



Ministero dell'Istruzione
Piano Triennale Offerta Formativa

I.P.S.S.E.O.A. AURELIO SAFFI

FIRH01000P

Triennio di riferimento: 2022 - 2025



*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola I.P.S.S.E.O.A. AURELIO SAFFI è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del **09/11/2023** sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. **21472** del **25/11/2021** ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del **16/01/2024** con delibera n. 2*

Anno di aggiornamento:

2023/24

Triennio di riferimento:

2022 - 2025



La scuola e il suo contesto

- 1** Analisi del contesto e dei bisogni del territorio
- 4** Caratteristiche principali della scuola
- 6** Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali
- 9** Risorse professionali



Le scelte strategiche

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



L'offerta formativa

- 32** Aspetti generali
- 44** Traguardi attesi in uscita
- 52** Insegnamenti e quadri orario
- 59** Curricolo di Istituto
- 69** Azioni per lo sviluppo delle competenze STEM
- 77** Moduli di orientamento formativo
- 84** Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
- 96** Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa
- 154** Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale
- 168** Attività previste in relazione al PNSD
- 171** Valutazione degli apprendimenti
- 173** Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica



Organizzazione

- 179** Aspetti generali
- 181** Modello organizzativo
- 187** Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza
- 190** Reti e Convenzioni attivate
- 210** Piano di formazione del personale docente
- 220** Piano di formazione del personale ATA



Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

Popolazione scolastica

Opportunità:

La popolazione scolastica è eterogenea. Si concentra un alto numero di studenti che necessitano di percorsi personalizzati che trovano, nelle buone pratiche, nelle azioni di ampliamento dell'offerta formativa e nel percorso professionale ottime opportunità di espressione e crescita personale. La presenza di ragazzi provenienti da un contesto socio-economico assai diversificato e da vari Paesi stranieri, nonché da regioni italiane tra loro differenti, rappresenta un' occasione formativa assai stimolante. Nello stesso tempo questa naturale multiculturalità offre l'occasione per confrontare tradizioni culturali e antropologiche diverse, anche con riferimento al settore turistico ed alberghiero.

Vincoli:

Il numero di studenti diversamente abili è superiore, come percentuale ma anche in termini assoluti, ai riferimenti locali e nazionali. Lo stesso accade per gli studenti con DSA /BES. Si sperimenta una generale difficoltà a coinvolgere i genitori nelle attività scolastiche e nei rapporti con i docenti. Il contesto economico, sociale e culturale talvolta impedisce la partecipazione degli studenti ad attività extra curricolari.

Territorio e capitale sociale

Opportunità:

L'istituto è ubicato nel Quartiere 2 della città di Firenze ed una succursale si trova presso la sede "La Fantina", nei pressi di Piazzale Michelangelo. Questa posizione garantisce la possibilità di raggiungere le sedi in modo efficiente con i mezzi pubblici che con mezzi privati. La città di Firenze costituisce un ottimo contesto sociale e professionale, specie rispetto al settore dell'ospitalità e dell'enogastronomia. Gli studenti, infatti, beneficiano dei contatti con il tessuto imprenditoriale del territorio grazie ad innumerevoli occasioni di collaborazione anche e soprattutto per i percorsi di PCTO e, quindi, per l'acquisizione di competenze professionali di alto livello. Il progressivo costituirsi di reti scolastiche supporta il confronto con gli enti locali, il terzo settore e altre risorse in tema di formazione professionale, cittadinanza attiva e inserimento nel mondo del lavoro e per la



formazione dei docenti. La collaborazione con il Quartiere 2, il Comune di Firenze, Città Metropolitana e Regione Toscana sono fondamentali per la realizzazione di molte delle iniziative dell'istituto e per il suo costante contatto con il territorio. Le reti di ambito e di scopo a cui la scuola aderisce hanno permesso il miglioramento in termini di efficienza per le scuole (tempi più brevi nelle selezioni ad evidenza pubblica per interessi comuni) e l'omogeneità di comportamenti e protocolli sul territorio.

Vincoli:

L'inserimento di studenti stranieri, specie di Paesi extraeuropei, è spesso reso difficile dalla difficoltà di partecipazione da parte dei genitori e, talvolta, di grandi difficoltà di inserimento nel contesto sociale della città e del sostegno che possono ricevere da parte delle istituzioni. Vanno guidati e sostenuti anche per creare un tessuto sociale che li renda partecipi della vita scolastica in modo assiduo e utile anche alla conoscenza della lingua e alla loro accoglienza. In generale, è fondamentale la collaborazione inter-istituzionale per la presa in carico di studenti in situazione di svantaggio.

Risorse economiche e materiali

Opportunità:

I laboratori sono il fulcro dell'attività dell'istituto e sono adeguatamente attrezzati, con interventi di riqualificazione che rende il loro impiego ottimale per il settore di riferimento. I requisiti di sicurezza sono soddisfatti. I laboratori di accoglienza turistica e la nuova biblioteca sono stati totalmente rinnovati diventando ambienti di apprendimento realmente innovativi, dotati di arredi e strumenti che soddisfano l'esigenza di applicazione di metodologie didattiche diversificate. Le aule sono generalmente spaziose e ariose e sono munite tutte di monitor interattivi. Gli spazi esterni sono ampi e fruibili ai fini didattici, alcuni sono dedicati a specifiche attività come l'area fitness e il frutteto. Grazie ai fondi del PNRR, così come del PON 2014-2020, la scuola ha potuto dotare aule e laboratori di attrezzature ed arredi per una didattica laboratoriale innovativa, acquisendo nuova strumentazione in grado di sperimentare nuove tecniche di lavorazione del prodotto ed erogazione del servizio. La scuola ha sottoscritto convenzioni con l'ente locale proprietario degli immobili ove risiede, per poter gestire in forma autonoma e con procedure quanto più possibile snelle, la piccola manutenzione ordinaria e straordinaria e l'approvvigionamento degli arredi. E' di competenza dell'ente locale la manutenzione straordinaria. E' ancora in fase di realizzazione una nuova sede adiacente a quella centrale, nonché una nuova palestra. Gli introiti derivanti dai contributi all'offerta formativa legati ad eventi interni ed esterni rendono possibile il sostegno di diverse attività, considerato che il contributo volontario delle famiglie ha visto una flessione negli ultimi anni.

Vincoli:

Con il nuovo riordino dell'istruzione professionale, la scuola è intervenuta utilizzando in maniera



ottimale la quota di autonomia; è ora necessario che i nuovi ambienti vengano terminati e consegnati alla scuola, onde favorire una migliore organizzazione degli spazi laboratoriali e delle aule. In attesa del completamento del nuovo plesso, le classi quinte sono dislocate in una succursale individuata da Città Metropolitana, spaziosa ed accogliente, ma non raggiungibile a piedi dalla sede.

Risorse professionali

Opportunità:

I docenti a tempo indeterminato nella scuola sono presenti, in gran parte, da parecchi anni e garantiscono la continuità delle attività e del valore specifico dell'identità dell'istituto. Gli insegnanti tecnico-pratici garantiscono un legame preciso con il mondo del lavoro attraverso una didattica laboratoriale che tiene conto anche delle specificità del territorio e delle richieste provenienti dagli stakeholders. Nel corso degli anni vi è stato un attento studio dell'impiego dei posti di potenziamento e si è resa possibile l'ottimizzazione della scelta delle classi di concorso; ad oggi si riesce a garantire quasi totalmente la scelta delle famiglie in ordine alla seconda lingua straniera, l'attivazione di corsi di italiano L2, corsi pomeridiani nelle lingue straniere, un adeguato supporto organizzativo e didattico. Da questo anno scolastico, anche grazie alle risorse del PNRR, sarà possibile ampliare l'offerta formativa della scuola con corsi per il potenziamento delle competenze di base (sportelli di approfondimento e recupero in itinere delle varie discipline) e corsi di approfondimento e potenziamento delle competenze professionali (gruppi sportivi, Mixology, lingue straniere, attività teatrali ed artistiche, podcast,...).

L'ufficio tecnico ha garantito un costante supporto nell'innovazione tecnologica necessaria, idonee procedure di acquisto e il rispetto delle norme sulla sicurezza. I docenti di sostegno di ruolo, anche di recente immissione, costituiscono un punto saldo di supporto ai docenti che, per la prima volta, approcciano a questa tipologia di istituto.

Vincoli:

L'alto numero di studenti con disabilità non è coperto da docenti specializzati di ruolo. Ogni anno arrivano molti insegnanti privi di titolo di specializzazione che necessitano di conoscere, oltre alle procedure in atto nella scuola, gli elementi di base e le modalità relazionali con gli studenti, le loro famiglie, l'ente locale e l'azienda sanitaria.



Caratteristiche principali della scuola

Istituto Principale

I.P.S.S.E.O.A. AURELIO SAFFI (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	FIRH01000P
Indirizzo	VIA DEL MEZZETTA 15 - 50135 FIRENZE
Telefono	055666383
Email	FIRH01000P@istruzione.it
Pec	firh01000p@pec.istruzione.it
Sito WEB	www.alberghierosaffi.edu.it
Indirizzi di Studio	<ul style="list-style-type: none">• ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA• OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
Totale Alunni	684

Plessi

AURELIO SAFFI - CASA CIRCONDARIALE (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	FIRH01001Q
Indirizzo	VIA MINERVINI, 2R - 50142 FIRENZE



Indirizzi di Studio

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

Totale Alunni

25

AURELIO SAFFI - CORSO SERALE (PLESSO)

Ordine scuola

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola

IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

Codice

FIRH010515

Indirizzo

VIA DEL MEZZETTA 15 - 50135 FIRENZE

Indirizzi di Studio

- ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

Approfondimento

E' previsto l'ampliamento della sede nei prossimi anni. Nell'attesa, la scuola necessita di aule aggiuntive rispetto a quelle disponibili negli edifici di via del Mezzetta (sede). Per questo motivo Città Metropolitana ha messo a disposizione presso l'Istituto La Fantina, via dell'Erta Canina, Firenze ove è utilizzabile anche un laboratorio per accoglienza turistica. Sono destinate a questi plessi staccati le classi quinte e/o quarte, secondo il fabbisogno di ciascun anno scolastico.



Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali

Laboratori	Con collegamento ad Internet	5
	Chimica	1
	Informatica	1
	Lingue	1
	Multimediale	4
	Laboratorio di sala/vendita	2
	Laboratorio di enogastronomia	3
	Laboratorio di pasticceria	1
	Laboratorio di Accoglienza Turistica	2
	Bar didattico	1
	Ristorante didattico	1
	Laboratorio podcast	1
	Laboratorio di analisi sensoriale	1
Biblioteche	Classica	1
Aule	Magna	1
	Aula linguistica	1
Strutture sportive	Palestra	3
	Area fitness all'aperto + pista di atletica	1
Attrezzature multimediali	PC e Tablet presenti nei laboratori	115
	LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori	4



PC e Tablet presenti nelle biblioteche	1
LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nelle biblioteche	1
PC e Tablet presenti in altre aule	191
LIM/MONITOR INTERATTIVI IN AULA	45

Approfondimento

Grazie ai fondi del PNRR - linee di finanziamento NEXT GENERATION LABS, è stata recentemente realizzata, presso la sede centrale, un'aula per l'analisi sensoriale, destinata alle classi del triennio conclusivo dell'indirizzo sala/vendita.

E' stato altresì acquistato un software per la gestione degli spazi congressuali, collegato ai monitor installati nelle due portinerie e nell'aula docenti. Tale risorsa verrà utilizzata principalmente dagli studenti di accoglienza turistica durante il progetto Receptionist, privilegiando l'apprendimento "in situazione" che prevede, nel caso specifico, l'inserimento degli eventi che realmente vengono organizzati quotidianamente all'interno dell'Istituto.

All'interno delle linee di finanziamento del PNRR sono altresì stati creati i seguenti ambienti di apprendimento valorizzando la didattica laboratoriale e rendendo gli spazi disponibili sempre più accoglienti, con arredi di nuova generazione e adatti alla messa in atto di metodologie didattiche innovative e incentrate sullo sviluppo personale e professionale degli studenti.:

- aula debate / lettura espressiva
- aula di studi aziendali
- aula linguistica con attrezzature tecnologiche atte alla creazione e visione di contenuti virtuali
- aula con miglioramento dell'acustica (attraverso l'installazione di pannelli fonoassorbenti)
- aule dotate di pc per una didattica sempre più inclusiva



Per quanto riguarda la dotazione tecnologia, oltre ai pc sono state acquistate numerose attrezzature destinate ai vari laboratori, come da dettaglio sotto indicato:

- software per la gestione del ristorante didattico e del magazzino alimentare, destinato alle esercitazioni di sala/vendita ed enogastronomia
- software gestionale alberghiero destinato alle esercitazioni di Accoglienza turistica
- Sistema di video-conferenza (impianto audio/video)

Tali dotazioni hanno visto l'avvicinarsi di diversi momenti formativi destinati ai docenti di indirizzo.



Risorse professionali

Docenti	124
Personale ATA	37

Approfondimento

Ogni anno si avvicendano un rilevante numero di collaboratori scolastici ed alcuni assistenti amministrativi: questo rappresenta una criticità importante, specialmente ad inizio a.s., con ricadute sulla pianificazione delle attività e sull'ottimizzazione delle risorse. Per quanto riguarda i docenti merita una segnalazione il fatto che l'alto numero di allievi con disabilità corrisponde ad una consistente necessità di insegnanti specializzati, che tuttavia non risultano reperibili dalle attuali graduatorie. Di conseguenza molti insegnanti di sostegno sono nominati dalle graduatorie di istituto su altre classi di concorso e privi di specializzazione, con l'ulteriore problematica riguardante la mancanza di continuità sui singoli studenti.

Nel corrente a.s. sono stati attivati corsi di formazione destinati ai docenti di sostegno non specializzati, all'interno delle attività formative realizzate dalla rete di ambito e previste dal piano nazionale di formazione docenti. Tale corso è stato inserito come obbligatorio da parte del collegio docenti all'interno del piano di formazione della scuola.

Ulteriori corsi di formazione destinati ai docenti previsti per il corrente anno scolastico:

- HACCP
- Sicurezza nei luoghi di lavoro
- il nuovo PEI
- Utilizzo dei nuovi software destinati alla didattica laboratoriale
- corso teorico pratico sulla gestione del bambino con diabete di tipo 1 a scuola - organizzato dall'ospedale pediatrico Meyer con SST
- la scuola a prova di privacy - a cura del DPO dell'istituto





Aspetti generali

Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti

L'Istituto, tenuto conto delle caratteristiche e delle esigenze derivanti dalla realtà socio-ambientale in cui è inserito e a cui è rivolto, offre la propria opera a studenti che, una volta terminata la scuola secondaria di primo grado, manifestino interesse per un lavoro nel mondo dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, per uno studio che combini discipline professionalizzanti orientate alla pratica e per discipline orientate alla formazione linguistica ed alla cultura generale; uno studio finalizzato al lavoro ma che permetta anche l'iscrizione ai percorsi universitari o a corsi di formazione di livello superiore, come l'offerta formativa degli ITS e Istituti di alta formazione. Pertanto la sua attività mira a preparare gli studenti all'inserimento nel mondo del lavoro fornendo una specifica formazione professionale che abbracci gli aspetti multilinguistici, giuridico-economici, scientifici e culturali che possano formare e preparare gli studenti all'ingresso nel mondo del lavoro o al proseguimento degli studi e sviluppando negli stessi senso di collaborazione, ordine e responsabilità, al fine di acquisire le necessarie competenze spendibili nelle relazioni sociali e nell'ambito professionale. Considera inoltre suo obiettivo fondamentale l'educazione alla democrazia e alla legalità e iscrive tra i suoi principi fondamentali l'accettazione delle regole da parte dei ragazzi, la partecipazione alla vita comunitaria e il loro avviamento al corretto dialogo con il contesto civile che li circonda, in modo che apprezzino, in un confronto democratico, la libertà d'espressione delle proprie opinioni nel rispetto di quelle degli altri, consci dell'appartenenza a una comune cittadinanza nazionale ed europea e del profondo legame che deve unire i popoli del mondo. A tal fine l'istituto organizza per gli studenti, i docenti e le famiglie incontri a tema, con rappresentanti delle Istituzioni ed esperti. Particolare attenzione è dedicata all'attivazione di percorsi e strategie miranti a ridurre la dispersione scolastica.

Il costante rapporto con il mondo imprenditoriale dei settori di riferimento e con gli istituti di Alta formazione professionale hanno evidenziato l'esigenza di riservare all'acquisizione della competenza europea di cittadinanza "Competenza Multilinguistica" un ruolo chiave nelle priorità dell'istituto che si prefigge, con una rosa di diverse azioni, primo fra tutti l'incremento del monte orario delle lingue straniere, il conseguimento di certificazioni lingue straniere (liv. A1-B2) per almeno una delle lingue straniere studiate, da parte degli studenti: un obiettivo utile spendibile anche dopo gli studi. In dettaglio, si evidenzia la proficua collaborazione con alcune scuole di lingua straniera presenti sul territorio che permettono una preparazione più approfondita degli studenti mirata anche al conseguimento delle certificazioni linguistiche.



La scuola deve rafforzare il proprio ruolo nella società della conoscenza e innalzare i livelli di istruzione e le competenze delle studentesse e degli studenti, rispettandone i tempi e gli stili di apprendimento, per contrastare le diseguaglianze socio-culturali e territoriali, per prevenire e recuperare l'abbandono e la dispersione scolastica, in coerenza con il profilo educativo, culturale e professionale previsto dalla riforma di cui al D.Lgs.61/2017, per realizzare una scuola aperta, quale laboratorio permanente di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica, di partecipazione e di educazione alla cittadinanza attiva, per garantire il diritto allo studio, le pari opportunità di successo formativo e di istruzione permanente dei cittadini.

FABBISOGNO DI ORGANICO E ATTREZZATURE

Fabbisogno di attrezzature e infrastrutture materiali: per ciò che concerne attrezzature e infrastrutture materiali occorrerà tenere presente che sono stati portati a termine gli interventi relativi all'allestimento dei nuovi laboratori di informatica (mobili) ed accoglienza turistica ed potenziamento della rete interna mediante sostituzione degli apparati attivi con modelli più performanti. Si evidenzia altresì il rinnovamento di alcune attrezzature presenti nei laboratori di enogastronomia (nuovo forno per la pizza, gelatiera, planetarie, ecc...)

Per quanto riguarda le attrezzature informatiche è stato installato un ledwall che verrà utilizzato nella nuova aula linguistica e che permetterà di fare nuove esperienze immersive; l'Istituto si è altresì dotato di visori 3D per la realtà virtuale e workstation grafica per la creazione di contenuti virtuali, oltre a nuovi laboratori mobili con PC e tablet, destinati rispettivamente alle nuove aule tematiche (studi aziendali e lettura espressiva).

Per quanto riguarda l'inclusione scolastica, 18 aule saranno dotate di uno o più pc a disposizione degli studenti per mettere in atto una didattica sempre più personalizzata e rispondente alle esigenze dei discenti.

Fabbisogno dell'organico dell'autonomia: per ciò che concerne i posti di organico, comuni e di sostegno, il fabbisogno per il triennio di riferimento è definito in relazione all'attuale dotazione organica e alle previsioni di alunni in ingresso vista anche la leva scolastica fornita dagli enti competenti e la disponibilità di spazi per la realizzazione dell'offerta formativa;

Previsione organico di potenziamento dell'offerta formativa: per ciò che concerne i posti per il potenziamento dell'offerta formativa il fabbisogno sarà definito in relazione al fabbisogno di supporto organizzativo e didattico, considerata la logistica e la distribuzione delle classi nei plessi, ai progetti ed alle attività contenuti nel Piano. Si terrà conto del fatto che l'organico di potenziamento deve servire anche alla copertura delle supplenze brevi e quindi si eviterà di assorbire sui progetti



l'intera quota disponibile; si conferma un posto di coordinatore ufficio tecnico: data la specificità degli indirizzi della scuola, in coerenza con quanto previsto dall'art.4, comma 6, D.lgs 61/2017;

Fabbisogno personale ATA: definire il fabbisogno per ciò che concerne i posti del personale amministrativo, tecnico e ausiliario, in base alle necessità per la realizzazione dell'offerta formativa.

Riqualificazione della biblioteca: i nuovi spazi della biblioteca comprendono arredi innovativi e spazi didattici a disposizione delle classi dell'istituto.

