



# PROGETTO DI ISTITUTO

[art. 18 della legge provinciale 7 agosto 2006 n. 5; artt. 18 e 19 statuto dell'istituzione]

**Versione aggiornata e approvata dal Collegio Docenti con deliberazione n. 6/2024-25 in data 25 ottobre 2024 e dal Consiglio dell'Istituzione con deliberazione n. 11/2024 del 4 novembre 2024.**

<b>1. ISTITUTO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE PROVINCIALE - Alberghiero di Rovereto</b> .....	<b>3</b>
1.1. Premessa.....	3
1.2. Contesto.....	4
1.3. Consapevolezze e criteri ispiratori di fondo.....	4
<b>2. OFFERTA FORMATIVA</b> .....	<b>5</b>
2.1. Profili Formativi e Criteri generali dei piani di studio – Rif. delibera n. 960 del 11.06.2021.....	5
2.2. Offerta Formativa dell'IFP Alberghiero di Rovereto.....	9
2.3. Competenze di base comuni in uscita al percorso di qualifica professionale.....	10
2.4. Competenze specifiche in uscita dell'Operatore della Panificazione e di Pasticceria.....	11
2.5. Competenze specifiche in uscita dell'Operatore di Cucina.....	12
2.6. Competenze specifiche in uscita dell'Operatore dei Servizi di Sala e Bar.....	13
2.7. Competenze di base comuni in uscita al percorso di diploma professionale.....	14
2.8. Competenze specifiche in uscita del Tecnico della Panificazione e di Pasticceria.....	14
2.9. Competenze specifiche in uscita del Tecnico di Cucina.....	16
2.10. Competenze specifiche in uscita del Tecnico dei servizi di Sala e Bar.....	16
2.11. Corso annuale per l'esame di stato CAPES.....	17
2.12. Corso per Adulti.....	19
2.13. Specializzazione IFTS: "Gestione e produzione di prodotti della panificazione, pizzeria, gelateria e pasticceria".....	20
2.14. Competenze in uscita Specializzazione IFTS "Gestione e produzione di prodotti della panificazione, pizzeria, gelateria e pasticceria".....	22
2.15. Quadri orari percorsi di Qualifica, Diploma quarto anno e corso CAPES.....	22
2.16. Polivalenza.....	30
2.17. Orientamento.....	30
2.18. Analisi dei bisogni e strumenti di personalizzazione.....	31
2.19. Strumenti di Personalizzazione e Inclusione.....	32
2.19.1. Studenti di madrelingua non italiana.....	33
2.19.2. Studenti con Bisogni Educativi Speciali.....	34
2.20. Interdisciplinarietà nello sviluppo delle competenze.....	34
2.21. Trasversalità della competenza digitale.....	35
2.22. Trasversalità della competenza di Cittadinanza.....	36



2.23. Formazione in contesto Lavorativo.....	37
2.24. Verifica e Valutazione degli Apprendimenti.....	38
2.25. Soft-Skills.....	40
2.26. Attuazione Piano Trilingue.....	41
2.27. Area Educativa e Psicologica.....	42
2.27.1. Educazione alla salute.....	42
2.27.2. Educazione alla legalità.....	45
2.27.3. Tutoraggio educativo.....	47
2.27.4. Spazio Ascolto “Fare Cerchio”.....	47
2.27.6. Progetto “Scuola Montagna”.....	48
2.28. Attività di contrasto alla dispersione scolastica.....	48
2.28.1. Recupero didattico per alunni a rischio dispersione scolastica.....	48
2.28.2. Progetto “Offline”.....	49
2.28.3. Progetto “Scuola non Scuola”.....	50
2.28.4. Percorsi in Apprendistato Duale .....	51
2.29. Attività Extrascolastiche.....	53
2.29.1. Premialità.....	54
2.29.2. Partecipazione ad Eventi e Manifestazioni.....	54
2.30. Autovalutazione.....	54
2.31. Accesso e fruizione del servizio scolastico - dematerializzazione.....	54
2.32. Priorità non disciplinari.....	55
<b>3. NUOVI PIANI DI STUDIO D'ISTITUTO – Rif. delibera n. 960 del 11.06.2021.....</b>	<b>55</b>
3.1. Vedi Allegato.....	55



## 1. ISTITUTO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE PROVINCIALE - ALBERGHIERO DI ROVERETO

### 1.1. PREMESSA

Il progetto d'Istituto costituisce il più importante documento di riferimento per studenti e genitori che scelgono l'Istituto Alberghiero di Rovereto. Esso esplicita l'identità culturale e progettuale dell'Istituzione, che sottoscrive un impegno nei confronti della comunità scolastica e del territorio. Con questo progetto, infatti, l'Istituto Alberghiero di Rovereto intende offrire risposte alle domande sui bisogni formativi degli studenti, operando scelte incentrate sulla persona che apprende, sul processo di insegnamento/apprendimento e sul curriculum, inteso come "strada da percorrere" in vista di un determinato profilo in uscita. Attraverso questo documento l'Istituto Alberghiero di Rovereto esprime la propria autonomia didattica e organizzativa, illustra le proposte che ne arricchiscono il percorso di studio e le priorità, non necessariamente legate al solo aspetto didattico. Il documento valorizza la capacità progettuale del corpo docente e promuove forme di collaborazione con altri soggetti pubblici e privati del territorio. All'elaborazione del progetto di Istituto partecipano, secondo ruoli e competenze diversi, tutte le componenti della comunità scolastica, in un'ottica di condivisione e collaborazione indispensabili per attivare innovazione in un servizio pubblico essenziale e strategico per la comunità. Il progetto d'Istituto è un documento di durata pluriennale: è aggiornato ogni anno relativamente alle proposte che integrano l'offerta formativa, mentre è sottoposto a una più completa revisione ogni tre anni. Ciò allo scopo di garantire una costante riflessione sui processi e sui cambiamenti che caratterizzano la società e la realtà scolastica.

La lettura del progetto va accompagnata alla conoscenza di altri importanti documenti dell'Istituto, disponibili per tutti gli studenti e le loro famiglie:

- **Statuto dell'istituzione;**
- **Regolamento interno;**
- **Regolamento sui diritti e doveri degli studenti;**
- **Regolamento sulla valutazione degli apprendimenti;**
- **Patto di corresponsabilità e la Carta dei servizi.**



## 1.2. CONTESTO

L'Istituto di Formazione Professionale Provinciale Alberghiero di Rovereto è ospitato in un edificio risalente al 1904 sorto come Pellagrosario.

L'asilo dei pellagrosi, fu inaugurato nel 1905 grazie all'opera del medico roveretano Guido De Probizer (1849 -1929). Uomo di studio, di cuore e di azione, Guido de Probizer volle che l'Istituto sorgesse in una delle più belle posizioni di Rovereto: un visibile faro di civiltà, dal quale il tenace medico tessava una capillare azione riparatrice contro gli effetti della pellagra e dove oggi l'Istituto viene restituito in splendida e rinnovata veste alla città come luogo dell'accoglienza e dell'ospitalità, di ricerca del piacere che risponde alla nuova concezione del cibo non solo come veicolo dell'alimentazione ma come espressione culturale e di educazione alimentare.

L'Istituto Alberghiero di Rovereto è dislocato in viale dei Colli, 17 e dispone di una succursale sita in via Zeni presso il BIC di Rovereto.

## 1.3. CONSAPEVOLEZZE E CRITERI ISPIRATORI DI FONDO

La formazione professionale provinciale ha il compito di garantire ad ogni individuo, senza discriminazione alcuna, la possibilità di seguire un percorso formativo, creando le condizioni che gli consentano di raggiungere i gradi più alti degli studi e di partecipare alla vita economica, politica e sociale del Paese.

In qualità di istituzione scolastica provinciale, l'Istituto Alberghiero ha l'obiettivo di formare professionisti istruiti, in grado di costruire e valorizzare le relazioni interpersonali attraverso un'efficace comunicazione, grazie al libero confronto delle diverse espressioni di pensiero, di coscienza, di religione. Come le altre realtà del sistema d'istruzione e formazione del Trentino, l'Istituto Alberghiero di Rovereto intende agevolare gli studenti nell'acquisizione dei fondamentali strumenti critici necessari all'interpretazione della realtà, alla consapevole formazione ed espressione di opinioni, nonché alla realizzazione dei propri progetti professionali ed esistenziali.

L'Istituto Alberghiero di Rovereto riconosce che il rapporto tra Insegnamento e Apprendimento non è di tipo causa-effetto, ma di tipo probabilistico, poiché alcune variabili che influenzano l'apprendimento non sono governabili dalla scuola. Ciò impegna tutti i protagonisti dell'educazione ad assumere un atteggiamento prudente nella progettazione dell'offerta formativa e rispettoso dei ritmi individuali di crescita degli studenti.

L'Istituto Alberghiero assume la persona come valore fondamentale per l'espletamento della propria attività formativa e ne favorisce lo sviluppo, provvede a definire ed attuare l'offerta formativa garantendo e valorizzando la libertà di insegnamento, la professionalità dei docenti, il pluralismo culturale nonché il dialogo con le comunità locali. 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.

L'Istituto Alberghiero di Rovereto 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. L'Istituto Alberghiero di Rovereto 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.

Nel rispetto di quanto previsto dalla normativa sull'ordinamento scolastico e formativo e, in particolare, dalla legge provinciale 7 agosto 2006 n. 5, l'istituzione si ispira ai seguenti principi:

- diritto/dovere all'istruzione e formazione;
- uguaglianza;
- inclusione;
- solidarietà;
- realizzazione delle pari opportunità;
- dialogo tra le componenti della comunità scolastica;
- trasparenza attraverso un'informazione e comunicazione il più possibile puntuali e complete sul servizio offerto.

## 2. OFFERTA FORMATIVA

### 2.1. PROFILI FORMATIVI E CRITERI GENERALI DEI PIANI DI STUDIO – RIF. DELIBERA N. 960 DEL 11.06.2021

- **La configurazione del sistema** si fonda sui tre settori Agricoltura e Ambiente, Industria e Artigianato e Servizi, e si articola in indirizzi, articolazioni, qualifiche e diplomi, al fine di corrispondere ai fabbisogni emersi in fase di definizione del Repertorio provinciale delle figure professionali di riferimento.
- Ciascun percorso formativo triennale, e di quarto anno dopo la qualifica, è definito con un **proprio Piano di studio**, mentre è di competenza delle Istituzioni formative l'attuazione della configurazione del sistema e la coniugazione delle polivalenze formative previste nel primo e/o secondo anno nei relativi Piani di studio d'Istituto;
- **L'articolazione oraria** è definita nei percorsi triennali per il primo biennio e il terzo anno, e per il quarto anno successivo alla qualifica professionale con le alternative di flessibilità specificate. Al fine di garantire la personalizzazione dei percorsi, così come previsto dall'art. 56 della Legge provinciale sulla scuola, le Istituzioni formative, nei propri Piani di studio d'Istituto, distribuiscono tra



primo e secondo anno l'orario complessivo previsto per il primo biennio. La quantificazione oraria annua è confermata in 1066 ore con una quota di flessibilizzazione da parte delle Istituzioni formative entro un limite massimo del venti per cento del monte ore annuo complessivo, fatti salvi i limiti posti da eventuali vincoli di legge vigenti (cfr. ad es. lingue straniere).

- **L'impostazione metodologico descrittiva dei Piani di studio provinciali** si caratterizza con l'esplicitazione dei traguardi formativi (competenze e loro declinazione in abilità e conoscenze), per **Aree di apprendimento**, e non più per insegnamenti, ad esclusione dell'italiano, delle lingue straniere (inglese e tedesco), dell'Educazione fisica.

**Le Aree di apprendimento per i percorsi triennali sono:**

- area Linguistica (Italiano – Inglese – Tedesco);
- area Matematica e scientifica;
- area Storico, giuridica ed economica;
- area Tecnico professionale;
- Formazione in contesto lavorativo.

**Le Aree per i percorsi di quarto anno successivo alla qualifica professionale sono:**

- area Linguistica (Italiano – Inglese – Tedesco);
- area Matematica e scientifica;
- area Giuridica ed economica;
- area Tecnico professionale;
- Formazione in contesto lavorativo.

**L'innovazione** prodotta si caratterizza per una maggiore flessibilità che permette al sistema di auto adattarsi all'innovazione, garantendo contemporaneamente il presidio delle categorie di conoscenze indispensabili per l'innovazione stessa. Le parole chiave di tale flessibilità risiedono nell'essenzialità, trasversalità, significatività, comunicabilità esterna e presidio delle abilità e conoscenze minime individuate, nonché nella semplificazione della struttura dei Piani stessi. L'aver fissato a livello provinciale i risultati di apprendimento per Aree consente pertanto alle Istituzioni formative, nei propri Piani di studio di Istituto, di personalizzare abilità e conoscenze (aggiungendo/articolando/dettagliando, senza mai togliere) per assicurare la loro contestualizzazione sia rispetto alle caratteristiche degli studenti e delle studentesse, adeguandoli alle loro necessità educative, sia in funzione dei fabbisogni formativi espressi dal mondo economico produttivo territoriale di riferimento che evolvono nel tempo. I Piani di studio d'Istituto rappresentano, ancora di più, lo strumento attraverso il quale il sistema si "auto adatta" alle innovazioni emergenti e prospettive senza necessità di modificare continuamente i Piani di studio provinciali di cui sono l'attuazione;



- **L'esplicitazione delle competenze** come «**traguardo formativo al termine**» del triennio, del quadriennio e del quarto anno dopo la qualifica, superando la moltiplicazione e/o parcellizzazione delle competenze, abilità e conoscenze individuate precedentemente in ogni annualità;
- La declinazione di «**traguardi intermedi**» in termini di abilità e conoscenze per il biennio, il terzo anno, il primo biennio e il secondo biennio (nel caso di percorsi quadriennali senza uscita al terzo anno);
- La declinazione, per il quarto anno successivo alla qualifica professionale, delle competenze «traguardo» in abilità e conoscenze;
- L'adozione degli standard nazionali per **le competenze di base** (linguistica, e lingue straniere, matematica e scientifica, storica, giuridica ed economica) **con uno sviluppo verticale comune a tutti i percorsi provinciali dal primo al quarto anno;**
- L'assunzione per l'Area tecnico professionale, delle competenze ricorsive e connotative delle figure professionali di riferimento dei percorsi di IeFP della Provincia di Trento, contenute nel Repertorio provinciale di cui alla deliberazione della Giunta provinciale n.1320 del 4 settembre 2020;
- La declinazione delle competenze **dell'Area tecnico professionale**, oltre che in abilità e conoscenze **tecniche, specifiche di percorso, anche in termini di nuclei essenziali** riferiti ad esempio a organizzazione, strumentazione, monitoraggio, sicurezza, sostenibilità ambientale, fondamenti delle scienze, ecc., secondo principi di trasversalità, significatività, comunicabilità esterna, presidio e riconoscibilità;
- La declinazione, in abilità e conoscenze, della competenza digitale in tutte le Aree di apprendimento dal primo al quarto anno e in particolare nel primo biennio nell'Area tecnico professionale, per sottolineare una più incisiva dimensione laboratoriale di promozione e sviluppo dei traguardi formativi verso tale competenza. **La competenza digitale** da un punto di vista educativo, culturale e professionale promuove la consapevolezza delle potenzialità delle tecnologie digitali per la comunicazione, la creatività e l'innovazione, nonché dei loro limiti, effetti e rischi, attraverso un approccio critico nei confronti della validità, dell'affidabilità e dell'impatto delle informazioni e dei dati resi disponibili con strumenti digitali e il riferimento ai principi etici e legali chiamati in causa;
- La declinazione, in abilità e conoscenze, della **competenza di cittadinanza** in particolare nelle Aree di apprendimento storico, giuridica ed economica, matematico-scientifica e Tecnico professionale per lo sviluppo della conoscenza e l'esercizio dei propri diritti e doveri, e l'assunzione di livelli di responsabilità nel proprio ambiente di vita, sociale e professionale, per la promozione di un atteggiamento rispettoso dell'ambiente e delle sue risorse, nonché delle diversità culturali;



