghiero Trentino rappresenta una risorsa formidabile per orientare i ragazzi a comprendere la propria disponibilità alla fatica, promuovere la passione, insegnare la disciplina, favorire l'attenzione al particolare, trovare soddisfazione nello svolgere un lavoro ben fatto.

Formare persone realmente competenti significa *pre*-occuparsi del coinvolgimento della persona nel proprio processo di crescita: se un ragazzo non dice “*mio*”, a ciò che apprende, egli resta estraneo, le competenze non diventano realmente agite, mobilitate, gli apprendimenti scivolano via e rischiano di essere ridotti a nozioni.

La scuola usa le discipline, i saperi, i metodi, la didattica in modo strumentale, come veicolo per far sviluppare le potenzialità personali, qualsiasi esse siano. E' necessario che questo processo passi attraverso la riflessione e l'apprendimento ed è quindi importante richiamare la scuola alla sua funzione formativa e, docenti e adulti, alla responsabilità educativa.

L'istituto Alberghiero Trentino fa proprio un tentativo corale e condiviso di lavorare, per sollecitare, far emergere, rafforzare e poi accompagnare il protagonismo positivo di ciascun allievo, offrendo costantemente un'ipotesi positiva da verificare su di sé e sulla realtà. Oltre all'azione diretta dei docenti di varie discipline, orientate alla condivisione di un patto formativo, incide sulla crescita anche il *contesto educativo* nel quale si vivono le esperienze. Si tratta di assumere tra adulti un impegno comune, una corresponsabilità, per concretizzare i seguenti obiettivi specifici:

- **portare l'alunno al centro dell'attenzione**, spostando il focus dalla prestazione al percorso di maturazione personale, utilizzando la didattica per valorizzarne le risorse;
- **adottare metodologie formative facilitanti l'apprendimento dell'allievo**, con riguardo tanto allo sviluppo del suo percorso professionalizzante, quanto alla crescita personale;
- **considerare i percorsi formativi come un'opportunità**, garantendo flessibilità evitando di irrigidirsi per il “rispetto del programma”;
- **impegno per mantenere** con costanza un'unità di intenti in coerenza con la proposta educativa allo scopo di essere più incisivi;
- **orientare l'attività didattica alla valorizzazione di ciascun ragazzo**;
- **condivisione tra colleghi** per mantenere un clima di ascolto e accoglienza allo scopo di favorire i punti di forza dell'allievo;
- **consolidare l'alleanza per la mission della scuola** facendo riferimento anche alla stima e al supporto del lavoro di tutti.

### 2.3 Le scelte educative

L'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero sviluppa e promuove iniziative per favorire il successo scolastico. L'obiettivo centrale delle prassi educative e didattiche è *incoraggiare e sviluppare la motivazione ad apprendere*. Un elemento importante per la crescita della motivazione è lo sviluppo della percezione di competenza e di efficacia. Occorre avere ben presente le “diversità”: ognuno porta con sé un bagaglio esperienziale e culturale differente; ognuno ha capacità, attitudini, stili e tempi di apprendimento diversi, eppure tutti possiedono un certo grado di curiosità, interesse, desiderio di migliorare, motivi per imparare.

Lo *sviluppo di sé* è condizionato anche dalle *interazioni con gli altri*: ognuno di noi, infatti, si crea un'immagine dell'altro, che, consciamente o inconsciamente, incide sulla personalità del soggetto. Per questo le opinioni positive degli altri rafforzano l'autostima, mentre le valutazioni negative la indeboliscono. Inoltre, bisogna puntare su una *didattica motivante* mediante mediatori didattici, attività ludiche, laboratoriali e di gruppo perché non sempre gli studenti si impegnano e non in tutte le discipline scolastiche possono provare un interesse spontaneo.

L'Alberghiero Trentino intende far emergere la voglia di imparare, di scoprire, di crescere e di migliorare, per vincere la dura battaglia contro insuccessi, abbandoni, fuoriuscite precoci dal circuito scolastico. A questo scopo le attività e le iniziative che sono proposte per favorire il *successo scolastico* poggiano su principi metodologici che l'Istituto identifica con:

- *l'adozione di metodologie didattiche che abbiano al centro la persona;*
- *l'impiego della valutazione come processo che si esercita su tutte le componenti delle attività formative per favorire la crescita e valorizzare l'esperienza;*
- *l'utilizzo dell'orientamento come momento di accompagnamento per favorire scelte realistiche e responsabili;*
- *L'attuazione di strategie mirate alla condivisione delle regole e al rispetto del senso del limite che mirano al potenziamento della maturità individuale.*

### **2.3.1 Metodologia didattica e di valutazione**

Il fondamento metodologico del modello formativo proposto è rappresentato dalla ricongiunzione tra proposta educativa e offerta di un percorso formativo professionalizzante. Ciò significa che al centro c'è la persona considerata nella sua *integralità di dimensioni cognitive, affettive, relazionali*. Gli apprendimenti, per poter diventare patrimonio agito dal soggetto, devono innestarsi su un substrato di personalità e di presenza a sé di ogni ragazzo, senza i quali decadono in sterili automatismi e riproduzione di procedure e di sequenze. Occorre quindi assumere come obiettivo l'affermazione dello sviluppo delle persone sulle quali poi innestare le competenze: queste ultime non sono infatti in se stesse lo scopo dell'agire formativo ed educativo, ma devono essere *ri-*considerate come risorse a disposizione del soggetto per esprimere se stesso e conferire valore alla propria azione.

Operativamente ciò significa recuperare nella sua pregnanza un modello pedagogico che sappia creare sintesi tra pratica e ideazione. Rispetto a questo rinnovato mandato della formazione, l'Istituto ha fatto propri alcuni capisaldi che agiscono come criteri metodologici prevalenti.

In primo luogo la *didattica* è finalizzata alla trasmissione dei saperi disciplinari e dei linguaggi culturali di base a partire dai *concreti* bisogni formativi degli studenti. I percorsi di studio sono organizzati collegialmente dai docenti nei dipartimenti di disciplina con modalità atte a consentire una mediazione didattica in rapporto ai ritmi di apprendimento degli studenti controllando le competenze acquisite ai fini della valutazione e della certificazione degli apprendimenti.

Ad inizio anno scolastico, tenendo conto delle indicazioni del Collegio dei docenti e dell'insieme delle programmazioni disciplinari con i relativi piani annuali individualizzati, ciascun Consiglio di classe elabora la proposta formativa che mira a cogliere:

- le metodologie didattiche;

- gli obiettivi trasversali, comportamentali e cognitivi;
- le modalità e gli strumenti di lavoro;
- i fattori che concorrono alla valutazione periodica e finale;
- gli strumenti di osservazione, di verifica e di valutazione;
- le strategie da mettere in atto per il supporto ed il recupero.

**Le metodologie** sono un aspetto fondamentale della pratica didattica in quanto attivano il processo di insegnamento-apprendimento nell'interazione docente-studente. In questa prospettiva le strategie didattiche, che vengono messe in atto, pur rivolte al gruppo classe, devono sempre tener conto della singolarità di ogni persona, delle sua capacità e fragilità, nelle varie fasi di crescita e formazione. I singoli docenti e i Consigli di classe sono responsabili delle azioni e sperimentazioni didattiche e pedagogiche.

I percorsi educativi si sviluppano attraverso le strategie metodologiche più opportune al raggiungimento degli standard formativi fissati in coerenza con le **competenze, le abilità e i contenuti** delle discipline insegnate e in sinergia con gli stili di apprendimento degli studenti.

Le metodologie didattiche utilizzate, dalla tradizionale lezione frontale in aula, alla lezione in laboratorio tendono a:

- favorire il coinvolgimento e l'interazione degli allievi;
- accrescere e potenziare le conoscenze disciplinari e professionali;
- sviluppare le capacità concettuali ed in particolare quelle progettuali, decisionali e di problem solving.

**La valutazione degli studenti** è espressione dell'autonomia professionale propria della funzione docente, nella sua dimensione sia individuale che collegiale e risulta fondamentale per il suo rilevante valore formativo nell'ambito del percorso educativo e didattico. E' un processo che si esercita su tutte le componenti e le attività del processo formativo, ha per oggetto non solo la sfera dell'apprendimento, ma anche il comportamento e le capacità relazionali degli alunni. E' anche uno strumento di crescita e di orientamento che può favorire l'autovalutazione personale dello studente.

**La valutazione degli apprendimenti**, un momento estremamente importante nel processo di formazione dello studente, è parte integrante del processo d'insegnamento-apprendimento.

Il processo di valutazione è periodico e viene effettuato attraverso diversificati strumenti di verifica, in coerenza con gli obiettivi di apprendimento previsti nei piani di studio provinciali e sulla base di quanto stabilito dal Collegio dei Docenti e di quanto concordato nelle riunioni di dipartimento. I criteri di valutazione devono essere trasparenti e la comunicazione agli alunni e alle famiglie deve essere (entro 15 giorni dallo svolgimento della verifica, come previsto dal Regolamento d'Istituto).

In particolare la valutazione degli apprendimenti ha come scopo:

- rilevare i risultati raggiunti in relazione alle conoscenze, alle abilità e alle competenze previste;

- accompagnare, orientare e sostenere lo studente nel proprio processo di apprendimento lungo l'intero percorso d'istruzione al fine renderlo responsabile rispetto ai traguardi previsti promuovere l'autovalutazione dello studente in termini di consapevolezza dei risultati raggiunti e delle proprie capacità;
- svolgere una funzione regolativa dei processi d'insegnamento al fine di contribuire a migliorare la qualità della didattica;
- informare la famiglia e lo studente sui risultati raggiunti;
- certificare gli esiti del percorso scolastico, per l'ammissione alla classe successiva.

Gli esiti delle valutazioni sono formalizzati al termine del primo quadrimestre e alla fine di ogni anno scolastico attraverso giudizi sintetici, frutto di un congruo numero di verifiche per ciascuna disciplina. Inoltre, nel corso del secondo quadrimestre, il Consiglio di classe comunica agli studenti e alle famiglie eventuali carenze e incertezze. In coerenza con quanto stabilito dal Regolamento provinciale, la valutazione della **capacità relazionale** ha funzione educativa e formativa, non influisce sulla valutazione degli apprendimenti e non condiziona l'ammissione alla classe successiva o all'esame di qualifica.

Per rispondere a queste esigenze l'Istituto ha definito degli indicatori con i corrispondenti livelli comuni a tutti i Consigli di classe, al fine di assicurare coerenza ed equità nella valutazione della capacità relazionale che viene formalizzata nello scrutinio del primo quadrimestre e in quello di fine anno scolastico.

Gli indicatori che vengono presi in considerazione dai Consigli di classe e di seguito sono elencati.

- **Organizzazione e autonomia:** intese come capacità di gestire il tempo a disposizione, di lavorare ottenendo i risultati previsti in autonomia e riuscendo a organizzare il proprio lavoro.
- **Collaborazione:** descrive la capacità dell'alunno di collaborare e assumere ruoli positivi all'interno del gruppo classe.
- **Attenzione:** evidenzia la curiosità e la capacità di seguire le attività didattiche con attenzione.
- **Partecipazione e interesse:** intese come frequenza scolastica, puntualità e partecipazione costruttiva al clima scolastico.
- **Comportamento:** riguarda il rispetto del Regolamento d'Istituto e di tutte le persone con cui si rapporta l'alunno all'interno dell'ambito scolastico.
- **Autovalutazione:** per le classi terze indica la capacità di valutare il proprio operato e di mettere in atto strategie di recupero e di autoregolamentazione. Al termine del primo biennio, il Consiglio di Classe certifica le competenze degli studenti a conclusione dell'obbligo d'istruzione avendo come riferimento quanto previsto dai piani di studio provinciali.

**La certificazione delle competenze** avviene entro il termine dell'anno scolastico di riferimento e ha carattere di bilancio utile ad orientare lo studente alla prosecuzione degli studi o all'inserimento lavorativo. Nella stesura della certificazione deve essere considerato il percorso didattico ed educativo svolto dallo studente, i traguardi raggiunti nell'apprendimento e i livelli di competenza.

Per gli studenti che riportano **carenze negli apprendimenti**, il Consiglio di Classe opera una valutazione in merito alle capacità dello studente di recuperare le lacune attraverso lo studio

personale e si attiva nel corso dell'anno scolastico per metterlo in condizione di colmare tali lacune con modalità e iniziative di accompagnamento, che mirano a favorire la progressiva maturazione e l'acquisizione dei livelli di competenze prefissati.

Per gli studenti del primo e del secondo anno ammessi alla classe successiva con carenze formative, gli interventi di recupero si concretizzano attraverso:

- le indicazioni dei singoli docenti per lo studio e le attività individuali degli studenti;
- **corsi di recupero** e potenziamento organizzati ad inizio anno eventualmente svolti all'interno delle classi come ripasso per tutto il gruppo classe.

Gli interventi di recupero si concludono nel mese di settembre dell'anno scolastico successivo con un'apposita verifica, il cui esito positivo certifica l'avvenuto superamento della carenza formativa. La valutazione dell'intervento di recupero tiene conto anche della qualità del lavoro individuale svolto dallo studente durante l'estate, secondo le indicazioni di studio fornite entro fine giugno dal docente.

Nel caso in cui la verifica abbia esito negativo, lo studente potrà richiedere alla Dirigenza di sostenere una seconda e ultima verifica che si svolgerà entro la fine del primo quadrimestre.

Il Consiglio di Classe terrà conto del **mancato recupero** della carenza ai fini dell'ammissione all'esame di qualifica con un'eventuale penalizzazione, che potrà anche portare alla non ammissione.