AZIONE EDUCATIVA E DIDATTICA

Adeguare l'insegnamento-apprendimento al profilo educativo, culturale e professionale in uscita (PECUP) individuati dal DECRETO LEGISLATIVO 13 aprile 2017, n. 61 Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107. Tale obiettivo si concretizza in:

Progettare e valutare per competenze anche attraverso:

- a) L'utilizzo della didattica laboratoriale di tipo interdisciplinare, per tutte le discipline, attraverso la progettazione di UDA;
- b) una programmazione di base per dipartimenti e l'utilizzo di griglie di valutazione comuni;
- c) una programmazione interdisciplinare coerente con la metodologia introdotta dalla legge 107/2015 per le attività di PCTO ex l'alternanza scuola-lavoro;
- d) interventi di recupero e potenziamento;
- e) interventi di valorizzazione delle eccellenze.

Assicurare l'accoglienza e l'inclusività e ridurre la dispersione, garantendo:

- a) l'utilizzo di una varietà di metodologie tali da poter far fronte alle esigenze e alle difficoltà di tutti gli allievi sapendo che ogni azione educativa deve sempre attivarsi tenendo conto della realtà della classe e degli individui; questo consentirà di intervenire tempestivamente sugli alunni a rischio e, di conseguenza, di ridurre la dispersione e l'abbandono;
- b) adeguati interventi sugli alunni BES, ivi inclusi gli alunni stranieri, attraverso il potenziamento dell'insegnamento dell'italiano L2, e gli alunni adottati (protocollo di accoglienza) e gli alunni diversamente abili (normativa vigente);



c) interventi individuali mirati al contrasto della dispersione ed al ri-orientamento degli studenti effettuati da docenti specializzati in "tutoring"; tali azioni verranno attivate in base all'effettivo fabbisogno rilevato anche grazie alle nuove Linee Guida per l'Orientamento, con l'individuazione del tutor orientatore assegnato a ciascun studente del triennio.

Aumentare il livello di competenze personali e sociali nonché la capacità di imparare a imparare, al fine di migliorare la capacità di gestire la propria vita in modo attento alla salute e orientato al futuro, mediante interventi tesi a favorire e consolidare l'acquisizione dei concetti di cittadinanza attiva.

In questo contesto si rafforzano attività di educazione ambientale, alla salute, alla legalità, alla sostenibilità, prevenzione del bullismo e del cyberbullismo, favorendo la partecipazione ad attività di volontariato sociale, rimuovendo ogni forma di pregiudizio (religioso, sessuale, etnico) e facendo ricorso ai contenuti delle singole discipline. In aggiunta si prevedono interventi con esperti esterni e l'adesione a progetti specifici che possano coinvolgere anche le famiglie.

Aumentare il livello delle competenze linguistiche sia nella lingua italiana e nelle lingue comunitarie presenti all'interno dell'istituto, anche in relazione al linguaggio tecnico specifico delle singole discipline. Tali interventi, mirati a fornire il giusto sostegno ai discenti nell'apprendimento di lingue diverse, si rendono utili nella vita lavorativa e personale e contribuiscono alla corretta comunicazione e mobilità transfrontaliera, anche in collaborazione con enti e associazioni sul territorio – nella prospettiva di far acquisire agli studenti il livello QCEF previsto dalla riforma ordinamentale.

Potenziare le discipline motorie e sviluppare comportamenti che favoriscono la conduzione di una vita sana e il benessere psico-fisico;

Motivare gli studenti a costruire il proprio progetto di vita e di lavoro, attraverso:

- a) Un idoneo lavoro di orientamento in ingresso e di ri-orientamento durante il primo biennio, ovvero al termine del primo biennio per la scelta delle opzioni o articolazioni per il successivo triennio;
- b) si prevedono attività di potenziamento delle competenze di base durante l'intero anno scolastico attraverso la composizione di gruppi omogenei per livello di preparazione, organizzati per le diverse discipline presenti o comunque in base al fabbisogno rilevato;
- c) incoraggiare la competenza imprenditoriale, la creatività e lo spirito di iniziativa, favorendo le occasioni in cui gli studenti possano fare almeno un'esperienza imprenditoriale pratica durante



l'istruzione scolastica , attraverso: c.1) la realizzazione dei percorsi PCTO (ex alternanza scuola-lavoro) anche con la partecipazione all'organizzazione di eventi e manifestazioni in collaborazione con enti pubblici, consorzi, aziende e associazioni del territorio; c.2) la realizzazione di esperienze di stage interno legato alla gestione di progetti in atto nella scuola quali - a mero titolo esemplificativo - il ristorante e bar didattico, il progetto Panini, l'ImpreSaffi, progetto receptionist, il Bistrot del Saffi e caffè letterari.

Consolidare il rapporto tra la scuola e il territorio, mediante accordi e convenzioni con enti pubblici, consorzi, associazioni di settore, reti di scuole e il mondo delle imprese.

Potenziamento delle attività di orientamento, come da nuove "linee guida per l'orientamento del 2023" che prevedono la figura interna del docente orientatore e di più docenti tutor che si occuperanno di seguire gli studenti nel percorso scolastico ed extrascolastico, nonché di lavorare sugli aspetti motivazionali e di crescita individuale. Ad ogni tutor verrà assegnati un gruppo di studenti che provvederanno alla compilazione del proprio portfolio elettronico sotto la guida del proprio tutor. Inoltre si prevedono attività mirate all'orientamento in uscita sia nel mondo del lavoro che per Università, Istituti Tecnologici Superiori, Istituti di Alta Formazione e simili, presenti sul territorio.



Priorità desunte dal RAV

● Competenze chiave europee

Priorità

Miglioramento della competenza multilinguistica, anche nell'ambito professionale, in coerenza con il profilo in uscita dello studente.

Traguardo

Incrementare del 20% il numero totale di studenti che seguono corsi extracurricolari organizzati dalla scuola nelle diverse lingue straniere (inglese, francese, tedesco, spagnolo) durante il percorso di studi.

Priorità

Ampliamento della competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali, anche attraverso interventi mirati all'acquisizione di linguaggi artistici e musicali e finalizzati al miglioramento della preparazione professionale.

Traguardo

Coinvolgere tutte le classi di una determinata fascia di età (terza, quarta o quinta) in un percorso di acquisizione di conoscenze artistiche e/o musicali per ciascun anno scolastico.



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

Obiettivi formativi individuati dalla scuola

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
 - potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
 - potenziamento delle competenze nella pratica e nella cultura musicali, nell'arte e nella storia dell'arte, nel cinema, nelle tecniche e nei media di produzione e di diffusione delle immagini e dei suoni, anche mediante il coinvolgimento dei musei e degli altri istituti pubblici e privati operanti in tali settori
 - sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
 - sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
 - alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini
 - potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica
 - sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
 - potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

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

- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- apertura pomeridiana delle scuole e riduzione del numero di alunni e di studenti per classe o per articolazioni di gruppi di classi, anche con potenziamento del tempo scolastico o rimodulazione del monte orario rispetto a quanto indicato dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n. 89
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti
- alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in collaborazione con gli enti locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali
- definizione di un sistema di orientamento



Piano di miglioramento

● **Percorso n° 1: Aggiornamento per gli insegnanti di lingua straniera per il miglioramento dell' uso della microlingua specifica**

E' previsto il coinvolgimento dei docenti di lingua straniera in corsi di aggiornamento sulla microlingua del settore di enogastronomia e ospitalità.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

○ **Competenze chiave europee**

Priorità

Miglioramento della competenza multilinguistica, anche nell'ambito professionale, in coerenza con il profilo in uscita dello studente.

Traguardo

Incrementare del 20% il numero totale di studenti che seguono corsi extracurricolari organizzati dalla scuola nelle diverse lingue straniere (inglese, francese, tedesco, spagnolo) durante il percorso di studi.

Priorità

Ampliamento della competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali, anche attraverso interventi mirati all'acquisizione di linguaggi artistici e musicali e finalizzati al miglioramento della preparazione professionale.



Traguardo

Coinvolgere tutte le classi di una determinata fascia di età (terza, quarta o quinta) in un percorso di acquisizione di conoscenze artistiche e/o musicali per ciascun anno scolastico.

Obiettivi di processo legati del percorso

○ **Curricolo, progettazione e valutazione**

Aumentare le opportunità di frequentare corsi in lingua straniera in orario extracurricolare.

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

Coinvolgere la cittadinanza in eventi, organizzati dalla scuola nell'ambito delle iniziative di ampliamento dell'offerta formativa, per la diffusione della conoscenza di opere letterarie, artistiche o musicali.

● **Percorso n° 2: Conseguimento delle certificazioni di lingua straniera da parte degli studenti**

Individuato come priorità in relazione alle richieste del settore di riferimento, il conseguimento delle certificazioni di lingua straniera, rappresenta anche un'opportunità di miglioramento delle competenze multilinguistiche e un valore aggiunto per l'immissione nel mondo del lavoro.

Il percorso prevede corsi di potenziamento delle lingue straniere per il conseguimento delle



certificazioni presso enti preposti a seconda della lingua straniera prescelta.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

Obiettivi di processo legati del percorso

○ **Curricolo, progettazione e valutazione**

Attivare un corso per le certificazioni in lingua spagnola.

Aumentare le opportunità di frequentare corsi in lingua straniera in orario extracurricolare.

Aumentare le ore di lingua inglese nel secondo biennio e monoennio finale del percorso di studi.



Principali elementi di innovazione

Sintesi delle principali caratteristiche innovative

Scuola-impresa:

1) è attivato il progetto panini in cui alcuni studenti diversamente abili preparano, con il supporto dei propri docenti di sostegno e del personale assistente tecnico, le merende per i propri compagni. Il progetto ha la duplice finalità di far mettere in pratica agli studenti le loro abilità professionali acquisite nel percorso di studi e di favorire l'acquisizione di alcune competenze inerenti l'autonomia nella vita quotidiana. Per raggiungere tale scopo, gli studenti vengono fatti lavorare con strumenti contabili "veri e propri" includendo anche la gestione del denaro e il conseguente riscontro contabile.

2) il bar interno alla scuola fa parte del laboratorio di sala e vendita. Ogni mattina apre al personale della scuola e viene gestito sia dalle classi in esercitazione sia da due studenti a rotazione delle classi terze, quarte e quinte, affiancati da un assistente tecnico. Al bar vengono effettuate preparazioni classiche o innovative, di volta in volta proposte dagli studenti, oltre che vendite - a copertura delle spese e nell'ottica dell'eliminazione dello spreco alimentare - le porzioni avanzate dalle preparazioni di cucina e di pasticceria.

Ristorante/Bistrot/bar didattico e caffè letterario: l'apertura al territorio viene effettuata occasionalmente al termine di singoli progetti e ha la finalità di diffondere i risultati delle attività e di rendicontare, seppur indirettamente, agli stakeholders in merito all'impiego delle risorse. Si nota infatti che spesso aderiscono a tali iniziative dipendenti della scuola e famiglie dei ragazzi coinvolti.

Scambi interregionali e internazionali: Vengono attivati scambi con scuole di altre regioni italiane, con lo scopo di creare relazioni e acquisire conoscenza di luoghi e prodotti di altri territori. Per quanto riguarda gli scambi internazionali, vengono favorite le attività di stage all'estero e quelle di scambio con altre scuole alberghiere in Europa o extraeuropee. Queste attività contribuiscono all'acquisizione delle life skills, oltre che delle lingue comunitarie.

Manifestazioni ed eventi: Su richiesta di enti locali, istituzioni pubbliche e private, aziende, associazioni e fondazioni, o di propria iniziativa, la scuola collabora per l'organizzazione di eventi e manifestazioni sul territorio. Si tratta di occasioni di apprendimento in situazione, durante le quali gli



studenti si misurano con le esigenze del committente e mettono alla prova la propria preparazione.

Aree di innovazione

○ **LEADERSHIP E GESTIONE DELLA SCUOLA**

L'attribuzione di incarichi a figure specifiche strategiche per la scuola e l'organigramma sono pensati per avere sempre riferimenti e rendicontazione delle innumerevoli azioni organizzative e formative dell'istituto. Sono previste commissioni di supporto didattico-organizzativo, rappresentanti i diversi percorsi dell'istituto e gli studenti con BES, che sono presenti in numero considerevole.

Come fonti di finanziamento innovative si segnalano gli introiti, come contributo all'offerta formativa, derivanti da eventi interni ed esterni alla scuola, per il servizio di ristorazione e/o di accoglienza ai partecipanti. In tal modo si abbatte il costo delle esercitazioni, il cui numero può aumentare, rappresentando un valore aggiunto e un'ulteriore occasione per gli alunni di apprendimento "in situazione". Alcune attività del ristorante didattico sono organizzate con lo scopo di raccogliere fondi per l'attivazione di nuovi progetti destinati agli studenti. Tali eventi, che rivestono grandissimo valore didattico-formativo, costituiscono esperienze valevoli anche ai fini dei PCTO e aumentano le occasioni di laboratorio/compito autentico per gli studenti.

○ **PRATICHE DI INSEGNAMENTO E APPRENDIMENTO**

L'apertura all'esterno per l'ospitalità data ad associazioni o enti con cui la scuola collabora in modo costante e continuativo con l'obiettivo di organizzare eventi di vario genere, costituiscono, di fatto, una dimensione di laboratorio reale ed autentica per un apprendimento "in situazione" che va ad implementare sia le competenze professionali che quelle trasversali.

Il supporto di una struttura didattica interdisciplinare affina le abilità e costruisce competenze spendibili nel mondo del lavoro e collegate a quelle del profilo in uscita.

Attraverso la realizzazione degli interventi previsti per il PNRR, sono state realizzate azioni di



insegnamento e apprendimento mirate alla lotta alla dispersione scolastica, con una proposta ampia di iniziative per il recupero e potenziamento delle competenze di base, oltre che al rinnovamento degli ambienti didattici e laboratoriali.

○ RETI E COLLABORAZIONI ESTERNE

Sono attive numerose reti di scopo, oltre alla rete di ambito istituita come previsto dalla Legge 107/2015.

Le reti di scopo vedono la partecipazione di scuole anche provenienti da altre regioni, anche nell'ottica della valorizzazione dei singoli territori e della realizzazione di scambi interregionali o internazionali.

La scuola ha al suo attivo numerose convenzioni per la realizzazione di percorsi di PCTO (ex alternanza scuola lavoro), tra le quali meritano una menzione quelle seguenti l'accordo sottoscritto con Regione Toscana. La collaborazione con il mondo imprenditoriale dei settori enogastronomia e ospitalità alberghiera è attiva e ampia: estende il suo operato dalle attività di PCTO a vera e propria formazione, anche per i docenti. Tra tutte si menziona la collaborazione con le strutture ricettive alberghiere di lusso della città di Firenze.



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

Progetti dell'istituzione scolastica



Scuole 4.0: scuole innovative e laboratori

● Progetto: Ambienti di apprendimento innovativi

Titolo avviso/decreto di riferimento

Piano Scuola 4.0 - Azione 1 - Next generation class - Ambienti di apprendimento innovativi

Descrizione del progetto

Dato il quadro di partenza, che vede tutte le aule della scuola già dotate di monitor interattivo per la didattica, il progetto prevede: a) la realizzazione di 17 aule dotate di: - arredi innovativi orientati alla dinamicità degli spazi di apprendimento; - periferiche di utilizzo individuale (tablet, laptop) in numero sufficiente alla partecipazione attiva di tutto il gruppo classe; b) la realizzazione di 1 aula dotata di: - arredi innovativi orientati alla dinamicità degli spazi di apprendimento; - periferiche di utilizzo individuale (tablet, laptop) in numero sufficiente alla partecipazione attiva di tutto il gruppo classe; - insonorizzazione idonea ad accogliere studenti ipoacusici, presenti con maggiore frequenza nella nostra scuola date le caratteristiche dell'indirizzo; c) la realizzazione delle seguenti 3 aule tematiche: - aula per gli studi di gestione aziendale - aula linguistica - aula per la lettura espressiva (social reading)

Importo del finanziamento

€ 156.484,24



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

Data inizio prevista

01/01/2023

Data fine prevista

31/12/2024

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Le classi si trasformano in ambienti di apprendimento innovativi grazie alla Scuola 4.0	Numero	21.0	0

● Progetto: Laboratori per le professioni digitali del futuro

Titolo avviso/decreto di riferimento

Piano Scuola 4.0 - Azione 2 - Next generation labs - Laboratori per le professioni digitali del futuro

Descrizione del progetto

Acquisizione di attrezzature, software e arredi tecnici per: a) l'innalzamento degli standard tecnologici dei laboratori di: - ristorazione (cucina, pasticceria, sala ristorante, bar) - accoglienza turistica; b) la costituzione di nuovi laboratori per: - produzione di podcast e audio libri - l'analisi sensoriale di cibi e bevande.

Importo del finanziamento

€ 164.644,23



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

Data inizio prevista

01/01/2023

Data fine prevista

31/12/2024

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Le classi si trasformano in ambienti di apprendimento innovativi grazie alla Scuola 4.0	Numero	1.0	0



Riduzione dei divari territoriali

● Progetto: Azioni di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica

Titolo avviso/decreto di riferimento

Azioni di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica (D.M. 170/2022)

Descrizione del progetto

Realizzazione e acquisto di servizi formativi finalizzati alla lotta alla dispersione scolastica e all'abbandono, con riferimento - a mero titolo esemplificativo e non esaustivo - ad attività di recupero e consolidamento delle competenze di base, acquisizione di un corretto metodo di studio, attività di mentoring e tutoring, potenziamento delle competenze professionali, orientamento e riorientamento, prevenzione del disagio.

Importo del finanziamento



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

€ 221.479,44

Data inizio prevista

05/01/2023

Data fine prevista

31/12/2024

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Numero di studenti che accedono alla Piattaforma	Numero	267.0	0
Studenti o giovani che hanno partecipato ad attività di tutoraggio o corsi di orientamento post diploma	Numero	267.0	0



Didattica digitale integrata e formazione sulla transizione digitale del personale scolastico

● Progetto: Animatore digitale: formazione del personale interno

Titolo avviso/decreto di riferimento

Animatori digitali 2022-2024

Descrizione del progetto

Il progetto prevede lo svolgimento di attività di animazione digitale all'interno della scuola, consistenti in attività di formazione di personale scolastico, realizzate con modalità innovative e sperimentazioni sul campo, mirate e personalizzate, sulla base dell'individuazione di soluzioni metodologiche e tecnologiche innovative da sperimentare nelle classi per il potenziamento delle competenze digitali degli studenti, anche attraverso l'utilizzo della piattaforma "Scuola futura".



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

Le iniziative formative si svolgeranno sia nell'anno scolastico 2022-2023 che nell'anno scolastico 2023-2024 e si concluderanno entro il 31 agosto 2024. E' previsto un unico intervento che porterà alla formazione di almeno venti unità di personale scolastico tra dirigenti, docenti e personale ATA, insistendo anche su più attività che ,dove opportuno, potranno essere trasversali alle figure professionali coinvolte. Le azioni formative realizzate concorrono al raggiungimento dei target e milestone dell'investimento 2.1 "Didattica digitale integrata e formazione alla transizione digitale per il personale scolastico" di cui alla Missione 4 - Componente 1 - del Piano nazionale di ripresa e resilienza, finanziato dall'Unione europea - Next Generation EU, attraverso attività di formazione alla transizione digitale del personale scolastico e di coinvolgimento della comunità scolastica per il potenziamento dell'innovazione didattica e digitale nelle scuole. I focus delle iniziative di aggiornamento e formazione del personale riguarderanno: uso di monitor interattivi per la didattica, il registro elettronico, la piattaforma di gestione delle attività di PCTO, strumenti metodi e risorse per la didattica digitale e per la gestione del servizio di portineria, gestione dei verbali in osservanza delle privacy policies.

Importo del finanziamento

€ 2.000,00

Data inizio prevista

01/01/2023

Data fine prevista

31/08/2024

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Formazione di dirigenti scolastici, docenti e personale amministrativo	Numero	20.0	0

Approfondimento



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

Il Piano nazionale di ripresa e resilienza dedica l'intera Missione 4 all'istruzione e alla ricerca attraverso riforme abilitanti e investimenti per il potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione dagli asili nido alle Università, al fine di assicurare una crescita economica sostenibile e inclusiva, superando divari territoriali. In risposta alle raccomandazioni specifiche della Commissione Europea sull'Italia, il Piano intende migliorare le competenze di base, ridurre il tasso di dispersione scolastica e permettere, allo stesso tempo, di ridurre le distanze tra istruzione e lavoro.