- L'assunzione di competenze traguardo di **Educazione fisica** in esito al terzo anno, e la loro declinazione in traguardi formativi «intermedi» in termini di abilità e conoscenze in esito al biennio;
- Il mantenimento, in riferimento all'Insegnamento della **Religione Cattolica**, ovvero dei risultati di apprendimento declinati in competenze, abilità e conoscenze per il triennio di leFP contenuti nel documento "Profili per Competenze e Linee Guida per l'insegnamento della Religione Cattolica nella scuola del Trentino";
- La definizione di risultati di apprendimento delle **lingue straniere** riferibili **ai livelli minimi del Quadro comune di riferimento per la conoscenza delle lingue – QCER:**
  - A2 al termine del terzo anno per la lingua inglese e, laddove prevista, per la lingua tedesca;
  - B1 al termine del quarto anno (dei percorsi quadriennali senza uscita al terzo anno e di quarto anno successivo alla qualifica professionale) per la lingua inglese e, laddove prevista, per la lingua tedesca che modificano gli obiettivi di competenza fissati per la leFP nella deliberazione della Giunta provinciale n. 2040 del 13 dicembre 2019;

**Per le competenze di base** i capisaldi seguenti possono essere così sintetizzati:

- individuazione di abilità e conoscenze comuni con sviluppo verticale dal primo al quarto anno e il posizionamento, come per quelle tecnico-professionali, sui livelli 3° e 4° del Quadro Europeo e Nazionale delle Qualificazioni (EQF/QNQ);
- essenzializzazione e declinazione secondo la specifica e distintiva fisionomia culturale del sistema di leFP e inclusione dei saperi e delle competenze dell'obbligo di istruzione che quindi viene interamente garantito;
- ampliamento dell'interconnessione delle competenze di base con quelle tecnico professionali, assicurata, soprattutto, dalla contestualizzazione/specificazione di conoscenze e abilità culturali all'interno delle competenze tecnico-professionali, secondo l'approccio STEM (Science, Technology, Engineering, Mathematics).

**Per le competenze specifiche di percorso**, ovvero più direttamente coinvolte nella formazione tecnica, tecnologica, laboratoriale e scientifica di tipo applicativo, i capisaldi seguenti possono essere così sintetizzati:

- elaborazione di alcuni "nuclei essenziali" di abilità e conoscenze dell'Area matematica e scientifica e dell'Area tecnico professionale, che fanno riferimento a metodi, principi, concetti, teorie e comunicazioni scientifiche, tecnico tecnologiche, organizzative, strumentali di monitoraggio e valutazione dell'agire nell'ambito professionale dei percorsi;
- presidio della transizione ecologica del sistema nella direzione di uno sviluppo sostenibile e nella consapevolezza dell'impatto e delle potenzialità dell'innovazione scientifico-tecnologica nel lavoro e nella vita.



In sintesi ogni PIANO di STUDIO è composto da una:

- **sezione comune** a tutti i percorsi triennali, quadriennali senza uscita al terzo anno e di quarto anno successivo alla qualifica, relativa alle competenze di base e di educazione fisica (fino al terzo anno);
- **sezione specifica** individuata per ciascun percorso triennale, quadriennale senza uscita al terzo anno e di quarto anno successivo alla qualifica, relativa alle COMPETENZE delle Aree di apprendimento: tecnico professionale, matematica e scientifica, storica, giuridica ed economica (solo per alcuni percorsi).

## 2.2. OFFERTA FORMATIVA DELL'IFPP ALBERGHIERO DI ROVERETO

L'offerta formativa dell'IFPP Alberghiero di Rovereto comprende:

### 1) SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO:

- a) **PERCORSO TRIENNALE PER LA QUALIFICA di Operatore della Panificazione e di pasticceria;**
- b) **QUARTO ANNO DOPO LA QUALIFICA PER IL DIPLOMA PROFESSIONALE di Tecnico della Panificazione e di pasticceria.**

### 2) SETTORE SERVIZI:

- a) **PERCORSO TRIENNALE per il conseguimento della qualifica di:**
  - i) **Operatore di cucina**
  - ii) **Operatore dei servizi di sala e bar**
- b) **QUARTO ANNO DOPO LA QUALIFICA per il conseguimento del diploma professionale di:**
  - i) **Tecnico di cucina**
  - ii) **Tecnico dei servizi di sala e bar**
- c) **PERCORSI PER ADULTI per il conseguimento della qualifica di:**
  - i) **Operatore di cucina**
  - ii) **Operatore dei servizi di sala e bar**
- d) **CORSO ANNUALE PER L'ESAME DI STATO (CAPES)**
  - i) **Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera - Art. Enogastronomia;**
  - ii) **Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera - Art. Servizi di Sala e di Vendita.**

### 3) SPECIALIZZAZIONE IFTS: "GESTIONE E PRODUZIONE DI PRODOTTI DELLA PANIFICAZIONE, PIZZERIA, GELATERIA E PASTICCERIA"



**2.3. COMPETENZE DI BASE COMUNI IN USCITA AL PERCORSO DI QUALIFICA PROFESSIONALE**

- Esprimersi e comunicare in lingua italiana in contesti personali, professionali e di vita.
- Comunicare utilizzando semplici materiali visivi, sonori e digitali, con riferimento anche ai linguaggi e alle forme espressive artistiche e creative.
- Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioni.
- Esprimersi e comunicare in lingua straniera in contesti personali, professionali e di vita.
- Utilizzare concetti matematici, semplici procedure di calcolo e di analisi per descrivere e interpretare dati di realtà e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto di vita quotidiano e professionale.
- Utilizzare concetti e semplici procedure scientifiche per leggere fenomeni e risolvere semplici problemi legati al proprio contesto di vita quotidiano e professionale, nel rispetto dell'ambiente.
- Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente.
- Identificare la cultura distintiva e le opportunità del proprio ambito lavorativo, nel contesto e nel sistema socio-economico territoriale e complessivo.
- Leggere il proprio territorio e contesto storico-culturale e lavorativo, in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.
- Elaborare e attuare risposte motorie adeguate alle diverse situazioni, anche in ambiente naturale (MOVIMENTO).
- Riconoscere il linguaggio espressivo corporeo ed elaborare risposte comunicative coerenti e creative in contesti differenti (LINGUAGGI DEL CORPO).
- Praticare le attività sportive imparando a rispettare le regole e il ruolo assegnato, contribuendo al raggiungimento dell'obiettivo e utilizzando personali tattiche e strategie, nelle singole situazioni e nei diversi ambienti (GIOCO E SPORT).
- Sviluppare e mantenere il proprio benessere fisico ed emotivo, assumendo comportamenti orientati a stili di vita attivi, alla prevenzione e alla sicurezza nei diversi ambienti (SALUTE E BENESSERE).



**2.4. COMPETENZE SPECIFICHE IN USCITA DELL'OPERATORE DELLA PANIFICAZIONE E DI PASTICCERIA**

- Utilizzare concetti matematici, semplici procedure di calcolo e di analisi per descrivere e interpretare dati di realtà e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto di vita quotidiano e professionale.
- Utilizzare concetti e semplici procedure scientifiche per leggere fenomeni e risolvere semplici problemi legati al proprio contesto di vita quotidiano e professionale, nel rispetto dell'ambiente.
- Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni.
- Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso.
- Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri.
- Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità.
- Eseguire operazioni di conservazione, stoccaggio e confezionamento dei prodotti.
- Eseguire attività di preparazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di prodotti lievitati e dolciari.
- Eseguire attività di trasformazione, lavorazione e produzione di prodotti lievitati e dolciari, di pasticceria secca, fresca e cioccolateria.
- Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioni.
- Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente.



**2.5. COMPETENZE SPECIFICHE IN USCITA DELL'OPERATORE DI CUCINA**

- Utilizzare concetti matematici, semplici procedure di calcolo e di analisi per descrivere e interpretare dati di realtà e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto di vita quotidiano e professionale.
- Utilizzare concetti e semplici procedure scientifiche per leggere fenomeni e risolvere semplici problemi legati al proprio contesto di vita quotidiano e professionale, nel rispetto dell'ambiente.
- Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni.
- Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso.
- Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri.
- Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità.
- Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie.
- Realizzare la preparazione di piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.
- Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto.
- Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioni.
- Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente.



**2.6. COMPETENZE SPECIFICHE IN USCITA DELL'OPERATORE DEI SERVIZI DI SALA E BAR**

- Utilizzare concetti matematici, semplici procedure di calcolo e di analisi per descrivere e interpretare dati di realtà e per risolvere situazioni problematiche di vario tipo legate al proprio contesto di vita quotidiano e professionale.
- Utilizzare concetti e semplici procedure scientifiche per leggere fenomeni e risolvere semplici problemi legati al proprio contesto di vita quotidiano e professionale, nel rispetto dell'ambiente.
- Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni.
- Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso.
- Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri.
- Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità.
- Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie.
- Preparare bevande, snack e piatti veloci da servire al bar, predisponendo ed abbinando le materie prime secondo le ricette e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti.
- Realizzare l'allestimento della sala, curandone funzionalità ed estetica a seconda del contesto.
- Servire in sala pasti e bevande anche di nuova tendenza, attuando comportamenti, strategie e azioni atti ad assicurare la piena soddisfazione del cliente, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.
- Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti.
- Utilizzare le tecnologie informatiche per la comunicazione e la ricezione di informazioni.



- Esercitare diritti e doveri nel proprio ambito esperienziale di vita e professionale, nel tessuto sociale e civile locale e nel rispetto dell'ambiente.

## **2.7. COMPETENZE DI BASE COMUNI IN USCITA AL PERCORSO DI DIPLOMA PROFESSIONALE**

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, economici, tecnologici e professionali.
- Selezionare e utilizzare le forme di comunicazione visiva e multimediale, con riferimento anche alle diverse forme espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Utilizzare i codici anche settoriali delle lingue inglese e tedesca per comprendere le diverse tradizioni culturali in una prospettiva interculturale e interagire nei diversi contesti di studio e di lavoro.
- Rappresentare la realtà e risolvere situazioni problematiche di vita e del proprio settore professionale avvalendosi degli strumenti matematici fondamentali.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in maniera consapevole nelle attività di studio, di ricerca, sociali e professionali.
- Utilizzare nel proprio ambito professionale i principali strumenti e modelli relativi all'economia, alla gestione aziendale e all'organizzazione dei processi lavorativi.
- Riconoscere gli aspetti caratteristici, le tendenze evolutive, i limiti e le potenzialità di crescita del sistema socio-economico e del settore professionale di riferimento, in rapporto all'ambiente, ai processi di innovazione scientifico-tecnologica e di sviluppo del capitale umano.
- Valutare fatti e orientare i propri comportamenti in riferimento ad un proprio codice etico, coerente con i principi della Costituzione e con i valori della comunità professionale di appartenenza, nel rispetto dell'ambiente e delle diverse identità culturali.

## **2.8. COMPETENZE SPECIFICHE IN USCITA DEL TECNICO DELLA PANIFICAZIONE E DI PASTICCERIA**

- Rappresentare la realtà e risolvere situazioni problematiche di vita e del proprio settore professionale avvalendosi degli strumenti matematici fondamentali e sulla base di modelli e metodologie scientifiche.



- Valutare fatti e orientare i propri comportamenti in riferimento ad un proprio codice etico, coerente con i principi della Costituzione e con i valori della comunità professionale di appartenenza, nel rispetto dell'ambiente e delle diverse identità culturali.
- Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri.
- Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità.
- Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso.
- Effettuare il controllo, la differenziazione e la catalogazione delle materie prime, dei semilavorati ricevuti e di quelli trasformati, anche tramite l'analisi sensoriale, tenendo conto dei criteri di igiene, sicurezza e qualità alimentare.
- Collaborare alle analisi microbiologiche e chimico-fisiche di laboratorio sulla base delle indicazioni definite nelle schede di tecnologia di produzione, supportando la redazione dei report e dei resoconti delle prove eseguite.
- Collaborare all'elaborazione di proposte di nuovi prodotti e all'individuazione di soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti lattiero caseari e del processo organizzativo e lavorativo, valorizzando le specificità territoriali.
- Intervenire nelle attività di preparazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, controllando la correttezza delle procedure.
- Intervenire nelle attività di trasformazione, lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno, controllando la correttezza delle procedure.
- Intervenire nelle attività di confezionamento e di etichettatura dei prodotti, controllando la correttezza delle procedure e gli elementi di tracciabilità e redigendo la lista degli allergeni.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in maniera consapevole nelle attività di studio, di ricerca, sociali e professionali.



**2.9. COMPETENZE SPECIFICHE IN USCITA DEL TECNICO DI CUCINA**

- Rappresentare la realtà e risolvere situazioni problematiche di vita e del proprio settore professionale avvalendosi degli strumenti matematici fondamentali e sulla base di modelli e metodologie scientifiche.
- Valutare fatti e orientare i propri comportamenti in riferimento ad un proprio codice etico, coerente con i principi della Costituzione e con i valori della comunità professionale di appartenenza, nel rispetto dell'ambiente e delle diverse identità culturali.
- Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità.
- Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri.
- Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità.
- Collaborare alla definizione dell'offerta di ristorazione, valorizzando i prodotti e le tipicità enogastronomiche del territorio.
- Collaborare alla definizione delle esigenze di acquisto, curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e degli alimenti.
- Predisporre ricette e menù in riferimento alle caratteristiche delle materie prime, alla tipicità del prodotto, alle tendenze e ai bisogni della clientela.
- Curare la realizzazione, l'allestimento e la proposta estetica dei piatti, applicando tecniche innovative e creative.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in maniera consapevole nelle attività di studio, di ricerca, sociali e professionali.

**2.10. COMPETENZE SPECIFICHE IN USCITA DEL TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR**

- Rappresentare la realtà e risolvere situazioni problematiche di vita e del proprio settore professionale avvalendosi degli strumenti matematici fondamentali e sulla base di modelli e metodologie scientifiche.



- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in maniera consapevole nelle attività di studio, di ricerca, sociali e professionali.
- Operare nel proprio ambito professionale tenendo conto delle responsabilità, implicazioni, ripercussioni delle proprie scelte ed azioni in termini di tutela dell'ambiente e nell'ottica della sostenibilità.
- Operare nel proprio ambito professionale in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé e per gli altri.
- Organizzare e intervenire nel servizio di sala e bar in rapporto agli standard aziendali, alla logistica e alla tipologia di evento/clientela.
- Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e dei prodotti.
- Collaborare alla definizione dell'offerta, della carta dei vini e delle bevande alcoliche.
- Proporre abbinamenti eno-gastronomici, illustrando l'offerta, sostenendo e orientando la clientela nella scelta.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in maniera consapevole nelle attività di studio, di ricerca, sociali e professionali.
- Valutare fatti e orientare i propri comportamenti in riferimento ad un proprio codice etico, coerente con i principi della Costituzione e con i valori della comunità professionale di appartenenza, nel rispetto dell'ambiente e delle diverse identità culturali.