Per gli **studenti provenienti da altro percorso scolastico** sono riconosciute le discipline già frequentate e valutate positivamente nel percorso di provenienza, mentre le discipline per le quali lo studente ha ottenuto l'ammissione alla classe successiva con carenze, devono essere recuperate, solo se previste nei piani di studio provinciali del percorso di qualifica professionale.

La famiglia e lo studente sono adeguatamente e puntualmente informati sulle carenze negli apprendimenti, sulle possibili conseguenze, sulle modalità di recupero e sui loro esiti.

### 2.3.2 Orientamento

Nell'ottica di favorire la definizione dell'identità personale del ragazzo, l'orientamento è un importante strumento di accompagnamento fra le azioni di sviluppo delle capacità decisionali e che interessa tutta l'azione didattica. Le azioni si svolgono in tutto l'arco dell'anno e in tutti gli anni scolastici perseguendo diversi scopi.

**Prima dell'iscrizione** l'istituto organizza varie iniziative rivolte agli alunni della scuola media e alle loro famiglie al fine di promuovere scelte più consapevoli. In particolare vengono organizzati incontri con gli alunni presso le scuole medie inferiori e incontri con le famiglie e gli alunni presso il nostro Istituto:

- *iniziative di orientamento presso le scuole secondarie di I grado;*
- *open day;*
- *progetti ponte;*
- *laboratori esperienziali e mentoring* (partecipazione a lezioni di laboratorio in collaborazione con i docenti e gli allievi dell'Istituto).

**Orientamento in ingresso.** Tra giugno e settembre vengono svolti colloqui preliminari con i singoli ragazzi iscritti e i loro genitori con il duplice scopo di:

- incontrare in forma più diretta le famiglie e ottenere una completa e precisa serie di informazioni per integrare il dato informativo formale della pagella ed eventuali certificazioni;
- proporre la formazione di nuove classi prime con criteri di omogeneità ed equilibrio. Questa prima azione verrà completata nei primi giorni di scuola, durante l'**accoglienza**. I ragazzi vengono suddivisi in gruppi, si organizzano attività di vario tipo per favorire l'osservazione attenta di dinamiche di gruppo sfavorevoli a garantire un apprendimento sereno e cercare di creare **classi omogenee**.

**Orientamento in corso d'anno** prende avvio con l'inizio della scuola e prosegue durante tutto l'anno attraverso *l'azione di un docente tutor* con il duplice obiettivo di stabilire una relazione positiva fra allievo ed adulto attraverso il colloquio e prevenire, monitorare, eventuali situazioni di disagio, bullismo...

Soprattutto durante i primi mesi dell'anno scolastico vengono promosse *attività di ri-orientamento* attraverso colloqui con le famiglie e gli alunni che intendono *ri-esaminare* la propria scelta scolastica.

*Attività di accompagnamento.* Durante il corso del primo anno vengono organizzati incontri con ex-allievi e rappresentanti del settore per avvicinare gli alunni al mondo del lavoro e per favorire, insieme alla attività propedeutica svolta nei laboratori e nel laboratorio atteggiamenti e relazioni, una consapevole scelta del *settore professionale*.

**L'orientamento in uscita** offerta agli allievi dell'ultimo anno, mira a favorire una scelta consapevole da parte degli studenti dell'ultimo anno presentando loro tutte le opportunità post-qualifica e post-diploma. Lo scopo è favorire l'ingresso nel mondo del lavoro attraverso una scelta consapevole delle opportunità offerte dal contesto.

Le azioni programmate si svolgono *in corso d'anno* con l'esperienza curriculare di *stage*, la partecipazione a *concorsi, manifestazioni del settore*-e un *corso di raccordo*; frutto di un accordo quadro, che consente di accedere al V anno per l'inserimento nell'istruzione tecnica e conseguire il diploma tecnico dell'istruzione.

*A conclusione d'anno*, dopo una selezione d'ingresso, con la prosecuzione della formazione nel *IV anno per il diploma professionale*, percorso in alternanza formativa vengono sottoscritte alleanze con *reti territoriali di imprese per favorire l'inserimento nel mondo del lavoro*. Sono per questo programmati colloqui informativi con gli alunni e le famiglie, *incontri* con esperti di settore e *visite ad aziende* leader di processi e organizzazioni

### 2.3.3. Progetti ed attività

L'Istituto pone l'accento sulla valorizzazione di alcuni aspetti connaturati con la declinazione delle figure professionali proprie del percorso formativo. Gli ambiti di riferimento riguardano azioni mirate. Di seguito vengono indicati gli ambiti.

- Favorire progetti relativi all'**inclusione** sia di soggetti con bisogni educativi speciali che di stranieri, con l'obiettivo di raggiungere il più elevato livello di apprendimenti possibile.
- Promuovere **azioni innovative** per la **didattica** sotto il profilo metodologico che strumentale.
  - Implementare le **competenze linguistiche** sia per gli studenti che per gli adulti.
  - Perseguire la formazione degli **adulti**.
  - Promuovere l'accompagnamento e l'**orientamento professionale**.
  - Sviluppare azioni di potenziamento dei processi di formazione in **alternanza scuola-lavoro**.
  - Favorire la formazione in **apprendistato** per la qualifica e il diploma secondo il **sistema duale**.
  - **Partecipare a progetti di pubblici e privati** per la promozione di una formazione coerente con le esigenze del mondo del lavoro e delle professioni territoriale, nazionale e internazionale.
  - Sviluppare progetti orientati all'implementazione **dell'organizzazione**.
  - Coinvolgere soggetti provenienti sia dalla comunità scolastica che dalle aziende in **azioni di rete** sul territorio e oggetti della comunità.

La scuola è chiamata a misurarsi con un contesto globale in rapida accelerazione e quindi intende favorire al proprio interno la riflessione e il confronto con l'obiettivo di costruire una comunità, a partire da percorsi di ricerca-azione e di sperimentazione, di elaborazione di materiali didattici, di produzione di buone pratiche didattiche trasferibili.

Nell'ambito dei **progetti di inclusione** la pubblicazione delle *Linee guida attuazione del Regolamento per favorire l'integrazione e l'inclusione degli studenti* la Provincia di Trento ha ribadito che il Progetto d'Istituto (e la carta dei servizi) tengano nella dovuta considerazione la necessità di adottare – a beneficio degli **alunni con BES** – le opportune prassi di integrazione e di inclusione per le quali l'intero contesto scolastico è chiamato a riprogettare la propria offerta formativa. È peraltro fin dal 2006 che la scuola trentina ha introdotto il concetto di alunni con Bisogni Educativi Speciali (BES) per favorire l'integrazione e l'inclusione scolastica, non più solo per i disabili ma anche per quelli con disturbi di apprendimento e in situazione di svantaggio.

L'Istituto ha quindi recepito le indicazioni del Regolamento provinciale che individuano gli interventi a favore degli studenti con disabilità certificata ai sensi della Lg.104/92 (BES Fascia A- con percorso Differenziato, per competenze **Allegati 1,2,3-** BES Fascia A- con percorso Semplificato, a qualifica **Allegati 4,5,6,7,8**), quelli per gli allievi con D.S.A. disturbi specifici dell'apprendimento, individuati come (BES Fascia B-**Allegati 9,10,11,12,13,14**) e in situazione di svantaggio (Fascia C-**Allegati 34,35**).

Per gli allievi con BES A, dopo la raccolta ed il passaggio di informazioni, il coordinatore BES provvede ad attivare la rete composta dalla famiglia, dall'azienda sanitaria ed eventualmente dai servizi sociali. Successivamente viene nominato per ciascun allievo un referente BES, che raccoglie la documentazione inerente il progetto, prodotta dal Consiglio di classe in accordo con la famiglia. Il progetto di intervento su ciascun allievo può prevedere il raggiungimento di obiettivi minimi di apprendimento, con una valutazione che fa riferimento al percorso dei compagni. Tale percorso, in parte semplificato ma con contenuti analoghi a quelli dei compagni, consente all'allievo, se promosso in prima ed in seconda, di partecipare all'esame di terza, dove sono previste le stesse

prove degli altri partecipanti; il superamento delle prove permette il rilascio della qualifica senza che ci sia menzione della certificazione.

Percorsi differenziati vengono proposti agli allievi che hanno accumulato negli anni lacune troppo consistenti o nei casi in cui le problematiche del ragazzo non gli permettono di raggiungere gli obiettivi minimi. Gli allievi, vengono inseriti in una classe di riferimento con un insegnante di sostegno per ciascuna materia; l'obiettivo è quello di raggiungere una soddisfacente autonomia manuale e personale, una positiva integrazione, il consolidamento delle capacità comunicative e relazionali all'interno della comunità scolastica, secondo quanto stabilito dalla programmazione di ciascun docente. Si cura anche l'integrazione nelle classi di riferimento, soprattutto nelle attività di laboratorio e in tutte le uscite didattiche. Alla fine del percorso l'istituto rilascia un Attestato di frequenza professionale.

Gli allievi con Disturbo Specifico dell'Apprendimento e quelli in Situazioni di Svantaggio, sono normalmente indirizzati verso l'esame di qualifica professionale, ma in alcuni casi il Disturbo è così marcato o le lacune consigliano di indirizzare l'allievo verso il percorso differenziato non a qualifica. Tale percorso nella maggior parte dei casi non è un ripiego, anzi ridà a questi ragazzi serenità, fiducia e motivazione, perché le attività di laboratorio con un carico di ore maggiore, permettono loro di acquisire competenze al livello dei compagni, spendibili nel mondo del lavoro. Per gli allievi in situazioni di svantaggio è possibile attuare temporanei interventi didattici ed educativi, tenendo conto delle condizioni sociali o ambientali dell'allievo. Nei casi di Allievi Ospedalizzati o impossibilitati a frequentare la scuola, sono previsti una serie di interventi, anche a domicilio, atti ad acquisire le competenze indicate nel Progetto personalizzato di assistenza e tutoraggio.

Per facilitare l'**inclusione degli allievi stranieri** bisogna trovare strategie didattiche coerenti con la situazione di partenza e sviluppare le capacità di base nella lettura e nella scrittura in L2 specie per quanto attiene al linguaggio specifico delle singole discipline/materie. E' sostanziale definire il progetto ed adattare costantemente gli obiettivi iniziali nelle diverse discipline con una stretta collaborazione fra docenti d'aula e docenti referenti del Laboratorio interno. All'ingresso nel nuovo contesto scolastico si sviluppano *progetti didattici personalizzati* (Allegati 15,16), si individuano le materie da affrontare, o da sospendere, sulla base di quanto stabilito dal Consiglio di classe. Accanto al primo intervento si svolgono azioni di micro-lingua nelle discipline teoriche per gli alunni che padroneggiano già i livelli A2-B1-B2 del Quadro Europeo delle lingue.

Il **Progetto educativo** nasce, nell'ambito dell'**inclusione**, dalla necessità di agire sull'emergenza educativa che vivono le istituzioni scolastiche di oggi. I nostri ragazzi certamente crescono bene, apprendono e sono capaci di progettare e realizzare molte cose, ma, al contempo, mostrano crescenti difficoltà ad accogliere limiti e regole, ad accettare il normale *setting* formativo, le regolarità orarie e di impegno (portare bene a compimento consegne, compiti, opere intraprese).

Si riscontrano difficoltà nel riconoscere le differenze di ruolo, la guida adulta, nel costruire legami stabili con adulti e tra pari, nel "dare parola" e comunicare problemi, bisogni, sofferenze, propositività, aspirazioni, speranze... Il progetto educativo si avvale di strumenti messi a punto nel corso delle esperienze pregresse e positivamente valutati sia dalla comunità scolastica che dalle famiglie per favorire l'accoglimento di limiti e regole.

- **Le strategie efficaci per il rispetto delle regole** miranti al potenziamento della maturità individuale. La regola non va intesa come sanzione fine a sé ma come senso del limite condiviso. Regole e sanzioni non sono utili se non sono accompagnate da profonda consapevolezza e il docente, l'adulto della scuola, che ha un ruolo "esperto" in ambito educativo viene riconosciuto come tale non come mero dispensatore di regole e sanzioni; egli accompagna verso la condivisione del senso delle regole, richiamando e ribadendo l'importanza del patto formativo

- **I colloqui d'ingresso** e la sottoscrizione del **patto formativo**

E' importante stabilire gli impegni e i contenuti della proposta educativa e dell'offerta formativa che l'Istituto fa ad ogni ragazzo iscritto e alla sua famiglia e definire quali sono le regole e i confini entro i quali ogni ragazzo è chiamato a stare per poter frequentare con successo.

- **L'accoglienza** pensata in modo strutturato, si svolge nei primi giorni di scuola con modalità variabili a seconda della programmazione.

- Il **tutoraggio** che consente di affiancare un docente ogni allievo delle classi prime che, in aggiunta alle sue funzioni, diventa la figura di riferimento per favorire l'inserimento, la crescita educativa e formativa e il successo.

- Il momento di **decompressione** ha lo scopo di attenuare l'eccitazione d'animo dell'allievo invitandolo alla riflessione; superato il momento di forte tensione l'allievo va aiutato ad una rilettura dell'accaduto con l'obiettivo di creare consapevolezza e favorire la pratica riflessiva al fine di un equilibrato rientro in classe.