In particolare, l'Investimento 1.4 – Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nelle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica finanziato dall'Unione Europea - NextGenerationEU – si pone vari obiettivi, tra cui:

- ridurre i divari territoriali in Italia per quanto concerne il livello delle competenze di base,
- sviluppare una strategia per contrastare in modo strutturale l'abbandono scolastico.

A tal fine i gruppi di lavoro elaboreranno proposte relative alle seguenti tre azioni e:

- Azione 1.4 – Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nelle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica, con una proposta ampia di iniziative per il recupero potenziamento delle competenze di base
- Scuola 4.0 - Laboratori per le professioni digitali del futuro (Next Generation Labs)
- SCUOLA 4.0: Ambienti di apprendimento innovativi (Next Generation Classroom)

Il lavoro è stato avviato sulla base degli "Orientamenti per l'attuazione degli interventi nelle scuole" e sulle Piano scuola 4.0. e sulle recenti linee guida e linee guida relative alle azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica e della digitalizzazione degli istituti rientranti nel Piano nazionale di ripresa e resilienza (missione 4 Istruzione e Ricerca)

Il quadro normativo di riferimento è:

- Il Decreto del Ministro dell'istruzione, 14 giugno 2022, n. 161: adotta lo strumento di programmazione di tale investimento, previsto anche quale milestone europea del PNRR, il "Piano Scuola 4.0";
- il Decreto del Ministro dell'istruzione 8 agosto 2022, n. 218, distribuisce le risorse tra le istituzioni scolastiche in attuazione del Piano "Scuola 4.0 e fornisce le istruzioni operative per definire le modalità di progettazione, al fine dell'assegnazione dei fondi.



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

- il Decreto Ministeriale n328 del 22 dicembre 2022, Linee guida per l'orientamento



Aspetti generali

Insegnamenti attivati

Dall'anno scolastico 2022/2023 tutte le classi, dalla prima alla quinta, rientrano nel contesto della "Nuova Riforma dei Professionali" (d. Lgs. 61/2017).

L'istituto per L'enogastronomia e Ospitalità Alberghiera si configura come profilo unico che la scuola, secondo le predisposizioni normative, ha deciso di declinare in quattro differenti declinazioni e percorsi: Accoglienza Turistica, Sala e Vendita, Enogastronomia Cucina e Pasticceria e arte bianca per un totale di n. 1056 ore annue.

Il biennio è comune a tutte le declinazioni e, al termine di esso, gli studenti hanno la possibilità, secondo la propria propensione, il proprio talento e il proprio interesse, oltre alle loro capacità, di scegliere la declinazione che preferiscono.

Gli insegnamenti attivati si riferiscono quindi al quadro normativo di riferimento, sia per il biennio comune che per il triennio delle diverse declinazioni e la loro presenza e il monte ore a loro destinato, desumibili dai quadri orari riportati di seguito, sono stati stabiliti dal collegio dei docenti in conformità con le disposizioni riguardanti l'autonomia e la flessibilità.

Le scelte riferibili ai quadri orari sono state ponderate a seguito della reale predisposizione e vocazione del territorio, delle esigenze e richieste provenienti dal mondo delle professioni legati alla filiera produttiva dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

BIENNIO COMUNE

AREA GENERALE		
INSEGNAMENTI	PRIMA	SECONDA
Italiano	4	4
Inglese	3*	3
Matematica	4*	3
Storia	1	2
Scienze Integrate	2	2



Diritto ed economia	2	2
Scienze Motorie	2	2
IRC o materia alternativa	1	1
Totale ore area generale	19	19
AREA DI INDIRIZZO		
Seconda lingua straniera	2	2
T.I.C.	2**	2**
Geografia	1	1
Scienze e Cultura dell'alimentazione	2*	2
Laboratorio di enogastronomia cucina	2	2
Laboratorio di enogastronomia sala e vendita	2	2
Laboratorio di accoglienza turistica	2	2
Totale ore area generale	13	13

* Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la presenza degli insegnanti tecnico-pratici. Il quadro orario è soggetto a modifica sulla base della delibera del CdD secondo quanto previsto dalla Riforma dei Professionali.



1° ANNO

Le compresenze si svolgono tra le materie:

- LINGUA INGLESE SALA (1 ora)
- SCIENZE degli ALIMENTI-SALA (1 ora)
- GEOGRAFIA-CUCINA (1 ora)
- MATEMATICA-CUCINA (1 ora)
- TIC-ACCOGLIENZA TURISTICA (2 ore)

2° ANNO

TIC-ACCOGLIENZA TURISTICA (2 ORE)

I Laboratori di Cucina/Sala/Accoglienza raddoppiano le ore per permettere agli studenti una scelta più consapevole del futuro indirizzo.

TRIENNIO - Declinazione "Accoglienza Turistica"

AREA GENERALE			
INSEGNAMENTI	TERZA	QUARTA	QUINTA
Italiano	3	4	4
Inglese	4	4	4
Matematica	3	3	3
Storia	2	2	2
Scienze Motorie	2	2	2
IRC o materia alternativa	1	1	1
Totale ore area generale	15	16	16
AREA DI INDIRIZZO			
Seconda lingua straniera	3	3	3
Diritto e Tecniche	4	4	4*



Amministrative			
Scienze e Cultura dell'alimentazione	2	2	2*
Laboratorio di accoglienza turistica	8	7	7
Totale ore area d'indirizzo	17	16	16

* Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici di Accoglienza turistica. Il quadro orario è soggetto a modifica sulla base della delibera del CdD secondo quanto previsto dalla Riforma dei Professionali.

3° ANNO- LINGUA INGLESE- ACCOGLIENZA TURISTICA (1 ora)

4° ANNO- LINGUA INGLESE- ACCOGLIENZA TURISTICA (1 ora)

5° ANNO- SCIENZE ALIMENTI- ACCOGLIENZA TURISTICA (1 ora)

5° ANNO- DTA-ACCOGLIENZA TURISTICA (1 ora)

TRIENNIO - Declinazione "Sala e Vendita"

AREA GENERALE			
INSEGNAMENTI	TERZA	QUARTA	QUINTA
Italiano	3	4	4
Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Storia	2	2	2
Scienze Motorie	2	2	2
IRC o materia alternativa	1	1	1



Totale ore area generale	14	15	15
AREA DI INDIRIZZO			
Seconda lingua straniera	3	3	3
Diritto e Tecniche Amministrative	3	3	3
Scienze e Cultura dell'alimentazione	4*	4*	4*
Laboratorio di enogastronomia sala e vendita	8	7	7
Totale ore area d'indirizzo	18	17	17

* Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici di Sala e Vendita . Il quadro orario è soggetto a modifica sulla base della delibera del CdD secondo quanto previsto dalla Riforma dei Professionali.

3° ANNO- SCIENZE degli ALIMENTI-SALA e VENDITA (1 ora)

4° ANNO- SCIENZE degli ALIMENTI-SALA e VENDITA (1 ora)

5° ANNO- SCIENZE ALIMENTI-SALA e VENDITA (1 ora)

5° ANNO -LINGUA INGLESE-SALA e VENDITA (1 ora)

TRIENNIO - Declinazione "Enogastronomia Cucina"

AREA GENERALE			
INSEGNAMENTI	TERZA	QUARTA	QUINTA
Italiano	3	4	4
Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3



Storia	2	2	2
Scienze Motorie	2	2	2
IRC o materia alternativa	1	1	1
Totale ore area generale	14	15	15
AREA DI INDIRIZZO			
Seconda lingua straniera	3	3	3
Diritto e Tecniche Amministrative	3	3	3*
Scienze e Cultura dell'alimentazione	4*	4*	4*
Laboratorio di enogastronomia cucina	8	7	7
Totale ore area d'indirizzo	18	17	17

* Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici di Cucina . Il quadro orario è soggetto a modifica sulla base della delibera del CdD secondo quanto previsto dalla Riforma dei Professionali.

3° ANNO- SCIENZE degli ALIMENTI-CUCINA (1 ora)

4° ANNO- SCIENZE degli ALIMENTI-CUCINA (1 ora)

5° ANNO- SCIENZE degli ALIMENTI-CUCINA (1 ora)

5° ANNO- DTA-CUCINA (1 ora)

TRIENNIO - Declinazione "Pasticceria e arte bianca"



AREA GENERALE			
INSEGNAMENTI	TERZA	QUARTA	QUINTA
Italiano	3	4	4
Inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Storia	2	2	2
Scienze Motorie	2	2	2
IRC o materia alternativa	1	1	1
Totale ore area generale	14	15	15

AREA DI INDIRIZZO			
Seconda lingua straniera	3	3	3
Diritto e Tecniche Amministrative	3	3	3
Scienze e Cultura dell'alimentazione	4*	4*	4*
Laboratorio di arte bianca e pasticceria	8	7	7
Totale ore area d'indirizzo	18	17	17

* Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici di Pasticceria . Il quadro orario è soggetto a modifica sulla base della delibera del CdD secondo quanto previsto dalla Riforma dei Professionali.



3° ANNO- SCIENZE degli ALIMENTI-PASTICCERIA (1 ora)

4° ANNO- SCIENZE degli ALIMENTI-PASTICCERIA (1 ora)

5° ANNO- SCIENZE degli ALIMENTI-PASTICCERIA (1 ora)

5° ANNO- DTA-PASTICCERIA (1 ora)

Ad integrazione degli insegnamenti si aggiunge discipline pittoriche che completa l'acquisizione di nuovi linguaggi, in particolare del linguaggio visivo.

Per valorizzare l'approccio interdisciplinare e potenziare le attività di laboratorio sono attivate le seguenti attività di compresenza:

Educazione Civica

In applicazione della Legge 20 agosto 2019, n. 92 "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica" la scuola ha provveduto ad aggiornare il curricolo di Istituto e l'attività di programmazione didattica, al fine di promuovere negli studenti il pieno sviluppo della persona e la partecipazione responsabile e consapevole alla vita civica, culturale e sociale della comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri. A tal fine, in base al principio della trasversalità dell'insegnamento dell'Educazione Civica e della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, è stato predisposto il Curricolo di Educazione Civica per il primo biennio comune e per il triennio. Esso si prefigge di promuovere la conoscenza della Costituzione italiana e delle istituzioni dell'Unione Europea per sostanziare la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e rispetto delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza. Alla luce degli obiettivi fissati dall'Agenda 2030 dell'ONU per il 2030 al centro del nuovo insegnamento vi sono i temi dell'educazione alla salute, della tutela dell'ambiente e del territorio, della sicurezza alimentare, dell'istruzione, del rispetto per i beni comuni, della custodia dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità. Il curricolo di Istituto, infine, promuove negli studenti la costruzione di una "cittadinanza digitale", che consenta loro di avvalersi in modo critico, consapevole e responsabile dei mezzi di comunicazione virtuali. Il curricolo di educazione civica, con l'indicazione del monte ore complessivo per ciascun anno di corso, è reperibile al link:

https://www.alberghierosaffi.edu.it/phocadownload/sillabo/Curricolo_educazione_civica.pdf

Dall'anno scolastico 2022/2023 è attivo il corso serale.

Risultati attesi in uscita



I risultati del profilo unico degli studenti di Enogastronomia e Ospitalità alberghiera sono definiti dal D. Lgs 61/2017 " e sono espressi in termini di competenze professionali in uscita (in allegato).

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Curricolo

Il curricolo d'istituto si articola per competenze intermedie che sono riferimento per tutti gli insegnamenti attivati. L'azione didattica e formativa tiene conto degli assi culturali cui fanno riferimento i singoli insegnamenti e delle competenze intermedie richieste ed evidenziate ai diversi livelli Quadro Nazionale delle Qualificazioni .

I raccordi possibili per le diverse competenze, afferenti anche alle diverse aree e assi culturali, sono valorizzati dalla realizzazione di Unità di Apprendimento che focalizzano l'attenzione su temi ritenuti importanti per la formazione degli studenti che agiscono e vivono il proprio territorio, la loro tradizione e la propria cultura in un' ottica sempre più multiculturale e aperta. Attraverso lo strumento delle Unità Didattiche di Apprendimento, strumento privilegiato come da definizione di norma, si auspica che gli studenti siano in grado di conseguire, anche attraverso le opportune azioni di personalizzazione degli apprendimenti, il livello di competenza richiesta. Opportune azioni di inclusione sono tese al raggiungimento dei traguardi da parte degli studenti con BES; attività mirate sono riservate agli studenti meritevoli che dimostrano particolare interesse e talento.

Particolare attenzione nella realizzazione del curricolo rivestono le attività di PCTO-ex ASL (percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento). Molte esperienze professionalizzanti, nelle loro diverse forme permettono agli studenti l'acquisizione e il consolidamento delle competenze con esperienze immersive e reali. Le esperienze di PCTO sono realizzate internamente tramite la predisposizione, l'organizzazione e la realizzazione di manifestazioni interne; ed esternamente grazie alla rete di collaborazioni con enti pubblici e imprese private per periodi di esperienze in azienda, visite aziendali, corsi di formazione.

Ampliamento dell'offerta formativa



L'offerta formativa dell'istituto è articolata da continue esperienze progettuali che vedono il coinvolgimento anche a classi aperte, parallele o verticali, inerenti gli ambiti di competenze trasversali e professionali.

In ambito professionale i progetti sono rivolti all'approfondimento, tramite collaborazioni esterne, di tematiche specifiche riguardanti i settori della filiera di riferimento: l'enologia, la miscelazione, le tecniche di cottura e produzioni agroalimentari, le tecniche alberghiere, turistiche e di management. Rientrano in quest'ambito tutte le manifestazioni interne ed esterne all'istituto, spesso con la collaborazione di enti pubblici e imprese private e su loro richiesta; i concorsi a interni, a livello regionale e nazionale cui partecipano gli studenti.

In ambito multi-linguistico la priorità del conseguimento, da parte degli studenti, delle certificazioni riconosciute a livello europeo si interseca con una maggiore padronanza dei linguaggi specifici di settore. In particolare sono previsti approfondimenti professionali in lingua straniera per le specifiche declinazioni di indirizzo su temi riguardanti l'enologia, le produzioni enogastronomiche, l'ospitalità.

Nell'ambito artistico con percorsi e attività progettuali di conoscenza dei beni e delle attività culturali del territorio che prevedono la partecipazione attiva degli studenti a manifestazioni organizzate anche da enti pubblici, fondazioni sia in fase organizzativa che in fase di realizzazione. Già dal primo biennio, attraverso uscite didattiche e realizzazione di itinerari, gli studenti approfondiscono la conoscenza del proprio territorio.

In ambito storico letterario i progetti attivati dall'istituto si concentrano sull'avvicinamento alla lettura, in particolare è in fase di realizzazione una nuova biblioteca con la previsione di spazi per la lettura e incontri con gli autori; particolare attenzione è rivolta alla produzione letteraria in ambito enogastronomico e della letteratura del viaggio; è previsto il coinvolgimento degli studenti per le attività di ufficio stampa e di produzione di nuove modalità di comunicazione, anche digitali. In ambito storico l'attenzione ai fatti più attuali del mondo contemporaneo, trattati anche da esperti, sono temi di progetti specifici anche in collaborazione con i docenti di diritto ed economia e contribuiscono al curricolo di educazione civica.

Molti progetti sono destinati a competenze di consapevolezza di cittadinanza ed educazione ambientale, sostenibilità e alla tutela della salute e alla prevenzione anche in rapporto con la nutrizione.

Tutti i progetti si raccordano fra loro e con la progettazione dei singoli insegnamenti con importanti



spunti per l'approccio pluridisciplinare.

La maggior parte delle attività di ampliamento dell'offerta formativa concorre alle attività di PCTO-ex Alternanza Scuola Lavoro. Le attività più caratterizzanti i percorsi sono i periodi in azienda che l'istituto ritiene essenziale per favorire il consolidamento delle competenze acquisite durante il percorso di studi, per la crescita dei propri studenti e per favorire il loro inserimento nel mondo del lavoro. Sono circa 250 le aziende con cui la scuola ha stretto convenzioni e con cui collabora alla realizzazione del progetto formativo degli studenti. Le esperienze sono favorite già dal secondo anno di corso di studi e proseguono per tutto l'arco del quinquennio in modo crescente come durata e qualità dell'esperienza.

I periodi in azienda, cosiddetti stage, sono svolti all'interno della provincia e, per gli studenti meritevoli e che si distinguono per le loro capacità e competenze, sono organizzati periodi, anche aggiuntivi, presso aziende presenti nel territorio italiano e all'estero, tramite anche progetti ERASMUS+ o collaborazioni di Reti, per favorire l'acquisizione di competenze professionali, di cittadinanza globale e multilinguistiche.

Percorsi di Istruzione e Formazione Professionale

Tutti gli studenti del percorso di Istruzione Professionale possono conseguire, al termine del terzo anno, un diploma di qualifica regionale di IeFP (Istruzione e Formazione Professionale) che rappresenta una delle modalità per l'assolvimento dell'obbligo formativo (diritto-dovere all'istruzione e formazione) introdotto dalla L. 27/12/2006 n. 296 (art. 1, c. 622), in una delle seguenti figure professionali ricomprese nel Repertorio Regionali e riconducibili al Repertorio Nazionale:

Accoglienza Turistica: OPERATORE AI SERVIZI DI PROMOZIONE E ACCOGLIENZA

Enogastronomia: OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI

Sala e vendita: OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE

Pasticceria e prodotti dolciari: OPERATORE DELLA RISTORAZIONE - PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI INTEGRATO CON OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI - LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO



coerenti con l'indirizzo del percorso quinquennale, attraverso la realizzazione di interventi integrati al percorso di istruzione professionale. Tali interventi sono realizzati nell'ambito del monte ore curricolare o comunque destinato alle attività di stage interno ed esterno, utilizzando:

- nel biennio la quota del monte ore non superiore a 264 finalizzata alla personalizzazione del percorso di apprendimento di cui all'art. 5 comma 1 lettera a) del D. Lgs. 61/2017;
- nel triennio gli spazi di flessibilità individuati dall'art. 4 comma 3 lettera e) del citato D. Lgs. 61/2017
- La possibilità di ampliare le esperienze di PCTO durante l'anno scolastico della seconda e della terza classe.

Tali qualifiche rappresentano un valore aggiunto per lo studente che potrà spenderlo sul mondo del lavoro, dato che trattasi di titoli riconosciuti al terzo livello del Quadro Europeo per le Qualifiche (EQF).

Corsi di istruzione per adulti

Dall'anno scolastico 22-23 sono attivi il corso presso la Casa Circondariale di Sollicciano e il corso serale.

Entrambi i corsi fanno riferimento al Regolamento recante norme per il riordino degli istituti professionali, a norma dell'articolo 64, comma 4, del decreto legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133.

Per la Casa Circondariale sono attive due classi: una del primo biennio ed una del secondo biennio del corso; per il corso serale sono attivi il secondo biennio ed il 5° anno di corso nell'articolazione di enogastronomia.

Esiste un legame di continuità tra corso diurno e serale. Attraverso la partecipazione alle iniziative di ampliamento dell'offerta formativa che si prolungano in orario nel tardo pomeriggio, come il Caffè Letterario, gli studenti del serale hanno modo di vivere alcune esperienze con gli altri studenti. Gli studenti del corso per adulti sono coinvolti nell'organizzazione di alcuni eventi serali del Ristorante didattico per la preparazione dei pasti.



Traguardi attesi in uscita

Secondaria II grado - TIPOLOGIA: IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

Istituto/Plessi	Codice Scuola
I.P.S.S.E.O.A. AURELIO SAFFI	FIRH01000P
AURELIO SAFFI - CASA CIRCONDARIALE	FIRH01001Q
AURELIO SAFFI - CORSO SERALE	FIRH010515

Indirizzo di studio

- **ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE**
- **ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

Competenze comuni:

Competenze comuni:

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative



nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;

- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni

con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;

- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva

interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;

- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi

ambiti e contesti di studio e di lavoro;

- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;

- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento

alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;

- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;

- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare

in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;

- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento

dei processi produttivi e dei servizi;

- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela

della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;



- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

Competenze specifiche:

Competenze specifiche:

- utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;

- supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;

- applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;

- predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati;

- valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative;

- curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche;

- progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy;

- realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti



con il contesto territoriale, utilizzando il web;

- gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale;
- supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing;
- contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

● ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti



professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente

informazioni qualitative e quantitative.

- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.

- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni

professionali.

- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per

intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

competenze specifiche di indirizzo:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti

enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera

- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche

di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi

- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze

di filiera

- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità

dei prodotti

- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni

e servizi in relazione al contesto

- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico,

chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche

necessità dietologiche



- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

● OPERATORE DELLA RISTORAZIONE

Approfondimento

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito dei specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato consegue i risultati di apprendimento dell'[area generale](#) comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo ([competenze professionali](#)).

CORSI PER ADULTI - SERALE E CASA CIRCONDARIALE

I corsi per adulti seguono, come riferimento normativo, il "Regolamento recante norme per il riordino degli istituti professionali, a norma dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133.

In particolare i traguardi attesi in uscita descrivono le competenze del diplomato in modo dettagliato e in relazione alle 3 articolazioni.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:



- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato. Nell'istituto sono attivabili tutte e tre le articolazioni. Dall'anno scolastico 2022-2023 è attivato il solo corso di "Enogastronomia" per il corso serale e la sezione carceraria.

Ogni articolazione ha delle specificità rispetto al profilo in uscita di seguito presentate:

Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", conseguono i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell'Allegato A), di seguito specificati in termini di competenze.

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.



2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento alberghiero, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "Accoglienza turistica" consegue i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell'Allegato A), di seguito specificati in termini di competenze.

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento descritti nel punto 2.2 dell'Allegato A), di seguito specificati in termini di competenze.

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.



Insegnamenti e quadri orario

I.P.S.S.E.O.A. AURELIO SAFFI

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

Educazione Civica

In applicazione della Legge 20 agosto 2019, n. 92 "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica" la scuola ha provveduto ad aggiornare il curricolo di Istituto e l'attività di programmazione didattica, al fine di promuovere negli studenti il pieno sviluppo della persona e la partecipazione responsabile e consapevole alla vita civica, culturale e sociale della comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri. A tal fine, in base al principio della trasversalità dell'insegnamento dell'Educazione Civica e della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, è stato predisposto il Curricolo di Educazione Civica per il primo biennio comune e per il triennio. Esso si prefigge di promuovere la conoscenza della Costituzione italiana e delle istituzioni dell'Unione Europea per sostanziare la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e rispetto delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza. Alla luce degli obiettivi fissati dall'Agenda 2030 dell'ONU per il 2030, al centro del nuovo insegnamento vi sono i temi dell'educazione alla salute, della tutela dell'ambiente e del territorio, della sicurezza alimentare, dell'istruzione, del rispetto per i beni comuni, della custodia dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità. Il curricolo di Istituto, infine, promuove negli studenti la costruzione di una "cittadinanza digitale", che consenta loro di avvalersi in modo critico, consapevole e responsabile dei mezzi di comunicazione virtuali.

Le classi effettueranno n. 33 ore all'anno di attività afferenti l'educazione civica, trasversali a tutte le discipline di studio.



Approfondimento

I CORSI DI STUDIO SONO COSI' SUDDIVISI:

Un primo biennio (comune a tutti gli indirizzi)

Un triennio di specializzazione differenziato per le tre articolazioni: SALA E VENDITA, ENOGASTRONOMIA, ACCOGLIENZA TURISTICA, PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

I QUADRI ORARI SETTIMANALI SONO I SEGUENTI:

Primo biennio (fino all' a.s. 2018/19 compreso)			
Area	Materia	1°anno	2°anno
Area comune	Italiano	4	4
	Inglese	3	3
	Storia	1	2
	Matematica	4	4
	Diritto economia	2	2
	Scienze integrate	2	2
	Scienze motorie	2	2
	Religione cattolica	1	1
	Tot. Area comune	19	20
	Area d'indirizzo	TIC	2
Chimica		-	2
Geografia		1	1
Scienze alimentari		2	2
Laboratorio servizi enogastronomici cucina		2*	2*
Laboratorio servizi enogastronomici sala e vendita		2*	2*



Laboratorio servizi accoglienza turistica	2	2
Seconda lingua	2	2
Tot. Area d'indirizzo	13	13
TOTALE SETTIMANALE	32	33

* Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Il quadro orario è soggetto a modifica sulla base della delibera del CdD secondo quanto previsto dalla Riforma dei Professionali.

Articolazione servizi di sala e vendita

Primo biennio (dall' a.s. 2019/20)

Area	Materia	1°anno	2°anno
Area comune	Italiano	4	4
	Inglese	3*	3
	Storia	1	2
	Matematica	4*	3
	Diritto economia	2	2
	Scienze integrate	2	2
	Scienze motorie	2	2
	Religione cattolica	1	1
	Tot. Area comune	19	19
Area d'indirizzo	TIC	2**	2**
	Geografia	1	1
	Scienze alimentari	2*	2
	Laboratorio servizi enogastronomici cucina	2	2
	Laboratorio servizi enogastronomici sala e vendita	2	2
	Laboratorio servizi accoglienza turistica	2	2
	Seconda lingua	2	2



	Tot. Area d'indirizzo	13	13
TOTALE SETTIMANALE		32	32

* Le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Il quadro orario è soggetto a modifica sulla base della delibera del CdD secondo quanto previsto dalla Riforma dei Professionali.

Area comune	Materia	3°anno	4°anno	5°anno
	Italiano	3	4	4
Inglese	3	3	3	
Storia	2	2	2	
Matematica	3	3	3	
Scienze motorie	2	2	2	
Religione cattolica	1	1	1	
	Tot. Area comune	14	15	15
Area d'indirizzo	Scienze alimentari	4*	4*	4*
	Laboratorio servizi enogastronomici sala e vendita	8	7	7
	Diritto e tecniche amministrative	3	3	3
	Seconda lingua	3	3	3
		Tot. Area d'indirizzo	18	17
TOTALE SETTIMANALE		32	32	32

*Ore svolte in compresenza

Articolazione enogastronomia



Area comune	Materia	3°anno	4°anno	5°anno
	Italiano	3	4	4
	Inglese	3	3	3
	Storia	2	2	2
	Matematica	3	3	3
	Scienze motorie	2	2	2
	Religione cattolica	1	1	1
	Tot. Area comune	14	15	15
Area d'indirizzo	Scienze alimentari	4*	4*	4*
	Laboratorio servizi enogastronomici cucina	8	7	7
	Diritto e tecniche amministrative	3	3	3*
	Seconda lingua	3	3	3
	Tot. Area d'indirizzo	18	17	17
TOTALE SETTIMANALE		32	32	32

*Ore svolte in compresenza

Articolazione enogastronomia

opzione PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

Area	Materia	3°anno	4°anno	5°anno
	Italiano	3	4	4
	Inglese	3	3	3



comune	Storia	2	2	2
	Matematica	3	3	3
	Scienze motorie	2	2	2
	Religione cattolica	1	1	1
	Tot. Area comune	14	15	15
Area d'indirizzo	Scienze alimentari	4*	4*	4*
	Laboratorio servizi enogastronomici settore pasticceria	8	7	7
	Diritto e tecniche amministrative	3	3	3*
	Seconda lingua	3	3	3
TOTALE SETTIMANALE		32	32	32

*Ore svolte in compresenza

Articolazione servizi di accoglienza

Area comune	Materia	3°anno	4°anno	5°anno
Area comune	Italiano	3	4	4
	Inglese	4*	4*	4
	Storia	2	2	2
	Matematica	3	3	3
	Scienze motorie	2	2	2
	Religione cattolica	1	1	1
	Tot. Area comune	15	16	16
	Scienze alimentari	2	2	2*



Area d'indirizzo	Laboratorio servizi accoglienza turistica	8	7	7
	Diritto e tecniche amministrative	4	4	4*
	Seconda lingua	3	3	3
	Tot. Area d'indirizzo	17	16	16
TOTALE SETTIMANALE		32	32	32

*Ore svolte in compresenza



Curricolo di Istituto

I.P.S.S.E.O.A. AURELIO SAFFI

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo di scuola

Dall'anno scolastico 2022/2023 tutte le classi, dalla prima alla quinta, rientrano nel contesto della "Nuova Riforma dei Professionali" (d. Lgs. 61/2017). Il curriculum, progettato in parte per Unità Didattiche di Apprendimento, ha come riferimenti le competenze di area generale e le competenze professionali in uscita ed intermedie del profilo definito dalla norma.

L'istituto per L'enogastronomia e Ospitalità Alberghiera si configura come profilo unico che la scuola, secondo le predisposizioni normative, ha deciso di declinare in quattro differenti declinazioni e percorsi: Accoglienza Turistica, Sala e Vendita, Enogastronomia Cucina e Pasticceria e arte bianca.

Il biennio è comune a tutte le declinazioni e, al termine di esso, gli studenti hanno la possibilità, secondo la propria propensione, il proprio talento e il proprio interesse, nonché delle loro capacità, di scegliere la declinazione che preferiscono.

Gli insegnamenti attivati si riferiscono quindi al quadro normativo di riferimento, sia per il biennio comune che per il triennio delle diverse declinazioni e la loro presenza e il monte ore a loro destinato, desumibili dai relativi quadri orari, stati stabiliti dal collegio dei docenti in conformità con le disposizioni riguardanti l'autonomia e la flessibilità.

Le scelte riferibili ai quadri orari sono state ponderate a seguito della reale predisposizione e vocazione del territorio, delle esigenze e richieste provenienti dal mondo delle professioni legati alla filiera produttiva dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. In applicazione della Legge 20 agosto 2019, n. 92 "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica" la scuola ha provveduto ad aggiornare il curriculum di Istituto e l'attività di programmazione didattica, al fine di promuovere negli studenti il pieno sviluppo della persona e la partecipazione



responsabile e consapevole alla vita civica, culturale e sociale della comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri. A tal fine, in base al principio della trasversalità dell' insegnamento dell' Educazione Civica e della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, è stato predisposto il Curricolo di Educazione Civica per il primo biennio comune e per il triennio. Esso si prefigge di promuovere la conoscenza della Costituzione italiana e delle istituzioni dell'Unione Europea per sostanziare la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e rispetto delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza . Alla luce degli obiettivi fissati dall' Agenda 2030 dell' ONU per il 2030 al centro del nuovo insegnamento vi sono i temi dell' educazione alla salute, della tutela dell' ambiente e del territorio, della sicurezza alimentare, dell' istruzione, del rispetto per i beni comuni, della custodia dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità. Il curricolo di Istituto, infine, promuove negli studenti la costruzione di una "cittadinanza digitale", che consenta loro di avvalersi in modo critico, consapevole e responsabile dei mezzi di comunicazione virtuali.

Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Obiettivi specifici/risultati di apprendimento

○ Obiettivi di competenza

Ciascun consiglio di classe, attraverso l'osservazione degli studenti, valuta attraverso una specifica rubrica di valutazione presente nel relativo Regolamento, reperibile al seguente link:

<https://trasparenza-pa.net/?codcli=SG19844&node=50281>

Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato



- Classe I
- Classe II
- Classe III
- Classe IV
- Classe V

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto e economia
- Inglese
- Italiano
- Lingua inglese
- Lingua italiana
- Matematica
- Scienza degli alimenti
- Scienze integrate (Fisica, Chimica e Biologia)
- Scienze motorie
- Seconda lingua straniera
- Storia, Geografia
- TIC

Monte ore annuali

Scuola Secondaria II grado

33 ore

Più di 33 ore

Classe I



Classe II



Classe III



Classe IV





33 ore

Più di 33 ore

Classe V



Aspetti qualificanti del curricolo

Curricolo verticale

Il curricolo di istituto, come richiesto della "Nuova Riforma dei Professionali" (d. Lgs. 61/2017) si sviluppa, per ogni disciplina, sulla base delle competenze in uscita ed intermedie dettate dalla norma. Ogni insegnamento trova sua naturale adesione alle competenze (v. allegati) e sviluppa la propria progettazione.

Per favorire l'approccio laboratoriale ed interdisciplinare ogni dipartimento, valutate le risorse del territorio, il legame di quest'ultimo con il settore di riferimento e le caratteristiche delle diverse declinazioni ha progettato Unità Didattiche di Apprendimento per ogni annualità di corso. Attraverso lo svolgimento delle Unità Didattiche di Apprendimento è possibile una valutazione per competenze attraverso rubrica di valutazione funzionale alla certificazione delle competenze intermedie e in uscita.

In allegato l'elenco delle Unità di Apprendimento progettate ed in corso per l'anno scolastico 2022/2023

Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza

Saffi solidale, iniziative di incontri per la raccolta e lo scambio di testimonianze,

Utilizzo della quota di autonomia

Le quote di autonomia e flessibilità sono state usate ai fini della creazione di compresenze atte a soddisfare l'acquisizione di competenze trasversali e professionali specifiche per il settore di riferimento, nonché per garantire un orientamento specifico verso le declinazioni dal terzo anno in poi.

In particolare le quote di autonomia sono state utilizzate per supportare il raggiungimento



della priorità indicata nel RAV sull'ambito "Risultati di apprendimento" favorendo l'aumento del monte ore di Inglese nel triennio. In particolare

Dettaglio Curricolo plesso: AURELIO SAFFI - CASA CIRCONDARIALE

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo di scuola

Profilo del Tecnico dei servizi per l'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. E' in grado di:

Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;

Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;

Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;

Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;

Comunicare in almeno due lingue straniere;

Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il



ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;

Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;

Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Il profilo del Tecnico dei servizi per l'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera, come precedentemente detto, presenta le seguenti articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica". Ciascuna delle articolazioni prevede una propria specificità:

- nell'articolazione "Enogastronomia", il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.
- nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.
- nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico- alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

Nel corrente anno scolastico sono attivi i seguenti corsi:

1° biennio comune (1^a e 2^a anno)

2° biennio (3^a e 4^a anno) articolazione "Enogastronomia"

Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica



Monte ore annuali

Scuola Secondaria II grado

	33 ore	Più di 33 ore
Classe I	✓	
Classe II	✓	
Classe III	✓	
Classe IV	✓	

Aspetti qualificanti del curricolo

Utilizzo della quota di autonomia

La quota di autonomia è utilizzata per la suddivisione in gruppi e la flessibilità oraria

Dettaglio Curricolo plesso: AURELIO SAFFI - CORSO SERALE

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo di scuola

Risultati in uscita

Profilo del Tecnico dei servizi per l'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera Il Diplomato di



istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. E' in grado di:

Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;

Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;

Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;

Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;

Comunicare in almeno due lingue straniere;

Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;

Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;

Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Il profilo del Tecnico dei servizi per l'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera, come precedentemente detto, presenta le seguenti articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica". Ciascuna delle articolazioni prevede una propria specificità:

- nell'articolazione "Enogastronomia", il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.
- nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati



e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

- nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico- alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

Nell'anno scolastico 2023/2024 è attivo il corso serale nell'articolazione enogastronomia per il 3^a e 4^a anno di corso, con didattica modulare, e si svolge in un periodo didattico pari ad un solo anno scolastico, unitamente all'attivazione del 5^a anno di corso, a scorrimento dall'A.S. 2022/2023.

Esiste un legame di continuità tra corso diurno e serale. Attraverso la partecipazione alle iniziative di ampliamento dell'offerta formativa che si prolungano in orario nel tardo pomeriggio, come il Caffè Letterario, gli studenti del serale hanno modo di vivere alcune esperienze con gli altri studenti. Gli studenti del corso per adulti sono coinvolti nell'organizzazione di alcuni eventi serali del Ristorante didattico per la preparazione dei pasti.

Il quadro orario del 3^a e 4^a, di 25 ore settimanali, è articolato secondo il seguente prospetto:

Italiano e Storia	5 ore
Inglese	2 ore
Seconda lingua straniera	2 ore
Matematica	2 ore
Scienze degli alimenti	3 ore
Laboratorio di Enogastronomia	6 ore
Laboratorio di Sala/vendita	2 ore
Diritto e tecnica amministrativa	3 ore

Il quadro orario del 5^a, di 23 ore settimanali, è articolato secondo il seguente prospetto:

Italiano e storia: 4 ore

Inglese: 2 ore

Seconda lingua straniera: 2 ore

Matematica: 3 ore



Diritto e tecnica amministrativa: 3 ore

Scienze degli Alimenti: 3 ore

Laboratorio di Enogastronomia: 4 ore

Laboratorio di Sala/vendita: 2 ore

Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Monte ore annuali

Scuola Secondaria II grado

	33 ore	Più di 33 ore
Classe I	✓	
Classe II	✓	
Classe III	✓	
Classe IV	✓	
Classe V	✓	

Approfondimento

I programmi svolti delle singole discipline sono reperibili al seguente link:

<https://www.alberghierosaffi.edu.it/pagine/programmi-svolti-nellanno-scolastico-2022-23>



Azioni per lo sviluppo delle competenze STEM

I.P.S.S.E.O.A. AURELIO SAFFI (ISTITUTO PRINCIPALE)

○ **Azione n° 1: POTENZIAMENTO COMPETENZE DI BASE IN MATEMATICA**

Grazie ai fondi del PNRR è stato attivato un corso di 10 ore di potenziamento delle competenze di base in matematica, che ha visto interessati gli studenti delle classi prime, seconde e terze, in orario extra-curricolare.

Saranno attivati altri corsi durante l'anno scolastico.

Metodologie specifiche per l'insegnamento e un apprendimento integrato delle discipline STEM

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici
- Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa
- Utilizzare metodologie didattiche per un apprendimento di tipo induttivo
- Corso di potenziamento delle competenze di base in matematica (fondi PNRR)

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle



competenze STEM

Con il corso di potenziamento pomeridiano si aiutano gli studenti a raggiungere gli obiettivi minimi previsti dalla programmazione di dipartimento, a consolidare le conoscenze logico-matematiche, a sviluppare il pensiero critico.

○ **Azione n° 2: PROGETTO PI-GRECO WEEK**

Il nostro istituto organizza da diversi anni la settimana del Pi-greco. Durante questo periodo vengono organizzate varie iniziative di carattere scientifico-culturale. Con la collaborazione di "Pianeta Galileo", progetto promosso da Regione Toscana, vengono offerti agli studenti due seminari scientifici a cura di professori universitari, su tematiche scelte dal dipartimento di matematica. L'obiettivo è quello di promuovere la cultura e il sapere scientifico nel rispetto della persona umana e della libertà della ricerca, con lo scopo di contribuire allo sviluppo di una piena e consapevole cittadinanza, avvicinando i giovani al mondo della scienza, della ricerca e delle sue applicazioni in modo semplice, diretto e comprensibile, stimolandone la curiosità e lo spirito critico.

Al Bar didattico vengono organizzati "giochi matematici" per tutto l'arco della settimana, compresa la gara di memorizzazione delle cifre del pi-greco.

Al Ristorante didattico viene organizzata una cena scientifica a tema, che ogni anno si collega alle attività svolte nelle classi.

In questo anno scolastico 2023/24 il nostro istituto ha aderito anche al progetto "VIVA MARGA", in ricordo dell'astrofisica Margherita Hack.

Metodologie specifiche per l'insegnamento e un apprendimento integrato delle discipline STEM



- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici
- Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa
- Utilizzare metodologie didattiche per un apprendimento di tipo induttivo

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

La finalità di queste molteplici attività è di far comprendere agli studenti quanto la matematica sia collegata a tutte le altre discipline, soprattutto quelle professionali.

La realizzazione delle UDA, con compiti di realtà e prove intermedie, è finalizzata alla costruzione di un sapere interdisciplinare.

In questo anno scolastico la scuola ha aderito al progetto "VIVA MARGA", organizzato dall'associazione Radici&Futuro di Trieste, per ricordare la figura di Margherita Hack, proponendo un'UDA interdisciplinare in alcune classi seconde. Gli insegnamenti coinvolti sono italiano, storia, scienze integrate e chimica, matematica, accoglienza turistica, alimentazione, cucina, geografia. Gli studenti dovranno predisporre degli itinerari turistici sulle orme di Margherita Hack, ideare una cena con un menù "stellare", elaborare statistiche sui dati delle donne nelle STEM.

○ **Azione n° 3: USCITE DIDATTICHE MIRATE**

La scuola propone le seguenti uscite didattiche:

- visione dello spettacolo "La matematica in cucina" presso il Teatro di Rifredi;
- visita al Museo della Scienza di Firenze;
- visita all'Osservatorio di Arcetri (INAF);



Metodologie specifiche per l'insegnamento e un apprendimento integrato delle discipline STEM

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici
- Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa
- Utilizzare metodologie didattiche per un apprendimento di tipo induttivo
- Uscite didattiche

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

Le visite didattiche hanno l'obiettivo di favorire e potenziare lo studio delle materie STEM, mostrando agli studenti le connessioni tra le discipline STEM e la professione che andranno a svolgere.