#### **2.11. CORSO ANNUALE PER L'ESAME DI STATO CAPES**

Nell'anno scolastico 2021/22, come da protocollo PAT n.56987 del 28.01.2021, l'Istituto Alberghiero di Rovereto ha avviato il percorso CAPES (Corso Annuale per l'Esame di Stato) di appartenenza al settore SERVIZI, con indirizzo SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA e L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA con articolazione in Enogastronomia e in Servizi di Sala e di Vendita.

Al corso accedono, previo accertamento secondo le modalità definite dalla struttura provinciale competente, gli studenti in possesso del Diploma di Tecnico di cucina, di Tecnico della panificazione, e di pasticceria nonché di Tecnico dei servizi di sala e bar e gli studenti esterni in possesso del diploma di Tecnico dell'accoglienza turistica.

Come recitano le linee guida provinciali (allegato 1 del D.P. n.54 del 18.01.2013), il Corso Annuale favorisce ulteriormente, attraverso l'elaborazione e la riflessione critica del sapere, del fare e dell'agire impiegate in maniera organizzata e sistematica:



- la crescita educativa, culturale e professionale dello studente;
- lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio e di interazione con la realtà nelle sue diverse dimensioni;
- l'esercizio della responsabilità personale, sociale e professionale.

Nello specifico, lo studente che porta a termine l'anno scolastico è posto nella condizione di disporre di:

- una maggiore padronanza degli strumenti culturali e metodologici che consentono di porsi criticamente di fronte alla realtà, di affrontare compiti o problemi di maggiore complessità, di interpretare la società e la cultura contemporanea;
- un patrimonio lessicale ed espressivo, anche in lingua straniera, più ampio e sicuro;
- una maggiore padronanza delle forme moderne della comunicazione e degli strumenti espressivi diversi dalla parola, tra loro integrati o autonomi;
- una più elevata capacità di utilizzo degli strumenti culturali, anche matematici, necessari per la comprensione dei processi socio-economici;
- una maggiore capacità di ascolto, di dialogo, di confronto, di elaborazione, di espressione e di argomentazione delle proprie opinioni, idee e valutazioni per l'interlocuzione culturale, la collaborazione e la cooperazione con gli altri;
- una maggiore disposizione all'assunzione nella vita quotidiana e professionale di comportamenti volti al benessere e la sicurezza personale e sociale;
- una più consolidata capacità di avvalersi consapevolmente e criticamente delle tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

Il corso si conclude con un esame di Stato che si raccorda per forma e tipologia con la normativa vigente in materia di esami di Stato degli istituti professionali italiani.

L'Esame di Stato del CAPES dell'Istituto di Rovereto conferisce il Diploma di Istituto professionale in:

- SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA e L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - articolazione Enogastronomia;
- SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA e L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - articolazione Servizi di Sala e di Vendita.

Il diploma di istruzione professionale viene riconosciuto su tutto il territorio nazionale e consente di accedere all'università, all'Alta Formazione Professionale, ai concorsi pubblici con ammissione per titoli di accesso.



## 2.12. CORSO PER ADULTI

L'offerta formativa dell'Istituto di Formazione Professionale Provinciale Alberghiero prevede un Corso per adulti per il conseguimento della Qualifica di:

- **Operatore di cucina;**
- **Operatore dei servizi di sala e bar.**

L'educazione degli adulti per l'istruzione e formazione professionale (leFP) è disciplinata dal capo V "Educazione permanente" dagli articoli 68, 69 e 69 bis della Legge Provinciale 7 agosto 2006, n. 5 "Sistema educativo di istruzione e formazione del Trentino" e dal Decreto del Presidente della Provincia 18 dicembre 2015, n. 20-34/Leg. "Regolamento sull'assetto organizzativo e didattico dell'educazione degli adulti in provincia di Trento". Quest'ultimo rinvia alla Giunta Provinciale la definizione delle modalità per l'organizzazione, il riconoscimento dei crediti e la personalizzazione dei percorsi. In particolare gli articoli del Regolamento che rimandano ad uno specifico provvedimento della Giunta Provinciale per i percorsi di istruzione e formazione professionale (leFP) sono i seguenti:

- l'articolo 10 "Assetto didattico dei percorsi di leFP di secondo livello" comma 3 per quanto riguarda la quantificazione oraria annuale dei percorsi nel rispetto dei criteri definiti dallo stesso articolo ovvero:
  - un orario annuale complessivo pari ad almeno il 60% fino ad un massimo del 70% del corrispondente orario del percorso ordinario dell'leFP (attualmente 1066 ore);
  - una progettazione per unità di apprendimento correlate alle conoscenze, abilità e competenze previste dai rispettivi piani di studio provinciali e dalla figura professionale di riferimento definita nel repertorio provinciale;
  - un'organizzazione flessibile e modulare del percorso anche per gruppi di livello e per scomposizione e riarticolazione del gruppo classe;
- l'articolo 13 "Riconoscimento dei crediti e personalizzazione del percorso" per quanto riguarda i criteri:
  - generali e le modalità di attuazione del riconoscimento dei crediti, la definizione del patto formativo;
  - individuale, dove si formalizza il percorso di formazione personalizzato comprensivo delle attività di accoglienza e di orientamento e delle attività didattiche da fruire a distanza;



- l'articolo 15 "Valutazione e certificazione degli apprendimenti nei percorsi di secondo livello", comma 9 per quanto riguarda le modalità da seguire per la valutazione e la certificazione delle competenze delle persone adulte in formazione.

### **Caratteristiche generali e organizzazione dei percorsi di Qualifica per Adulti**

I percorsi di leFP offerti dall'Istituto alberghiero di Rovereto rivolti agli adulti si collocano nell'ambito dei percorsi di secondo livello e sono finalizzati al conseguimento dell'attestato di qualifica professionale. Rispetto alle dimensioni educativa, culturale e professionale previste dall'ordinamento dell'leFP i percorsi per adulti privilegiano la dimensione professionale e utilizzano la dimensione culturale in forma, integrata a supporto di quella professionale, superando la logica dicotomica teoria-pratica.

La durata dei percorsi di leFP per adulti può variare da un minimo di un anno ad un massimo di tre annualità, a seconda delle caratteristiche specifiche e della collocazione di ogni persona nel percorso personalizzato come definito nel Patto Formativo Individuale (PFI), che fa riferimento all'ordinamento provinciale dei percorsi di leFP di qualifica.

Il monte orario massimo per ogni anno formativo è di 740 ore, pari a circa il 70% della quantificazione oraria annuale prevista per i corrispondenti percorsi ordinari di leFP. Nell'ambito della durata annuale è possibile la fruizione, per una parte del percorso, della formazione a distanza (FAD) per una quota massima del 20% delle 740 ore complessive, pari ad un massimo di 148 ore annue. La durata massima delle 148 ore in FAD è indipendente dalla durata del percorso prevista dal PFI. Le attività di primo contatto e presa in carico finalizzate alla costruzione del dossier personale non rientrano nel conteggio del monte ore annuale, in quanto preliminari alla valutazione in ingresso.

I percorsi sono progettati per unità di apprendimento, intese come insieme autonomamente significativo di conoscenze correlate alle abilità e competenze previste dalle figure professionali, come definite nel repertorio provinciale, e dalle aree di apprendimento degli insegnamenti e dalla formazione in contesto lavorativo, come definite nei Piani di studio provinciali dei percorsi di leFP ordinari. I percorsi sono organizzati in modo flessibile e modulare, anche per scomposizione e ri-articolazione del gruppo omogeneo di riferimento, in modo da consentire la personalizzazione del percorso sulla base del patto formativo individuale.

I percorsi di istruzione di secondo livello sono articolati in due periodi didattici:

- a) **primo periodo**: --> corrispondente al biennio dell'IFP;
- b) **secondo periodo**: --> corrispondente al terzo anno.

### **2.13. SPECIALIZZAZIONE IFTS: "GESTIONE E PRODUZIONE DI PRODOTTI DELLA PANIFICAZIONE, PIZZERIA, GELATERIA E PASTICCERIA"**

L'Istituto Alberghiero di Rovereto attiva per il prossimo anno scolastico (2023/2024) il corso di specializzazione IFTS denominato "Gestione e produzione di prodotti della panificazione, pizzeria,



gelateria e pasticceria”, che ha organizzato in partenariato con le imprese del settore e con la Provincia Autonoma di Trento. Questo corso rappresenta un'opportunità unica per specializzarsi in un settore che offre molte opportunità lavorative.

**Il percorso è aperto a:**

- gli studenti in possesso del diploma di scuola secondaria di secondo grado;
- gli studenti in possesso del diploma professionale di Istruzione e di Formazione professionale;
- adulti provenienti dal mondo del lavoro o disoccupati in possesso dei titoli sopracitati.

Il percorso di Specializzazione IFTS nell'ambito della panificazione e pasticceria, oltre a rispondere ad un reale e manifesto fabbisogno del territorio e del sistema produttivo di riferimento, coniuga la domanda espressa dal contesto professionale con un'adeguata soglia di adesione dell'utenza al fine di garantire l'ottimizzazione del risultato atteso da tutti i soggetti coinvolti.

Nella progettazione della specializzazione si è proceduto con la costituzione di un apposito gruppo di lavoro, a seguito della richiesta dell'Istituto che metteva in evidenza:

- la rispondenza dell'offerta formativa alle priorità di sviluppo territoriali e alle possibilità di inserimento nel mercato del lavoro e/o ai fabbisogni di formazione, nel breve e medio periodo, nello specifico ambito lavorativo che ha espresso il fabbisogno;
- la condivisione dei diversi soggetti coinvolti, nella definizione della proposta, espressa attraverso la volontà di assunzione di responsabilità e collaborazione per la messa in campo sia in termini di risorse formative, strumentali e organizzative, anche attraverso un Accordo di Partnership;
- le modalità di reclutamento dell'utenza;
- l'effettiva disponibilità di adeguate condizioni didattiche e organizzative per l'eventuale attivazione del percorso formativo;
- la coerenza della proposta con il quadro nazionale di riferimento, nello specifico del sistema di IFTS (Decreto del Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca n 91 del 7 febbraio 2013 “Definizione dei percorsi di specializzazione tecnica superiore di cui al Capo III del decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 25 gennaio 2008) con una chiara descrizione della specializzazione in uscita e delle competenze tecnico professionali traguardo e della collocazione successiva nel contesto economico-produttivo di riferimento;

**Descrizione della Specializzazione**

Il Tecnico con specializzazione IFTS nella gestione e produzione di prodotti della panificazione, pizzeria, gelateria e pasticceria identifica, progetta e realizza attività relative alla gestione, lavorazione e produzione in piccole e medie aziende di pane, pizza, gelati, e pasticceria, che prevedano la selezione, elaborazione e la valorizzazione delle materie prime e delle tipicità enogastronomiche del territorio, incentivando la proposta di nuovi prodotti e soluzioni di miglioramento nel processo produttivo. Possiede la padronanza dei processi di trasformazione delle materie prime per ottenere un prodotto qualitativamente elevato dal punto di vista organolettico e nutrizionale.



**2.14. COMPETENZE IN USCITA SPECIALIZZAZIONE IFTS "GESTIONE E PRODUZIONE DI PRODOTTI DELLA PANIFICAZIONE, PIZZERIA, GELATERIA E PASTICCERIA"**

1. Interagire nel gruppo di lavoro, adottando modalità di comunicazione e comportamenti in grado di assicurare il raggiungimento di un risultato comune
2. Assumere comportamenti e strategie funzionali ad un'efficace ed efficiente esecuzione delle attività
3. Risolvere problemi relativi all'ambito tecnico di riferimento utilizzando concetti, metodi e strumenti matematici"
4. Progettare e realizzare menù e prodotti che prevedano l'utilizzo e la valorizzazione delle tipicità enogastronomiche del territorio, selezionando i fornitori e adottando tecniche di preparazione, cottura e servizio che ne esaltino le caratteristiche e proprietà
5. Progettare ed eseguire proposte di **prodotti della panificazione e di pizzeria**, individuando soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi e integrando aspetti economico-finanziari.
6. Progettare ed eseguire proposte di **prodotti della pasticceria e di gelateria**, individuando soluzioni di miglioramento degli standard qualitativi e integrando aspetti economico-finanziari.

**2.15. QUADRI ORARI PERCORSI DI QUALIFICA, DIPLOMA QUARTO ANNO E CORSO CAPES**

I quadri Orari, per i percorsi di qualifica e diploma di quarto anno, fanno riferimento ai nuovi Piani di studio d'Istituto scaturiti dall'applicazione della Delibera di Giunta n. 960 dell'11 giugno 2021, "Adozione dei nuovi Piani di studio dei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP), ai sensi del Capo III, art. 8 e 9 del Decreto del Presidente della Provincia 5 agosto 2011, n. 11-69/Leg. In relazione al CAPES, il riferimento è alla Deliberazione di Giunta n.551 del 18 aprile 2016 "Corso annuale per l'Esame di Stato di Istruzione Professionale. Ridefinizione, dall'anno 2015/2016, dei Piani di Studio del corso annuale per l'Esame di Stato di Istruzione professionale (deliberazioni della Giunta Provinciale n. 200 del 16 febbraio 2015 e n. 1069 del 29 giugno 2015), articolazione e quadri orario".