- L'affiancamento educativo o **presidio del limite** è un periodo di varia durata successivo o preventivo a provvedimenti disciplinari gravi (sospensioni) a carattere prevalentemente riflessivo – educativo. E' caratterizzato da due momenti: quello legato al "*fare*" nel quale si svolgono attività di tipo laboratoriale all'interno o all'esterno dell'Istituto e quello *dello studio*, dedicato al recupero scolastico (visto che l'allievo durante il periodo di permanenza in area gialla non sarà con la propria classe).

- Affiancamento psicologico: **lo spazio ascolto** favorisce alcuni incontri, preventivamente autorizzati dalla famiglia, per accompagnare l'alunno che presenta situazioni di disagio con azioni, se necessario, di affiancamento e sostegno. Lo spazio ascolto si svolge in corso d'anno. Può coprire un breve periodo o prolungarsi anche oltre la scuola. Svolge anche attività di ri-orientamento professionale.

- La **premiabilità** che prevede dispositivi che mirano a premiare coloro che hanno un buon comportamento e buoni risultati (es.: partecipazione ad attività extra-scolastiche, sportive, giornalino, musicali, partecipazione ad esperienze di carattere professionale ecc...) e a offrire opportunità di recupero per coloro che si trovano in condizione di debito.

- La **scuola lavoro** che predispone percorsi scuola-lavoro corrispondenti all'esigenza di allievi che presentano difficoltà di adattamento alle regole della convivenza scolastica e non rispondono alle metodologie messe in atto per gli apprendimenti. In questo caso è prevista la possibilità di isolare un caso e approfondire, prevenire l'abbandono scolastico, favorendo il successo formativo attraverso il potenziamento e l'acquisizione di competenze professionali, orientate verso un inserimento in *pre*-apprendistato.

Per sviluppare **azioni innovative** per la **didattica** si agisce sia a livello *metodologico* che a livello *strumentale* attraverso modalità brevemente indicate di seguito.

- Proporre una **didattica trasversale e interdisciplinare** mantenendo o rivisitando costantemente la programmazione nei contenuti e/o nelle metodologie. L'adozione della programmazione *modulare* e per *unità di apprendimento* consente di perseguire l'obiettivo di formare competenze: possedere una competenza significa aver acquisito un apprendimento significativo tendenzialmente trasversale, interdisciplinare, che non si può confinare all'interno di una disciplina e che per questo coinvolge la persona nel suo insieme.

- **Valutare le competenze.** La valutazione per competenze esige l'impiego di strumenti quali *verifiche interdisciplinari, rubriche di valutazione, valutazioni sommative*. L'osservazione degli allievi in situazione, mentre applicano le proprie conoscenze, insieme alla somministrazione di quesiti che propongono difficoltà graduate, consente di stabilire il livello della competenza posseduta e procedere alla valutazione *delle competenze possedute*.

- **Certificare le competenze.** I docenti sono chiamati oltre che a compilare all'uscita dall'obbligo scolastico, la scheda ministeriale che individua i *livelli di padronanza* raggiunti dallo studente nelle competenze chiave, sono chiamati a certificare le competenze in uscita dai percorsi per adulti. Si rende necessario per questo la messa a punto e la condivisione di strumenti di valutazione e di procedure comuni.

- Favorire la **cultura della sicurezza**, sia nei luoghi di lavoro che con riferimento alla sicurezza alimentare e alla corretta alimentazione.

L'attuazione degli adempimenti in materia di salute e sicurezza previsti dalla normativa, (D.lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.), per gli Istituti scolastici, ed in particolare per la formazione professionale, risulta molto articolata e complessa per una serie di fattori. Si tratta di attività che, oltre ad essere di docenza, è anche educativa e formativa, con la presenza diverse componenti di rischio per i docenti come per gli allievi. La presenza di laboratori determina rischi spesso paragonabili a quelli dei settori produttivi con la differenza che gli studenti devono "imparare" e pertanto è fondamentale che il docente sia perfettamente edotto dei rischi esistenti nello svolgimento dell'attività e sia consapevole di dover prestare la massima attenzione durante l'utilizzo di macchine, attrezzature o sostanze. Per la gestione corretta di tutte le attività inerenti la sicurezza la scuola adotta un "*sistema di gestione della sicurezza*" che non si limita agli aspetti impiantistici e strutturali degli edifici, ma riguarda anche aspetti gestionali ed organizzativi. Come previsto dal T.U. sulla sicurezza la scuola prevede l'inserimento in ogni attività scolastica di specifici percorsi formativi interdisciplinari alle diverse materie scolastiche ai fini della promozione e divulgazione della cultura della salute e sicurezza sul lavoro. La scuola non ha solo l'obbligo, come tutti gli altri settori di attività, pubblici e privati, di rispettare la normativa in materia di tutela della sicurezza, ma ha anche il compito di promuovere la cultura della sicurezza tra gli allievi. Nella didattica è previsto uno spazio obbligatorio dedicato *alla formazione sulla sicurezza negli ambienti di lavoro*, da svolgersi prima che i ragazzi facciano il loro ingresso nei laboratori. La scuola ritiene si debba investire anche sulla formazione approfondita sulla *sicurezza alimentare* e sull'*educazione alimentare*.

- Impiegare **strumenti innovativi**, quali luoghi di condivisione delle risorse, didattica interattiva e multimediale, costruzione di strumenti implementabili e multidisciplinari.

- **Rivisitare le pratiche operative** alla luce delle esigenze di formare ad una corretta *educazione alimentare* ed introdurre spazi destinati allo sviluppo di competenze relative alla conduzione degli *aspetti pratici della vita di una famiglia e di una comunità* nei quali si insegna a non sprecare cibo, acqua, i soldi, con gli acquisti compulsivi, a differenziare e riciclare, a perseguire l'ordine e la precisione.

- **Monitorare o rivisitare l'impostazione metodologica** sia in laboratorio che in aula promuovendo l'avvio della lezione con la presentazione alla classe di obiettivi chiari per ciascuna lezione. E' necessario predisporre lezioni strutturate, indicando agli studenti anticipatamente criteri e strumenti di valutazione. L'insegnante coinvolge tutti gli alunni nella lezione, predispone molteplici attività e le diversifica sulla base dei diversi modi di apprendere; applica metodi di insegnamento appropriati agli obiettivi; usa un'ampia gamma di tecniche di monitoraggio delle conoscenze e di comprensione degli alunni; incoraggia gli alunni ad usare tecniche di problem solving; dà istruzioni e spiegazioni chiare; nelle esercitazioni pratiche, opportunamente indirizzate per migliorare la comprensione e l'apprendimento degli alunni, osserva, accompagna e ascolta gli alunni e risponde alle loro domande. Sul piano della relazione gli alunni, impegnati per tutta la durata della lezione vengono immediatamente corretti quando mostrano cattivi comportamenti, mentre elogiati quando hanno buoni risultati e dimostrano impegno; il docente tratta gli alunni in modo equanime, dando a ciascuno, secondo i suoi bisogni e si rapporta correttamente nel rispetto reciproco.

- Adottare **strumenti di potenziamento**, recupero dei debiti e **percorsi di sostegno** allo studio per gli allievi in difficoltà.

Il potenziamento delle **competenze linguistiche** è un obiettivo prioritario nella formazione sia degli adulti che dei ragazzi nel territorio trentino.

- Il *Piano del Trilinguismo (Allegato 17)* prevede un cospicuo investimento di risorse materiali, con il potenziamento delle ore di insegnamento in lingua straniera, con l'offerta di esperienze di stage e scambi all'estero.

- L'investimento è avvenuto anche a livello di risorse umane con il *potenziamento delle competenze dei docenti* tenuti a svolgere in classe lezioni in lingua straniera in ambiti disciplinari diversi da quelli linguistici (CLIL), con l'ingresso in aula e laboratorio di *figure madrelingua* con lo scopo di migliorare la conoscenza della lingua, con la frequenza di corsi per *certificazione* dedicati al raggiungimento del livello B1 in uscita dal percorso quadriennale secondo quanto stabilito dai Piani di studio provinciali.

La scuola dedica la sua offerta formativa anche **agli adulti** che intendono ottenere la qualifica professionale.

- I corsi a qualifica, per operatori di gastronomia e arte bianca e per accoglienza e ospitalità, sono rivolti agli adulti che vogliono completare la propria formazione o *ri-orientarla*. Sono **corsi serali** che presentano una domanda più ampia dell'offerta e pertanto l'ingresso avviene attraverso una selezione. Sebbene in presenza di qualche abbandono, probabilmente legato alla frequenza serale, si registra un'alta percentuale di successi sia in ambito gastronomico che di accoglienza e laddove perseguito, si registra un inserimento coerente nell'ambito lavorativo. Il percorso si

suddivide in due anni, denominati livelli: Liv.I e Liv.II. L'anno formativo denominato livello I corrisponde al biennio del percorso diurno, mentre il livello II corrisponde al terzo anno formativo del percorso diurno, che dà accesso allo scrutinio di ammissione agli esami di qualifica professionale. Le materie/discipline trattate sono le stesse del percorso diurno escluse "Educazione fisica" ed "IRC". La Commissione in ingresso riconosce i crediti formativi agli allievi al momento del colloquio di ammissione.

- Dal 2017-2018 è avviato il **corso** per operatori di gastronomia e arte bianca **in carcere** presso la Casa Circondariale di Trento a Spini di Gardolo. Il progetto, patrocinato dalla PAT, è in partnership con il liceo delle scienze umane Rosmini di Trento e il supporto operativo della Casa Circondariale di Trento; è rivolto ai detenuti, in possesso della licenza della scuola superiore di primo grado, che intendono qualificare la propria formazione per esercitarla intramoenia o al momento del rilascio. Il corso prevede la frequenza mista di discipline comuni al liceo Rosmini e di tecniche e i processi operativi di gastronomia e arte bianca presidiate da IFPA. Il corso ha ottenuto il sostegno di stakeholder che hanno facilitato il superamento di alcuni limiti derivanti dal contesto.

**Accompagnamento e orientamento alla professione:** come già citato nell'introduzione dalla ricerca citata di FBK si evince che gli studenti che fanno esperienza lavorativa lungo il corso degli studi hanno maggiori e migliori possibilità di inserimento nel mondo del lavoro. La FP trentina prevede già nei propri piani di studio di orientare alla professione.

- Il primo strumento è quello dello **stage**, che è curriculare nel terzo anno di **qualifica** e nel Livello II del percorso serale, e ha lo scopo di fornire agli studenti un approccio al mondo del lavoro, e può costituire una possibile offerta di lavoro a conclusione del percorso. La scuola offre ai ragazzi quindicenni anche la possibilità di svolgere stage durante l'**estate**: gli allievi sono supportati da tutor aziendali che collaborano con i tutor scolastici.

- Un ulteriore strumento di orientamento e accompagnamento alla professione è quello previsto nel corso del quarto anno di **diploma, in alternanza** scuola lavoro. Il percorso vede coinvolti i ragazzi, per circa 10 settimane di lavoro, presso aziende partner. Si rafforza nell'**Alta formazione professionale** dove si alternano brevi periodi di lezione in aula e di studio a periodi in aziende partner. Dell'alternanza scuola lavoro è caratteristica la sottoscrizione di una **partnership** fra azienda e scuola per la condivisione degli obiettivi formativi. L'esperienza consente ai ragazzi di essere accompagnati da un tutor aziendale che "decodifica" gli stili aziendali e ne spiega le scelte organizzative per illustrare strategie gestionali e scelte di politica aziendali innovative.

Uno spazio particolare di orientamento e accompagnamento alla professione viene offerto a ragazzi che soffrono il contesto scolastico e difficilmente potrebbero apprendere nelle modalità tipiche offerte dalla scuola. Per costoro percorsi di **pre-apprendistato** hanno l'obiettivo di sviluppare le competenze di cittadinanza e favorire un inserimento con successo nei percorsi di apprendistato e nel mondo del lavoro.

- Dal 2015 è disciplinato il **sistema duale** un'offerta che prevede la formazione in **apprendistato** per il conseguimento del diploma professionale o della qualifica professionale. Si rivolge ai giovani dai 15 ai 25 anni. In questo sistema l'apprendimento avviene con *formazione interna* in azienda assunto come apprendista, e con *formazione esterna a scuola*. Il progetto è

definito nel *piano formativo individualizzato* (PFI) sottoscritto tra l'apprendista (se minore con i genitori), l'azienda e la scuola e redatto da quest'ultima. La durata della **formazione esterna svolta nella scuola** per la qualifica è biennale. Il primo anno (livello 1) non può superare il 60% delle ore di un corso annuale (1066) ossia 639. Il secondo anno (livello 2) la formazione esterna a scuola non può superare il 50% di un corso annuale (1066), ossia 533 ore. Per il diploma la formazione esterna è annuale e, come per l'anno di qualifica, non può superare il 50% di un corso annuale (1066), ossia 533 ore. A conclusione di ciascun percorso l'apprendista dovrà sostenere e superare un esame per ottenere la qualifica o conseguire il diploma.

L'Istituto investe da sempre sulla **partecipazione a progetti** quali **manifestazioni concorsi**, ma anche progetti di carattere sociale che consentono a tutta la scuola di uscire dalle mura e incontrare soggetti esterni alla realtà scolastica. Consolidata è la partecipazione a manifestazioni nazionali e internazionali quali il SIGEP, la partecipazione ad EXPO Riva Hotel. La scuola dichiara la propria apertura e disponibilità a cogliere le opportunità provenienti dall'interno e dall'esterno sulla base delle caratteristiche didattiche e formative ad esse collegate.