Dettaglio plesso: I.P.S.S.E.O.A. AURELIO SAFFI

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

○ **Azione n° 1: POTENZIAMENTO COMPETENZE DI BASE IN MATEMATICA**



Grazie ai fondi del PNRR è stato attivato un corso di 10 ore di potenziamento delle competenze di base in matematica, che ha visto interessati gli studenti delle classi prime, seconde e terze, in orario extra-curricolare.

Saranno attivati altri corsi durante l'anno scolastico.

Metodologie specifiche per l'insegnamento e un apprendimento integrato delle discipline STEM

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici
- Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa
- Utilizzare metodologie didattiche per un apprendimento di tipo induttivo
- Corso di potenziamento delle competenze di base in matematica (fondi PNRR)

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

Con il corso di potenziamento pomeridiano si aiutano gli studenti a raggiungere gli obiettivi minimi previsti dalla programmazione di dipartimento, a consolidare le conoscenze logico-matematiche, a sviluppare il pensiero critico.

○ **Azione n° 2: PROGETTO PI-GRECO WEEK**

Il nostro istituto organizza da diversi anni la settimana del Pi-greco. Durante questo periodo vengono organizzate varie iniziative di carattere scientifico-culturale. Con la collaborazione di "Pianeta Galileo", progetto promosso da Regione Toscana, vengono offerti agli studenti due seminari scientifici a cura di professori universitari, su tematiche



scelte dal dipartimento di matematica. L'obiettivo è quello di promuovere la cultura e il sapere scientifico nel rispetto della persona umana e della libertà della ricerca, con lo scopo di contribuire allo sviluppo di una piena e consapevole cittadinanza, avvicinando i giovani al mondo della scienza, della ricerca e delle sue applicazioni in modo semplice, diretto e comprensibile, stimolandone la curiosità e lo spirito critico.

Al Bar didattico vengono organizzati "giochi matematici" per tutto l'arco della settimana, compresa la gara di memorizzazione delle cifre del pi-greco.

Al Ristorante didattico viene organizzata una cena scientifica a tema, che ogni anno si collega alle attività svolte nelle classi.

In questo anno scolastico 2023/24 il nostro istituto ha aderito anche al progetto "VIVA MARGA", in ricordo dell'astrofisica Margherita Hack.

Metodologie specifiche per l'insegnamento e un apprendimento integrato delle discipline STEM

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici
- Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa
- Utilizzare metodologie didattiche per un apprendimento di tipo induttivo

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

La finalità di queste molteplici attività è di far comprendere agli studenti quanto la matematica sia collegata a tutte le altre discipline, soprattutto quelle professionali.



La realizzazione delle UDA, con compiti di realtà e prove intermedie, è finalizzata alla costruzione di un sapere interdisciplinare.

In questo anno scolastico la scuola ha aderito al progetto "VIVA MARGA", organizzato dall'associazione Radici&Futuro di Trieste, per ricordare la figura di Margherita Hack, proponendo un'UDA interdisciplinare in alcune classi seconde. Gli insegnamenti coinvolti sono italiano, storia, scienze integrate e chimica, matematica, accoglienza turistica, alimentazione, cucina, geografia. Gli studenti dovranno predisporre degli itinerari turistici sulle orme di Margherita Hack, ideare una cena con un menù "stellare", elaborare statistiche sui dati delle donne nelle STEM.

○ **Azione n° 3: USCITE DIDATTICHE MIRATE**

La scuola propone le seguenti uscite didattiche:

- visione dello spettacolo "La matematica in cucina" presso il Teatro di Rifredi;
- visita al Museo della Scienza di Firenze;
- visita all'Osservatorio di Arcetri (INAF);

Metodologie specifiche per l'insegnamento e un apprendimento integrato delle discipline STEM

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici
- Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa
- Utilizzare metodologie didattiche per un apprendimento di tipo induttivo
- Uscite didattiche



Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

Le visite didattiche hanno l'obiettivo di favorire e potenziare lo studio delle materie STEM, mostrando agli studenti le connessioni tra le discipline STEM e la professione che andranno a svolgere.



Moduli di orientamento formativo

I.P.S.S.E.O.A. AURELIO SAFFI (ISTITUTO PRINCIPALE)

Scuola Secondaria II grado

○ **Modulo n° 1: Modulo di orientamento formativo per la classe I**

All'interno del modulo di orientamento previsto per le classi prime, sono state individuate le seguenti attività per un totale di 30 ore di didattica orientativa:

- incontri con una psicologa per la gestione delle relazioni
- progetto sul bullismo e cyberbullismo
- progetto "train to be cool!" che prevede incontri finalizzati alla legalità e ai rischi ed i pericoli spesso non conosciuti in ambito ferroviario
- Illustrazione sbocchi professionali relativi alle varie specializzazioni
- Compilazione del PFI
- Compresenza di inglese e sala/vendita
- Approfondimento sulla conoscenza dei prodotti tipici del territorio e tradizioni locali
- Progetto "Leggere forte!" che prevede la lettura ad alta voce in classe
- Attività didattica di tipo laboratoriale all'interno degli spazi laboratoriali delle discipline professionalizzanti.



Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe I	30	0	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- Attività didattica di tipo orientativo in ingresso

Scuola Secondaria II grado

○ **Modulo n° 2: Modulo di orientamento formativo per la classe II**

All'interno del modulo di orientamento previsto per le classi seconde, sono state individuate le seguenti attività per un totale di 30 ore di didattica orientativa:

- Potenziamento laboratori relativi a tutte le discipline di specializzazione
- Lezioni specifiche con esperti nel mondo dell'ospitalità e della ristorazione
- Partecipazione attiva agli open day e alle altre attività proposte agli studenti delle scuole secondarie di primo grado come orientamento in entrata

Numero di ore complessive



Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe II	30	0	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- Attività didattica di tipo orientativo verso il triennio

Scuola Secondaria II grado

○ Modulo n° 3: Modulo di orientamento formativo per la classe III

All'interno del modulo di orientamento previsto per le classi terze, sono state individuate le seguenti attività per un totale di 30 ore di didattica orientativa:

- Potenziamento delle attività di stage per il conseguimento del titolo leFP triennale
- Incontri con il centro per l'impiego
- Attività didattica laboratoriale presso il bar e ristorante didattico dell'istituto destinato agli studenti di Enogastronomia e Sala/vendita
- Progetto Professione Receptionist destinato agli studenti del settore di Accoglienza Turistica
- Organizzazione e partecipazione eventi interni ed esterni all'istituto



- Gestione software Kiosk per spazi congressuali destinato agli studenti di Accoglienza turistica

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe III	30	0	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- Attività didattica di tipo orientativo alla scelta della specializzazione

Scuola Secondaria II grado

○ **Modulo n° 4: Modulo di orientamento formativo per la classe IV**

All'interno del modulo di orientamento previsto per le classi quarte, sono state individuate le seguenti attività per un totale di 30 ore di didattica orientativa:

- Corsi di potenziamento delle competenze professionali (es. caffè, miscelazione, panificazione, front-back office, Housekeeping, MICE)
- Attività didattica laboratoriale al Bar didattico e ristorante didattico dell'Istituto, destinate



agli studenti di Enogastronomia, Sala/ vendita /Pasticceria

- Partecipazione a gare e concorsi interni ed esterni all'istituto, inerenti i vari settori di specializzazione
- Incontri con esperti di settore, aziende partner appartenenti ai vari indirizzi di specializzazione

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe IV	30	0	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- Percorsi di orientamento delle università nelle scuole
- Attività didattica di tipo orientativo

Scuola Secondaria II grado

○ **Modulo n° 5: Modulo di orientamento formativo**



per la classe V

All'interno del modulo di orientamento previsto per le classi quinte, sono state individuate le seguenti attività per un totale di 30 ore di didattica orientativa:

- Incontri con esperti di settore, aziende partner inerenti ai vari settori di specializzazione
- Incontri di presentazione di ITS e scuole alta formazione in ambito turistico-alberghiero
- Presentazione percorsi universitari
- Formazione su redazione curriculum e lettera di presentazione
- Formazione sulle tipologie di contratto
- Attività didattica laboratoriale al Bar e ristorante didattico destinata agli studenti di Enogastronomia, Sala/vendita e Pasticceria
- Formazione su Revenue Management destinata agli studenti di accoglienza turistica

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe V	30	0	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Nuove competenze e nuovi linguaggi
- Percorsi di orientamento delle università nelle scuole
- Attività didattica di tipo orientativo in uscita





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

● Ristorante didattico "Bistrot del Saffi"

Il progetto è indirizzato ai tutti i settori dell'Istituto (sala-bar, cucina e pasticceria) si concretizza nell'organizzazione di momenti di ristorazione ed eventi in occasione di eventi culturali, incontri, scambi regionali, interregionali o internazionali ovvero in occasione di serate di solidarietà. La sua attività costante è l'apertura giornaliera, al personale della scuola, soprattutto all'ora di pranzo. Il progetto ha come obiettivo l'implementazione della sinergia tra l'istruzione generale e professionale impartita a scuola e la sua "spendibilità" nella filiera enogastronomica e turistico-culturale e intende incentivare il percorso formativo professionale, valorizzare la preparazione in lingua straniera e promuovere l'alternanza scuola-lavoro rafforzandone gli aspetti pratici, dato che l'impostazione del piano di studi degli Istituti alberghieri fornisce una base di istruzione generale ma le competenze tecniche non trovano nel percorso di studi una adeguata applicazione pratica.

Si intende anche favorire l'acquisizione delle competenze chiave per l'apprendimento permanente raccomandato dall'UE con il documento del 22 maggio 2018, e in particolare:

- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
- Competenza imprenditoriale;
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Il ristorante vuole essere un luogo di apprendimento "in situazione" e come tale non ha scopo di lucro e permette di utilizzare strategie didattico-pedagogiche soprattutto non formali: i laboratori proposti nel progetto vengono realizzati anche nel tempo extra-curriculare affinché la produzione didattica abbia una ricaduta sul territorio permettendo alle famiglie degli studenti ed alla cittadinanza di essere coinvolta nel progetto e sono organizzati secondo la metodologia peer-to-peer. I saperi sviluppati e appresi dagli studenti delle quattro specializzazioni attraverso questo progetto non sono meramente nozionistici o teorici ma si concretizzano in abilità e competenze utili, significative e spendibili nel mondo reale professionale. Gli allievi saranno



guidati dai docenti di laboratorio di enogastronomia settore cucina e settore sala e vendita, a supporto delle attività saranno presenti gli assistenti di laboratorio e il personale non docente per le pulizie generali. Il progetto assicura la massima inclusione essendo aperto a tutti gli studenti.

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante
- Impresa Formativa Simulata (IFS)
- PCTO presso Str. Ospitante e IFS

Le attività di alternanza scuola-lavoro sono svolte anche durante i periodi di sospensione dell'attività didattica

Soggetti coinvolti

- Strutture ospitanti e attività di stage interno alla scuola

Durata progetto

- Triennale

Modalità di valutazione prevista

Monitoraggio continuo da parte del docente tecnico-pratico di riferimento e successiva valutazione dell'operato degli studenti durante l'organizzazione, lo svolgimento del servizio ed il relativo follow up.

Eventuale somministrazione di schede di gradimento agli ospiti e successivo piano di



miglioramento.

● Manifestazioni ed eventi

Il progetto, destinato in verticale a tutte le classi, ha lo scopo di potenziare la pratica professionale con esperienze esterne alla scuola affrontando problematiche inerenti al mondo del lavoro e migliorare le capacità relazionali attraverso il coinvolgimento delle classi del triennio (Enogastronomia, Pasticceria, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica) in attività professionali interne ed esterne basate sull'organizzazione e la realizzazione di manifestazioni interne ed esterne per conto di enti locali e altre associazioni.

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante

Le attività di alternanza scuola-lavoro sono svolte anche durante i periodi di sospensione dell'attività didattica

Soggetti coinvolti

- MIUR e sue articolazioni territoriali, Regione Toscana, altri Enti pubblici e privati, associazioni, comitati organizzativi di eventi sul territorio.

Durata progetto

- Triennale

Modalità di valutazione prevista



La ricaduta positiva delle attività sulle competenze degli studenti è valutata dai docenti tecnico pratici mediante griglie di valutazione delle attività laboratoriali

● Internazionalizzazione

Il fine di favorire l'integrazione e le competenze di cittadinanza europea attiva, aumentare le competenze linguistiche, favorire l'integrazione e le competenze di cittadinanza attiva, aumentare le competenze linguistiche e potenziare le competenze professionali, verranno effettuati scambi con scuole estere o di altre regioni o toscane, scambi internazionali per il consolidamento delle competenze professionali, nonché adesioni a progetti Erasmus.

Modalità

- PCTO presso Str. Ospitante e IFS

Soggetti coinvolti

- Enti pubblici e privati, Soggetti istituzionali, Fondazioni, Agenzie formative accreditate sul territorio

Durata progetto

- Triennale

Modalità di valutazione prevista

La valutazione fa riferimento all'osservazione delle fasi di realizzazione degli scambi. E' a cura del docente tutor PCTO e docente tecnico pratico.



● Progetti di istituto inerenti i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (ex alternanza scuola-lavoro)

Nel triennio degli istituti professionali la legge 107/2015 ha previsto l'effettuazione di almeno 400 ore di attività di alternanza scuola-lavoro, comprendenti attività presso strutture esterne, formazione con esperti del mondo del lavoro, attività curriculari finalizzate all'acquisizione di competenze trasversali e professionali, formazione sulla sicurezza

L'articolo 57, commi 18-21, della legge 30 dicembre 2018, n. 145, ridefinisce l'alternanza scuola-lavoro con la denominazione "percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento" e ne riduce il numero di ore minimo complessivo da svolgere. In particolare, le disposizioni in commento dispongono che, a decorrere dall'a.s. 2018/2019, i nuovi percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento sono svolti per una durata complessiva minima di 210 ore nel triennio terminale dei percorsi di istruzione professionale. L'istituto ha comunque deciso di mantenere inalterato il numero delle ore (indicativamente 400) da effettuarsi nel triennio di specializzazione e che comprendono le attività svolte presso le aziende esterne e le attività interne all'istituto (eventi, ecc). Al termine della classe terza gli studenti hanno la possibilità di accedere alla qualifica professionale IeFP; per questo le ore di PCTO relativa a tale classe aumentano a 200.

L'IPSSEOA Aurelio Saffi, considerata la forte vocazione professionale degli indirizzi di studio presenti nella scuola e l'indiscussa valenza delle attività di stage presso aziende esterne e dei contatti con il territorio, ha ritenuto di non ridurre il numero di ore di alternanza per i propri studenti. Anzi, le esperienze lavorative iniziano nella classe seconda sotto forma di stage osservativo finalizzato alla scelta dell'indirizzo di studi del triennio, e quindi con una significativa azione orientativa. Il progetto di istituto relativo a tale ambito è il seguente:

iefp

PROGETTO DI ISTITUTO PCTO



L'OFFERTA FORMATIVA

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

PTOF 2022 - 2025

	CLASSI SECONDE (osservativo)	CLASSI TERZE	CLASSI QUARTE	CLASSI QUINTE
STAGE ESTERNO	80 (2 sett)	200 (5 sett)	120 (3 sett)	120 (3 sett)
STAGE INTERNO	Potenziamento servizio panini e bar didattico Professione receptionist	Bar e ristorante didattico Professione receptionist	Bar e ristorante didattico	Bar e ristorante didattico
SERVICE LEARNING (Etichette, menu, asporto, packaging, etc.)	Intero anno scolastico	Intero anno scolastico	Intero anno scolastico	Intero anno scolastico
HACCP	8 ore nel biennio (4+4) 4		/	/
CORSO SICUREZZA	8	/	/	/
VISITE AZIENDALI	Da valutare	Almeno una	Almeno una	Almeno una
INCONTRI CON ESPERTI ESTERNI	20	20	20	20
MANIFESTAZIONI/ EVENTI	Solo Interni	Intero anno scolastico	Intero anno scolastico	Intero anno scolastico



TOTALE ORE stage esterno triennio circa 400

La destinazione delle attività ai singoli anni è del tutto indicativa.

Sono altresì possibili attività progettuali specifiche da ricomprendersi nel PCTO anche in relazione all'acquisizione delle competenze trasversali.

Durante il secondo anno di corso sono previste attività di stage osservativo della durata di due settimane.

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante
- PCTO presso Str. Ospitante e IFS

Le attività di alternanza scuola-lavoro sono svolte anche durante i periodi di sospensione dell'attività didattica

Soggetti coinvolti

- "Impresa (IMP)

Durata progetto

- Quadriennale



Modalità di valutazione prevista

E' prevista la valutazione da parte del tutor scolastico, sulla base delle sue osservazioni e di quelle del tutor aziendale; è prevista, altresì, la valutazione dei percorsi effettuati da parte del dirigente scolastico che, annualmente, individua le casistiche critiche e, se necessario, sospende i rapporti con alcune aziende che abbiano dimostrato di non garantire la qualità della formazione concordata in fase di sottoscrizione della convenzione e del patto formativo.

● Bar didattico

Gli studenti di sala e vendita delle classi terze, quarte e quinte, frequentano il bar didattico giornalmente e offrono il loro servizio al personale della scuola Sono affiancati da docenti tutor e dagli assistenti tecnici. Si occupano della preparazione e somministrazione prevalentemente di bevande di caffetteria, centrifugati ed estratti e della vendita dei prodotti dolciari, da forno e di pasti da asporto e pietanze preparate dalle classi di pasticceria ed enogastronomia.

Il progetto, aperto a tutti gli studenti, anche con disabilità, rappresenta un'opportunità di crescita e di acquisizione di competenze professionali anche relative al profilo in uscita.

Si intende anche favorire l'acquisizione delle competenze chiave per l'apprendimento permanente raccomandato dall'UE con il documento del 22 maggio 2018, e in particolare:

- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
- Competenza imprenditoriale;
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Modalità



- Impresa Formativa Simulata (IFS)

Soggetti coinvolti

- Personale interno alla scuola

Durata progetto

- Triennale

Modalità di valutazione prevista

La valutazione è demandata ai docenti tutor attraverso griglie di osservazione e supportata da questionari di gradimento del servizio ricevuto dagli ospiti.

● Concorsi, manifestazioni e gare

Il mondo dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, specie durante gli anni di scuola, offre opportunità di valorizzazione delle eccellenze e momenti premiali e di motivazione.

La partecipazione a gare e concorsi è spesso anticipata da opportune selezioni e seguita da un'attenta preparazione alla gara. E' quindi momento significativo di acquisizione di conoscenze specifiche, abilità e competenze professionali.

Tali opportunità ricadono anche nella sfera dell'orientamento perchè rendono lo studente partecipe della costruzione del proprio percorso futuro anche per il confronto con il mondo esterno delle professionalità.

Gli studenti sono seguiti dai tutor nella loro preparazione.



Modalità

- PCTO presso Str. Ospitante e IFS

Soggetti coinvolti

- "Professionista (PRF)

Durata progetto

- Triennale

Modalità di valutazione prevista

La valutazione delle performance didattiche e formative è demandata al tutor anche a seguito del feedback durante le gare e i concorsi e per i risultati ottenuti.

● Stage interni

E' attivato per tutti gli studenti delle classi seconde un progetto di rinforzo dell'orientamento, realizzato all'interno del monte ore curricolare grazie alle compresenze della riforma dei Nuovi professionali.

Gli studenti vengono coinvolti in attività di service learning che consistono nella preparazione e distribuzione delle merende all'interno dell'istituto, nella presenza al bar didattico interno alla scuola, presso le portinerie e la biblioteca, per piccoli gruppi, in affiancamento al personale della scuola.



Il progetto è volto a potenziare le attitudini individuali, nonché le competenze professionali e a permettere una scelta più consapevole dell'indirizzo di studio del triennio di specializzazione e l'orientamento continuo degli studenti.

Gli stage interni vengono, altresì, attivati per studenti con particolari bisogni educativi per i quali si rende necessario un ulteriore momento di attività professionale guidata dai docenti interni prima di poter essere coinvolti presso strutture esterne.

Modalità

- Impresa Formativa Simulata (IFS)

Le attività di alternanza scuola-lavoro sono svolte anche durante i periodi di sospensione dell'attività didattica

Soggetti coinvolti

- Attività realizzate a scuola

Durata progetto

- Annuale

Modalità di valutazione prevista

La valutazione di tali attività sarà effettuata dal docente ITP di riferimento, sentito il tutor o il coordinatore dei singoli progetti.