Sulla base dell'offerta formativa dell'IFPP Alberghiero di Rovereto, di seguito sono riportati i relativi quadri orari:

**SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO: Operatore della panificazione e di pasticceria;**

Quadro orario per la qualifica di "Operatore della panificazione e di pasticceria", del settore Industria e Artigianato ad indirizzo "Panificazione e Pasticceria";

QUADRO ORARIO - BIENNIO "Operatore della Panificazione e di pasticceria" Piani di Studio Alberghiero di Rovereto					QUADRO ORARIO 3^ "Operatore della Panificazione e di pasticceria" Piani di Studio Alberghiero di Rovereto	
Aree di Apprend. 1^ ANNO	N. Ore	Aree di Apprend. 2^ ANNO	N. Ore	BIENNIO	Aree di apprendimento 3^ ANNO	3^ ANNO
<b>Linguistica</b>	<b>272</b>	<b>Linguistica</b>	<b>272</b>	<b>544</b>	<b>Linguistica</b>	<b>180</b>
Lingua italiana	102	Lingua italiana	102	204	Lingua italiana	90
Inglese	102	Inglese	102	204	Inglese	90
Tedesco	68	Tedesco	68	136		
<b>Matematica e scientifica</b>	<b>238</b>	<b>Matematica e scientifica</b>	<b>238</b>	<b>476</b>	<b>Matematica e scientifica</b>	<b>210</b>
Matematica	102	Matematica	102	204	Matematica	90
Scienze integrate		Scienze integrate			Scienze applicate (Scienze degli alimenti)	120
Scienze degli alimenti	68	Scienze degli alimenti	136	204		
Scienze	68			68		
<b>Storica, giuridica ed economica</b>	<b>102</b>	<b>Storica, giuridica ed economica</b>	<b>102</b>	<b>204</b>	<b>Storica, giuridica ed economica</b>	<b>90</b>
Studi storico-economici e sociali	102	Studi storico-economici e sociali	102	204	Studi storico-economici e sociali	
					Storia	30
					Diritto ed economia	60
<b>Tecnico-professionale</b>	<b>357</b>	<b>Tecnico-professionale</b>	<b>357</b>	<b>714</b>	<b>Tecnico-professionale</b>	<b>419</b>
Tecniche, tecnologie e processi operativi		Tecniche, tecnologie e processi operativi			Tecniche, tecnologie e processi operativi	
Tecniche, tecnologie di panificazione e pasticceria	68	Tecniche e tecnologie di panificazione e pasticceria	68	136	Tecniche e tecnologie di panificazione e pasticceria	60
Processi Operativi di panificazione e pasticceria	221	Processi Operativi di panificazione e pasticceria	221	442	Processi Operativi di panificazione e pasticceria	359
Processi Operativi di cucina (codoc./artic.)		Processi Operativi di cucina (codoc./artic.)				
Laboratorio digitale	68	Laboratorio digitale	68	136		
		Laboratorio digitale (codoc.)				
<b>Educazione fisica</b>	<b>64</b>	<b>Educazione fisica</b>	<b>64</b>	<b>128</b>	<b>Educazione fisica</b>	<b>28</b>
<b>IRC</b>	<b>33</b>	<b>IRC</b>	<b>33</b>	<b>66</b>	<b>IRC</b>	<b>19</b>
					FORMAZ. IN CONTESTO LAVORATIVO	120
<b>TOT. 1^ ANNO</b>	<b>1066</b>	<b>TOT. 2^ ANNO</b>	<b>1066</b>	<b>2132</b>	<b>TOTALE 3^ ANNO</b>	<b>1066</b>



**SETTORE SERVIZI: OPERATORE DI CUCINA**

Quadro orario per la qualifica di “Operatore di Cucina”, con articolazione “Cucina” dal 2° anno, del settore servizi ad indirizzo “Alberghiero e della ristorazione”;

QUADRO ORARIO - BIENNIO "Operatore di Cucina" Piani di Studio Alberghiero di Rovereto					QUADRO ORARIO 3^ "Operatore di Cucina" Piani di Studio Alberghiero di Rovereto	
Aree di Apprend. 1^ ANNO	N. Ore	Aree di Apprend. 2^ ANNO	N. Ore	BIENNIO	Aree di apprendimento	3^ ANNO
<b>Linguistica</b>	<b>272</b>	<b>Linguistica</b>	<b>272</b>	<b>544</b>	<b>Linguistica</b>	<b>261</b>
Lingua Italiana	102	Lingua Italiana	102	204	Lingua Italiana	87
Inglese	102	Inglese	102	204	Inglese	87
Tedesco	68	Tedesco	68	136	Tedesco	87
<b>Matematica e scientifica</b>	<b>238</b>	<b>Matematica e scientifica</b>	<b>204</b>	<b>442</b>	<b>Matematica e scientifica</b>	<b>174</b>
Matematica	102	Matematica	102	204	Matematica	87
Scienze Integrate		Scienze Integrate			Scienze applicate (Scienze degli alimenti)	87
Scienze degli alimenti	68	Scienze degli alimenti	102	170		
Scienze	68			68		
<b>Storica, giuridica ed economica</b>	<b>102</b>	<b>Storica, giuridica ed economica</b>	<b>136</b>	<b>238</b>	<b>Storica, giuridica ed economica</b>	<b>87</b>
Studi storico-economici e sociali	102	Studi storico-economici e sociali	136	238	Studi storico-economici e sociali	
					Storia	30
					Diritto ed economia	57
<b>Tecnico-professionale</b>	<b>357</b>	<b>Tecnico-professionale</b>	<b>357</b>	<b>714</b>	<b>Tecnico-professionale</b>	<b>377</b>
Tecniche, tecnologie e processi operativi		Tecniche, tecnologie e processi operativi		-	Tecniche, tecnologie e processi operativi	
Tecniche, tecnologie e processi operativi di cucina e pasticceria		Processi Operativi di cucina e pasticceria (artic.)	255	255	Processi Operativi di cucina e pasticceria (artic.)	343
Tecniche, tecnologie e processi operativi di sala e bar		Tecniche e tecnologie di cucina			Tecniche e tecnologie di cucina	
Tecniche e tecnologie di cucina	34	Tecniche e tecnologie di cucina	34	68	Tecniche e tecnologie di cucina	34
Processi Operativi di cucina e pasticceria (codoc./artic.)	119			119		
Tecniche e tecnologie di sala e bar	34			34		
Processi Operativi di sala e bar	102			102		
				-		
Laboratorio digitale	68	Laboratorio digitale	68	136		
		Laboratorio digitale (codoc.)				
<b>Educazione fisica</b>	<b>64</b>	<b>Educazione fisica</b>	<b>64</b>	<b>128</b>	<b>Educazione fisica</b>	<b>28</b>
<b>IRC</b>	<b>33</b>	<b>IRC</b>	<b>33</b>	<b>66</b>	<b>IRC</b>	<b>19</b>
					FORMAZ. IN CONTESTO LAVORATIVO	120
<b>TOT. 1^ ANNO</b>	<b>1066</b>	<b>TOT. 2^ ANNO</b>	<b>1066</b>	<b>2132</b>	<b>TOTALE 3^ ANNO</b>	<b>1066</b>



**SETTORE SERVIZI: OPERATORE DEI SERVIZI DI SALA E BAR**

Quadro orario per la qualifica di “Operatore dei servizi di sala e bar”, con articolazione “Servizi di sala e bar” dal 2<sup>a</sup> anno, del settore servizi ad indirizzo “Alberghiero e della ristorazione”;

QUADRO ORARIO - BIENNIO "Operatore dei servizi di Sala e Bar" Piani di Studio Alberghiero di Rovereto					QUADRO ORARIO -3 <sup>a</sup> "Operatore dei servizi di Sala e Bar" Piani di Studio Alberghiero di Rovereto	
Aree di Apprend.1 <sup>o</sup> ANNO	N. Ore	Aree di Apprend. 2 <sup>o</sup> ANNO	N. Ore	BIENNIO	Aree di apprendimento	N. Ore
<b>Linguistica</b>	<b>272</b>	<b>Linguistica</b>	<b>272</b>	<b>544</b>	<b>Linguistica</b>	<b>261</b>
Lingua italiana	102	Lingua italiana	102	204	Lingua italiana	87
Inglese	102	Inglese	102	204	Inglese	87
Tedesco	68	Tedesco	68	136	Tedesco	87
<b>Matematica e scientifica</b>	<b>238</b>		<b>204</b>	<b>442</b>	<b>Matematica e scientifica</b>	<b>174</b>
Matematica	102	Matematica	102	204	Matematica	87
Scienze integrate		Scienze integrate		-	Scienze applicate(Scienze degli alimenti)	87
Scienze degli alimenti	68	Scienze degli alimenti	102	170		
Scienze	68			68		
<b>Storica, giuridica ed economica</b>	<b>102</b>	<b>Storica, giuridica ed economica</b>	<b>136</b>	<b>238</b>	<b>Storica, giuridica ed economica</b>	<b>87</b>
Studi storico-economici e sociali	102	Studi storico-economici e sociali	136	238	Studi storico-economici e sociali	
					Storia	30
					Diritto ed economia	57
<b>Tecnico-professionale</b>	<b>357</b>	<b>Tecnico-professionale</b>	<b>357</b>	<b>714</b>	<b>Tecnico-professionale</b>	<b>377</b>
Tecniche, tecnologie e processi operativi		Tecniche, tecnologie e processi operativi		-	Tecniche, tecnologie e processi operativi	
Tecniche, tecnologie e processi operativi di cucina e pasticceria		Tecniche e tecnologie di sala e bar	34	34	Tecniche e tecnologie di sala e bar	68
Tecniche, tecnologie e processi operativi di sala e bar		Processi Operativi di Sala e Bar (codoc./artic.)	255	255	Processi Operativi di Sala e Bar (articolato 1/3 bar)	309
Tecniche e tecnologie di cucina	34			34		
Processi Operativi di cucina e pasticceria (codoc./artic.)	119			119		
Tecniche e tecnologie di sala e bar	34			34		
Processi Operativi di sala e bar	102			102		
				-		
				-		
Laboratorio digitale	68	Laboratorio digitale	68	136		
		Laboratorio digitale (codoc.)				
<b>Educazione fisica</b>	<b>64</b>	<b>Educazione fisica</b>	<b>64</b>	<b>128</b>	<b>Educazione fisica</b>	<b>28</b>
<b>IRC</b>	<b>33</b>	<b>IRC</b>	<b>33</b>	<b>66</b>	<b>IRC</b>	<b>19</b>
					FORMAZ. IN CONTESTO LAVORATIVO	120
<b>TOT. 1<sup>o</sup> ANNO</b>	<b>1066</b>	<b>TOT. 2<sup>o</sup> ANNO</b>	<b>1066</b>	<b>2.132</b>	<b>TOTALE 3<sup>o</sup> ANNO</b>	<b>1066</b>





**SETTORE SERVIZI: CORSO ANNUALE PER L'ESAME DI STATO (CAPES)**

Quadro orario per il Diploma Professionale - V Anno CAPES del Settore SERVIZI;

ad Indirizzo: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA e L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Articolazioni di: Enogastronomia e Servizi di Sala e di Vendita.

<b>QUADRO ORARIO - V Anno CAPES</b> Settore <b>SERVIZI</b> ; Indirizzo: <b>SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA e L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA</b> Articolazioni: <b>Enogastronomia e Servizi di Sala e di Vendita.</b>	
<b>Aree di apprendimento e materie</b>	<b>BIENNIO</b>
<b>Linguistica</b>	<b>297</b>
Lingua e letteratura italiana	198
Lingua Inglese	99
<b>Matematica, scientifica e tecnologica</b>	<b>264</b>
Matematica	132
<b>Scienze di indirizzo:</b> Indirizzo: "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" <b>Scienza e cultura dell'alimentazione</b>	132
<b>Storico, socio economica</b>	<b>231</b>
Storia	99
<b>Scienze di indirizzo:</b> Indirizzo: "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" <b>Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive</b>	132
<b>Tecnico-professionale</b>	<b>198</b>
Finalizzata all'elaborazione del <b>Project Work</b>	198
<b>Educazione Civica e alla Cittadinanza (33 ore Trasversali)</b>	
<b>TOTALE ORE ANNUALI</b>	<b>990</b>



#### 2.16. POLIVALENZA

La polivalenza è molto importante nei percorsi di “cucina” e “servizi di sala e bar”, che hanno un primo anno comune, anche in relazione alle caratteristiche del mondo professionale che richiede, in uscita, figure che opereranno di concerto e che dunque devono avere una buona conoscenza dei processi sia in ambito produttivo (cucina) che nell’ambito del servizio (sala). È importante dunque presidiare la possibilità di sperimentare e di fare esperienza rispetto ai percorsi possibili assicurando contemporaneamente una formazione coerente ad affrontare un secondo e terzo anno con le competenze necessarie.

Come si evince dai quadri orari, la polivalenza formativa nel primo anno del settore servizi ad indirizzo alberghiero e della ristorazione, per le due articolazioni “cucina” e “servizi di sala e bar”, viene garantita realizzando per l’area professionale due percorsi paralleli. Tale scelta consente anche di garantire il servizio di ristorante indispensabile per la didattica di settore.

Nell’area linguistica, la polivalenza formativa viene garantita inserendo nella programmazione di Inglese e Tedesco il lessico e la fraseologia di settore e lo studio dei menù scolastici, mentre nelle scienze integrate del primo anno si sviluppano conoscenze e competenze di settore in forma polivalente con riferimento ad entrambe le articolazioni dell’indirizzo alberghiero e della ristorazione.

#### 2.17. ORIENTAMENTO

L’Istituto promuove un orientamento formativo e informativo per far sì che uno studente, al termine del proprio percorso professionale, sia in grado di scegliere, consapevolmente, se inserirsi nel mondo del lavoro, oppure continuare gli studi. Le iniziative di orientamento vengono realizzate nell’arco del triennio, in modo da promuovere l’auto-orientamento e sollecitare richieste di informazione. Le azioni previste per l’orientamento iniziano prima dell’iscrizione con interventi nelle scuole secondarie di primo grado allo scopo di far conoscere l’offerta formativa e con giornate di “Scuola aperta”, durante le quali con delle visite guidate si consente ai ragazzi di conoscere le strutture e le apparecchiature presenti nei laboratori dell’istituto.

Il primo biennio del secondo ciclo di istruzione e formazione professionale, in quanto completamento dell’obbligo d’istruzione, costituisce un importante segmento di raccordo tra il primo ciclo di istruzione e la formazione conclusiva del secondo ciclo.

Il primo anno e più in generale il biennio nella sua unitarietà è concepito anche per assecondare gli eventuali riorientamenti e permettere in particolare una scelta consapevole fra gli indirizzi del secondo anno e successivi. Ciò avviene accompagnando gli studenti in un’attenta riflessione sulle motivazioni delle scelte scolastiche effettuate e verificando la corrispondenza del percorso con le loro aspettative.

Per rendere effettivamente orientativo il primo anno, i consigli di classe e i dipartimenti attivano, una progettazione didattica incentrata sulla cooperazione fra i diversi assi culturali e le discipline di area comune con quelle di indirizzo, puntando su un curriculum orientato alle competenze.

**In particolare, nei primi due anni**, a titolo esemplificativo, le attività improntate sulla funzione orientativa sono tese:



- a favorire l'autoconoscenza;
- a rafforzare la propria autostima e consapevolezza;
- alla rimotivazione;
- al ri-orientamento, per valorizzare e verificare le possibili scelte di indirizzo.

Nel terzo anno si intraprendono azioni di orientamento, verso:

- il mondo del lavoro attraverso la Formazione in contesto lavorativo e interventi di esperti di settore;
- il conseguimento del diploma del 4° anno, favorendo la partecipazione come uditori/ospiti a qualche lezione/attività delle classi quarte, occasione in cui gli studenti del quarto anno assumono funzione di tutor per gli ospiti del terzo (peer tutoring).

Nel quarto anno si intraprendono azioni di orientamento verso:

- il mondo del lavoro, con attenzione ai processi di sviluppo ed evoluzione socio-economici;
- il conseguimento del diploma (CAPES, Alta Formazione, IFTS).

In particolare l'Istituto si impegna a:

- effettuare interventi nelle scuole secondarie di primo grado per dare informazioni sulla propria offerta formativa;
- realizzare progetti ponte e azioni formative per gli alunni delle scuole secondarie di primo grado;
- effettuare giornate di "open day" in prossimità delle preiscrizioni, durante le quali sono previste visite guidate presso l'istituto
- guidare gli studenti ad un'attenta riflessione sulle motivazioni delle scelte scolastiche effettuate;
- ri-orientare, eventualmente, gli studenti del primo biennio;
- intraprendere azioni di orientamento verso il mondo del lavoro al conseguimento della qualifica e del diploma, con attenzione ai processi socio-economici e alle dinamiche di ingresso nel mondo del lavoro.