- All'interno dell'Istituto si svolgono attività per coinvolgere e far crescere i ragazzi. Una di queste consiste nella *Cooperativa scolastica* "Rainbow coop" che nasce nella sede di Levico su proposta della Cooperazione Trentina, come opportunità per essere presenti nella scuola in modo diverso: la cooperativa si sostiene distribuendo la merenda alla ricreazione, preparando e offrendo dei piccoli buffet alle udienze generali per i genitori, all'open day, organizzando l'assemblea scolastica di fine anno.

- L'Istituto nella sede di Rovereto si impegna a collaborare con il *Distretto di Economia solidale* (Allegato 33) nel laboratorio di formazione nel settore cucina/servizi di ristorazione destinato in prevalenza a donne in situazione di rischio e svantaggiate nell'accesso al mercato del lavoro "Le formichine".

L'Istituto promuove azioni orientate al **miglioramento dell'organizzazione**. Sono stati aggiunti nuovi spazi sia nella sede di Rovereto che a quella di Levico con sedi staccate che sono fonte di continui miglioramenti tecnici e di apparecchiature professionali. E' stata potenziata la tecnologia informatica nelle attività didattiche e l'obiettivo è di mettere a punto gli strumenti per migliorare ulteriormente la relazione fra scuola famiglie, allievi e territorio. Un forte investimento è stato fatto anche per la gestione delle attività didattiche e il coordinamento dei progetti che oggi vedono un'implementazione, anche in relazione alle risorse messe a disposizione dell'Amministrazione pubblica, di nuove figure delle quali si parlerà successivamente. La maggiore disponibilità di docenti coordinatori sta consentendo di sviluppare maggiormente la partecipazione ad azioni progettuali e strutturali sia interne che esterne.

- La partecipazione ad **azioni di rete** sul territorio, a livello nazionale e internazionale ha portato a risultati di rilievo che si intendono ulteriormente implementare. Fra queste il **raccordo** con gli **Istituti turistici**, già in atto in passato grazie all'impiego di risorse interne, dal 2017-2018 ha ottenuto il finanziamento e il riconoscimento istituzionale di un corso di raccordo per l'idoneità alla frequenza del V anno dell'Istruzione tecnica.

- Le **Collaborazioni con Istituti alberghieri nazionali** per la preparazione di menu regionali. Ogni anno vengono selezionate scuole con le quale attivare le collaborazioni presso il ristorante didattico “Sensi” di Roncegno Terme. Alcuni esempi: Scuola Alberghiera e di ristorazione Serramazzoni (Emilia Romagna), Istituto Principi Grimaldi Modica (Sicilia), Istituto Professionale Servizi per l'enogastronomia e Ospitalità Carlo Porta (Lombardia), Istituto di Istruzione Superiore E. Maggia di Stresa (Piemonte), DIEFFE Istituto professionale di Enogastronomia (Veneto)

- **Progetti di collaborazione e condivisione di percorsi formativi misti** con i quali si operano scambi di professionalità didattiche e si realizzano manifestazioni comuni fra scuole

- Il **progetti sociali formativi ed educativi** quale il progetto “**Oltre**” (**Allegato 18**), che ha durata triennale e l’obiettivo di promuovere attività di utilità sociale. Il progetto vede coinvolti allievi e docenti in azioni di avvicinamento dei più poveri e bisognosi e intende stimolare il senso di solidarietà e di cooperazione. Portare la scuola “oltre” le mura, attraverso azioni concrete, favorisce il coinvolgimento attivo in progetti di accoglienza e ospitalità sul territorio provinciale e stimola i processi di crescita degli alunni per far comprendere il valore del territorio in cui vivono e il valore della propria partecipazione alla sua crescita.

La scuola ritiene fondamentali, per lo scambio di buone pratiche didattiche, metodologiche, professionali favorire **progetti di rete** nazionali ed internazionali.

- Il progetto **LUOGOS** del quale l’Istituto è in partnership con una rete di Associazioni e di Istituti della Vallagarina che ha come finalità il contrasto alla dispersione scolastica attraverso la realizzazione di laboratori che abbiano come obiettivo la cura dei beni comuni.

Per ottenere visibilità internazionale il percorso di Alta Formazione Professionale si è certificato e accreditato con:

- **EUHOFA** “International association of hotel schools”. Obiettivo dell’associazione è di contribuire al costante miglioramento della formazione nel campo dell’ospitalità e promuovere il raggiungimento di obiettivi importanti per i suoi membri;

- **AEHT** “Association Européenne des écoles d’hôtellerie et de tourisme” che si pone come intermediario per la comunicazione tra alberghi in Europa e Scuole Turistiche/alberghiere. Promuove scambi di studenti ed insegnanti tra i vari istituti associati e più in generale creando una rete di scambio di conoscenza, metodi e persone tra istituti di tipo turistico.

L’accreditamento a queste due associazioni permette all’IFPA - AFP di essere costantemente aggiornati su attività svolte dalle associazioni, assemblee ed eventi organizzati dalle stesse permettendo inoltre l’accesso a contatti di scuole della nostra stessa tipologia a livello europeo ed internazionale.

- **SSSAT** La Scuola Specializzata Superiore Alberghiera del Turismo Bellinzona in Svizzera collabora alla programmazione didattica tra Istituti, organizzando momenti di scambio tecnico professionali tra allievi dei due Istituti, co-progetta eventi culinari e di accoglienza. Questa partnership consente lo scambio di *best practice* e materiale didattico tra esperti/docenti al fine di potenziare le attività scolastiche dei due istituti.

- **Istituti Swiss Education Group.** La partnership consente ai diplomati in Tecnico Superiore per il Management dell'Ospitalità, tramite dei corsi ponte, di potersi iscrivere direttamente al terzo anno presso l'Hotel Institute di Montreaux - HIM, oppure presso l'International Hotel and Tourism Training Institute Ltd. di Neuchatel - IHTTI, ottenendo rispettivamente il Bachelor of Business Administration Hospitality Management (riconosciuto dalla Northwood University) o di Bachelor of Art in International Hospitality and Design Management riconosciuto dalla University of Derby (UK).

- **HTC** – Hotel & Tourism Campus è un modello di didattica reale e attiva al fine di soddisfare le esigenze e le richieste degli Ospiti. Il team è composto da docenti teorici/pratici ed esperti di settore e dei comparti di accoglienza, gastronomia e management che collaborano a stretto contatto. Lo scopo dei percorsi didattici, svolti all'interno del complesso di Roncegno, è quello di formare dei quadri intermedi capaci di assumere mansioni di supporto direttivo in aziende alberghiere, ma anche in grado di affrontare con competenza il mondo della ristorazione. La filosofia alla quale si ispira è quella delle scuole d'Hôtellerie europee in modalità didattica duale, mantenendo però l'eccellenza della qualità italiana nel settore. Ai percorsi partecipano gli allievi dell'Alta Formazione Professionale che operano nell'ambito dell'accoglienza e management della gestione alberghiera, gli allievi del quarto anno corso di diploma tecnico di Accoglienza e Ospitalità che operano nell'ambito dei servizi di accoglienza, sala, bar, sommellerie, gli allievi del quarto anno di Gastronomia e Arte Bianca che operano nell'ambito della cucina regionale italiana

### 3. L'ORGANIZZAZIONE

---

#### 3.1 Organigramma della scuola

Gli Organi che compongono dell'Istituzione sono:

- Dirigente dell'Istituzione;
- Consiglio dell'Istituzione
- Collegio dei Docenti, articolato per Dipartimenti
- Consiglio di Classe;
- Nucleo Interno di Valutazione;

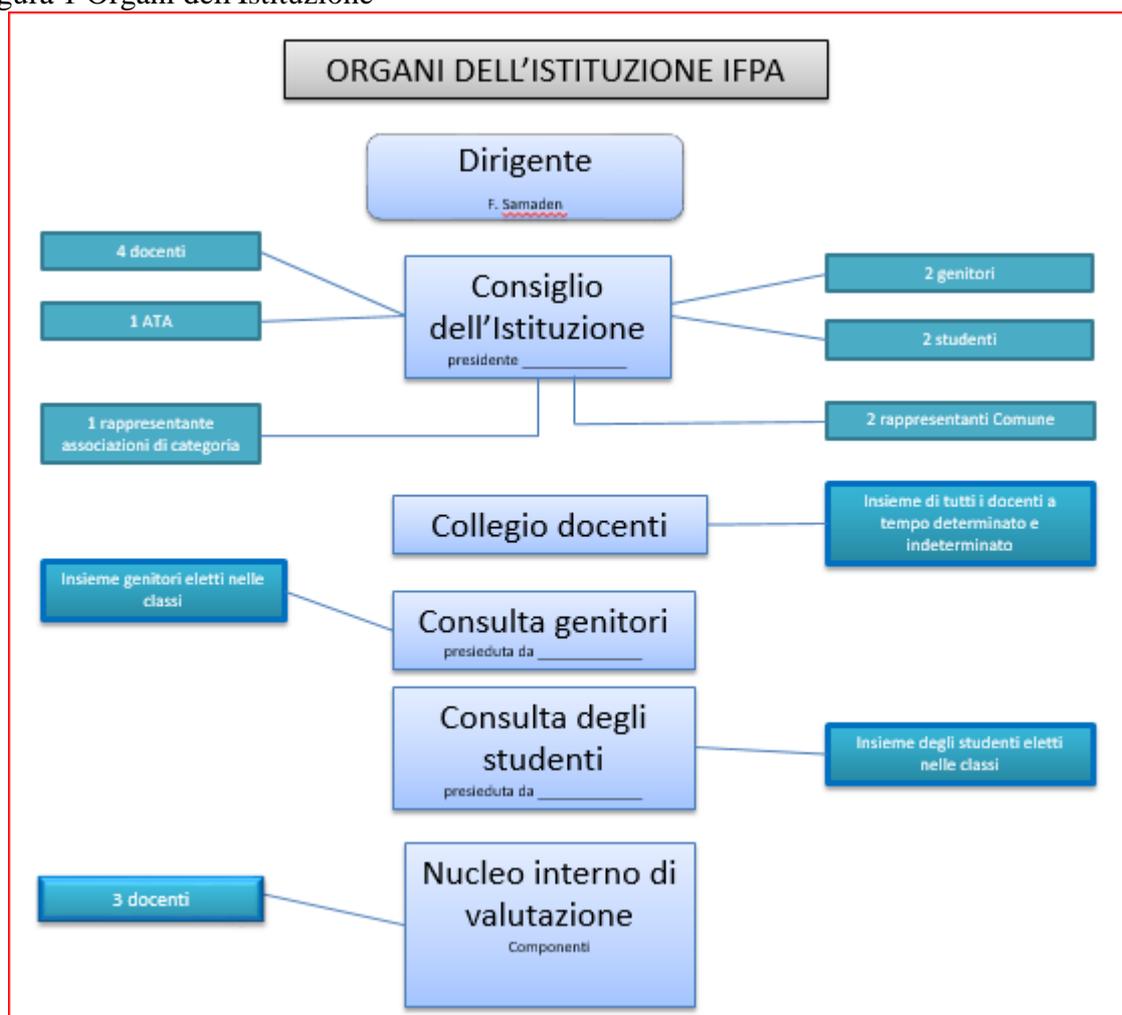
A sua volta il Consiglio dell'Istituzione è composto da:

- Dirigente dell'istituzione;
- quattro rappresentanti dei docenti;
- due rappresentanti dei genitori;
- un rappresentante del personale amministrativo, tecnico e ausiliario e assistente educatore;
- due rappresentanti degli studenti;
- un rappresentante del comune di Rovereto;
- un rappresentante del comune di Levico Terme;
- un rappresentante delle Associazioni di categoria del settore alberghiero e della ristorazione.

Partecipano anche alla vita scolastica la Consulta degli Studenti e la Consulta dei genitori, nonché il personale ATA, tecnico e assistenti educatori.

La responsabilità pedagogica, organizzativa e gestionale è in capo al **Dirigente** che presidia le sedi dell'Istituto.

Figura 1 Organi dell'Istituzione



L'Istituto si è dotato di un'organizzazione che ruota intorno a quattro aree che assicurano la completa copertura dei fabbisogni formativi, di inclusione, didattica, di carattere metodologico-professionale e di gestione organizzativa.