● Progetto TEATRO DELLA PERGOLA

Nell'ambito dei progetti rivolti all'ampliamento delle competenze professionali degli studenti, si evidenzia la collaborazione con il teatro della Pergola di Firenze dove gli studenti appartenenti al triennio della specializzazione in Accoglienza turistica hanno l'occasione di affiancare le "maschere" del teatro nell'accoglienza degli ospiti durante le serate.

Tali esperienze permettono altresì l'approfondimento di tematiche di cultura generale, importanti nella crescita personale degli studenti.

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante

Soggetti coinvolti

- "Ente Privato (EPV)

Durata progetto

- Annuale

Modalità di valutazione prevista

La valutazione dei percorsi di PCTO di cui all'oggetto del presente progetto, viene definita dai relativi insegnanti referenti



Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa

● Professione receptionist

Turni di servizio a rotazione presso le portinerie dell'Istituto con gestione del centralino, delle comunicazioni interne, dell'accoglienza utenti e visitatori in affiancamento al personale ATA. Accoglienza durante gli open day e durante i ricevimenti generali delle famiglie. Frequentare tutte le lezioni di un giorno alla settimana indossando la divisa completa del receptionist. Destinatari: studenti delle classi seconde e delle classi terza Accoglienza Turistica.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento



Risultati attesi

Cogliere l'importanza dell'accoglienza cortese, efficiente e professionale. Cogliere l'importanza dell'aspetto personale curato e professionale: Saper gestire il front desk Saper gestire la propria divisa.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

● Gare e concorsi

Concorsi interni ed esterni all'Istituto, rivolti alle classi del triennio di specializzazione (accoglienza turistica, enogastronomia, sala e vendita e pasticceria). **SPECIALIZZAZIONE:** **ACCOGLIENZA TURISTICA - PREMIO FORNI**, riservato agli studenti del triennio di accoglienza turistica che desiderano partecipare. Prevede l'adesione con svolgimento di una traccia per la realizzazione di un prodotto da presentare per l'accesso alle prove del concorso e dello sviluppo di una prova laboratoriale durante la fase concorsuale. - **CONCORSO NAZIONALE** di accoglienza turistica a Gallipoli. Per i dettagli, si rimanda al bando del concorso stesso. **SPECIALIZZAZIONE:** **ENOGASTRONOMIA - MIGLIOR ALLIEVO DELLA TOSCANA**: organizzato dall'Unione Regionale Cuochi Toscana, prevede una prima fase all'interno della scuola per scegliere l'alunno che la rappresenterà alla fase finale. - **CONTEST MIGLIOR ALLIEVO SAFFI ENOGASTRONOMIA E PASTICCERIA**: riservato agli allievi del triennio cucina e pasticceria; il vincitore rappresenterà la scuola al concorso miglior allievo della toscana. - Eventuali concorsi a tema enogastronomia o pasticceria che si presenteranno durante il corrente anno scolastico. **SPECIALIZZAZIONE:** **SALA/VENDITA - MIXOLOGY CONTEST "GIORGIO CORDELLA"**: il Mixology contest è una competizione rivolta agli studenti del triennio di specializzazione di sala e vendita. - **CIB "Campionato Italiano Barman"**: Il Campionato Italiano Barman è organizzato dalla Federazione Italiana Barman (FIB); - **Cappuccino Competition**: concorso interno dedicato agli studenti del secondo anno che, grazie al potenziamento settimanale sulla caffetteria, possono competere tra di loro nella preparazione del miglior cappuccino. - **III CONCORSO NAZIONALE AIBES**: riservato agli studenti degli ISTITUTI ALBERGHIERI E PROFESSIONALI nazionali. Il concorso si svolgerà a Riva del Garda (TN) il 8 Febbraio 2024.



Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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

Risultati attesi

- Offrire agli studenti un'occasione concreta per misurarsi consapevolmente con la pratica professionale; - Consentire un più concreto orientamento alla professione; - Favorire la possibilità di scambi professionali ed interculturali con altre realtà, di altri paesi, di altre culture; - Sviluppare attitudini alla cooperazione e al confronto; - Sviluppare una stretta collaborazione tra l'Istituzione scolastica, il sistema delle imprese e gli enti che operano sul territorio; - Potenziamento delle competenze professionali, orientamento, crescita personale e motivazione.

Destinatari

Gruppi classe
Altro

Risorse professionali

Interno



Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Multimediale
	Laboratorio di sala/vendita
	Laboratorio di enogastronomia
	Laboratorio di pasticceria
	Laboratorio di Accoglienza Turistica
	Bar didattico
	Ristorante didattico
Aule	Aula generica
Strutture sportive	Spazi esterni dell'Istituto

● Classe Amica FAI

Il progetto prevede l'adesione alle iniziative promosse dal Fondo Ambiente Italiano per le scuole previa iscrizione della classe. La partecipazione alle visite delle Mattinate FAI per le scuole in veste di fruitori è destinata a tutte le classi.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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



- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione

Risultati attesi

Lo sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali; il potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio come strumento di apprendimento; conoscere e saper presentare il patrimonio naturalistico, artistico e paesaggistico.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Informatica

Multimediale

Laboratorio di Accoglienza Turistica

Aule

Aula linguistica

Aula generica

● Musica per tutti

Lezioni di introduzione ed educazione all'ascolto dell'opera. In particolare, questo progetto intende preparare gli studenti delle classi coinvolte a una fruizione consapevole di queste opere presso il massimo Teatro cittadino. Le lezioni comprenderanno la lettura dei libretti, esempi musicali eseguiti dal vivo ed esempi audio e video dalle opere illustrate, con particolare



attenzione ai collegamenti della musica con la storia e la letteratura europea.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in collaborazione con gli enti locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali

Risultati attesi

Contribuire in misura determinante al successo scolastico e formativo degli studenti attraverso la conoscenza e diffusione della cultura musicale.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Aule

Teatro

● Bar didattico



Il bar didattico è un vero laboratorio di istituto ed è gestito dalle classi del triennio della declinazione di sala e vendita. Gli studenti si alternano nella gestione del bar, nella preparazione di bevande di caffetteria e nella vendita dei prodotti, dolci e salati, e delle pietanze da asporto, preparate dalla cucina.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Potenziamento delle competenze professionali e imprenditoriali; potenziamento delle competenze di comunicazione e relazione; messa in pratica delle tecniche di vendita.

Destinatari

Gruppi classe
Classi aperte verticali
Altro

Risorse professionali

Interno



Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Laboratorio di sala/vendita
	Laboratorio di enogastronomia
	Laboratorio di pasticceria

● Non solo panini

Il progetto è rivolto agli studenti con programmazione differenziata, che imparano a svolgere numerose attività: - Indossare la divisa (per tutti i partecipanti) - Accedere all'account di posta elettronica per poter aprire le liste dei panini ordinati dalle varie classi e scaricarle. - Stampare le liste, fare il conteggio della spesa e segnare sulle buste la classe ed il plesso dove si trova (sede o Gramsci) - Segnare sul registro del progetto la presenza degli studenti e l'orario di frequenza - Appena sono pronti i panini, iniziare a preparare le buste e a portarle nelle classi - Si controlla se deve essere fatto l'ordine al Magazzino delle bibite - Si controlla se devono essere rifatte alcune sigle nelle buste di carta - Si compila il modulo del resoconto della merce venduta - Si contano i soldi e si trascrive il tutto su un modulo apposito La finalità del progetto è far acquisire agli studenti le competenze di base nell'acquisto dei prodotti, sapere calcolare una spesa ed il relativo resto.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità



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

Risultati attesi

Acquisizione di competenze professionali e contabili utili al raggiungimento dell'autonomia nelle attività quotidiane.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Laboratorio di enogastronomia

Aule

Aula generica

● Manifestazioni ed eventi del Saffi

L'Istituto Alberghiero Saffi, all'interno della propria proposta didattica, offre agli studenti l'opportunità di poter effettuare un continuo potenziamento delle proprie competenze professionali attraverso l'apprendimento "in situazione" ovvero durante eventi interni ed esterni che vengono regolarmente organizzati dall'Istituto.



Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Acquisizione di competenze professionali in linea con le competenze del profilo in uscita;
Potenziamento delle competenze di relazione e comunicazione

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Lingue

Laboratorio di sala/vendita



Laboratorio di enogastronomia

Laboratorio di pasticceria

Laboratorio di Accoglienza Turistica

Bar didattico

Ristorante didattico

Aule

Magna

Aula linguistica

● Scambi internazionali

Realizzazione di scambi o esperienze di stage in collaborazione o reciprocità con altre scuole all'estero.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti



Risultati attesi

Acquisizione di competenze relazionali e altre soft skills. Potenziamento delle competenze linguistiche; conoscenza dei prodotti locali di altre regioni o altri Paesi e dei prodotti enogastronomici. Progettazione di percorsi turistici fuori dal proprio territorio, che possono sfociare anche in veri e propri viaggi d'istruzione.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno

● Internazionalizzazione

Stage all'estero per studenti delle classi quarte. Progetto Erasmus+ nr. 2023-1-IT01-KA121-VET-000118438, per lo svolgimento di mobilità destinate agli studenti nell'anno scolastico 2023/24.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti

Risultati attesi



Acquisizione, potenziamento delle soft skills; potenziamento delle competenze multilinguistiche e di cittadinanza.

Destinatari	Altro
Risorse professionali	Interna ed esterna

● Italiano L2

Sportello di potenziamento delle competenze linguistiche italiane per gli allievi stranieri

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in collaborazione con gli enti locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali

Risultati attesi

Innalzamento del livello di competenza linguistica degli allievi stranieri ai fini dell'efficace realizzazione del curriculum di studi.



Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Aule

Aula generica

● Ristorante didattico

Il progetto prevede l'apertura del ristorante didattico al personale della scuola che potrà usufruire del servizio dalle ore 12:30 alle ore 14:30 tutti i giorni dal lunedì al venerdì. Tali attività prevedono l'apprendimento "in situazione" degli studenti attraverso la preparazione di piatti espressi ed il relativo servizio al tavolo.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti

Risultati attesi



Acquisizione e potenziamento delle competenze professionali anche in riferimento alle competenze in uscita; potenziamento e acquisizione soft skills.

Destinatari	Altro
Risorse professionali	Interno

● **Cibo di strada a Firenze dal rinascimento ai nostri. Fra strade cittadine e palazzi signorili alla ricerca di memorie alimentari.**

Incontri in presenza e tour dal vivo della città attraverso le vie principali delle arti e dei mestieri e le residenze signorili delle più importanti famiglie fiorentine. Se non fosse possibile l'uscita in presenza è possibile svolgere il percorso tramite la piattaforma Google Suite in remoto con l'esperto esterno.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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

Risultati attesi

Acquisire le conoscenze dell'enogastronomia del territorio dal Rinascimento ai giorni nostri attraverso un cammino fatto nelle vie della città di Firenze. Un percorso che mostra similitudini



tra passato e presente di professioni sempre nuove, dove il legame storico è rappresentato dall'attività ristorativa/gastronomica/commerciale, i mestieri che con essa si sviluppano, e la conoscenza di "vecchi e nuovi cibi di strada". Acquisizione delle conoscenze atte a permettere allo studente di comprendere l'importanza dei mestieri collegati al cibo in generale e vicine anche al concetto moderno di Street food. Consapevolezza della presenza di momenti storici della città di Firenze che più di altri hanno caratterizzato la storia alimentare dalle epoche del passato ad oggi. Approfondimenti sulla conoscenza delle singole epoche storiche attraverso le famiglie signorili che hanno lasciato forte traccia della loro esistenza anche attraverso la cultura alimentare.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Esterno

● Firenze e i suoi Caffè storici

Incontri in presenza e tour dal vivo della città attraverso le vie principali dei caffè storici ancora esistenti e non. Se non fosse possibile l'uscita in presenza è possibile svolgere il percorso tramite la piattaforma Google Suite in remoto con l'esperto esterno.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Approfondire la conoscenza delle città d'arte, in particolare di Firenze, attraverso un percorso che immerso nella storia dei caffè fiorentini permette comprendere il legame tra le professioni ristorative di un tempo, la storia della città, e le attrattive culturali tipiche della città. Acquisire la consapevolezza di una professione che non svincolata dal territorio è parte dello stesso, come la



cultura rinascimentale riflette l'animo della città di Firenze. Comprendere come il prestigio della città sia vincolato alla vita quotidiana che gira intorno ai caffè storici, anche in tempi più recenti. Acquisizione delle conoscenze atte a permettere allo studente di comprendere l'importanza dei mestieri collegati ai caffè storici della città, non svincolati da percorsi letterari e dalla storia della città di Firenze. L'evoluzione della città nella storia e delle professioni commerciali/ristorative ad essa collegate. Il turismo come settore trainante delle professioni ristorative e dell'accoglienza turistica. Conoscere la professione attraverso il percorso storico della città di Firenze.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno/esterno

● Potenziamento classi seconde bar

Ogni giorno 4 alunni si recheranno nel laboratorio di Bar al piano terra dalle h. 11:10 alle h.13:10 dove, coordinati da un insegnante di Sala Vendita, provvederanno ad allestire i differenti Set-Up in funzione dei differenti elaborati oggetto di esercitazione programmata, provvederanno a preparare elaborati di Caffetteria già oggetto di didattica professionale nel 1° anno, approfondiranno aspetti merceologici, tecnici, culturali, comunicativi, in completa autonomia con lo scopo di sviluppare capacità facilmente raggiungibili anche in funzione del numero esiguo di alunni presenti

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

Potenziare le abilità di base nella realizzazione di set-up di Caffetteria, elaborati di Caffetteria di base inizialmente, Caffetteria avanzata e tecnica di miscelazione per Cocktails e Long Drinks propedeutici alla formazione professionale per il triennio ed alle attività di PCTO, dal 2°



quadrimestre . Orientamento degli alunni nella scelta dell'indirizzo.

Destinatari	Altro
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Laboratorio di sala/vendita
	Bar didattico

● **Potenziamento classi seconde cucina**

Ogni giorno 4 alunni si recheranno nel laboratorio di pasticceria dove, coordinati da un insegnante di cucina, supporteranno le preparazioni del giorno per il progetto "Non solo panini".

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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



Risultati attesi

Potenziare le abilità di base nella realizzazione di preparazioni di base propedeutici alla formazione professionale per il triennio ed alle attività di PCTO , dal 2° quadrimestre .
Orientamento degli alunni nella scelta dell'indirizzo.

Destinatari	Altro
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Laboratorio di pasticceria
------------	----------------------------

● Biblioteca

Il progetto nasce dalla necessità di stimolare l'acquisizione di competenze sempre più trasversali, non tralasciando la natura dell'Istituzione scolastica che deve anche stimolare la curiosità degli allievi. Il progetto ha visto un lungo periodo di riqualificazione dell'ambiente della biblioteca interna all'istituto con l'allestimento di arredi e una nuova organizzazione degli spazi interni. Il corrente anno scolastico vedrà aperta la nuova biblioteca del Saffi con la proposta di diverse attività come il servizio di prestito del libro, aperto a tutta la comunità scolastica nonché ad accogliere i piccoli eventi come i Caffè letterari del Saffi. Le attività organizzate verranno gestite dagli allievi di Accoglienza Turistica. La nuova catalogazione dei testi presenti in biblioteca verrà effettuata dalle docenti referenti insieme agli studenti, con l'aiuto di un software specifico per la gestione delle biblioteche. Saranno inoltre previsti momenti di confronto (a cura dei docenti delle singole classi) sui libri letti, al fine di mettere in pratica le soft skills fondamentali per una corretta comunicazione verbale, ad esempio lo storytelling e la book promotion. Durante l'intero anno scolastico, invece, è prevista la catalogazione dei testi presenti all'interno della biblioteca.



Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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

Risultati attesi

Sviluppare o potenziare il problem solving e l'abilità a lavorare in team, imparando così a gestire eventuali difficoltà legate anche all'aspetto relazionale ed emotivo. Il compito risulta "significativo" per gli allievi in quanto ha un obiettivo concreto; si va inoltre a potenziare la motivazione personale in quanto le attività proposte dal progetto stesso mirano ad accrescere l'autostima e l'autoefficacia. Ogni disciplina coinvolta affronterà una parte del progetto in modo da rendere omogeneo il risultato finale in ogni classe (come specificato di seguito) Acquisizione di competenze professionali, di area generale e abilità comunicative specifiche. Avvicinare gli studenti alla lettura ed al confronto su tematiche di interesse generale. Coinvolgimento degli studenti con Bisogni Educativi Speciali con l'obiettivo di sviluppare nuove competenze specifiche spendibili nel mondo del lavoro.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno

● Il Caffè letterario del Saffi

Organizzazione di eventi legati alla presentazioni di libri, autori, testi di vario genere. Sono anticipati da degustazioni di specialty coffee.



Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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

Risultati attesi

Maggiore partecipazione delle famiglie, degli studenti e della comunità locale. Acquisizione di competenze professionali nell'organizzazione degli eventi.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Esterno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Laboratorio di sala/vendita

Laboratorio di Accoglienza Turistica

Biblioteche

Classica

● Storia e memoria

Il progetto si propone di custodire, tutelare e diffondere la storia e la memoria delle persecuzioni e degli stermini e in genere della storia passata e presente attraverso



testimonianze, ricerca e didattica, accrescendone la conoscenza e la consapevolezza, al fine di combattere fenomeni di qualsivoglia forma di discriminazione basata su genere, cittadinanza, nazionalità, etnia, orientamento sessuale, lingua, religione, opinione politica, condizione personale e sociale. Inoltre per questo nuovo anno scolastico si propone anche l'approfondimento della storia del Confine Orientale che, per la sua complessità, necessita di specifici approfondimenti (quasi totalmente assenti nei manuali di storia per le scuole secondarie) soprattutto per gli studenti delle classi quinte e quarte.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità

Risultati attesi

- Favorire opportunità di riflettere sul senso di giustizia e di rispetto verso sé stessi e gli altri. - Creare un rapporto positivo con gli eventi del passato per trarne insegnamenti. - Diffondere i valori della responsabilità, della tolleranza e della solidarietà. - Raggiungere le competenze necessarie alla partecipazione attiva alla vita pubblica come cittadino responsabile e critico. - Costruire valori che tengano pienamente conto della pluralità dei punti di vista all'interno di una società. - Educare alla cittadinanza e alla legalità mediante iniziative e progetti finalizzati a crescere alunni informati e consapevoli delle ingiustizie passate e presenti. - Acquisire consapevolezza del valore formativo e sociale della conoscenza della storia per una cittadinanza consapevole e attiva.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Esterno



Risorse materiali necessarie:

Aule

Magna

Aula generica

● Incursioni nei classici

Ciclo di incontri durante i quali l'attore, a sorpresa per i ragazzi, e in accordo con la docente e la programmazione curricolare, interverrà in classe con la lettura espressiva di una selezione di brani legati alla Letteratura, al Mito, alla Poesia. Trasformerà l'aula in un palcoscenico, un punto di incontro tra la didattica ordinaria e l'arte scenica.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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

Risultati attesi

I ragazzi avranno modo di misurarsi con più entusiasmo con i brani che dovranno studiare, proveranno a vivere le emozioni dei personaggi e osserveranno da una prospettiva nuova il pensiero dell'autore; verranno stimolati a leggere in pubblico per attivare, in seguito, una comunicazione più convincente. Riaccendere nei ragazzi l'entusiasmo per la lettura, soprattutto dei classici, e coinvolgerli attraverso le parole "spettacolarizzate"

Destinatari

Gruppi classe



Risorse professionali

Esterno

Risorse materiali necessarie:

Aule

Magna

Aula generica

● **Educazione ambientale Villa Demidoff**

Una mattinata al Laboratorio Didattico Ambientale di Villa Demidoff (Pratolino).