Tutte le attività indicate sono da intendersi come proposte che la scuola rivolge agli studenti, fra le quali l'alunno è tenuto a scegliere in base ai propri bisogni di orientamento, al fine di elaborare il proprio progetto di vita e di studio.

#### 2.18. ANALISI DEI BISOGNI E STRUMENTI DI PERSONALIZZAZIONE

I bisogni formativi degli allievi vengono identificati e definiti attraverso diverse azioni previste e programmate in tempi diversi:

- **al momento dell'iscrizione attraverso:**
  - la documentazione dei livelli raggiunti nel precedente curriculum;



- il colloquio con i genitori;
- la certificazione dei bisogni formativi.

Questo approccio consente di costruire classi che siano equilibrate e che permettano agli allievi di usufruire di contesti ambientali e formativi sereni;

- **al momento dell'accoglienza e successivamente:**

- nei primi giorni di scuola del primo anno attraverso attività che consentano di evidenziare le caratteristiche relazionali e di socialità, la motivazione e/o la conoscenza del settore, i livelli di partenza disciplinari;
- nell'ambito professionale, in itinere, con la formazione di gruppi di lavoro nei laboratori dove a seguito di una fase iniziale di osservazione, si evidenziano le necessità e si tarano i bisogni personalizzando il percorso di apprendimento;
- negli ambiti non professionali i livelli di partenza spesso molto differenti tra loro, vengono identificati attraverso prove d'ingresso. Successivamente l'acquisizione delle conoscenze e delle abilità vengono testate con i compiti per casa, compiti da svolgere in classe, verifiche scritte e orali.

L'acquisizione delle competenze trasversali (non solo afferenti alla cittadinanza e alla competenza digitale ma anche alle aree scientifico-professionale e comunicativo-professionale) avviene a conclusione di percorsi di programmazione di UDA appositamente costruite (anche con l'adozione di strumenti di tutoraggio e/o codocenza), attraverso la verifica per competenze.

## **2.19. STRUMENTI DI PERSONALIZZAZIONE E INCLUSIONE**

La Provincia di Trento, nelle Linee guida di attuazione del Regolamento per favorire l'integrazione e l'inclusione degli studenti, ha ribadito che il Progetto d'Istituto e la Carta dei servizi devono considerare 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, BES Fascia A con percorso Semplificato a qualifica, quelli per gli allievi con D.S.A, disturbi specifici dell'apprendimento, individuati come BES Fascia B e in situazione di svantaggio Fascia C).



Il coinvolgimento e la partecipazione degli alunni alle attività di apprendimento, sono ulteriori indici di soddisfazione sostenuti con proposte didattiche costruite per conseguire un percorso di apprendimento idoneo agli specifici contenuti e obiettivi. Qualora si renda necessario, per gli alunni certificati, il percorso di apprendimento viene predisposto in collaborazione con l'insegnante di sostegno, allo scopo di identificare le condizioni più favorevoli per una partecipazione attiva e consapevole alle attività in classe e nel piccolo gruppo.

Accanto a quanto prima indicato, la progettazione e la programmazione sono strumenti volti a creare un clima relazionale e una rete di interventi mirati ad accrescere i processi di partecipazione, apprendimenti e di inclusione di tutti gli allievi.

### **2.19.1. Studenti di madrelingua non italiana**

Per gli **alunni non italofoni** (stranieri immigrati, adottati, sinti e rom) dopo i primi contatti con la realtà scolastica e/o familiare di provenienza, si attiva l'accoglienza, si procede ad una prima valutazione dei dati raccolti e si avviano le seguenti prassi:

- contattare il Laboratorio di Rete di Rovereto (per i livelli linguistici A1/A2);
- condividere attività-iniziative sul territorio con gli Istituti aderenti alla Rete di Rovereto;
- stilare progetti didattici individualizzati (PDP) e strategie didattiche coerenti con la situazione di partenza;
- individuare le discipline da affrontare (o sospensione momentanea) sulla base di quanto stabilito dal Consiglio di classe (e in Rif. al Regolamento: LINEE GUIDA 2012 PAT);
- definire gli obiettivi iniziali a livello disciplinare;
- valorizzare le micro-lingue delle discipline teoriche per gli alunni che padroneggiano i livelli A1-A2-B1-B2 del Quadro Europeo delle lingue.

#### **Le modalità di realizzazione avvengono con:**

- corsi di lingua della comunicazione con il Laboratorio di Rete di Rovereto;
- lezioni di lingua dello studio in orario scolastico con IFPA (*coincidente con l'orario della classe di riferimento, e con un iniziale periodo intensivo a seconda dei bisogni rilevati e/o dei flussi di arrivo*);
- lezioni rivolte a favorire l'acquisizione delle capacità di base nella lettura, nella scrittura in L2, nella lingua dello studio e nel linguaggio settoriale richiesto dalle diverse discipline;
- attività finalizzate a potenziare l'educazione interculturale, aperta al dialogo, all'accoglienza e all'integrazione.

#### **Le figure coinvolte sono:**

- la referente intercultura con i docenti interni dell'IFP Alberghiero e le facilitatrici del Laboratorio di Rete di Rovereto (per i livelli linguistici A1/A2/B1).



### **2.19.2. Studenti con Bisogni Educativi Speciali**

L'inclusione degli studenti che presentano Bisogni Educativi Speciali viene assicurata dalla Legge quadro n. 104/92, della Legge 170 dell'8 ottobre 2010, dalle successive direttive ministeriali e dalla normativa provinciale in materia di istruzione e formazione.

In relazione ai bisogni specifici degli studenti possono essere previste delle attività di sostegno attraverso l'assegnazione di insegnanti e assistenti educatori.

L'Istituto si impegna a creare un clima relazionale e una rete di interventi mirati ad accrescere i processi di partecipazione, inclusione e apprendimento attraverso:

- l'elaborazione di Piani Educativi Individualizzati (PEI) per studenti a qualifica o con percorso differenziato;
- l'elaborazione di Progetti Educativi Personalizzati (PEP) per studenti con DSA o in situazioni di svantaggio;
- l'utilizzazione di attrezzature tecnologiche e di sussidi didattici idonei;
- la collaborazione tra gli organi dell'istituzione scolastica e formativa, nonché tra l'istituzione stessa, le famiglie, l'Azienda Provinciale Per i Servizi Sanitari e le altre figure che sono coinvolte nel percorso educativo e formativo.

#### **Le figure coinvolte sono:**

I coordinatori dell'area B.E.S e docenti referenti.

### **2.20. INTERDISCIPLINARIETÀ NELLO SVILUPPO DELLE COMPETENZE**

L'apprendimento significativo è un processo attraverso il quale la persona consente alle nuove informazioni di entrare in relazione con i concetti preesistenti nella propria struttura cognitiva. L'allievo è l'unico a scegliere di mettere in atto tale processo e attribuire un significato all'apprendimento delle conoscenze e delle abilità. Con la programmazione di UDA interdisciplinari, pianificate nel tempo e afferenti a medesimi obiettivi di competenza si persegue il raggiungimento di un apprendimento significativo, proprio perché si possono coinvolgere ambiti di conoscenze e abilità differenti e quindi potenzialmente più adatte a stimolare l'apprendimento degli allievi.

#### **Nello specifico si identificano spazi interdisciplinari per la progettazione/programmazione di UDA fra:**

- **ambito professionale e scienze:** per compensare le criticità legate alle scienze integrate nel biennio, si propone l'utilizzo di Uda per lo sviluppo delle competenze inerenti le scienze degli alimenti in condivisione con l'ambito professionale, da attuare in co-docenza e/o tutoraggio; (obiettivo: sicurezza e igiene, trasformazione del prodotto, caratteristica degli alimenti, malattie professionali, anche prevedendo azioni di co-docenza e tutoraggio).



- **italiano/storia e laboratorio digitale:** nelle classi IV la lingua italiana è in buona parte volta alla documentazione e valorizzazione delle esperienze professionali con l'ausilio delle tecnologie digitali;
- **matematica e ambito professionale:** applicazioni circa il calcolo di proporzioni e trasformazioni, peso, calcolo, IVA, ecc.;
- **ambito professionale ed educazione fisica:** attività e iniziative per il benessere; le scelte consapevoli e la sicurezza nell'ambito lavorativo con la prevenzione per lo spostamento dei carichi; attività nelle prime classi per favorire la corretta postura nelle attività laboratoriali (soprattutto per l'indirizzo ad articolazione "servizi di sala e bar");
- **lingue straniere e ambito professionale:** nel biennio con UDA che impieghino operativamente la competenza linguistica anche mettendo in atto azioni di co-docenza e tutoraggio; nel terzo anno quando le competenze di inglese e tedesco si sviluppano ulteriormente attraverso la condivisione di quegli elementi interdisciplinari che compongono l'elaborato per l'esame di qualifica; nel IV anno per i contenuti in lingua straniera che caratterizzano l'elaborato personale esposto durante l'esame di diploma; la metodologia CLIL che ha l'obiettivo di offrire agli studenti una visione integrata di due discipline con le seguenti azioni:
  - Sommellerie Lessons;
  - Deutsch im Front Office und im Restaurant;

**Altri spazi interdisciplinari per la progettazione/programmazione di UDA sono:**

- attività interdisciplinari per l'individuazione di **spazi orientativi**;
- attività che sfruttano la trasversalità delle competenze che si sviluppano in materia di cultura della montagna, dei suoi valori e la conseguente conoscenza dell'agricoltura del territorio trentino;
- UDA afferenti a tutti gli ambiti per l'apprendimento significativo di **competenze di cittadinanza**.

**2.21. TRASVERSALITÀ DELLA COMPETENZA DIGITALE**

Le tecnologie digitali agevolano enormemente l'accesso ad ogni genere di informazioni e saperi, attivano strumenti di costruzione anche collettiva di saperi e generano contesti virtuali in cui simulare una molteplicità di esperienze. Il loro utilizzo annulla, di fatto, i tempi di ricerca ed elaborazione delle informazioni, il bisogno di memorizzarle, la materialità dei supporti su cui fissarle.

Le TIC hanno acquisito sempre maggior rilevanza nelle metodologie di insegnamento e hanno trovato spazi di regolazione normativa e di impulso sul versante dell'innovazione tecnologica.



In applicazione del Piano provinciale per la scuola digitale, approvato nel 2017, e a DigComp 2.1, l'Istituto Professionale Alberghiero di Rovereto promuove la familiarizzazione con i linguaggi digitali, la modifica degli ambienti di apprendimento finalizzati a creare un network che migliori le competenze digitali, la trasparenza e la condivisione dei dati, la dematerializzazione degli atti e lo scambio di informazioni tra docenti e studenti. Tale obiettivo si realizza attraverso un'azione formativa continua, che coinvolge docenti, personale amministrativo, tecnico e ausiliario oltre ad interventi strutturali per educare gli studenti a un uso consapevole e responsabile delle TIC.

La competenza digitale viene sviluppata in tutte le aree di apprendimento e con una pianificazione verticale. Nel biennio in particolare è programmato il consolidamento delle competenze di base e lo sviluppo della consapevolezza delle potenzialità e dei rischi collegati al mondo digitale. L'uso di programmi come Word, Excel e delle app di Google, sono impiegati per scrivere informazioni, per raccogliere e conservare dati, per confrontare e valutare elementi. Gli studenti usano internet per ricercare informazioni utili alla comprensione e alla rielaborazione di brevi testi. L'uso della posta elettronica è quotidiano e serve per ricevere materiali di lavoro e di studio da parte del docente, per consegnare esercitazioni e per scambiarsi informazioni di scuola. In terza e quarta è pianificato il potenziamento e lo sviluppo di strumenti di lavoro utili per facilitare la comunicazione, la creatività e l'innovazione in ambito professionale e personale.

Per promuovere l'educazione digitale la scuola partecipa alle attività e alle iniziative correlate e di supporto messe in atto dal Sistema scolastico provinciale e ministeriale come:

- generazioni connesse
- scuolarete.it

#### **2.22. TRASVERSALITÀ DELLA COMPETENZA DI CITTADINANZA**

In applicazione di quanto previsto nei Piani di Studio Provinciali del 2° ciclo, l'Istituto Professionale Alberghiero di Rovereto, promuove l'educazione alla cittadinanza attraverso il contributo di tutte le discipline e delle attività scolastiche svolte.

Area privilegiata dell'educazione alla cittadinanza è quella storico-sociale ma, al fine di evitare esplicite o implicite deleghe deresponsabilizzanti, la scuola sviluppa una adeguata programmazione di attività didattiche tra varie discipline per le diverse prospettive e la valenza trasversale delle tematiche di riferimento. Le attività di programmazione e le stesse attività didattiche sono il più possibile integrate e fanno riferimento a principi ed obiettivi comuni e condivisi.

Per promuovere l'educazione alla cittadinanza la scuola partecipa alle attività ed iniziative correlate e di supporto messe in atto dal Sistema scolastico provinciale come:

- Progetto Trentino Trilingue;
- Percorsi di "educazione cooperativa";
- Progetti per favorire partecipazione e protagonismo dei giovani;



- Progetti legati all'educazione di genere;
- Progetti legati al Piano provinciale della legalità;
- Progetti legati alla dimensione sociale, culturale ed economica del territorio da considerarsi come "luogo" in cui entrare in contatto con le bellezze della natura, comprendendo il valore del paesaggio e l'importanza del rispetto e della tutela dell'ambiente;
- progetti legati alla cultura della sicurezza nel posto di lavoro;
- progetti legati alla promozione del benessere e della salute.

### 2.23. FORMAZIONE IN CONTESTO LAVORATIVO

L'idea di fondo che sostiene la formazione in contesto lavorativo ha come obiettivo la formazione globale e armonica della persona e vede l'ambiente lavorativo come un forte stimolo agli apprendimenti scolastici in un'ottica di offerta formativa integrata. La formazione in contesto lavorativo, per le classi quarte si sviluppa sia attraverso attività propedeutiche e di approfondimento tematico, svolte attraverso una progettazione congiunta tra scuola e impresa, sia attraverso la messa in atto, presso le aziende, delle conoscenze e abilità apprese in classe e in laboratorio nelle diverse discipline affinché diventino vere e proprie competenze. L'esperienza sul campo permette inoltre di conoscere meglio il territorio, di confrontarsi con esso, di immaginare una futura collocazione lavorativa.

Gli obiettivi formativi della formazione in contesto lavorativo sono:

- arricchire l'offerta formativa con dei "compiti di realtà" in ottica di certificazione delle competenze;
- sviluppare forme di autoconsapevolezza in merito alle competenze professionali e di orientamento formativo e lavorativo;
- sviluppare capacità di analisi delle risorse del territorio e di individuazione dei processi aziendali;
- approfondire gli aspetti comunicativi e relazionali all'interno di una organizzazione;
- potenziare le competenze di autonomia, responsabilità e ambientamento in un contesto lavorativo;
- potenziare l'educazione al patrimonio culturale attraverso l'apertura a stage e tirocini fuori dal territorio provinciale;



- costituire un repertorio delle aziende che abbiano spiccate caratteristiche formative.