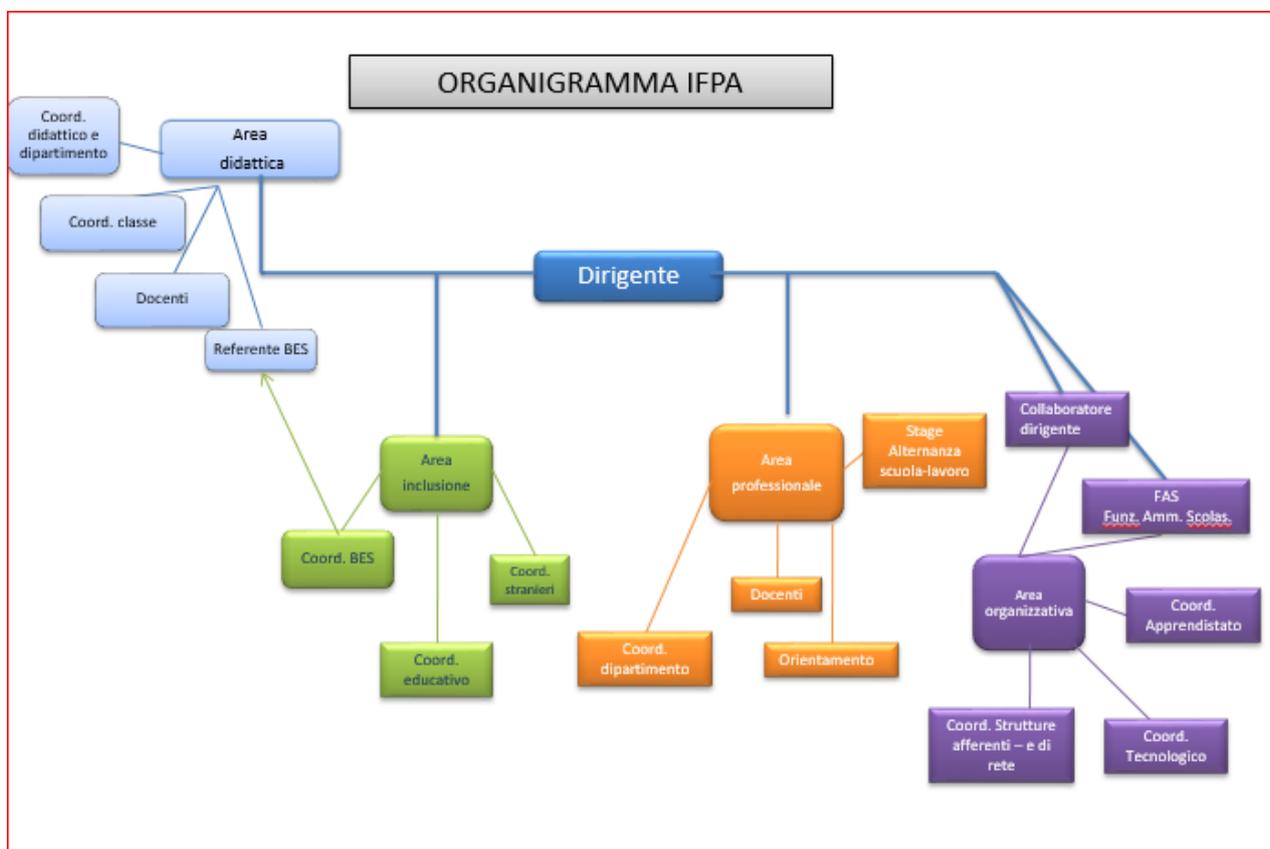
- **Area didattica** nella quale confluiscono il coordinamento della didattica, del dipartimento e del consiglio di classe.
- **Area dell'inclusione** nella quale confluiscono le azioni a favore degli allievi con bisogni educativi speciali (di seguito BES), il presidio dell'intercultura a favore degli allievi stranieri, di recente immigrazione, l'ambito educativo e l'orientamento in ingresso.
- **Area professionale** che accompagna, pianifica e controlla le attività produttive, formative di carattere professionale, gli stage e i tirocini, l'orientamento in itinere ed in uscita.
- **Area gestionale** che presidia la pianificazione, la programmazione e il controllo delle risorse umane e materiali, la parte amministrativa, il coordinamento e il controllo delle attività di docenza, analizza e progetta le attività migliorative.

Figura 2. Organizzazione dell'IFPA



Per garantire unitarietà e condivisione delle strategie e delle attività il Dirigente si avvale dello **staff di direzione**, formato dai responsabili delle aree rappresentate nel modello organizzativo indicato. Lo staff si incontra in forma separata per sede a Rovereto ed a Levico quando il Dirigente lo ritiene opportuno.

**Figura 3 Organigramma IFPA**



Qualora si renda necessario, vi partecipa anche il responsabile amministrativo con funzioni di supporto. Quando il Dirigente o il responsabile della sede lo ritiene opportuno si riunisce in ciascuna sede

### 3.2 Risorse umane e materiali

Il *personale* di cui dispone l'Istituto, è determinato dal numero degli iscritti, dalle volumetrie delle sedi e varia col variare delle esigenze annuali, di conseguenza viene definito all'inizio di ogni anno scolastico per ciascuna delle due sedi.

La ripartizione dell'*orario* viene determinata in aderenza a quanto disposto Piani di studio provinciali e dalla necessità di attuare azioni di miglioramento. Il monte ore fissato in 1066 ore per classe, può variare entro un limite massimo percentuale che varia fino al 20% e definito dall'Amministrazione provinciale. L'Istituto adotta questi margini di flessibilità secondo il criterio dell'ampliamento delle discipline correlate alle competenze di cittadinanza e per l'assolvimento dell'obbligo scolastico nel biennio, mentre nel terzo anno e nel IV anno prevale un orientamento volto a rafforzare le competenze professionali.

I *criteri* per la *formazione delle classi* sono definiti nel Regolamento e prevedono una composizione mista della classi equilibrata tra maschi e femmine, che privilegia l'ammissione di coloro che provengono dalle zone di competenza della scuola. Di norma gli alunni residenti nella medesima località vengono inseriti nella stessa classe, per facilitare lo scambio di informazioni, lo studio comune, l'aiuto reciproco. Per quanto riguarda l'inserimento degli alunni con BES, costoro vengono assegnati, ove possibile, alle classi in numero non superiore a due.

### **3.3 Figure di staff**

#### ***Collaboratore del Dirigente***

E' la figura di riferimento della scuola in assenza del Dirigente. Su delega del Dirigente svolge tutte le attività ordinarie previste per il buon funzionamento della sede. Coordina le figure di staff, pianifica le attività formative e organizzative, partecipa alla definizione delle risorse, identifica e implementa modalità e procedure di raccordo informativo e organizzativo tra i diversi soggetti coinvolti. Con i docenti e con lo staff, persegue gli obiettivi attesi e compiti funzionali al perseguimento degli stessi. Presidia la valutazione dei risultati su delega del Dirigente.

***Coordinatore della didattica e coordinatore di dipartimento*** si occupa del coordinamento delle attività didattiche nell'ambito delle discipline e dei progetti. Ha il compito di ottimizzare l'attività formativa partecipa all'attività di progettazione, accompagnando la programmazione dei diversi ambiti disciplinari per favorire l'*interdisciplinarietà*. In collaborazione con i docenti, fronteggia le variazioni in corso d'opera, relative alla realizzazione del programma ed all'utilizzo delle risorse, coordina tempi e metodi inerenti l'azione formativa, favorisce trasformazioni ed innovazioni metodologiche ed organizzative, elabora un programma delle attività del centro conforme al progetto di massima e condiviso con la direzione. Collabora all'analisi dei risultati interpreta i dati; identifica punti di forza/ debolezza, di azioni di miglioramento future e reporting; utilizza e/o identifica procedure e strumenti predefiniti per misurare e valutare i tassi di attuazione, di successo formativo; elabora report di valutazione; utilizza e/ o identifica procedure e strumenti per misurare lo scostamento tra attività realizzata e attività progettata; utilizza procedure e strumenti predefiniti per rilevare criticità e scompensi in ordine alla didattica, all'organizzazione, alle risorse strutturali e di dotazione; elabora report di diagnosi e problem solving.

***Coordinatore dei fabbisogni formativi***. Monitora le azioni e i programmi di attività proponendo ai docenti gli interventi di aggiornamento e monitoraggio didattico-formativo. Concorre, avvalendosi di modalità, procedure e strumenti, predefiniti dalla direzione o elaborati in proprio, alla predisposizione di planning di monitoraggio. Documenta gli esiti delle attività di monitoraggio. Partecipa all'analisi dei progetti elabora modelli o strumenti predefiniti di rilevazione e valutazione dell'efficacia e dell'efficienza delle azioni formative;

***Coordinatore di classe***. Svolge una funzione sia di presidio dell'andamento degli apprendimenti e del processo formativo della classe, sia di tipo organizzativo in relazione alla vita della scuola. Nello specifico mantiene con i docenti della classe un rapporto di comunicazione privilegiata, controlla settimanalmente le annotazioni, segnala i casi di assenze o situazioni particolari, presiede

su delega del Dirigente il Consiglio di classe e mantiene i rapporti con le famiglie o con gli educatori. Ha la responsabilità di far aggiornare i verbali ai docenti della classe nominati verbalisti. Consegna in segreteria, per l'archiviazione, la documentazione relativa alla classe; condivide con le figure di riferimento coinvolte nella didattica di allievi BES e stranieri per la stesura della documentazione utile. Si relaziona col Dirigente nel rispetto delle decisioni del consiglio di classe, e con l'ambito educativo. Collabora con i docenti tutor in situazione di particolare difficoltà. Mantiene un rapporto dialogante con allievi genitori, docenti e amministrazione. Incontra i genitori a margine dei consigli di classe non valutativi.

**Coordinatore dell'area educativa.** Coordina e gestisce il Progetto Salute in tutte le fasi, dai colloqui iniziali, all'organizzazione delle giornate di accoglienza delle classi prime, fino alla formazione delle classi con l'archiviazione di tutti i dati cartacei e digitali. Collabora nell'azione di tutoraggio dei ragazzi delle classi prime. In affiancamento all'educatore segue gli allievi sospesi o che presentano problematiche comportamentali. Progetta percorsi personalizzati o di formazione scuola-lavoro. Pianifica e organizza attività in affiancamento al coordinamento della didattica. È tutor della cooperativa scolastica e collabora con i soggetti esterni all'istituto per la promozione di azioni sociali.

**Il coordinamento dell'area professionale.** L'area professionale identifica l'istituto dal punto di vista della formazione d'ambito. L'Istituto ha recepito la DP 1832 del 3 giugno 2012 e le successive le modificazioni dei nuovi piani di studio triennali e quadriennali.

Il coordinamento presidia la **didattica** e si caratterizza per un *progressivo approfondimento delle competenze professionali*.

L'approccio **metodologico** prevede, a seguito di una fase teorica dedicata alla sicurezza del lavoratore e all'igiene sul posto di lavoro per formare le competenze utili all'ingresso dei laboratori, una **didattica applicata** alla professione; didattica in situazione, cioè nel laboratorio, luogo in cui si provvede con compiti di realtà alla produzione, al servizio e al consumo dei pasti prodotti all'interno del ristorante didattico.

Sono due le figure che presidiano, per ciascuna sede, la didattica professionale. Il **coordinatore dell'area professionale di gastronomia e arte bianca** e il **coordinatore di accoglienza e ospitalità**. Mantengono i contatti con i docenti delle rispettive aree professionali con un rapporto di comunicazione giornaliera sull'andamento delle attività sia d'aula che di laboratorio. Indicono e verbalizzano le riunioni di dipartimento. Presidiano le dotazioni e le attrezzature del laboratorio, controllano le spese e l'approvvigionamento delle materie prime. Coordinano i colleghi per l'impostazione dell'attività in laboratorio, hanno il controllo delle spese, dell'inventario di tutti gli utensili macchinari ed attrezzature di cucina. Mantengono i contatti con i fornitori e assicurano la manutenzione delle macchine, i preventivi di attrezzature. Convocano le riunioni e coordinano le manifestazioni. Controllano i protocolli i laboratori per le normative 81/2008 e HACCP.

**Il Coordinatore degli stage.** All'inizio dell'anno predispone la lettera di presentazione dello stage alle aziende, esamina i riscontri, e predispone l'apposita modulistica. Configura gli abbinamenti più opportuni tra allievo e azienda in collaborazione con gli insegnanti dei processi operativi delle classi terze e con l'approvazione del Consiglio di classe. Illustra agli allievi le modalità di svolgimento dello stage, convoca i genitori per la comunicazione delle destinazioni, formalizza con le aziende gli abbinamenti individuati. Durante lo stage, presidia lo svolgimento,

collabora alla visita degli allievi intervenendo per risolvere eventuali problemi. Al termine degli stage raccoglie le valutazioni (collabora alla raccolta della modulistica predisposta dai tutor aziendali, dei diari e dei registri stage allievi). Compila la scheda riepilogativa delle valutazioni aziendali e scolastiche, ed effettua una riunione conclusiva con allievi. Al termine dell'anno scolastico predispone la lettera ringraziamento per le aziende e collabora con la segreteria per l'inserimento dati.

**Il Coordinatore dell'orientamento** si occupa dell'orientamento degli allievi prima dell'ingresso, all'ingresso, durante il percorso ed in uscita. Presenta le opportunità dell'offerta della filiera formativa. Si relaziona con i docenti dell'orientamento degli altri Istituti, presidia l'attuazione dei progetti ponte e laboratori esperienziali. Organizza e partecipa alle giornate di open day nei vari Istituti Comprensivi della zona. Cura i progetti passerella per studenti che chiedono di essere ri-orientati dal nostro Istituto verso altri, o da altri verso il nostro con relativa stesura di documentazione. Organizza le visite nel nostro Istituto, di alunni con le famiglie, e gruppi, in forma "privata" su appuntamento. Interagisce con gli studenti che chiedono di poter scegliere al meglio il loro percorso formativo. Partecipa a corsi ed incontri inerenti all'orientamento. Come già indicato al punto 2.3.2b L'orientamento si svolge in diversi momenti ed è destinato a tutti gli allievi.

**Referente dell'intercultura.** L'intercultura fa riferimento alla normativa e all'attuazione del regolamento delle "Nuove linee guida 2012" per l'inserimento e l'integrazione degli studenti stranieri nelle istituzioni scolastiche e formative della Provincia di Trento. Il referente coordina tutte le attività del Laboratorio Interno dell'Istituto (organizzazione, orari, lezioni L2) e mantiene i collegamenti con il Laboratorio capofila della rete.

E' punto di riferimento per l'accoglienza, la promozione dello sviluppo linguistico, il successo scolastico/formativo degli studenti stranieri di recente e di remota immigrazione. Favorisce interventi che definiscono le scelte educative ed organizzative (*per esempio: assegnazione alla classe di riferimento*) relative all'area interculturale.