La scuola, responsabile del progetto, secondo lo spirito del “Testo Unico” della sicurezza D. Lgs. 81/2008, considera le prescrizioni di legge una risorsa strategica per la promozione di una cultura di salute e sicurezza sul lavoro, a tal fine garantisce la formazione generale e specifica prevista dalla vigente normativa, identifica e sottoscrive una convenzione con l’azienda del contesto lavorativo di maggiore coerenza con le competenze in oggetto formativo. Presidia l’esperienza a distanza e si relaziona con il tutor aziendale.

La scuola organizza incontri per individuare con le aziende gli obiettivi e i requisiti degli studenti. Le competenze individuate sono di controllo delle materie prime e semilavorati, di processo, di intervento nel processo produttivo e di servizio, di rispetto del codice etico professionale e di responsabilità verso il contesto lavorativo e l’ambiente.

Gli allievi al termine dell’attività di formazione in contesto lavorativo, sono tenuti a scrivere una relazione che abbia per oggetto:

- la propria esperienza in azienda;
- l’individuazione delle caratteristiche dell’azienda e dei processi in atto;
- l’individuazione, anche attraverso l’utilizzo di strumenti informatici, degli eventuali spazi di miglioramento.

#### **2.24. VERIFICA E VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI**

La valutazione degli apprendimenti e la certificazione delle competenze sono responsabilità del personale docente, nel rispetto dell’autonomia professionale e della libertà di insegnamento in continuità con i criteri e le modalità definite nel collegio docenti ed inseriti nel progetto d’istituto.

La valutazione che precede, accompagna e segue tutte le attività curricolari, ha un ruolo determinante e, soprattutto è indispensabile non solo per il docente ma anche per le famiglie e per gli stessi studenti, pertanto sarà attuata nel rispetto della trasparenza, della condivisione dei criteri e dei risultati di apprendimento.

L’impostazione della valutazione vuole essere davvero formativa e, quindi, offrire anche agli studenti quegli elementi utili per comprendere quali siano i propri punti di forza e i propri punti di debolezza, per far leva sui punti di forza e cercare di recuperare quelle difficoltà che essi incontrano. Si vuole fare in modo che per gli studenti, il momento della valutazione, frequentemente oggetto di stress e frustrazione, possa essere vissuto come un momento del percorso di apprendimento, un passaggio di fondamentale importanza, disinnescando l’ansia che troppo frequentemente lo accompagna.

Riferimento costante per le valutazioni sono:

- gli obiettivi di apprendimento disciplinare;



- i traguardi di sviluppo delle competenze da certificare, in base al profilo di uscita.

Partendo dai traguardi di competenza da certificare in base al profilo di uscita e dagli obiettivi del progetto d'istituto, ogni docente progetta e attua le proprie proposte didattiche, sperimenta esperienze di apprendimento, attività, scelte strategiche finalizzate a raggiungere gli obiettivi di apprendimento e i traguardi di sviluppo delle competenze previste.

L'approccio per competenze, declinate per singole discipline in abilità e conoscenze, mira a promuovere pratiche di insegnamento, che superino il tradizionale modello trasmissivo e rendano gli studenti protagonisti e costruttori attivi del proprio sapere.

I traguardi di sviluppo delle competenze sono il termine da raggiungere alla conclusione del percorso formativo e sono ritenuti indispensabili per poter costruire piste culturali e didattiche volte a garantire lo sviluppo integrale della persona.

La valutazione degli apprendimenti avviene facendo riferimento a tre componenti che sono:

- **conoscenze e abilità "puntuali"** (test, interrogazioni, esercizi...) - Punta a rilevare il patrimonio di conoscenze ed abilità possedute dallo studente, centrando l'analisi sulle risposte a domande puntuali e sulla corretta applicazione di abilità ad esercizi circoscritti;
- **prodotti reali o compiti esperti** (unità di apprendimento, prova esperta, alternanza, concorsi, eventi... anche attività sporadiche come quesiti ed osservazioni) - Punta a rilevare la capacità d'azione dello studente, a fronte di compiti problema, vista come mobilitazione di risorse (conoscenze, abilità, capacità) in un contesto non routinario che prevede criticità ed imprevisti, e si richiedono prodotti e/o processi;
- **argomentazioni** (esposizioni, presentazioni, discussioni...) - Punta a rilevare la capacità di esposizione e di confronto/discussione dello studente, tramite cui si rileva la padronanza del linguaggio, il "saper argomentare" una posizione, dimostrando di padroneggiare il campo culturale entro cui si colloca la valutazione.

### **Periodi Valutativi**

Il primo periodo valutativo decorre dall'inizio delle lezioni alla data di rientro dalle vacanze natalizie. Lo scrutinio del primo quadrimestre si effettua nel mese di gennaio.

Il secondo periodo valutativo decorre dal rientro delle vacanze natalizie fino alla conclusione delle attività didattiche

In una fase intermedia del secondo periodo si raccolgono e si segnalano le valutazioni che presentano criticità. Nella valutazione finale rientrano le attitudini dello/a studente/ssa rispetto alle caratteristiche dell'indirizzo di studio, i miglioramenti messi in atto nel corso dell'anno scolastico in relazione al livello iniziale ed alla possibilità di conseguire gli obiettivi fissati delle conoscenze e delle competenze programmate.



Il giudizio della capacità relazionale viene attribuito dal Consiglio di Classe in base al comportamento, agli atteggiamenti e relazioni, alla motivazione e alla partecipazione alle attività.

### **Certificazione delle competenze al termine dell'obbligo di istruzione**

La certificazione delle competenze al termine dell'obbligo di istruzione (classe seconda) è da intendersi come strumento utile a sostenere gli studenti nel loro percorso di apprendimento nella prospettiva di accompagnarli al "successo formativo". Rispetto al tradizionale documento di valutazione (pagella), che valuta gli apprendimenti e si riferisce ad un periodo limitato, la certificazione ha un valore aggiunto poiché si riferisce all'esito di un processo formativo decennale e considera le competenze di base dei quattro assi culturali nel loro intreccio con quelle di cittadinanza.

#### **2.25. SOFT-SKILLS**

L'istituto Alberghiero di Rovereto intende promuovere attività didattiche finalizzate allo sviluppo delle competenze non cognitive, ossia quelle capacità umane e sociali che rendono la persona capace di far fronte alle sfide della vita di tutti i giorni.

Consapevoli che nel mondo del lavoro sono richieste soft skill come:

- **autonomia:** per svolgere in autonomia le proprie mansioni senza che sia necessaria una supervisione da parte di un altro dipendente (ad esempio da parte del proprio responsabile);
- **autostima e fiducia in se stessi:** non farsi condizionare troppo dalle opinioni altrui è fondamentale;
- **capacità di adattamento** in azienda in tempi brevi;
- **resistenza allo stress:** essere in grado di tenere testa alla pressione lavorativa e mantenere il controllo sulle proprie priorità lavorative;
- **pianificare e organizzare:** essere in grado di gestire al meglio il proprio tempo lavorativo;
- **precisione e attenzione per i dettagli;**
- **studio e aggiornamenti:** essere sempre aggiornato sulle tendenze del settore aiuta a rimanere al passo con i tempi e con le novità;
- **fissare gli obiettivi:** una buona dote di determinazione aiuta il dipendente a raggiungere i propri obiettivi (e a superarli);
- **gestione ottimale delle informazioni:** è connessa alla capacità di organizzare dati, informazioni e conoscenze così da sfruttare al meglio al fine del raggiungimento dei propri obiettivi;
- **intraprendenza;**
- **essere un buon comunicatore:** saper esprimere le proprie idee in modo chiaro, possibilmente non solo in italiano ma anche in inglese, permette al lavoratore di



raggiungere in modo diretto e costruttivo il proprio pubblico, sia esso un altro collega, il proprio responsabile o un cliente. Questa abilità è molto utile anche durante un colloquio di gruppo;

- **problem solving:** in presenza di un problema, un approccio analitico e razionale permette la risoluzione da parte del dipendente in tempi rapidi;
- **teamwork:** è la capacità di lavorare in gruppo senza attriti;
- **leadership;**
- **saper negoziare:** ci sono molti lavori diversi in cui le abilità di negoziazione sono apprezzate, tra cui settori come quello delle vendite, il Management, il Marketing, il servizio clienti, il settore immobiliare e legale. Ma, indipendentemente dal lavoro, essere in grado di negoziare una soluzione sul lavoro è sempre apprezzato;
- **abilità nei rapporti interpersonali:** come si interagisce con gli altri è fondamentale. Essere dotati di empatia, saper ascoltare, sono tutte doti importanti per capire un collega in crisi, ma anche per andare incontro alle necessità di un cliente;
- **creatività:** essere creativi non è una qualità che deve essere ristretta al campo artistico. Il pensiero creativo è richiesto in tantissimi compiti professionali, per la risoluzione dei problemi e l'insorgere di nuove idee che aumentino la produttività;
- **saper ascoltare:** aumenta le probabilità di comprendere i compiti e i progetti da svolgere, crea relazioni forti con i colleghi, permette di risolvere i problemi e i conflitti.

si favorisce lo sviluppo ed il potenziamento delle suddette competenze mettendo in atto esercitazioni nei laboratori dove agli studenti è permesso di confrontarsi con i propri pari in un contesto di realtà, con la possibilità di acquisire capacità di gestione dello stress, empatia, problem solving, motivazione e proattività; inoltre nel contesto laboratoriale entrano a far parte dell'azione formativa: l'autonomia, la precisione e l'attenzione ai dettagli, la capacità di adattamento, l'abilità nei rapporti interpersonali, la capacità comunicativa, la capacità di lavorare in team.

#### 2.26. ATTUAZIONE PIANO TRILINGUE

L'Istituto, consapevole del ruolo che la conoscenza delle lingue straniere riveste nella formazione dello studente, realizza il proprio piano formativo promuovendo azioni che mirano a sviluppare, rafforzare e ampliare competenze e conoscenze linguistiche straniere attraverso:

- un corso interno di lingua straniera, opzionale ed extracurricolare, assieme alle graduali lezioni in orario curricolare, i docenti di inglese e di tedesco preparano lo studente del terzo e del quarto anno all'esame scritto e al test orale per il conseguimento dell'attestato di certificazione di inglese KET (livello A2 del QCER), PET (livello B1 del QCER) e tedesca FIT 2 (livello A2 del QCER).



L'Istituto si avvale della collaborazione dell'ente certificatore CLM BELL, Centro d'Esame autorizzato alla certificazione Cambridge in esclusiva per la provincia di Trento.

L'obiettivo è quello di accrescere il numero degli alunni in possesso di certificazione linguistica nel nostro Istituto e di permettere loro di dotarsi di una qualifica di competenza che è riconosciuta dagli Istituti universitari ed è utile nella vita lavorativa futura.

**- la metodologia didattica del CLIL (*Content and Language Integrated Learning*)**

Nelle classi terze e quarte dell'Istituto si avviano e si sviluppano progressivamente moduli didattici di CLIL in lingua inglese e tedesca attraverso l'implementazione di contenuti specifici presenti nelle programmazioni di dettaglio di cucina e sala. In particolare, il CLIL trova la sua attuazione nel contesto laboratoriale, in quanto funzionale alla formazione della figura del cuoco e del cameriere, e successivamente del ruolo di tecnico di cucina e di sala.

**2.27. AREA EDUCATIVA E PSICOLOGICA**

**2.27.1. Educazione alla salute**

L'Istituto Alberghiero di Rovereto si impegna ad attivare percorsi di scelte responsabili in tema di salute, attraverso il Piano di educazione alla salute, che accompagna gli studenti per tutto il triennio, il quarto e il quinto anno di corso. L'attività viene svolta in accordo con l'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari e sotto la supervisione scientifica della stessa.

E' prevista inoltre la collaborazione con le associazioni del territorio AIDO e AVIS.

Con delibera n. 2160 del 10 dicembre 2021 è stato approvato il Piano Provinciale della Prevenzione 2021-25 che dà attuazione al Piano Nazionale della Prevenzione 2020-25. Il Piano Provinciale della Prevenzione 2021-25 comprende 15 programmi che toccano temi come le dipendenze, la nutrizione e l'alimentazione, sicurezza sul lavoro, malattie infettive ed altro ancora. In tale contesto si colloca anche il Programma (PP01) denominato "Scuole che Promuovono Salute" che ha l'obiettivo di stabilire un rapporto congiunto tra scuola e salute.

Le scuole che promuovono salute hanno lo scopo di:

- sviluppare e promuovere la salute e il benessere fisico, sociale, spirituale, mentale ed emozionale di tutti gli alunni e lo staff;
- offrire opportunità per la salute a tutti coloro che frequentano la scuola;
- identificare e venire incontro ai bisogni di salute di tutti;
- stringere alleanze per rendere facili le scelte salutari per l'intera comunità.



L'IFPP Alberghiero di Rovereto è entrato a far parte della rete trentina delle scuole che promuovono salute sul finire dell'anno scolastico 2022-23. Aderendo al programma la scuola si impegna a creare un ambiente favorevole in cui gli alunni sviluppano competenze, abilità e conoscenze nonché comportamenti necessari per vivere in maniera salutare e per diventare adulti consapevoli.

L'adesione alla Rete Trentina delle Scuole che Promuovono Salute comporta l'impegno ad intervenire, nel corso di ogni anno scolastico, in un'area tematica a scelta fra 4 proposte e, all'interno di quest'area, ad intraprendere almeno un'azione per ognuna delle 6 componenti in cui si articola l'"Approccio scolastico globale" come indicate nel Documento provinciale di pratiche raccomandate.

Le quattro aree tematiche sono:

- alimentazione sana;
- attività fisica e contrasto alla sedentarietà;
- consumo di sostanze ed altri comportamenti a rischio (es. azzardopatia ecc.);
- salute e benessere mentale -prevenzione disturbi comportamento alimentare.

Per ogni area identificata si applica il modello dell'"Approccio scolastico globale" raccomandato dall'OMS e recepito dall'Accordo Stato Regioni del 17/01/2019 ("Indirizzi di policy integrate per la Scuola che promuove salute").

Il modello dell'"Approccio scolastico globale" si concentra sul raggiungimento di risultati sia di salute sia educativi, attraverso un metodo sistematico, partecipativo e orientato all'azione. Esso si basa sulle evidenze di ciò che è risultato essere efficace nella ricerca e nella pratica della promozione della salute a scuola.

**L'approccio scolastico globale di promozione della salute a scuola è suddiviso in sei componenti:**

1. Politiche per una scuola in salute

Sono chiaramente definite in documenti o in pratiche comuni che promuovono la salute e il benessere. Molte politiche promuovono la salute e il benessere, ad esempio politiche che consentono di attuare nelle scuole interventi di sana alimentazione; politiche che scoraggiano il bullismo.

2. Ambiente fisico ed organizzativo

Con l'espressione ambiente fisico ci si riferisce agli edifici, agli spazi e agli impianti dentro e attorno al plesso scolastico, come ad esempio: il progetto e la posizione dell'edificio, la presenza di luce naturale e di ombra adeguata; la creazione di spazi per l'attività fisica e strutture adeguate all'apprendimento e per la ristorazione.

3. Le relazioni all'interno della comunità scolastica

Le relazioni all'interno della comunità scolastica comprendono i rapporti tra il personale scolastico stesso e tra il personale e gli studenti, così come i rapporti con le famiglie e con l'intera comunità



sociale nel territorio della scuola. Si tratta di instaurare relazioni di qualità tra tutti questi diversi attori della comunità scolastica.