Il referente intercultura coordina gli insegnanti del Laboratorio interno a tutte le attività finalizzate a favorire l'adattamento, la personalizzazione dei percorsi didattici (*PDP*), attraverso lezioni di lingua dello studio in orario scolastico, al fine di arrivare al raggiungimento degli obiettivi essenziali per le singole discipline (*sempre in condivisione con docenti curricolari*).

Opera in stretta collaborazione con il Dirigente, e le **figure** di staff per la distribuzione delle risorse e la condivisione delle strategie didattiche. Promuove una diffusa educazione interculturale. Il referente intercultura, con la collaborazione del personale di segreteria, ha il compito di facilitare l'iscrizione degli alunni stranieri attraverso la condivisione del materiale e delle note informative per l'iscrizione.

**Il Coordinatore BES.** Il ruolo del coordinatore BES si svolge in stretta collaborazione con le figure di staff in particolare con il coordinatore della didattica e il referente intercultura per la distribuzione delle risorse e la condivisione delle strategie didattiche. Si mantiene costantemente informato sull'andamento e gli esiti dell'attività formativa, discutendo e adottando le eventuali opportune azioni migliorative nel rapporto con referenti scolastici, con la famiglia e con l'équipe che segue ogni singolo studente. Il coordinatore BES monitora che ogni allievo abbia aggiornato il fascicolo personale e ne conserva la documentazione. Promuove gli incontri con referenti, famiglia ed équipe. Procedo alla valutazione di ogni attività e/o progetto attivato, stilando la relativa valutazione. All'inizio dell'anno scolastico, nei consigli di classe, a seguito della presentazione dei casi degli allievi certificati ai sensi della L.104/92 e con disturbi specifici di apprendimento (DSA),

vengono nominati i referenti con i quali collaborerà. Infine, assicura il rapporto con la rete territoriale e con i dipartimenti istituzionali preposti.

***Il Coordinatore informatico.*** Coadiuvato il collaboratore del dirigente nella gestione organizzativa di allievi e docenti della scuola, delle classi e della programmazione oraria. Promuove e monitora l'attuazione della informatizzazione della scuola con la gestione del registro informatico d'aula e del docente. Promuove e sostiene l'implementazione dell'utilizzo delle nuove tecnologie informatiche e l'impiego della didattica digitale. E' referente per la trasparenza informatica e del sistema di comunicazione esterna del sito. Coordina progetti interdisciplinari favorendo l'impiego di strumenti informatici.

***Il Coordinatore del trilinguismo.*** Coordina la progettualità interna all'IFPA per il potenziamento delle competenze linguistiche sia per gli studenti che per gli insegnanti. Ha il compito di informare, pianificare e organizzare le attività monitorando i risultati delle azioni a scopo migliorativo. La figura nasce nel 2014 con l'avvio del Piano Trentino Trilingue.

***Coordinatore dell'apprendistato o coordinatore formativo.*** L'apprendistato prevede che un apprendista svolga nel percorso formativo a qualifica e diploma attività esterne all'azienda, presso una scuola ospitante. La scuola ha il compito di individuare un docente coordinatore formativo per ogni apprendista. Al coordinatore viene affidato il coordinamento generale delle diverse attività, in attuazione del piano formativo individuale dell'apprendista. Predispone con l'Azienda il Piano Formativo Individuale. Si fa carico di affiancare l'apprendista durante l'intero percorso formativo, con azioni di sostegno individuale, monitoraggio e valutazione delle attività e del raggiungimento degli obiettivi previsti dal piano formativo individuale. Collabora con il tutor aziendale e raccorda il percorso di apprendimento in azienda con il percorso formativo presso l'istituto scolastico. Il percorso formativo si conclude con l'ammissione all'esame di qualifica o diploma professionale. A seguito di un attento monitoraggio il coordinatore formativo può essere coinvolto nella formazione di più apprendisti afferenti al medesimo istituto.

## 4. L'OFFERTA FORMATIVA

La configurazione dei percorsi del sistema di istruzione e formazione professionale in provincia di Trento si caratterizza per un riferimento ai grandi settori in cui si articola il sistema economico, declinati in indirizzi, articolazioni e opzioni in relazione alle filiere produttive di riferimento e alle relative fisionomie di qualificazione nei *Piani di studio Provinciali per la qualifica* (Allegato 19) e diploma nei *Piani di studio provinciali per il diploma* (Allegato 20)

Figura 4 La proposta formativa

LA PROPOSTA FORMATIVA						
Settore	Indirizzo	Articolazione	Qualifica	Diploma	Diploma superiore	Altra offerta
	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	AFP	
Servizi	Alberghiero e della ristorazione	Gastronomia e arte bianca	Operatore di gastronomia e arte bianca	Tecnico di gastronomia e arte bianca Cucina regionale italiana - Cucina del benessere Indirizzo Panificazione e Pasticceria	TECNICO SUPERIORE DI MANAGEMENT TURISTICO	Corsi a qualifica per adulti Qualifica in apprendistato Diploma in apprendistato Percorso a qualifica in Carcere
		Accoglienza e ospitalità	Operatore dell'accoglienza e ospitalità	Tecnico dell'accoglienza e ospitalità Rovereto: accoglienza e territorio Levico: Ristorante didattico "I sensi" di Roncegno		Corsi a qualifica per adulti Qualifica in apprendistato Diploma in apprendistato

### 4.1 Percorsi di Qualifica

Nell'ambito della ristorazione si individuano due percorsi di qualifica:

- **Gastronomia e arte bianca;**
- **Accoglienza e ospitalità.**

La formazione prevede un percorso di specializzazione crescente che si compone di un biennio, un terzo anno a qualifica, un diploma professionale non curriculare e si conclude con figure manageriali di alta formazione.

Distintiva del **primo anno** del settore alberghiero e della ristorazione è una predominanza di azioni educative rispetto alle attività professionalizzanti. Sono messi in risalto alcuni principi base del settore con particolare riferimento al tema delle materie prime, dell'alimentazione, dell'accoglienza e ai connotati della figura professionale. Centrale nella didattica del primo anno sono l'introduzione all'analisi sensoriale e l'educazione ad una corretta alimentazione finalizzata a migliorare la qualità del rapporto dei ragazzi con il cibo. Un altro aspetto qualificante è il collegamento con le testimonianze. Il coinvolgimento di professionisti dei vari settori della filiera agroalimentare (produttori di olio, vino, carne, ecc.), persone portatrici di una passione ben visibile e riconoscibile, stimola il desiderio di conoscere dei ragazzi. I testimonial vengono accuratamente scelti proprio in funzione della loro capacità di proporre una cultura del lavoro affascinante che poggia su una passione genuina con il contenuto della loro professione.

Il primo anno ha infine un'esplicita funzione **orientativa** che viene perseguita anche mediante altre azioni di supporto: incontri con ex allievi o studenti più avanti nei percorsi; colloqui con insegnanti; approfondimenti con esperti del settore. La **scelta di indirizzo** avviene a conclusione del primo anno **propedeutico** sulla base delle proprie caratteristiche personali e aspirazioni professionali, avvalendosi dell'accompagnamento di tutti i docenti sia di settore che dell'area culturale in modo interdisciplinare.

- Il **secondo** è l'**anno** di indirizzo, nel quale i ragazzi svolgono una didattica professionale di *gastronomia e arte bianca*, o di *accoglienza e ospitalità*. Si accentua progressivamente la didattica professionalizzante, che si caratterizza per la formazione in **assetto lavorativo**: è però mantenuta costante l'attenzione alla crescita personale e l'aiuto a superare, con successo, le tappe evolutive. L'acquisizione delle abilità professionali è un traguardo formativo specifico del secondo anno, che si conclude con la **certificazione delle competenze** (termine dell'obbligo scolastico). Per i ragazzi che per problematiche particolari risultano impossibilitati a seguire un normale percorso formativo nel setting d'aula, l'Istituto offre l'opportunità di svolgere itinerari differenziati nella forma dei progetti misti scuola-lavoro, che si caratterizzano per una componente molto ridotta di attività scolastica formale.

- Il **terzo anno qualifica** gli "Operatori di *gastronomia e arte bianca*" (**Allegato 21**) e gli "Operatori dell'*accoglienza e ospitalità*" (**Allegato 22**). È orientato all'ingresso nel mondo professionale ed ha come obiettivo quello di completare l'acquisizione delle competenze della figura professionale. Nel terzo anno si compie un ulteriore salto di qualità sul piano della professionalizzazione. Per questa ragione l'ambiente didattico si caratterizza per un più stringente collegamento con le aziende del settore con uno stage aziendale di 120 ore. È una sorta di "messa in prova" professionale attraverso il quale ciascun allievo è chiamato a sperimentarsi in un ambiente reale nel quale si vivono senza filtri le situazioni e il clima dell'ambiente lavorativo. Al fine di ottimizzare i benefici formativi dell'esperienza di stage, i ragazzi delle terze predispongono la preparazione e la somministrazione dei pasti quotidiani nel ristorante della scuola. Gestiscono, con la supervisione del docente, i pasti in numero variabile ma rispondente alle esigenze concrete della clientela/utenza scolastica. Lungo tutta la filiera formativa del percorso cucina è proposto l'insegnamento dell'arte della **panificazione** e **pasticceria**, che dà la possibilità agli studenti di

scegliere l'indirizzo (curvatura) in "arte bianca". La cura in chiave formativa del processo di panificazione si avvale di una consolidata partnership con l'associazione di categoria di riferimento.

#### 4.2 Quarto anno

- Il *quarto anno di diploma*, non curriculare, a numero chiuso forma tre figure: il ***Tecnico di gastronomia e arte bianca*** ad indirizzo *Gastronomia e arte bianca*; ***Tecnico di gastronomia e arte bianca*** ad indirizzo *Panificazione e pasticceria*; ***Tecnico di Accoglienza e ospitalità***. Il percorso prevede 1066 ore delle quali il 60% circa in apprendimento a scuola e il 40% di apprendimento in alternanza presso aziende innovative e strutturate del settore. La figura professionale in uscita interviene con autonomia, nel quadro di azioni che presiedono processi di produzione, di gestione organizzativa del lavoro, di rapporto con fornitori e clienti, di definizione dell'offerta.

- Nello specifico le competenze di figura si caratterizzano nell'*indirizzo di "tecnico di gastronomia e arte bianca"* (Allegato 23) e le *programmazioni per i corsi delle due sedi Allegati 24, 25*) per lo svolgimento di attività attinenti il processo di progettazione e realizzazione di proposte enogastronomiche e di arte bianca per diverse specialità culinarie; valorizzano l'immagine del prodotto da presentare, secondo gli standard di qualità e di gusto, impiegano di tecnologie innovative di manipolazione e conservazione degli alimenti.
- Le competenze caratterizzanti la figura di tecnico per l'*indirizzo "panificazione e pasticceria"* (Allegato 26) e la *programmazione per il corso, (Allegato 27)*, sostengono lo svolgimento di attività attinenti la produzione, la conservazione, il confezionamento e la vendita di prodotti lievitati e dolciari.
- Le competenze caratterizzanti la figura di tecnico "*dell'Accoglienza e ospitalità*" (Allegato 28) e le *programmazioni di sedi (Allegati 29,30)*, sviluppano l'utilizzo di strumenti, metodologie e informazioni specializzate ed avanzate relative alla gestione del servizio di sala, del bar, dell'accoglienza del cliente.

#### 4.3 Alta Formazione Professionale

- ***Alta Formazione Professionale*** forma competenze manageriali nell'ambito dei ***Servizi ricettivi e turistici***. Il corso, post-diploma, a numero chiuso, è un'offerta biennale per la formazione della figura professionale di ***Tecnico Superiore per il management dell'ospitalità*** (Allegato 31). Offre ai diplomati un'opportunità formativa alternativa al percorso universitario. Forma figure manageriali nell'ambito dell'organizzazione e della gestione di strutture ricettive, figure capaci di inserirsi da subito nel tessuto ricettivo e turistico e rispondere alle esigenze del mercato.

- L'offerta formativa dell'Alberghiero Trentino si caratterizza per una formazione dedicata ad utenti con i percorsi a ***qualifica per gli adulti***, che si svolgono in due annualità (ripartite in due livelli) e preparano ***operatori di gastronomia e arte bianca*** e ***operatori dell'accoglienza e ospitalità***. In questo ambito rientra anche l'esperienza di ***qualifica per adulti in carcere***. Capofila del progetto è il liceo pedagogico "A. Rosmini" di Trento con il quale si svolge un percorso misto nel quale gli

allievi svolgono la parte delle discipline comuni insieme agli utenti detenuti del liceo pedagogico e ricevono una formazione professionalizzante nei laboratori di cucina del carcere per il raggiungimento della qualifica di “Operatore di gastronomia e arte bianca” con il superamento di un esame conclusivo. La frequenza è obbligatoria per il 75% delle ore previste dal progetto.

- Percorsi a **qualifica in apprendistato** che si rivolgono ai giovani dai 15 ai 25 anni che svolgono una *formazione interna* in azienda in qualità di apprendista assunto e un’attività formativa *all’esterno quando frequenta la scuola*. Questa offerta è già stata ampiamente esposta in precedenza in questo documento.

- Percorsi formativi per il **diploma professionale in apprendistato** sono previste le stesse modalità che per la formazione a qualifica con obiettivi e percorsi formativi coerenti con quanto prevedono le competenze in uscita della figura. Anche in questo caso c’è una frequenza massima definita e a conclusione del percorso è necessario sostenere l’esame per conseguire il diploma.