4. Le competenze individuali in materia di salute e capacità di agire

Gli studenti acquisiscono, in relazione all'età, conoscenze, capacità ed esperienze che consentono loro di acquisire competenze e di intraprendere delle azioni per migliorare la salute e il benessere di se stessi e degli altri migliorando al contempo anche il loro rendimento scolastico. Esse fanno riferimento a tutte le attività curricolari ed extracurricolari.

5. Legami con la comunità

I legami con i partner comprendono le relazioni tra la scuola, le istituzioni, gli enti locali e le associazioni. Una partnership reale (consultazione, partecipazione adeguata) con i diversi portatori di interesse rafforza la scuola che promuove salute e fornisce agli studenti e al personale un contesto e un supporto per le loro azioni.

6. Servizi sanitari a scuola

Si tratta di servizi legati alla scuola o ad essa integrati. Sono responsabili del percorso di salute e contribuiscono alla promozione della salute di bambini e adolescenti. Posso essere in relazione individuale con gli studenti.

L'IFPA di Rovereto, aderendo alla rete SPS, dovrà quindi garantire le seguenti attività:

- Aderire alla rete trentina delle scuole che promuovono salute con richiesta inviata direttamente dal Dirigente Scolastico e compilazione dello strumento "Profilo della Scuola".
- Inserire nel Progetto d'istituto una programmazione relativa alla promozione della salute impegnandosi ad intervenire, nel corso di ogni anno solare, in almeno un'area tematica a scelta e, all'interno di quest'area, ad intraprendere almeno un'azione per ognuna delle componenti in cui si articola l'"Approccio scolastico globale" come indicato nel Documento provinciale di pratiche raccomandate.
- Identificare un insegnante Referente per la promozione ed educazione della salute.
- Attivare un gruppo di lavoro interno alla scuola che ha l'obiettivo di guidare la comunità scolastica nel diventare e rimanere una scuola che promuove salute.
- Scegliere di implementare il modello dell'Approccio Scolastico globale.
- Partecipare alla formazione qualora prevista ed alle riunioni di programmazione.
- Rendicontare a fine anno in merito alle attività realizzate. Al termine delle attività le Scuole aderenti dovranno rispondere al monitoraggio preposto. Il riconoscimento è da considerarsi come un'attestazione di merito data alla Scuola per il concreto impegno dimostrato. Essendo questo un processo in continua evoluzione, la validità di tale riconoscimento verrà valutata annualmente sull'effettivo svolgimento degli interventi scelti sulla base del monitoraggio effettuato.



### 2.27.2. Educazione alla legalità

L'Istituto aderisce alle proposte del "Tavolo provinciale della legalità". Gli interventi previsti vedono coinvolti: la Polizia Ferroviaria, la Polizia Postale, la Polizia Stradale e la Polizia di Stato di Trento. Si tratta di percorsi educativi per il pieno sviluppo della persona umana e dei diritti di cittadinanza, allo scopo di dare attuazione alle garanzie che la Costituzione della Repubblica italiana prevede. L'insegnamento della legalità costituisce una delle frontiere educative più importanti e ha l'obiettivo principale di creare un circolo virtuoso fra i giovani cittadini e le istituzioni per incentivare l'assunzione di responsabilità del singolo verso la collettività. L'educazione alla democrazia e alla legalità rende gli studenti e le studentesse protagonisti e, cioè, capaci di esercitare i propri diritti-doveri di cittadinanza. Essi si esplicano nel rispetto delle regole e nella partecipazione alla vita civile, sociale, politica ed economica.

#### **Progetto Legalità**

Le azioni contenute all'interno del Progetto Legalità hanno come obiettivo l'educazione ai valori civili e alla democrazia, alla funzione delle regole nella vita sociale e all'esercizio dei diritti di cittadinanza. La scuola in un'ottica di prevenzione, cerca di aiutare gli/le alunni/e ad assumersi delle responsabilità, ricordando loro che chi cresce ha diritto all'errore, ma anche alla correzione e cerca di sviluppare in essi la coscienza civile e la convinzione che la legalità conviene e che, laddove ci siano partecipazione, cittadinanza, diritti, regole, valori condivisi, non ci può essere criminalità. Promuovere la cultura della legalità nella scuola significa educare gli/le alunni/e al rispetto della dignità della persona umana, attraverso la consapevolezza dei diritti e dei doveri, con l'acquisizione delle conoscenze e l'interiorizzazione dei valori che stanno alla base della convivenza civile. Al centro dell'azione educativa va posta la "persona" alunno/a, come protagonista nella propria comunità ed il valore positivo delle regole, intese non come mezzo frustrante e punitivo o di affermazione di autorità, bensì in primo luogo come strumento di aiuto delle potenzialità di ciascuna persona, chiamata alla libertà e alla propria realizzazione.

Come già anticipato, l'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero ha aderito alle iniziative proposte dal Tavolo Provinciale della Legalità.

#### ***Progetti previsti:***

##### **Train to be cool (Polizia Ferroviaria)**

L'attività prevede due incontri di due ore di due rappresentanti della Polizia Ferroviaria. I temi affrontati sono la sicurezza in ambito ferroviario ed i pericoli che vi si celano con l'analisi di episodi di cronaca.

##### **PretenDiamo Legalità – Questura di Trento (Ministero degli Interni - Dipartimento della Pubblica Sicurezza)**

L'attività prevede un incontro di due ore con rappresentanti della Polizia di Stato. I temi affrontati variano di anno in anno (la violenza di genere, la violenza in famiglia, il cyberbullismo, ecc.).

##### **"Non isolarti fidati di noi" (Polizia Postale)**



L'attività prevede un incontro di due ore con rappresentanti della Polizia Postale. I temi affrontati riguardano il cyberbullismo e la diffusione illecita di immagini mediante l'utilizzo di Internet e delle moderne tecnologie di comunicazione digitale.

### **Icaro (Polizia Stradale)**

L'attività prevede un incontro di due ore con i rappresentanti della Polizia Stradale. I temi affrontati riguardano la responsabilità degli utenti della strada, con particolare riferimento alle conseguenze che derivano dai comportamenti errati.

### **Incontro con il Presidente del Tribunale dei Minori di Trento**

Il Presidente del Tribunale dei Minori di Trento, incontra gli/le studenti/sse per approfondire questioni che possano aiutarli/e a comprendere e conoscere le varie sfaccettature e problematiche del mondo della giustizia minorile.

### **Prevenzione e contrasto dei fenomeni di bullismo e cyberbullismo**

Secondo quanto disposto dalla legge del 29 maggio 2017 n. 71 "Disposizioni a tutela dei minori per la prevenzione ed il contrasto del fenomeno del cyberbullismo" e dal Decreto Ministeriale n° 18 del 13 gennaio 2021 "Linee di orientamento per la prevenzione e il contrasto al bullismo e cyberbullismo" l'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero ha attivato sia le azioni di prevenzione che quelle di contrasto richieste.

Per quanto riguarda la prevenzione la scuola ha scelto un approccio integrato, che guidi l'organizzazione e l'azione all'interno della stessa, con l'esplicitazione di una serie di obiettivi concordati che diano agli/alle alunni/e, al personale e ai genitori un'indicazione e una dimostrazione tangibile dell'impegno del nostro Istituto a prevenire e a contrastare i comportamenti a rischio. Gli interventi di prevenzione contro il fenomeno del bullismo e del cyberbullismo sono stati implementati a più livelli (scuola, classe e individuo) definendo i compiti di tutte le figure coinvolte (Dirigente, referente/i bullismo e cyberbullismo, Team delle emergenze, Collegio Docenti, Consigli di Classe, docenti, genitori, alunni/e).

Per quanto riguarda l'attuazione di strategie operative e di gestione dei casi di bullismo la scuola adotta sanzioni disciplinari che riflettono la gravità del fatto. Gli obiettivi prioritari del processo sanzionatorio messo in atto dall'istituzione scolastica nei confronti dell'alunno/a responsabile di atti di bullismo/cyberbullismo sono lo sviluppo dell'empatia, dell'autocontrollo, l'evidenza delle conseguenze di ogni comportamento, lo sviluppo delle abilità di dialogo, di comunicazione e di negoziazione. Le sanzioni previste si ispirano al principio di gradualità in correlazione con la mancanza disciplinare commessa e al principio di riparazione del danno. Il provvedimento disciplinare tende alla rieducazione ed al recupero dello studente. Sebbene non tutti i casi possano essere gestiti esclusivamente dalla scuola, il coinvolgimento della stessa nella presa in carico delle emergenze risulta fondamentale perché consente di: interrompere e alleviare la sofferenze della vittima; rendere il/i bullo/i responsabili delle proprie azioni; mostrare a studenti e genitori che ogni atto di bullismo e/o di violenza, di cui la scuola è a conoscenza, viene ammonito e comporta le conseguenze previste dal Regolamento; mostrare che nessun atto di bullismo e/o di violenza è ammesso né tollerato all'interno dell'istituto o lasciato accadere senza intervenire.



All'interno dell'Istituto sono presenti diverse figure che si occupano sia della prevenzione che del contrasto e sono: il Team antibullismo e i docenti referenti per la prevenzione e il contrasto del bullismo e del cyberbullismo

Sul sito dell'Istituto nell'area "Prevenzione e contrasto del bullismo e del cyberbullismo" è possibile trovare tutti i documenti relativi (Protocollo con sistema sanzionatorio, Protocollo d'azione, Patto di Corresponsabilità scuola-famiglia-alunna/o, Piano Antibullismo, Scheda di segnalazione, Piano di vigilanza), le modalità per segnalare atti di bullismo o cyberbullismo e altre informazioni e materiali utili.

**Progetti previsti:** vedi Piano Antibullismo

<https://www.alberghierorovereto.it/prevenzione-e-contrasto-bullismo-e-cyberbullismo>

/

### 2.27.3. Tutoraggio educativo

A sostegno degli studenti delle classi prime è presente il Tutor educativo che è un docente della classe; tale figura è pensata specificamente per accompagnare il percorso di inserimento degli alunni al primo anno di scuola. Il tutor scolastico educativo può essere considerato una guida che accompagna gli studenti all'interno dell'ambiente di apprendimento; il suo intervento si rivolge all'individuo nella sua globalità, integrando la trasmissione del sapere con la promozione del benessere e la valorizzazione delle singole identità. Egli è una figura di riferimento alla quale rivolgersi per affrontare problemi di natura non solo didattica e formativa, ma anche relazionale, motivazionale e di orientamento. Per gli studenti delle classi seconde, terze, quarte e quinte è disponibile il tutoraggio educativo, che però viene svolto dai docenti del Gruppo Educativo.

### 2.27.4. Spazio Ascolto "Fare Cerchio"

Lo Spazio Ascolto fa riferimento alla normativa che regola il Centro Informazione e Consulenza (C.I.C) nelle scuole secondarie di secondo grado.

Nello Spazio Ascolto viene offerta una consulenza fornita da una pedagoga in grado di recepire richieste di studenti/esse in difficoltà o, comunque, desiderosi di un orientamento per la soluzione di problemi di natura personale e sociale. Lo svolgimento di tali funzioni configura il centro come spazio in cui viene erogato un servizio e in cui operare sul piano delle relazioni interpersonali, avvalendosi di strumenti propriamente culturali, pedagogici e relazionali. Tale attività viene svolta in sinergia con docenti e risorse del territorio ove si ritenga funzionale ai bisogni espressi. L'obiettivo principale dello Spazio è l'ascolto degli studenti/esse da parte della pedagoga che ha il compito di coglierne i bisogni facendo anche da ponte tra le figure adulte di riferimento degli alunni/e e gli alunni/e stessi, mediando tra loro, cercando di migliorare la comunicazione con l'intento di facilitare la costruzione di una relazione maggiormente efficace e di creare delle alleanze positive tra Scuola e Famiglia al fine di permettere uno sviluppo più sereno degli studenti e delle studentesse. Tutte le attività all'interno dello Spazio sono svolte ponendo al centro del processo educativo lo studente e la studentessa.



#### **2.27.5. Area psicologica: “Stare bene a scuola”**

La psicologia scolastica può contribuire all’affermazione del benessere psicologico dagli alunni a scuola attraverso la prevenzione del disagio, della dispersione scolastica, del bullismo e la promozione di buoni stili comportamentali, relazionali ed affettivi. La scuola infatti, dopo la famiglia, è la principale sede di formazione e di socializzazione dell’individuo, quindi, uno dei contesti su cui far leva nella promozione del benessere psico-fisico ed emotivo dei ragazzi. “STARE BENE A SCUOLA” ha come obiettivo la valorizzazione e l’empowerment di alunni, insegnanti e genitori perché il modo migliore per prevenire disagi e difficoltà è quello di promuovere e sviluppare le proprie risorse. In tal senso lo psicologo a scuola svolge attività di informazione/formazione, di consulenza psicologica e di progettazione di interventi mirati al miglioramento affettivo degli alunni, in collaborazione con docenti e genitori favorendo così la crescita di un sistema collaborante.

Gli interventi della psicologa riguardano le classi, i docenti e le famiglie. Le attività svolte in classe si occupano dei seguenti ambiti:

- prevenzione delle devianze;
- educazione socio-affettiva e sessuale;
- analisi delle variabili socio-relazionali, motivazionali ed emotivo-affettive;
- interventi ed osservazioni su gruppi classe per problematiche specifiche.

L’Istituto offre percorsi formativi per genitori relativi a tematiche di natura educativa o psico-pedagogica.

#### **2.27.6. Progetto “Scuola Montagna”**

Il progetto “Scuola Montagna” è promosso dalla Provincia Autonoma di Trento e mira a favorire l’avvicinamento dei giovani al territorio di appartenenza, offrendo opportunità di pratiche sportive in ambiente naturale e favorendo lo studio della cultura della montagna e dei suoi valori.

Il progetto è realizzato in collaborazione con Trentino School of Management e Accademia della Montagna e prevede corsi di formazione per il personale docente e uscite didattiche per gli alunni. Le attività previste dal progetto hanno lo scopo di far conoscere nuovi ambienti e stimolare i giovani ad una frequenza della montagna in modo sicuro.

### **2.28. ATTIVITÀ DI CONTRASTO ALLA DISPERSIONE SCOLASTICA**

#### **2.28.1. Recupero didattico per alunni a rischio dispersione scolastica**

Per recuperare le carenze di alunni a rischio di dispersione scolastica ma comunque in grado di affrontare il regolare percorso scolastico l’istituto organizza delle lezioni pomeridiane di aiuto nello svolgimento dei compiti con la presenza di un educatore e/o di un docente.



Attività previste:

- svolgimento dei compiti e aiuto nello studio;
- rinforzo periodico della motivazione;
- supervisione dei risultati
- collaborazione con i consigli di classe;
- inserimento nel mondo del lavoro con tirocini estivi.

### **2.28.2. Progetto "Offline"**

Il progetto OFFLINE ha lo scopo di accompagnare i ragazzi a forte rischio di dispersione scolastica nello svolgimento di un percorso individualizzato che non garantisce il raggiungimento della qualifica professionale ma ha l'obiettivo di sviluppare competenze professionali e personali utili per un futuro inserimento nel mondo del lavoro.

**Obiettivi:** creare un ambiente educativo di fiducia, supportare la creazione di competenze trasversali e soft skills, far acquisire consapevolezza sul mondo che dovranno affrontare, favorire la conoscenza della propria comunità e rafforzare le loro competenze professionali.

#### **Prima fase**

- raccolta nominativi dei ragazzi segnalati dai consigli di classe di ottobre-novembre e durante gli scrutini del primo quadrimestre (gennaio). Indicatori di riferimento: più di 5 giorni di assenza ingiustificati, rendimenti non sufficienti, segnali di disagio in classe, partecipazione a precedenti percorsi contro la dispersione scolastica.

#### **Seconda fase:**

- colloqui individuali con gli alunni segnalati, con le famiglie e presentazione del progetto;
- lavoro di gruppo sulla motivazione della scelta con particolare attenzione alla valorizzazione delle risorse individuali degli studenti;
- creazione di un orario personale, con partecipazione ad attività con la classe di riferimento e con momenti di attività in comune
- attività laboratoriali nell'area pratica con partecipazioni ad eventi organizzati dall'Istituto o da realtà presenti sul territorio;
- preparazione e distribuzione pasti in collaborazione con realtà presenti sul territorio che mirano ad aiutare persone con disagio sociale;
- giornate o periodi di tirocinio, anche estivi;



- uscite sul territorio con particolare attenzione alle visite professionalizzanti;
- ore dedicate all'aiuto compiti o recupero competenze di base.

**Tempi:** da ottobre ad agosto

### **2.28.3. Progetto “Scuola non Scuola”**

Il progetto SNS accompagna gli alunni più difficili da seguire all'interno della struttura scuola. Per questi alunni a fortissimo rischio di dispersione scolastica viene da anni previsto un percorso organizzato esternamente alla scuola, dove si attiva una rete di protezione e di recupero alternativa. Ciò non permette ai ragazzi di ricevere la qualifica professionale ma solo l'attestazione delle competenze che acquisiscono.

Il progetto è da sempre stato seguito dalla Cooperativa Sociale Archè, negli ultimi anni è gestita dalla Fondazione Demarchi, sempre con la collaborazione di Archè.

#### **Obiettivi:**

- Il principale obiettivo di questo progetto è lavorare sulla dispersione scolastica, attraverso un programma formativo che valorizzi la persona. Si cerca di promuovere la motivazione personale e permettere di esprimere il desiderio formativo che è in ciascuno dei beneficiari del progetto, ma che, per la loro storia personale e per le rigidità intrinseche al sistema scolastico tradizionale, fino ad oggi è stato inespresso.
- Secondo obiettivo è la socializzazione al lavoro, visto come momento di sviluppo, miglioramento personale, assunzione di identità e autonomia.

#### **Fasi progettuali:**

- reinserire i giovani in un ambiente formativo e socializzante utilizzando metodologie esperienziali individuali e di gruppo;
- laboratori esperienziali;
- laboratori professionalizzanti;
- tirocini in aziende, durante il periodo scolastico ed estivo.

**Risultati attesi:** inserimento lavorativo al termine del percorso e al raggiungimento dei 18 anni.

Al termine del percorso viene rilasciato ai ragazzi una certificazione delle competenze professionali e delle soft-skills, controfirmata da Confesercenti, Fondazione Demarchi, Coop. Archè e dall'azienda dove il ragazzo ha svolto gli ultimi tirocini.



#### **2.28.4. Percorsi in Apprendistato Duale**

Il percorso di apprendistato duale offerto dall'Istituto Alberghiero di Rovereto permette il conseguimento della qualifica e/o il diploma per il quarto anno di Istruzione e Formazione Professionale da parte di giovani tra i 15 e 25 anni non compiuti.

Nell'ambito dell'Istruzione e Formazione Professionale (IeFP), l'apprendistato formativo (duale) è un contratto di lavoro finalizzato al conseguimento di una qualifica o un diploma professionale.

L'apprendista lavora come qualsiasi dipendente assunto per le stesse mansioni (nel rispetto della normativa sulla salute e sicurezza sul lavoro e sul lavoro minorile) e studia contemporaneamente, svolgendo:

- ore di lavoro in azienda;
- ore di formazione in azienda (formazione interna);
- ore di formazione a scuola (formazione esterna).

#### **Requisiti degli apprendisti**

Per attivare il percorso formativo con il contratto di apprendistato duale gli apprendisti devono possedere:

- un'età compresa tra i 15 e i 25 anni non compiuti;
- il diploma di scuola secondaria di primo grado per il contratto di apprendistato per la qualifica (triennale) e il diploma professionale (quadriennale);
- la qualifica professionale per il contratto di apprendistato per il diploma professionale (quarto anno successivo alla qualifica).

#### **Requisiti delle imprese**

Possono assumere apprendisti per il conseguimento della qualifica e del diploma professionale le imprese di settore in possesso dei requisiti stabiliti dalla Giunta provinciale:

- **capacità strutturali:** disponibilità di spazi per lo svolgimento della formazione interna e, in caso di studenti con disabilità, il superamento o abbattimento di barriere architettoniche;
- **capacità tecniche:** disponibilità di strumenti per lo svolgimento della formazione interna, in regola con le norme vigenti in materia di verifica e collaudo tecnico, anche reperita all'esterno dell'unità produttiva;
- **capacità formative:** disponibilità di un tutor aziendale a cui affidare i compiti previsti dal piano formativo individuale dell'apprendista.

#### **Durata del contratto**

Il contratto di apprendistato ha una durata minima di 6 mesi e una durata massima di:

- 3 anni per il conseguimento della Qualifica professionale dei percorsi triennali;
- 1 anno per il conseguimento del Diploma professionale, se l'apprendista è già in possesso della qualifica che consente l'accesso al percorso.

La durata del contratto può essere prorogata, previo aggiornamento del piano formativo, fino ad un anno nel caso di mancato conseguimento della qualifica o del diploma.

#### **Retribuzione all'apprendista**



Il contratto di apprendistato duale è retribuito come segue:

- per le ore di lavoro è prevista una retribuzione minima, che va dal 50 al 75% del livello di inquadramento dell'apprendista in base all'anno formativo frequentato, secondo quanto previsto dalla tabella contenuta nell'integrazione del protocollo d'intesa tra la Provincia e le parti sociali del 22 ottobre 2021;
- per la formazione interna (presso l'azienda) è prevista una retribuzione pari al 10% della retribuzione prevista dal contratto di lavoro;
- per la formazione esterna (presso l'istituzione formativa) non è prevista retribuzione.

#### **Formazione esterna e interna nell'impresa**

L'attività di formazione, interna ed esterna all'impresa, deve garantire il raggiungimento dei risultati di apprendimento previsti dai piani di studio ordinamentali per la qualifica o il diploma da conseguire. L'Istituzione formativa definisce le attività di formazione nel piano formativo individuale tenendo conto di eventuali crediti in termini di competenze, abilità e conoscenze già acquisite dall'apprendista (competenze in ingresso).

Complessivamente il monte ore annuo dedicato alla formazione è pari a 1066 ore, ripartite tra:

- formazione esterna svolta presso l'Istituzione Formativa. Non può superare il 60% del monte ore annuo nel 1<sup>a</sup> e 2<sup>a</sup> anno e il 50% nel 3<sup>a</sup> e 4<sup>a</sup> anno;
- formazione interna svolta in impresa. E' pari alla differenza tra il monte ore annuo e le ore di formazione esterna.

Le ore di formazione sono una parte delle ore previste dal contratto di apprendistato duale. Le ore rimanenti (tolte quelle di formazione) sono ore di lavoro.

#### **Duale nei percorsi per adulti**

È possibile svolgere in modalità apprendistato duale anche i percorsi di Istruzione e Formazione Professionale per adulti, con gli stessi requisiti e le stesse modalità dei percorsi ordinari.

Nel caso dei percorsi per adulti il monte ore formativo annuo ammonta a 740 ore e la formazione esterna, svolta presso l'istituzione formativa, non può superare il 60%.

#### **Percorsi di apprendistato offerti dall'istituto Alberghiero di Rovereto**

La formazione duale è un modello di formazione promossa dall' art. 43 del Decreto Legislativo 15 giugno 2015, n. 81 che consente al giovane che sceglie tale percorso di conseguire un titolo di qualifica e/o diploma professionale (titolo di studio formale, riconosciuto a livello nazionale), compiendo un percorso che si svolge in due luoghi distinti: interno all'azienda dove lavorerà come apprendista e esterno all'azienda, in un contesto scolastico.

L'apprendimento di competenze professionali nel contesto lavorativo, consente di aumentare le proprie possibilità e prospettive occupazionali. Può anche consentire, a conclusione del rapporto di lavoro in apprendistato, un lavoro a tempo indeterminato. In provincia di Trento, grazie a un protocollo d'Intesa tra la Provincia Autonoma di Trento e le Parti Sociali siglata il 19 agosto 2016, si attivano percorsi in apprendistato per il conseguimento della qualifica e del diploma professionale e il certificato di specializzazione tecnica superiore. Possono partecipare i giovani con un'età compresa tra i 15 e i 25 anni



non compiuti. Poiché l'accesso è previsto per tutte le figure del repertorio provinciale definite per i percorsi di qualifica e di diploma professionale, presso l'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto possono essere attivati percorsi per le qualifiche professionali di:

3. Operatore della Panificazione e di Pasticceria;
4. Operatore dei servizi di sala e bar;
5. Operatore di cucina.

Inoltre possono essere attivati percorsi del quarto anno per diploma professionale di:

6. Tecnico di cucina;
7. Tecnico dei servizi di sala e bar;
8. Tecnico della panificazione e di pasticceria.

Successivamente a questi percorsi, lo studente-studentessa/apprendista può proseguire lo sviluppo formativo delle proprie competenze professionali, conseguendo titoli di studio superiori, come il diploma di maturità seguendo il corso CAPES o anche percorsi formativi di istruzione tecnica e di alta formazione.

#### **8.1. ATTIVITÀ EXTRASCOLASTICHE**

Le attività extrascolastiche organizzate dall'Istituto sono finalizzate alla sperimentazione di ipotesi progettuali elaborate in classe; sono pertanto escluse attività a scopo turistico o ricreativo. A ogni tipo di attività organizzata a livello di classe è posto un limite in termini di giornate a disposizione, per evitare l'eccessiva erosione del tempo-scuola dedicato alle lezioni e con attenzione all'impatto organizzativo nonché ai costi a carico delle famiglie.

L'attività può essere realizzata solamente in presenza di una partecipazione di almeno 2/3 degli studenti della classe.

Non sono previste attività extrascolastiche nel mese di maggio e giugno, allo scopo di favorire il recupero, le verifiche e le attività valutative di fine anno.

Ogni classe dell'Istituto Alberghiero dispone dei seguenti numeri di giornate da dedicare a lezioni itineranti, visite guidate e viaggi di istruzione:

- classi prime: 3 uscite sul territorio regionale;
- classi seconde: 3 uscite sul territorio regionale o extraregionale;
- classi terze: 4 giorni (3 pernottamenti);
- classi quarte: 5 giorni (4 pernottamenti);
- classi quinte: 5 giorni (4 pernottamenti).

Il progetto premialità prevede che a seguito dei riscontrati meriti, gli studenti di tutte le classi possano partecipare ad uscite o viaggi con pernottamenti oltre quelli previsti al punto precedente.



#### **8.1.1. Premialità**

Al termine del primo quadrimestre e in fase di scrutinio finale i docenti dei relativi Consigli di classe decidono, in base a criteri approvati in Collegio Docenti, gli alunni meritevoli che riceveranno un attestato di merito e un premio.

#### **8.1.2. Partecipazione ad Eventi e Manifestazioni**

Nell'ambito dell'offerta formativa del nostro Istituto Alberghiero si propone anche la partecipazione della scuola ad eventi e manifestazioni. Ad ogni evento o manifestazione l'istituto collabora con aziende partner della scuola, Enti esterni, associazioni del terzo settore, le istituzioni politico-amministrative e le scuole del territorio prestando servizi ristorativi e di accoglienza grazie alla sottoscrizione di convenzioni, protocolli e accordi con lo scopo di rafforzare i legami con il territorio di appartenenza anche in un'ottica di valorizzazione delle sue eccellenze enogastronomiche.

### **8.2. AUTOVALUTAZIONE**

L'Istituto Alberghiero di Rovereto attribuisce un ruolo fondamentale alla sistematica analisi e verifica dell'attuazione del Progetto d'Istituto e della sua conformità agli obiettivi prefissati. Il caposaldo fondamentale su cui si basa la valutazione di Istituto è il principio della misurabilità.

L'Istituto si impegna all'analisi e all'autovalutazione ragionata dei percorsi e degli obiettivi formativi e di sistema dei risultati raggiunti. La valutazione si articola su più livelli:

- Autoanalisi interna a cura del Nucleo Interno di Valutazione (NIV);
- Adesione alle iniziative di valutazione esterna provinciali e nazionali;
- Analisi degli esiti delle prove standardizzate (INVALSI, PISA) per l'individuazione dei punti deboli della progettazione didattica e per la ri-progettazione.

### **8.3. ACCESSO E FRUIZIONE DEL SERVIZIO SCOLASTICO - DEMATERIALIZZAZIONE**

L'Istituto Alberghiero di Rovereto si impegna nel facilitare l'accesso e la fruibilità delle proprie strutture e dei propri servizi sia agli studenti iscritti sia a realtà esterne alla scuola, avvalendosi a questo scopo anche e soprattutto delle nuove tecnologie informatiche, utilizzandole come supporto, allargamento e potenziamento dell'offerta. L'Istituto si avvale di registro elettronico di classe e del singolo docente: il registro è consultabile da parte di alunni e genitori direttamente da casa. L'Istituto favorisce un sistema di comunicazione attraverso la posta elettronica e Internet: tutto il personale dell'Istituto e tutte le famiglie degli alunni hanno un indirizzo email personale, a cui sono inviate le comunicazioni ufficiali. Insegnanti e alunni, inoltre, hanno la possibilità di servirsi per la didattica delle principali risorse messe a disposizione da Google per le scuole (**Strumenti di Workspace for Education**).



**8.4. PRIORITÀ NON DISCIPLINARI**

L'Istituto Alberghiero di Rovereto, in termini generali, si impegna a:

- garantire equieterogeneità nella formazione delle classi;
- garantire la massima puntualità delle procedure: rispetto dell'orario, del calendario delle attività di insegnamento e funzionali all'insegnamento;
- ricercare la massima essenzialità nelle proposte curricolari ed extracurricolari;
- programmare l'orario delle lezioni secondo questi criteri generali come:
  - alternanza delle discipline;
  - utilizzo razionale di tutti gli spazi e locali a disposizione;
  - utilizzare con oculatazza le risorse per le spese generali di funzionamento, per il personale e per le funzioni delegate;
- organizzare funzionalmente l'Istituto con figure di sistema, dipartimenti disciplinari per la revisione periodica e per il raccordo dei curricoli disciplinari, gruppi di lavoro e incarichi funzionali all'organizzazione dell'Istituto.

**9. NUOVI PIANI DI STUDIO D'ISTITUTO – RIF. DELIBERA N. 960 DEL 11.06.2021**

**9.1. [VEDI ALLEGATO](#)**

Versione aggiornata e approvata dal Collegio Docenti con deliberazione n. 6/2024-25 in data 25 ottobre 2024 e dal Consiglio dell'Istituzione con deliberazione n. 11/2024 del 4 novembre 2024.