## 5. METODOLOGIA DIDATTICA E DI VALUTAZIONE

---

### 5.1- Strategie didattiche

L'Istituto riserva la massima attenzione agli aspetti metodologici, in quanto correlati all'efficacia didattica e al successo negli apprendimenti. Annualmente il costante lavoro di monitoraggio e riflessione critica sulla prassi formativa viene sistematizzato e fatto convergere in apposite documenti che sono redatti allo scopo di diffondere le buone prassi realizzate e consolidate e renderle disponibili a tutto il personale insegnante ed educativo.

La programmazione didattica, in linea con quanto definito nei piani di studio triennali e quadriennali - Del. Prov. N. 1682 3.8.2012 e successive revisioni- prevede un modello modulare nel quale, a partire dalle competenze generali di figura e specifiche vengono declinate in abilità, le conoscenze, e i contenuti. Vengono inoltre individuati i livelli minimi di competenza per favorire una corretta valutazione anche delle competenze BES a partire dal piano personalizzato o individualizzato.

Le indicazioni sono organizzate attorno a due distinte finalizzazioni operative: l'individualizzazione di strategie efficaci per l'apprendimento e di strategie utili al rispetto delle regole, di cui già si è detto nella parte relativa al progetto educativo.

#### **Strategie efficaci per l'apprendimento**

- E' necessario diversificare la metodologia didattica attiva per ottenere un'attenzione, una concentrazione e quindi un apprendimento efficace. Nelle discipline linguistiche rimangono senza dubbio strategie vincenti i giochi, il role-playing, la schematizzazione visiva e colorata dei concetti fondamentali, il proporre argomenti attuali e trendy e il porre domande in lingua straniera, specie su ciò che li interessa e li coinvolge quotidianamente e professionalmente. È importante che gli allievi vedano nell'insegnante la figura di un "regista", colui o colei che è capace di promuovere e progettare in maniera diversificata il suo sapere, in modo tale da permettere esercitazioni varie, "il mettere alla prova", lo sviluppare delle competenze socio-cognitive e relazionali. Tale lavoro ha un buon esito e si rafforza solo se è intenzionalmente correlato con il perseguimento di instillare motivazione ad apprendere.

- Differenti metodologie possono essere adottate per cercare di coinvolgere e motivare gli studenti verso gli argomenti da trattare. Il brainstorming sulle parole-chiave dei nuovi argomenti è una procedura utile per accompagnare gli alunni a intuire nuovi concetti, che possono essere messi a fuoco successivamente mediante la proposta di una formulazione sintetica fatta alla lavagna o con l'ausilio della LIM. In una seconda fase si può proporre l'argomento agli studenti nei suoi aspetti teorici, con particolare attenzione a renderlo più chiaro gradualmente, mediante esercizi guida svolti alla lavagna dall'insegnante e dagli allievi. Molto importante è la correzione delle verifiche, in quanto occasione utile per analizzare gli errori degli studenti per renderli consapevoli delle loro reali conoscenze e avviarli a un efficace recupero. Gli schemi riassuntivi facilitano l'apprendimento fissando i concetti fondamentali. Gli argomenti vanno affrontati dando maggiore importanza alla comprensione dei concetti piuttosto che all'abilità di svolgere calcoli o procedure lunghe e complesse. È importante dare l'opportunità di recuperare alcuni argomenti ogni volta che gli alunni

ne hanno bisogno o ne fanno richiesta.

- Le definizioni e le proprietà più astratte vanno precedute da esempi introduttivi, partendo da situazioni concrete e collegate all'esperienza degli alunni; il linguaggio va mantenuto chiaro e di facile comprensione; ogni argomento deve essere affrontato con esercizi devono essere significativi per la comprensione dei nuclei fondanti. Gli alunni migliori possono mettere a disposizione la loro preparazione per aiutare i compagni in difficoltà.

- Le metodologie didattiche devono consentire di diversificare il più possibile le lezioni (situazioni concrete, problemi da risolvere, lavori di gruppo, lezioni frontali, simulazioni, filmati esplicativi, utilizzo laboratorio d'informatica, etc.). Avendo poche ore a disposizione è spesso difficile trattare più volte gli argomenti programmati in modo che vengano recepiti da tutti secondo i propri stili di apprendimento: variando la metodologia e cambiando più registri comunicativi, è possibile guidare i ragazzi ad una migliore acquisizione delle competenze.

- È efficace l'esposizione narrativa delle vicende storiche, la visione di filmati, per intercettare gli interessi degli studenti e agevolare lo sviluppo delle competenze. Ogni quarto d'ora circa è utile alleggerire con aneddoti, ma inerenti all'argomento trattato. Raccontare miti o leggende della tradizione occidentale, sempre inerenti in qualche modo all'argomento è un ottimo metodo perché ai ragazzi manca la dimensione della narrazione fantastica e sono affascinati dal racconto dal vivo.

- È bene dare sempre dei compiti, nella convinzione che lavorare sull'errore possa migliorare l'efficacia dell'apprendimento. Le interrogazioni servono per misurare le acquisizioni e servono da traccia per rivedere quanto svolto. È molto formativo per i ragazzi mantenere traccia di quanto si è svolto e si deve ancora svolgere. È importante anche mantenere i tempi di consegna per allenarli. Proporre alla fine di ogni argomento un video collegato agli apprendimenti ha l'effetto di rinforzare ciò che è stato trattato e favorisce la memorizzazione. Ottime occasioni sono le visite d'istruzione che propongono una visione "dal vivo".

- Il ritmo della lezione dovrebbe essere possibilmente sempre incalzante e serrato, lasciando pochi spazi liberi.

- In particolari situazioni è consigliabile una riduzione delle lezioni frontali, che privilegi il lavoro di gruppo.

- Va incentivato l'uso della lingua straniera per scopi comunicativi in situazioni del vivere quotidiano, così come le esercitazioni in piccoli gruppi, la lettura e l'ascolto di dialoghi, il completamento di tabelle e dialoghi; i giochi interattivi; le simulazioni e il role playing.

- È motivante per i ragazzi valutare con loro, a fine attività, gli aspetti positivi e quelli negativi, sottolineando l'importanza delle azioni individuali e la forza del gruppo; è vincente cercare di collegarsi con la professione e con le richieste degli allievi stessi. La selezione degli argomenti, la discussione guidata ed azioni di supporto alla programmazione (uscite a teatro), la transizione scuola-lavoro (vedi curriculum vitae, inserzioni di lavoro, relazione di stage...) facilitano un apprendimento più individuale e più coinvolgente. Molto stimolante è avvicinare i contenuti teorici all'esperienza pratica degli alunni, coinvolgendoli nella ricerca di punti di contatto tra la materia scientifico/culturale e la pratica professionale. È molto utile cercare di fare continui riferimenti alla vita quotidiana.

- Per gli allievi con BES è bene ricordare le strategie che hanno prodotto risultati positivi. Le buone pratiche comunemente adottate consistono nel fornire insegnamenti individuali, nel produrre

la semplificazione dei contenuti attraverso la schematizzazione ed il riassunto, nel trasmettere una visione unitaria della materia, nell'esercitare il controllo dei quaderni e l'allineamento con le attività svolte nel gruppo classe. Per la preparazione delle prove di verifica è fondamentale la collaborazione con il docente curricolare. La messa a fuoco degli obiettivi di competenza minimi favorisce lo sviluppo delle capacità di ragionamento sull'argomento attraverso la discussione guidata. Le azioni di rinforzo riguardano la memorizzazione di alcuni contenuti attraverso la ripetizione, la stimolazione dell'interesse con l'impiego di sussidi audiovisivi e informatici e il metodo situazionale. E' sostanziale riportare i collegamenti tra i contenuti ed il vissuto quotidiano, le esperienze e gli interessi dell'allievo. L'impiego di strumenti quali discussioni, formulazione di domande, simulazioni sostengono la motivazione e la partecipazione alle diverse attività. I risultati vanno valorizzati per sostenere l'autostima. Strumenti a sostegno della motivazione sono individuabili nell'autorevolezza del docente e nel rispetto dei ruoli, nell'attenzione alla fase orientativa, nello stimolo e monitoraggio alla partecipazione ai lavori di gruppo e alle prove effettuate in classe.

### **5.2- Personalizzazione dell'offerta**

Per massimizzare il successo formativo di ciascun ragazzo è necessario tenere nella dovuta considerazione la sua situazione specifica, sotto il profilo cognitivo, affettivo e sociale. Si tratta infatti di variabili che impattano in maniera rilevante sull'efficacia degli apprendimenti. Ne deriva la necessità di mobilitare la programmazione verso la definizione di strategie didattiche che sappiano intercettare con successo i vari stili cognitivi presenti nel gruppo classe.

### **5.3- Il valore dell'esperienza**

Il principio pedagogico del learning by doing (apprendimento correlato al "fare") deve assumere una riconfigurazione necessariamente nuova, centrata sulla *riflessione critica dell'esperienza*. Non è quindi sufficiente invertire l'ordine tradizionale della prassi didattica che prendeva avvio dalla teoria per arrivare progressivamente alla sperimentazione pratica. Il semplice coinvolgimento precoce con la pratica non garantisce apprendimento reale se non accadono – e se non sono presidiati – due movimenti complementari: la progettazione di attività che sono in grado di attivare il desiderio del ragazzo, la sua voglia di intervenire positivamente sulla realtà, fino alla volontà di apprendere gli aspetti teorici sottostanti all'azione; la ricomposizione dell'esperienza formativa attraverso il richiamo costante di ciascuno alla consapevolezza critica del proprio percorso di apprendimento.

### **5.4- La centralità dell'adulto**

Nella creazione di un contesto di apprendimento favorevole allo sviluppo di persone positive e vitali, è decisiva la funzione dell'adulto, che invariabilmente costituisce – consapevolmente o meno – il punto di riferimento obbligato e naturale di ciascun allievo. È quindi determinante rispetto all'azione formativa che questa autorevolezza, di fatto esercitata dall'adulto e, nella fattispecie, dall'adulto

insegnante sia assunta in tutte le sue implicazioni operative. Almeno due sono le flessioni irrinunciabili in cui si esplicita il ruolo dell'adulto nel generare apprendimento consapevole e maturativo: il *piano tecnico, delle competenze e quello relazionale*. Nel primo caso il docente incarna un'autorevolezza che gli deriva dalla competenza, dalla padronanza della sua disciplina, dalla passione che esprime e dimostra per i contenuti che propone; sul secondo piano egli è il soggetto di un'opzione che in via continuativa si propone alla sua responsabilità, ovvero l'alternativa se entrare in rapporto o meno con i suoi allievi. Questa disponibilità ad essere maestro configura la possibilità stessa per l'allievo di pensare, concepire, desiderare un'identificazione, ciò che altrimenti rimarrebbe privo di ragioni rispetto ad un interlocutore docente avvertito come lontano, estraneo, magari competente ma non umanamente interessante.

### **5.5- Il percorso formativo**

*(sintesi di accompagnamento alla crescita personale, educazione e apprendimento di competenze professionali)*

Una delle attenzioni metodologiche principali alla quale l'Istituto attribuisce una grande rilevanza riguarda la gestione del percorso formativo di ciascun allievo. Si tratta di un'attenzione che è andata sempre più consolidandosi a partire dalla considerazione che il tempo in cui gli alunni vivono nella scuola è decisivo per la strutturazione di un rapporto positivo con la realtà o, detto altrimenti, nel plasmare la loro personalità in via di formazione. È quindi doveroso offrire ai ragazzi la possibilità di compiere un'esperienza piena di significato, che arricchisca a renderla matura la loro predisposizione ad apprendere con gusto, curiosità, passione, come qualcosa che riguarda la loro vita e non come un meccanismo scontato o automatico, un atto "socialmente" dovuto nel percorso di un adolescente.

Prendere sul serio la condizione effettiva – emotiva, maturativa, relazionale, familiare, psicologica - di chi si affaccia per la prima volta alla nostra Scuola costituisce un fondamento irrinunciabile dell'approccio alla formazione professionale: la considerazione delle persone reali (e non ideali) nel loro diritto di aprirsi a una consapevolezza più grande di sé e della realtà che possa aprire concrete ipotesi e progetti di vita è un imperativo etico per tutti gli adulti (Dirigenza, docenti, personale ausiliario) che vi sono a vario titolo coinvolti.

Questa preoccupazione educativa ha determinato nel tempo una riconsiderazione dei tempi di apprendimento dei ragazzi durante la loro permanenza (triennale o quadriennale) presso l'Istituto: più precisamente è confluita in una rimodulazione del posizionamento delle tappe evolutive di acquisizione delle competenze teoriche e pratico-applicative. In tempi relativamente recenti si è riconsiderato l'ordine delle propedeuticità tra presupposti teorici e capacità applicative degli alunni più giovani: ci si è accorti che risulta spesso disfunzionale – rispetto alle potenzialità attentive e maturative dei ragazzi di prima classe – enfatizzare fin da subito l'immersione in un setting formativo caratterizzato da un assetto esplicitamente lavorativo: l'osservazione sistematica dei ragazzi in formazione ha evidenziato che un investimento troppo pronunciato di formazione immediatamente operativa, sbilanciata sul "fare", sull'essere operativi, produce distorsioni, gap attentivi e di apprendimento. Risultano infatti penalizzati i processi metacognitivi di autoriflessione

sull'esperienza formativa vissuta, la possibilità di cogliere i nessi tra azione e consapevolezza, l'attribuzione di significato e la valutazione di ciò che accade.

### **5.6- Il ristorante didattico**

Il ristorante “I Sensi” di Roncegno è una struttura formativa che ospita due percorsi professionalizzanti al termine dei quali gli allievi possono conseguire il diploma di Tecnico di gastronomia e arte bianca oppure di Tecnico dell'accoglienza e dell'ospitalità. Si tratta di un ristorante vero e proprio che è stato ideato proprio al fine di creare un ambiente operativo nel quale l'approssimazione alla realtà fosse massima, ovvero fosse quasi impercettibile la differenza con un ristorante “vero”. Dal punto di vista infrastrutturale il ristorante dispone di una cucina complessa, di una sala complessa, di un settore sommellerie complesso. Sono inoltre utilizzate 2 aule didattiche per lo svolgimento delle parti teoriche, il cui setting viene costantemente riconfigurato in funzione delle esigenze formative e metodologiche dei docenti. Il tipo di percorso che viene offerto agli allievi dei due percorsi contempla una componente culturale molto approfondita sulle tematiche del gusto, genere della ristorazione e dei servizi di qualità: ciò consente ai ragazzi, una volta terminati gli studi del IV anno, di intraprendere non solo i due percorsi “tradizionali” della cucina o della sala, ma di poter spaziare dal commercio di prodotti tipici, alla settore enologico, fino alla gestione di reparti food nella GDO, alla formazione, alla gestione di esercizi culinari.

Una delle scelte che caratterizzano l'approccio pedagogico assunto nel ristorante didattico è il coinvolgimento integrale degli allievi nella gestione della struttura, allo scopo di favorire una piena responsabilizzazione di ciascuno rispetto a tutti gli aspetti implicati: dalle pulizie, allo smaltimento dei rifiuti, all'attenzione per mantenere impeccabile l'ordine e la qualità degli allestimenti. Per questa ragione la struttura, diversamente dagli altri plessi scolastici tradizionali, non si avvale dell'apporto di personale di supporto (ATA, amministrativo, segreteria, pulizia, servizi, ecc.).

La struttura è autonoma e basata sul lavoro degli allievi dei due percorsi formativi e questo ha favorito molto la reciprocità nell'aiuto tra compagni di scuola, ma ha anche avvicinato, fino a farle coincidere, le circostanze che costituiscono le condizioni di esercizio reali di queste professioni con l'ambiente formativo. “Agire come se il ristorante e le sue strutture formative fossero casa tua” è il motto che spiega un approccio che ha dimostrato di essere vincente.

In quest'ottica si inserisce anche l'acquisizione progressiva da parte dei ragazzi della dimestichezza, e delle correlate conoscenze e competenze, circa la gestione del budget periodico per fare funzionare la struttura. L'analisi dei costi e il piano di previsione comprende non solo le voci delle derrate alimentari, ma anche i costi e i tempi di gestione del ciclo della biancheria, della cantina, dei prodotti per la pulizia.

Un secondo cardine metodologico riguarda l'esperienza del “diventare un buon cliente”: l'assunto di fondo è che per diventare un professionista della ristorazione e dell'accoglienza occorre immedesimarsi nella figura del cliente e fare un'esperienza reale delle sue attitudini, aspettative e prerogative. Tutto ciò ha un aspetto osservazionale che porta a riconoscere le caratteristiche del cliente dalle sue movenze, dai suoi atteggiamenti impliciti ed espliciti, dai suoi punti di forza e di debolezza: per fare la differenza (perché è di questo che si tratta) occorre imparare a cogliere tutte

queste (e altre) sfumature per trasformarle in comportamenti adeguati di servizio (es. accogliere l'avventore con l'ombrello, se piove; oppure servire il cliente dal lato giusto, se dimostra di essere mancino; ecc.). Ed ha un aspetto sperimentale, nel senso di sperimentare la competenza gastronomica, enologica, nutrizionale, produttiva per gustare delle pietanze e delle bevande conoscendo bene il percorso, le conoscenze, le esperienze che sono alle spalle di un piatto, di un menu, di un vino, ecc.

È conoscendo ed educandosi al gusto che si può diventare bravi cuochi e operatori di sala: occorre assaggiare, riconoscere, distinguere per poi poter proporre, suggerire, far apprezzare, indirizzare i clienti.

Operativamente questo percorso di immedesimazione/sperimentazione/conoscenza si svolge costantemente nel ristorante didattico sia con lo studio, sia facendo in modo che gli allievi dei due percorsi si trovino sistematicamente a svolgere il ruolo dei clienti sedendo allo stesso tavolo di esperti esterni che vengono coinvolti talvolta anche nel processo formativo. L'opportunità di degustare quanto proposto dai colleghi studenti facendone oggetto immediato di approfondimento con commensali esperti del settore conferisce a questa esperienza un valore formativo che da una lato favorisce l'apprendimento a partire da una sperimentazione diretta, dall'altro permette quella personalizzazione della conoscenza che si rende possibile grazie all'interazione con l'esperto professionista.

Questa sperimentazione di sé come beneficiario del servizio introduce anche il tema della peer evaluation, in quanto ciascun allievo/cliente – al pari degli esperti e dei veri clienti che vengono sistematicamente inviati al ristorante nei giorni di scuola - ha l'incarico di valutare la prestazione dei suoi compagni in servizio: questa riceve quindi tre feedback, quella degli studenti, quella dei clienti (mediante apposita scheda di valutazione) e quella degli esperti.

Si tratta di una modalità di valutazione nella quale è mantenuta sempre la massima trasparenza: ciascuno ragazzo conosce infatti i criteri di valutazione che di volta in volta vengono utilizzati. Gli esiti di questa valutazione diventano oggetto del piano di miglioramento individuale che può ricomprendere più aspetti: dal perfezionamento della postura allo studio delle aspettative del cliente, dalla gestione dei tempi vuoti di attesa all'ottimizzazione del coordinamento operativo con i colleghi della cucina, allineamento tra timing delle cotture express e occupazione dello spazio del cliente.

Quest'ultimo aspetto è fatto oggetto di grande attenzione in fase formativa in quanto la cura degli aspetti organizzativi che vengono sempre più affinati per moltiplicare le attenzioni a favore del cliente, è una finalità apicale del quarto anno, che accentua proprio gli aspetti legati al presidio e alla gestione dei processi su cui l'allievo è chiamato ad intervenire, laddove nel triennio vi era una prevalente enfasi sulla precisione nell'esecuzione eterodiretta.

È di rilevanza metodologica anche la prassi secondo la quale gli esperti che vengono coinvolti possono arbitrariamente “fare irruzione” in cucina per dialogare con gli allievi cuochi sulla procedura che stanno seguendo, potenzialmente anche avendo la possibilità di “smascherare” eventuali disservizi, procedure scorrette, deficit di ordine e pulizia, ecc.

Per il tipo di rilevanza che ha assunto nell'impianto metodologico complessivo del percorso che avviene nel ristorante didattico, la *composizione del campione di clienti* che nel corso dell'anno formativo si avvicinano a consumare i pasti presso “I Sensi” è particolarmente curata. Si tratta di professionisti del settore, dipendenti e lavoratori delle imprese locali, sponsor di prodotti di consumo

del ristorante, fornitori, clienti di lingua straniera ospiti degli alberghi circostanti. A questi ultimi è affidato esplicitamente il compito verificare anche la qualità dell'interazione che i ragazzi in formazione riescono a intrattenere in lingua tedesca o inglese.

### **5.7- Il tirocinio e l'alternanza**

Tirocinio e alternanza costituiscono occasioni privilegiate per la sperimentazione dell'apprendimento e del livello di maturazione anche personale di ciascun allievo in contesti effettivamente non protetti. Questa è la ragione per la quale nel tempo sono state selezionate, sia in Italia sia all'estero, aziende partner che potessero al contempo garantire un altissimo prestigio di immagine e di clientela, un management di profilo superiore e uno stile di tutoraggio aziendale realmente finalizzato allo sviluppo del ragazzo e quindi compatibile con le mansioni della figura responsabile. In questo modo il tutor aziendale è in grado di contribuire al miglioramento delle competenze professionali del ragazzo che gli è affidato fornendo una documentazione valutativa mirata del suo profilo di miglioramento, così come dei suoi punti di forza e di eccellenza.

### **5.8- La valutazione delle competenze trasversali**

Oltre alla valutazione delle conoscenze e delle competenze previste nella struttura curricolare, l'Istituto utilizza un *panel* di indicatori per la valutazione delle competenze trasversali, recependo le indicazioni comunitarie, nazionali e provinciali in ordine alle competenze chiave per l'apprendimento permanente (*key competences for lifelong learning*). Allo scopo sono state ritenute significative sia alcune tra le competenze trasversali contenute nella Raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 dicembre 2006, relativa a competenze chiave per l'apprendimento permanente, sia alcune precedentemente individuate dall'OMS nel documento "*Life skills education in schools*" redatto nel 1993.

Per renderle fruibile e valorizzarne l'uso e la diffusione in ogni ambito disciplinare dell'Istituto, ciascuna competenza è stata corredata di indicatori specifici per la rilevazione dei comportamenti e la valutazione. (**Allegato 32**)

## **6. IL BILANCIO SOCIALE**

---

Il bilancio sociale è un documento che la Scuola propone e promuove e raccoglie in forma organica e puntuale. E' la rappresentazione della performance di un'organizzazione con un'attenzione esplicitamente rivolta ai benefici sociali che la propria azione produce. L'Alberghiero Trentino a partire dall'anno formativo 2011/2012 ha deciso di mettere a fuoco significati ed esiti della propria attività. Il documento risponde a domande quali: qual è lo scopo della formazione proposta ai ragazzi? Quale rapporto sussiste tra l'azione formativa e la responsabilità educativa in

capo agli adulti della scuola? Quale prospettiva occupazionale è offerta agli allievi? Che tipo di scuola si sta realizzando? Quali sono le vere priorità di ciascuno?

Le risposte a queste compongono il bilancio sociale di un'istituzione formativa, che in tal modo è chiamata a riconsiderare – senza preconcetti e con una certa disponibilità a mettersi in gioco – tutti gli assunti e le prassi che guidano l'attività, verificandone la tenuta, la plausibilità, l'adeguatezza, l'incisività e quindi in qualche modo innovando, integrando, esplicitando, sostituendo, valutando.

Il bilancio sociale è organizzato in aree pensate anche per facilitarne la riflessione

Prima area: I PRINCIPI. Vi vengono enunciati i presupposti, antropologici, educativi e pedagogici posti a fondamento dell'attività dell'Istituto.

Seconda area: LE AZIONI. Riporta la descrizione del modello organizzativo e della proposta formativa attualmente disponibile: qualifiche, diplomi, alta formazione.

Terza area: I RISULTATI. Si documentano sia i dati relativi alla performance scolastica, in termini di andamento delle iscrizioni, tassi di successo/insuccesso formativo, progressioni di studi, placement, sia gli esiti della valutazione condotta coinvolgendo gli stakeholder più significativi.

Quarta area: LE PROSPETTIVE. Si tratta del quadro di impegni che l'Istituto, sulla base di quanto emerso nell'elaborazione del bilancio sociale, intende assumersi per perseguire secondo modalità sempre più efficaci e appropriate gli obiettivi formulati nella mission.

## **7. COINVOLGIMENTO DELLE FAMIGLIE**

---

### **7.1 Incontri con i genitori**

Il primo approccio della scuola con i genitori avviene in occasione dell'Open day e successivamente attraverso il colloquio che si svolge con la famiglia ed il ragazzo iscritto prima dell'inizio dell'anno scolastico (di norma a maggio- giugno oppure a settembre). Il colloquio è l'occasione per sottoscrivere un patto educativo nel quale la famiglia si impegna ad essere presente e a collaborare per la buona formazione e crescita del figlio.

I genitori partecipano alla vita della scuola attraverso i colloqui generali (due volte all'anno) e quelli individuali che durano 10 settimane (5 nel primo quadrimestre e 5 nel secondo quadrimestre). Sono inoltre invitati a collaborare attivamente con la scuola attraverso l'elezione dei genitori referenti di classe che si impegnano a partecipare ai consigli di classe, (successivamente al consiglio l'insegnante coordinatore comunica ai genitori l'esito del consiglio ed eventualmente le strategie adottate dai docenti), nella Consulta dei genitori che promuove attività e suggerisce modalità di approccio, come rappresentanti nel Consiglio dell'Istituzione, luogo in cui un genitore è il Presidente.

Il Dirigente inoltre invita i genitori a riunioni di confronto e condivisione sugli impegni scolastici e sulle proposte formative.

Vi sono anche dei momenti conviviali che la scuola propone ai genitori in occasione del Natale.

### **7.2 Associazione dei genitori**

Presso la sede di Levico dell'Istituto si è costituita l'Associazione "IL SALE", formata da genitori, allievi, ex allievi, docenti e amici dell'Istituto Alberghiero Trentino. L'associazione (senza finalità di lucro) ha l'obiettivo di creare un luogo di aiuto reciproco e confronto tra le famiglie che normalmente vivono isolate e non hanno modo di condividere problematiche relative alla crescita e all'educazione dei figli, che invece sono comuni, favorendo così la conoscenza reciproca tra famiglie e lo scambio di idee su problematiche scolastiche ed educative.

Durante l'anno scolastico l'Associazione organizza momenti conviviali per tutte le classi prime e seconde e ogni settimana alunni e genitori di una classe lavoravano assieme, chi nella preparazione delle pietanze chi nell'allestimento della sala da pranzo, sotto la guida dei docenti e collaboratori. In occasione del periodo natalizio l'Associazione si mobilita per la preparazione e l'allestimento degli addobbi nelle due sedi scolastiche.

Numerose sono anche le attività di informazione e approfondimento che l'Associazione propone ai genitori su tematiche d'interesse comune.