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali

Risultati attesi

Trasmettere conoscenze per promuovere una trasformazione dei comportamenti nei confronti dell'ambiente. Promuovere nei soggetti una consapevolezza e una capacità critica al fine di sviluppare una sempre maggiore autonomia del soggetto di fronte all'ambiente. Riflessione consapevole sugli stili di vita in un ambiente didattico immersivo.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno/esterno



Risorse materiali necessarie:

Aule

Villa Demidoff

● Il Mondo della nostra scuola

Il presente, che si propone come continuazione del progetto Bandiere approvato nell'ultimo PTOF, consiste nella realizzare cartelloni in formato A4 in cui sono rappresentati bandiera, prodotti enogastronomici tipici e meta di interesse storico-turistico dei Paesi di provenienza degli studenti della nostra scuola. L'attività è divisa in diverse fasi: acquisizione delle nazionalità presenti nella scuola, ricerca delle informazioni da inserire nel cartellone, progetto, disegno e colorazione del cartellone, individuazione dei relativi contenuti multimediali, creazione di QR code da applicare al cartellone, plastificazione del cartellone e affissione. Quest'anno verrà inoltre realizzato il planisfero su cui saranno evidenziati i Paesi rappresentati e affisso alla parete dove attualmente sono presenti i cartelloni.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle competenze nella pratica e nella cultura musicali, nell'arte e nella storia dell'arte, nel cinema, nelle tecniche e nei media di produzione e di diffusione delle immagini e dei suoni, anche mediante il coinvolgimento dei musei e degli altri istituti pubblici e privati operanti in tali settori
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014



- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

I partecipanti al progetto sono coinvolti in un percorso di apprendimento delle culture e delle caratteristiche enogastronomiche dei Paesi di provenienza degli alunni dell'Istituto che parte dal confronto con gli studenti stranieri o con background straniero per giungere alla realizzazione di un prodotto finale (il cartellone in formato A4) da esporre all'interno della sede centrale della scuola. I risultati attesi dalla realizzazione del progetto sono i seguenti: □ sviluppo e/o potenziamento delle capacità di lavorare in gruppo per il raggiungimento di un obiettivo comune □ potenziamento delle abilità informatiche legate all'utilizzo della ricerca sul web e di software di produzione grafica (Canva) □ sviluppo della consapevolezza e dell'accogliamento dell'altro nella diversità culturale e degli stili cognitivi di ognuno □ conoscenze relative alle culture e alle tradizioni enogastronomiche dei Paesi rappresentati

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Informatica

Multimediale

Aule

Aule sostegno

● Arte, cultura ed espressione

Il progetto prevede: □ attività interattive con supporti multimediali, visite e percorsi didattici di musei, monumenti e mostre d'arte, in linea con la programmazione didattica di Accoglienza



Turistica □ lezioni sui principi compositivi della comunicazione visiva e creazione di progetti grafici relativi ad eventi e manifestazioni di prestigio previsti nell'offerta formativa del nostro istituto Le attività si svolgeranno in compresenza con la materia d'indirizzo, Accoglienza Turistica (1 ora a settimana)

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle competenze nella pratica e nella cultura musicali, nell'arte e nella storia dell'arte, nel cinema, nelle tecniche e nei media di produzione e di diffusione delle immagini e dei suoni, anche mediante il coinvolgimento dei musei e degli altri istituti pubblici e privati operanti in tali settori
- alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

□ Acquisizione di strumenti per una fruizione consapevole del patrimonio storico artistico e letterario □ Leggere, comprendere ed interpretare le opere d'arte □ Creare progetti grafici con l'utilizzo di programmi grafici specifici □ Abilità comunicative: padronanza dei codici comunicativi e delle tecniche di esposizione □ Promuovere l'attitudine al pensiero riflessivo e creativo, la sensibilità alla tutela e alla conservazione dei beni culturali. □ Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi. □ Sviluppare le proprie potenzialità, acquisendo sicurezza e autostima

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno



Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Laboratorio di Accoglienza Turistica

● Pi Greco Week

Ogni anno, nella settimana del 14 marzo (Pi-greco Day), il Bar didattico si anima con bar list di cocktails e prodotti a tema matematico. Inoltre sono organizzati laboratori didattici a cura degli studenti e la gara di memorizzazione delle cifre di pi-greco. Nel a.s. 2022/23 le classi coinvolte nella realizzazione dell'evento sono state la 2H (laboratori didattici), la 4BAT (accoglienza e gestione evento) e le classi terze enogastronomia e sala (realizzazione cocktails e preparazioni enogastronomiche da servire al bar o da asporto). In particolare, visto che la nostra scuola è stata coinvolta nel servizio di accoglienza alla mostra dedicata a Maurits Cornelis Escher presso il Museo degli Innocenti, l'argomento trainante è stato proprio l'opera di questo artista ed il suo forte legame con la matematica. L'attività ha previsto una formazione sull'autore Maurits Cornelis Escher alle classi coinvolte nella realizzazione dell'evento, soprattutto in riferimento ai legami delle sue opere con la matematica. A seguito della formazione, gli studenti hanno creato cocktail e preparazioni dolci e salate ispirate alle opere di Escher. I prodotti sono stati serviti al bar durante l'intera settimana. Le classi coinvolte hanno provveduto alla realizzazione dei materiali necessari alla spiegazione ed alla presentazione dei cocktail e degli altri prodotti. Gli studenti hanno elaborato la bar list per la settimana indicata e hanno realizzato laboratori didattici per gli utenti del bar didattico (in prevalenza personale della scuola, ma anche utenti esterni).

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio



Risultati attesi

- Realizzare un evento a tema - Applicare conoscenze matematiche negli ambiti professionali dell'Istituto - Imparare a lavorare in team - Applicare la conoscenza storica a quella matematica - Imparare ad organizzare un evento; - Calcolare drink e food cost; - Gestire le prenotazioni; - Imparare a gestire il rapporto con il pubblico e le prenotazioni degli acquisti; - Collaborare con i colleghi degli altri settori per una buona comunicazione dell'offerta.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Laboratorio di sala/vendita

Laboratorio di enogastronomia

Laboratorio di pasticceria

Laboratorio di Accoglienza Turistica

● Pianeta Galileo

Seminari in classe tenuti da docenti e ricercatori universitari, lezioni a due voci presso gli atenei, incontri con autori di testi di divulgazione e premi a eccellenze del sapere scientifico

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche



Risultati attesi

Promuovere la cultura e il sapere scientifico nel rispetto della persona umana e della libertà della ricerca, con lo scopo di contribuire allo sviluppo di una piena e consapevole cittadinanza, avvicinando i giovani al mondo della scienza, della ricerca e delle sue applicazioni in modo semplice, diretto e comprensibile, stimolandone la curiosità e lo spirito critico

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno/Esterno

Risorse materiali necessarie:

Aule

Aula generica

● Certificazioni lingua francese DELF A2 / B1 Scolaire

Preparazione per il conseguimento delle certificazioni livello A1-B1 DELF; lo svolgimento dell'esame è previsto presso l'Institut Français di Firenze. L'azione prevede un ciclo di lezioni in presenza (una lezione a settimana per ciascuno dei due livelli – A2 e B1- della durata di 1 ora e mezzo, da novembre 2023 a maggio 2024), con attività di back office iniziale e finale e correzione degli elaborati scritti. Dopo lo svolgimento di un test on line di autovalutazione (con eventuale screening degli studenti, nel caso di un eccessivo numero di richieste), le lezioni vedranno l'alternarsi di momenti di spiegazione frontale a momenti di esercitazione, di interazione dinamica, di lettura e di conversazione, cercando di valorizzarne al massimo tutti gli aspetti comunicativi, tramite un metodo di insegnamento vario e mirato. Le principali attività svolte in classe saranno pertanto le seguenti: -Spiegazione frontale -Teoria grammaticale - Esercitazioni individuali e di gruppo - Svolgimento di esercizi grammaticali e di dettati - Esercizi di lettura - Lettura e comprensione di brevi testi di vario argomento con riferimento al percorso grammaticale - Lettura di semplici testi tratti da riviste, da quotidiani o – se ritenuti interessanti – da contesti letterari - Conversazione - Produzione scritta - Interazione tra gli allievi tramite lavori



di gruppo mirati all'assimilazione delle nozioni grammaticali, della fonetica e del lessico

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning

Risultati attesi

Acquisizione e potenziamento della competenza multilinguistica in particolare della lingua francese

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Lingue

● **Certificazioni di lingua inglese - Cambridge A1-B2**

L'azione prevede 25 lezioni in presenza (una lezione a settimana per ciascuno dei livelli della durata di 2 ore, da ottobre 2023 a maggio 2024). Le lezioni sono tenute da un insegnante madrelingua proveniente dal British Institute di Firenze. Dopo lo svolgimento di un test on line (con eventuale screening degli studenti, nel caso di un eccessivo numero di richieste), gli alunni vengono suddivisi in base al loro livello di competenza in lingua inglese.



Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning

Risultati attesi

□ Raggiungere un buon livello di conoscenza dell'inglese per ottenere una certificazione internazionale di conoscenza della lingua inglese (Cambridge livello A2-B2) □ Ottenere i migliori risultati ai test ed esami in lingua inglese (INVALSI) □ Rinforzare la conoscenza delle competenze di base □ Facilitare la possibilità di interazione, soprattutto a livello professionale L'obiettivo è di potenziare l'acquisizione di competenze linguistiche utili non solo a livello personale, ma spendibili anche nel mercato del lavoro, in particolare per quegli alunni che non intenderanno proseguire con gli studi universitari/ITS/scuole di alta Formazione

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Esterno

● Dipendo da me

"Dipendo da me" da me è un progetto rivolto a tutte le classi seconde, svolto in collaborazione con Villa Lorenzi, USL e SERD; prevede incontri di due ore ciascuno in ogni classe e l'organizzazione di un incontro di restituzione rivolto a tutti i genitori in un pomeriggio

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità,



della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali

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

Risultati attesi

Sensibilizzare la popolazione scolastica sui fattori di rischio e prevenzione legati all'uso di sostanze psicoattive legali e illegali e sul gioco d'azzardo

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Esterno

● La scuola incontra gli ultimi

"La scuola incontra gli ultimi" è un progetto rivolto a tutti gli studenti, ma in particolare agli studenti destinatari di sanzioni disciplinari e/o a rischio abbandono e si svolge in orario extracurricolare; è svolto in collaborazione con la cooperativa San Pietro a Sollicciano ed è a costo zero. Si tratta di incontri tra studenti e persone con disagio sociale che testimoniano le loro difficoltà e anche la loro rinascita e fiducia verso le opportunità che si sono presentate loro. Il percorso è uno scambio affinché si sensibilizzino gli studenti nei confronti di alcune situazioni difficili.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la



valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali

Risultati attesi

Fornire agli studenti coinvolti uno spazio di riflessione e condivisione che consenta loro di acquisire, attraverso le attività proposte, una maggiore consapevolezza dell'importanza delle relazioni basate sul rispetto reciproco e del valore dell'impegno personale.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Esterno

● Liber(l)amoci

Si tratta di incontri di informazione e formazione da parte di operatori dell'associazione "Libera contro le mafie". Sono previsti: -2 incontri di 2 ore ciascuno con operatori e studenti -1 incontro preparatorio con docenti per evento finale -1 evento finale con restituzione - informare gli studenti sulle attività dell'associazione Libera (campi estivi, utilizzo dei beni confiscati alla mafia)

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali



Risultati attesi

-promuovere la cultura della legalita' e della giustizia sociale. -creare consapevolezza dei comportamenti virtuosi sia come soggetti attivi sia passivi nel campo della ristorazione. - valorizzare la memoria delle vittime della mafia -conoscere i comportamenti virtuosi di coloro che ogni giorno combattono la corruzione e l'illegalita'

Risorse professionali

Esterno

● Etichette e menu

Il progetto prevede la realizzazione di menu, bar-list, etichette, cartellini espositivi dei prodotti per il Bar didattico, il Ristorante didattico e per l'asporto. Le classi, previa assegnazione del compito sulle classroom, dovranno progettare gli elaborati grafici con l'utilizzo di dispositivi e programmi grafici nei tempi prestabiliti. Verranno forniti dai docenti delle materie d'indirizzo (Scienze degli alimenti, Enogastronomia, Sala e vendita, Pasticceria) gli strumenti per la realizzazione monitorando i processi didattici. Gli studenti del settore enogastronomico si occuperanno della progettazione grafica delle etichette contenenti ingredienti ed allergeni, da applicare a tutte le preparazioni; gli studenti del settore pasticceria progetteranno i cartellini-etichetta per l'esposizione dolciaria del bar didattico; gli studenti del settore sala e vendita si occuperanno dell'elaborazione grafica della bar list personalizzata e del menu settimanale (1 ora settimanale di compresenza di Sala e Discipline grafiche e pittoriche). I progetti grafici finali, previa correzione dei contenuti e della parte grafica, verranno stampati e distribuiti per l'utilizzo.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini

Risultati attesi



□ Potenziamento delle competenze professionali □ Sviluppo del pensiero creativo. Stimoli e risorse per sviluppare la capacità di ideare differenti soluzioni allo stesso problema, ragionando in modo flessibile e fluido e trovando risposte insolite e originali. □ Consolidamento dell'approccio interdisciplinare (scienze degli alimenti, discipline grafico-pittoriche, enogastronomia, pasticceria, sala e vendita) □ Crescita di Responsabilità e autonomia: rispettare i tempi di consegna dei compiti; partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale, organizzare il proprio apprendimento, acquisire abilità di studio. □ Sviluppo delle competenze imprenditoriali: capacità di tradurre le idee in azione; capacità di pianificare e di gestire progetti per raggiungere obiettivi. □ Sviluppo di capacità organizzative: gestione dello spazio e degli elementi compositivi, percezione del colore, armonia ed equilibrio compositivi, estetica (allestimento, impiattamento) □ Acquisizione e sviluppo di competenze grafiche mediante utilizzo di programmi grafici □ Collaborazione e interazione tra classi □ Attività di peer to peer

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Multimediale

● Abbelliamo la scuola

Il progetto prevede la realizzazione di murali in aree interne alla struttura scolastica. L'obiettivo principale è contribuire a fare della scuola un luogo bello e piacevole, accogliente per chi arriva e che soddisfi e coltivi il senso estetico; una scuola che abbia spazi capaci di creare il senso di appartenenza e di partecipazione; una scuola da difendere e fare propria, qualificata dall'intervento creativo degli studenti. Gli studenti, durante l'orario curricolare, in gruppi di tre/quattro, svolgeranno l'attività pratico-laboratoriale nelle aree prestabilite, previa progettazione grafica. I dipinti saranno composizioni di motivi geometrici e/o elementi naturali e aforismi elaborati durante le discipline umanistiche.



Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

□ Acquisizione di autonomia e responsabilità □ Potenziamento di abilità cognitive e pratiche □ Sviluppo del pensiero creativo. Stimoli e risorse per sviluppare la capacità di ideare differenti soluzioni allo stesso problema, ragionando in modo flessibile e fluido e trovando risposte insolite e originali.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Aule

Aula generica

● Alla scoperta dei Cenacoli Fiorentini

Il progetto si colloca all'interno della programmazione curricolare prevista per le classi terze e



quarte ad indirizzo Accoglienza Turistica e prevede la preparazione e promozione di visite guidate presso i siti museali Cenacolo di Sant'Apollonia e Cenacolo di Andrea del Sarto. La fruizione del territorio da parte dei turisti passa anche attraverso la promozione dei siti museali considerati "minori" ma non per questo meno importanti. La produzione di materiale informativo e divulgativo è necessaria per raccontare le origini della destinazione. FASE 1: Studio del sito museale di riferimento e delle opere esposte al suo interno FASE 2: Approfondimento sulle opere esposte all'interno dei siti museali con particolare riferimento ai cenacoli posti nei refettori (Cenacoli presenti sul territorio fiorentino). FASE 3: Organizzazione di percorsi guidati all'interno dei due cenacoli con produzione e promozione di prodotti multimediali a scelta (Più eventuali visite didattiche sul territorio) FASE 4: Valutazione del percorso e autovalutazione degli studenti.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini

Risultati attesi

Sviluppare e/o potenziare le abilità comunicative: gli allievi dovranno cimentarsi nella proposta al turista di un prodotto dell'offerta turistica del territorio (competenze professionali del profilo in uscita), anche attraverso le TIC con la creazione del prodotto finale. - Sviluppare e/o potenziare il problem solving in quanto gli allievi dovranno prepararsi per presentare le opere ad un pubblico "vero", imparando così a gestire eventuali difficoltà legate anche all'aspetto emotivo. - Il compito risulta "significativo" per gli allievi per l'obiettivo concreto; infatti si va a potenziare la motivazione personale in quanto le attività proposte dal progetto mirano ad accrescere l'autostima, legandosi alla conoscenza del patrimonio artistico locale.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:



Laboratori

Laboratorio di Accoglienza Turistica

● Creatività progettuale

Il progetto prevede attività didattiche interdisciplinari tra Matematica e Arte. Forme geometriche, colore, tridimensionalità, elementi naturali prenderanno forma in oggetti decorativi che caratterizzano gli interni del nostro Istituto. Il laboratorio prevede la partecipazione degli studenti interessati, che realizzeranno centrotavola ed elementi decorativi per il bar didattico, il ristorante didattico e per eventi e manifestazioni di prestigio previsti nell'offerta formativa scolastica. La produzione finale sarà realizzata con origami e tecniche creative decorative. La partecipazione è rivolta agli studenti interessati in orario extracurricolare.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

Risultati attesi

□ Acquisizione di autonomia e responsabilità □ Potenziamento di abilità cognitive e pratiche □ Sviluppo del pensiero creativo. Stimoli e risorse per sviluppare la capacità di ideare differenti soluzioni allo stesso problema, ragionando in modo flessibile e fluido e trovando risposte insolite e originali.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:



Aule

Aula generica

● Monitoraggio Capacità Motorie

Rilevazione delle capacità motorie di forza, resistenza e velocità attraverso la somministrazione di test motori presso lo stadio di atletica leggera Ridolfi -Firenze, per le classi 1[^] e 2[^]. Le classi, in orario curriculare, saranno accompagnate presso lo Stadio Ridolfi dove effettueranno una batteria di test motori utilizzando la struttura e le attrezzature dell'impianto sportivo. In alternativa tali attività vengono svolte nelle ore curricolari di Scienze motorie da ciascun docente nelle proprie classi in orario diurno.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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

Risultati attesi

Prendere coscienza delle proprie caratteristiche motorie; partecipare attivamente alle attività e allo svolgimento dei test proposti; acquisire senso critico e spirito di collaborazione; impegnarsi per superare difficoltà e accettare i risultati ottenuti.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno

● Gruppo sportivo studentesco

Pratica delle specialità sportive finalizzate alla partecipazione di tornei scolastici ed



extrascolastici di atletica, pallavolo, calcio a 5.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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

Risultati attesi

Apprendere e migliorare le competenze in ambito sportivo, rispetto dei regolamenti sportivi in un'ottica di fair play.

Destinatari

Gruppi classe
Altro

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Strutture sportive

Calcetto

Campo Basket-Pallavolo all'aperto

● Salute e prevenzione

Organizzazione di attività di informazione e formazione rivolta a tutta la comunità scolastica, in collaborazione con associazioni e organizzazioni di volontariato, quali la formazione per il primo soccorso, corso BLS, educazione alla salute, incontri su intolleranze alimentari, incontri sulla celiachia (AIC), incontri con AIRC, incontri sulle dipendenze (AUSL, Villa Lorenzi, SERD)



Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Acquisire conoscenze relativamente a problematiche riguardanti la salute dell'individuo e le potenzialità di una vita sana acquisendo comportamenti adeguati. Sviluppare il senso di solidarietà e sostegno reciproco.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Esterno

● Orientamento in entrata

Informare correttamente gli studenti e docenti delle Scuole Secondarie di primo grado e i loro genitori delle caratteristiche della nostra Scuola. - Presentazione dell'offerta formativa dell'Istituto, proponendo varie attività per far conoscere gli aspetti più significativi degli indirizzi di specializzazione; - Incontri con gli studenti/referenti delle Scuole Secondarie di Secondo grado e i loro genitori presso i singoli Istituti; - Incontri organizzati con studenti/genitori delle Scuole di Primo grado presso il nostro Istituto; - Incontri con i referenti Istituti comprensivi presso il nostro Istituto; - Attività di Open Day all'interno del nostro Istituto. - Partecipazione alla eventuale manifestazione "Le Scuole si presentano"

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- definizione di un sistema di orientamento



Risultati attesi

- Informare i ragazzi in uscita dalla Scuola Secondaria di primo grado al fine di effettuare una scelta consapevole in vista dell'iscrizione alla Scuola Superiore; - Evitare la dispersione scolastica attraverso un'informazione chiara e preventiva

Destinatari	Altro
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Informatica
	Lingue
	Multimediale
	Laboratorio di sala/vendita
	Laboratorio di enogastronomia
	Laboratorio di pasticceria
	Laboratorio di Accoglienza Turistica
	Bar didattico
Biblioteche	Classica

● Orientamento in uscita

Percorso di orientamento finalizzato alla costruzione di un proprio obiettivo professionale e della relativa formazione necessaria al suo raggiungimento di supporto alla scelta del percorso



dopo il conseguimento del diploma

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- definizione di un sistema di orientamento

Risultati attesi

FORMATIVO -Maturare la capacità di prendere decisioni per scegliere in modo autonomo il proprio futuro -Sviluppare la conoscenza delle proprie attitudini, interessi, capacità e valori professionali -Prevenire le cause dell'insuccesso scolastico INFORMATIVO -Conoscere i vari percorsi formativi (Università, ITS, Scuole di Alta formazione) -Conoscere l'offerta formativa del proprio territorio

Destinatari

Gruppi classe

Altro

Risorse professionali

Esterno

Risorse materiali necessarie:

Aule

Aula generica

● Cura delle piante a scuola

La nostra scuola si è dotata nel corso del tempo di numerose piante da interno che garantiscono un ambiente più sano e bello in cui vivere e lavorare. Il progetto prevede l'affidamento della cura di queste piante agli studenti del biennio per sensibilizzarli sull'importanza del mondo vegetale.



Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali

Risultati attesi

Il quadro di riferimento del progetto è quello delle greencomp, competenze di sostenibilità promosse dall'Unione Europea. Dare valore alla sostenibilità, promuovere la natura e i suoi diritti, allenare il pensiero critico e il pensiero sistemico, problem solving, immaginare futuri sostenibili e indagare la complessità attraverso la multidisciplinarietà.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno

● Diversity & Inclusion Management - La diversità è valore

L'incontro ha come scopo la sensibilizzazione degli studenti verso la corretta gestione delle diversità all'interno dei contesti aziendali, con particolare riferimento al settore dell'ospitalità e della ristorazione. Si farà riferimento alle pratiche che favoriscono l'inclusione e riducono la disparità di trattamento e i pregiudizi e a contrastare gli stereotipi. Un'ora è dedicata ad attività laboratoriale. Le ore possono essere inserite nel percorso di orientamento in uscita.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della



cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità

- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Il percorso si prefigge di sensibilizzare gli studenti verso le diversità e di renderle valore in contesti aziendali. Attraverso l'analisi di dati, di documenti e la conoscenza delle best practice in merito di diversity and inclusion management, gli studenti potranno potenziare le competenze imprenditoriali e competenze sociali.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno

● Erbario delle piante aromatiche

Il progetto ha come obiettivo la realizzazione di cartelloni descrittivi delle erbe aromatiche presenti nell'area antistante il locale ristorante del piano terra della sede dell'Istituto e la loro affissione su parte del corridoio in prossimità della cucina del piano terra della sede. Il progetto sarà suddiviso essenzialmente in tre fasi. Nella prima fase gli studenti, con il supporto di personale docente, osserveranno le erbe aromatiche, stilandone un elenco, e realizzeranno delle fotografie che verranno successivamente inserite nei cartelloni. In una seconda fase, gli studenti, con il supporto dei docenti di sostegno e dei docenti di indirizzo (cucina, sala, geografia, alimentazione), individueranno un utilizzo alimentare delle erbe, o comunque in ambito enogastronomico, che verrà raffigurato attraverso un disegno. Contestualmente verrà richiesto agli studenti di reperire sul web articoli e/o video riguardanti l'erba aromatica e di creare un QR code da applicare al cartellone. In ultimo, i cartelloni verranno plastificati e verrà individuata la modalità e la disposizione più adatta alla loro fruizione.



Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Il progetto si propone di sviluppare o potenziare le competenze sociali e relazionali degli studenti partecipanti attraverso una metodologia di apprendimento cooperativo finalizzata alla realizzazione di un compito finale (i cartelloni delle erbe aromatiche). Il progetto tende inoltre a promuovere il rispetto dei tempi di lavoro degli altri e a sviluppare pratiche di tutoraggio tra pari. Il progetto si propone infine, attraverso l'utilizzo di un canale - quello grafico - di facile fruizione, di sviluppare negli studenti partecipanti al progetto e negli studenti impegnati nei laboratori di enogastronomia una maggiore conoscenza e consapevolezza sulle erbe aromatiche presenti nell'Istituto e incentivarne l'utilizzo nelle preparazioni in laboratorio.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno

● Leggere Forte

Il progetto è promosso dalla Regione Toscana ed è un'iniziativa che ha lo scopo di favorire il successo dei percorsi scolastici e di vita dei bambini e dei ragazzi tramite gli effetti che la pratica della lettura ad alta voce produce

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati



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

Risultati attesi

Obiettivi a breve termine: -incremento dei tempi di attenzione -miglioramento nella capacità di pianificazione delle azioni -incremento del numero di parole conosciute, -miglioramento del lessico e della proprietà di linguaggio -miglioramento delle capacità di riconoscere le proprie ed altrui emozioni -maggiore consapevolezza di sé -miglioramento delle abilità relazionali, sia nelle relazioni tra pari sia con gli adulti -miglioramento della capacità di pensiero critico -sviluppo dell'autonomia di pensiero -maggiore attitudine alla riflessione e sviluppo della curiosità

Obiettivi a medio termine: -miglioramento del rendimento scolastico -miglioramento dell'inclusione di alunni disabili, stranieri e degli studenti con disagio socio-economico e comportamentale -sviluppo delle competenze per la vita

Risorse professionali

Interno

● Sviluppo sostenibile ed educazione alimentare

"Lo sviluppo sostenibile e l'educazione alimentare" prevede alcuni incontri tematici di approfondimento su argomenti di attualità al fine di proporre modelli positivi di comportamento nella tutela di diritti e di esercizio di cittadinanza attiva sviluppando l'etica della responsabilità. Le tematiche proposte sono: Cibo benessere e territorio; Il cibo sintetico; Etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari; Agromafie e caporalato; Sostenibilità, ambiente, clima e territorio con l'intervento di professionisti, esperti e imprenditori agricoli.



Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali

Risultati attesi

Il quadro di riferimento del progetto è quello delle greencomp competenze di sostenibilità promosse dall'Unione Europea. Dare valore alla sostenibilità, promuovere la natura e i suoi diritti, allenare il pensiero critico e il pensiero sistemico, problem solving, immaginare futuri sostenibili e indagare la complessità attraverso la multidisciplinarietà.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Esterno

● Mostra fotografica itinerante

Il progetto ha come obiettivo la realizzazione e l'esposizione di fotografie inerenti le discipline di indirizzo, poiché saranno scattate durante i laboratori di Sala e Vendita, Accoglienza Turistica, Enogastronomia e Pasticceria dagli studenti stessi. Il progetto sarà suddiviso in più fasi: - fase prima: gli studenti assisteranno a una semplice lezione di fotografia tenuta da una fotografa professionista, effettuando degli scatti di prova e approcciandosi alle modalità di post-produzione digitale. - fase seconda: sotto la guida della fotografa, gli studenti elaboreranno un progetto fotografico individuando le modalità, i tempi, gli spazi e gli strumenti necessari. - fase terza: gli studenti, con l'aiuto del personale docente, effettueranno a piccoli gruppi degli scatti durante le ore di laboratorio. - fase quarta: insieme alla fotografa, gli studenti visioneranno i propri scatti e selezioneranno i più significativi in base ai criteri stabiliti nella prima fase; si occuperanno poi di post-produzione in modo da perfezionare gli scatti prima della stampa. - fase quinta: dopo la stampa, gli studenti organizzeranno un'esposizione fotografica permanente nei locali scolastici.



Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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

Risultati attesi

Il progetto si propone di sviluppare o potenziare le competenze sociali e relazionali degli studenti partecipanti attraverso una metodologia di apprendimento cooperativo finalizzata alla realizzazione di un compito finale (un'esposizione fotografica permanente). Il progetto tende inoltre a promuovere il rispetto dei tempi di lavoro degli altri e a sviluppare pratiche di tutoraggio tra pari, oltre che a potenziare le competenze sociali e relazionali verso i compagni (anche non appartenenti alla stessa classe). Si propone infine, attraverso l'utilizzo del linguaggio fotografico, di far comprendere facilmente ai partecipanti la tecnica fotografica di base, di imparare ad utilizzare in maniera corretta e consapevole la videocamera dello smartphone e di esprimere la propria creatività.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Esterno

● Musichiamo

Il progetto "Musichiamo" è rivolto agli alunni con certificazione L. 104 che seguono una



programmazione differenziata. Si ritiene opportuna la possibilità di essere affiancati da compagni di classe che abbiano qualche tipo di competenza musicale in modo tale da impiegare strategie di peer tutoring. Il corso prevede due ore settimanali articolate in tre fasi: una prima fase in cui gli alunni si approcceranno alla "teoria della musica" imparando a conoscere l'universo delle altezze sonore e la loro rappresentazione sul pentagramma sia intonando con la voce sia imparando la loro corrispondenza sulla tastiera musicale mediante l'impiego di associazioni simboliche, imitazione, cards e slide. Si prediligeranno metodi empirici per favorire l'apprendimento comparando i risultati acustici ottenuti da condotte differenti. La seconda fase delle lezioni riguarderà l'esecuzione musicale di brani semplici da realizzare, individualmente e collettivamente, selezionati per difficoltà graduale nel rispetto delle conoscenze ed esigenze individuali di ciascun alunno. In questa fondamentale fase si attendono la maggior parte dei progressi in quanto la realizzazione di un'esecuzione musicale corretta necessita la gestione dell'attenzione, della motricità fine nel tempo, della capacità di ascolto attiva degli eventi musicali e l'impiego del senso ritmico. A rinforzo della seconda fase si prevederà una più breve terza fase, meno tecnica, in cui gli alunni imiteranno, mediante video-guida proiettati su schermo, l'accompagnamento di brani musicali, tramite body percussion e semplici danze, al fine di fornire un'esperienza musicale più ampia che non si limiti alla sola esecuzione mediante uno strumento musicale. In questa modalità interattiva, nella quale la musica riveste un ruolo centrale, si andranno a toccare ambiti affini fruibili dagli studenti indipendentemente dal loro livello di competenza in materia.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

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

Risultati attesi

Il progetto è volto a sviluppare: competenze di consapevolezza ed espressione culturali in quanto la musica è un linguaggio tipico proprio di ogni cultura; competenze linguistiche



specifiche dell'ambito musicale; competenze nella risoluzione di problemi esecutivo-musicali; imparare ad imparare; strategie utili all'esecuzione di spartiti nonché allo sviluppo della concentrazione in un dato tempo e della motricità Il progetto si prefigge di fornire agli studenti un'esperienza di pratica musicale rivolta a: - l'apprendimento del lessico specifico musicale necessario per poter imparare semplici brani musicali; - la produzione dei brani in modo corretto su una tastiera musicale sviluppando capacità motorie, attentive, ritmiche e uditive; - lo sviluppo di competenze sociali nel rispetto dei tempi di svolgimento delle attività, in relazione al silenzio a favore della musica, alla turnazione con cui studieranno, all'esecuzione musicale e all'andamento delle diverse fasi didattiche previste; - l'apprendimento di metodologie di studio utili; - l'impiego della matematica nei rapporti di altezze e durate musicali; - l'incremento dell'autostima e della capacità di problem solving dovuto alla realizzazione dei brani proposti superando le difficoltà tecnico-esecutive proprie di ogni esecuzione musicale; - la conoscenza musicale di culture differenti mediante l'impiego di brani caratteristici; - la collaborazione tra pari nella produzione di un comune prodotto finale, l'esecuzione di musica di insieme; - saper ascoltare se stessi e gli altri imparando a riconoscere condotte costruttive ai fini esecutivo-musicali e relazionali. Il progetto favorisce la promozione della musica e del suo studio dimostrandosi un'opportunità di orientamento per le attività che gli studenti possono scegliere in ambito extrascolastico.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno

● Ricerca in campo

"Ricerca in campo" prevede alcuni incontri tematici di approfondimento sul ruolo del mondo vegetale nella vita dei ragazzi. Si cerca di indagare la cecità alle piante per far riflettere sull'importanza di considerare le piante come esseri viventi. Gli studenti e le studentesse saranno protagonisti di una ricerca sulla percezione delle diverse forme di verde che incontrano tutti i giorni nell'ambiente urbano. Da questa ricerca sarà elaborata una mappatura generale sulle diverse sensibilità e percezioni relative alle piante. Il progetto permetterà di acquisire consapevolezza della biodiversità e della sua importanza nella vita dell'umanità; verificare la cecità alle piante nelle abitudini quotidiane; riconoscere alcune caratteristiche e adattamenti delle piante come risposta alla avversità naturali; stimolare la percezione delle piante come compagne e preziose alleate che condividono con noi la vita sulla Terra.



Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali

Risultati attesi

Il quadro di riferimento del progetto è quello delle greencomp, competenze per la sostenibilità promosse dall'Unione Europea. Dare valore alla sostenibilità, promuovere la natura e i suoi diritti, allenare il pensiero critico e il pensiero sistemico, problem solving, immaginare futuri sostenibili e indagare la complessità attraverso la multidisciplinarietà.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Esterno

● Il caffè solidale del Saffi

Lo scrittore Luciano De Crescenzo, nel suo libro "Il caffè sospeso", scriveva: "Quando qualcuno è felice a Napoli, paga due caffè: uno per se stesso, ed un altro per qualcun altro. È come offrire un caffè al resto del mondo". Da questo nasce l'idea di far ripartire un progetto che è stato già attuato negli scorsi anni e che rimanda alla tradizione partenopea del "caffè sospeso", ossia un caffè offerto "a chi ne ha più bisogno". Il "Caffè Solidale" avrà come obiettivo quello di aiutare le persone/famiglie più bisognose che saranno individuate sul territorio. Lo scopo di questo progetto è quello di guidare gli studenti verso un'idea di integrazione, oggi quasi scomparsa, che rappresenti la base per il loro percorso personale - poiché aperti all'accoglienza - e professionale - in quanto immersi nella grande macchina dell'ospitalità.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati



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

Risultati attesi

Il progetto ha come scopo quello di raggiungere i seguenti obiettivi: - Educare alla solidarietà quale momento formativo di estrema importanza per la crescita personale di ogni ragazzo, promuovendo l'educazione al tempo scolastico come tempo solidale; - Educare alla comprensione e al rispetto per la vita umana offesa nei suoi fondamentali diritti; - Educare alla condivisione, alla responsabilità e alla presa in carico di doveri; - Educare alla capacità di riflettere su alcuni temi di attualità; - Educare ad avere obiettivi da raggiungere con il contributo di tutti; - Comprendere il punto di vista di chi riceve l'aiuto.

Destinatari	Altro
Risorse professionali	Interno

● SOS clima

Il progetto propone un kit educativo per indagare la sostenibilità della propria scuola e un patto per il clima che impegna la scuola (in tutte le sue componenti) a mettere in atto una serie di azioni di riduzione dell'impatto ambientale degli stili di vita.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali



Risultati attesi

Il quadro di riferimento del progetto è quello delle Greencomp, competenze di sostenibilità promosse dall'Unione Europea. Dare valore alla sostenibilità, promuovere la natura e i suoi diritti, allenare il pensiero critico e il pensiero sistemico, problem solving, immaginare futuri sostenibili e indagare la complessità attraverso la multidisciplinarietà.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Esterno

● Una giornata con l'autore

Il progetto è suddiviso in due fasi: 1) La prima fase prevede il coinvolgimento dello scrittore Michele Arena nello svolgimento di attività di scrittura creativa nelle classi che hanno letto il suo romanzo "Tutti gli Eroi che conosco". 2) La seconda fase consisterà in una presentazione del libro alla presenza dell'autore, che si terrà il 16 novembre dalle ore 14:10 alle ore 15:10.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning

Risultati attesi

Oltre ad avvicinare i ragazzi alla lettura e alla letteratura, questo progetto si offre di far confrontare attivamente gli studenti con l'attività di scrittura, stimolando la loro curiosità, accrescendo la loro fiducia in sé stessi e nelle loro capacità di narrare storie.



Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Esterno

● A scuola di Bon Ton

Gli studenti delle classi terze, quarte e quinte della Scuola Primaria "Giorgio La Pira" saranno ospiti del nostro istituto per imparare regole di bon ton a tavola. Gli studenti di sala e vendita si occuperanno di insegnare ai bambini la mise en place e le regole del galateo a tavola. Gli studenti di accoglienza turistica cureranno la visita, anche in lingua inglese, del Cenacolo di San Salvi e l'avvio dell'attività di arte e immagine. Una rappresentanza degli studenti e i docenti saranno invitati presso l'istituto "Giorgio La Pira" per la restituzione del progetto da parte dei bambini (realizzazione della loro mise en place, le regole di bon ton a tavola, la decorazione della tavola tramite origami e la realizzazione di un dipinto destinato alla mensa della scuola).

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Acquisire competenze sociali e di relazione, potenziare abilità professionali; conoscere e saper



presentare il patrimonio naturalistico, artistico e paesaggistico.

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Interno/esterno

● Il Memoriale italiano di Auschwitz

Le caratteristiche dell'installazione e le sue vicende sono infatti elementi significativi della conoscenza della Shoah e delle altre persecuzioni nazifasciste nonché delle forme nelle quali si è articolata la elaborazione della memoria di quei fatti dalla fine della guerra in poi. Il fatto che l'installazione si trovi a Firenze fa sì, inoltre, che la sua conoscenza e fruizione sia parte integrante del rapporto con il patrimonio storico artistico della città.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Risultati attesi

Obiettivo del progetto didattico è la conoscenza e la fruizione consapevole del memoriale italiano di Auschwitz, recentemente restaurato e collocato presso lo spazio Ex3 del Comune di Firenze, da parte degli studenti della scuola educandoli alla cittadinanza attiva, favorendo il potenziamento delle abilità professionali, favorire una ricaduta didattica ed educativa nel percorso dei singoli studenti sia di quelli coinvolti nell'attività di PCTO sia di coloro che invece fruiranno del servizio di guida all'interno del Memoriale.



Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno/esterno



Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale

● Monitoraggio qualità dell'aria

Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

- La rigenerazione delle infrastrutture
- La rigenerazione dei comportamenti

Obiettivi dell'attività



Obiettivi sociali

· Abbandonare la cultura dello scarto a vantaggio della cultura circolare



Obiettivi ambientali

· Maturare la consapevolezza dei diritti ecologici di tutti gli esseri viventi

· Diventare consapevoli che i problemi ambientali vanno affrontati in modo sistemico

· Imparare a minimizzare gli impatti delle azioni dell'uomo sulla natura



Obiettivi economici

· Imparare a costruire i mestieri e le imprese del futuro a zero emissioni, circolari e rigenerative

· Acquisire competenze green

Risultati attesi

Maggiore consapevolezza della presenza delle piante come fonte di aria pulita; cura e rispetto della vegetazione.

Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

- Obiettivi 7 e 8: Energia pulita e accessibile

Collegamento con la progettualità della scuola

- Obiettivi formativi del PTOF
- Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Informazioni

Descrizione attività

I risultati dello studio sono monitorati attraverso la misurazione della qualità dell'aria su aule gemelle. Il progetto, in collaborazione con CRN e Coldiretti, prevede di dotare due aule di



piante e sensori e altre due aule "gemelle" esclusivamente di sensori; in tal modo sarà monitorata la variazione di qualità dell'aria con e senza la presenza di piante. Gli studenti delle classi coinvolte sono custodi delle piante e ne curano il corretto mantenimento.

Destinatari

- Studenti
- Personale scolastico

Tempistica

- Annuale

Tipologia finanziamento

- Il progetto è sperimentale e finanziato direttamente da Coldiretti e CNR.

● Riduzione dello spreco alimentare

Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

- La rigenerazione dei comportamenti

Obiettivi dell'attività



Obiettivi sociali



L'OFFERTA FORMATIVA

Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale

PTOF 2022 - 2025



Obiettivi ambientali

Diventare consapevoli che i problemi ambientali vanno affrontati in modo sistemico



Obiettivi economici

Risultati attesi

Acquisire una maggiore consapevolezza nella gestione delle risorse alimentari minimizzando gli sprechi nel rispetto delle norme per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione e del sistema HACCP.

Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

- Obiettivo 2: Raggiungere la sicurezza alimentare

Collegamento con la progettualità della scuola

- Obiettivi formativi del PTOF
- Piano di formazione del personale docente
- Piano di formazione del personale ATA

Informazioni

Descrizione attività



Riduzione dello spreco alimentare in cucina con una corretta gestione delle materie prime in magazzino, utilizzando le materie deperibili in tempo utile; vendita dei pasti realizzati in surplus al Bar didattico.

Destinatari

- Studenti
- Personale scolastico
- Esterni

Tempistica

- Triennale

Tipologia finanziamento

- Non necessita di finanziamento
- aggiuntivo poiché realizzato all'interno del curriculum

● Il frutteto della legalità

Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

- La rigenerazione delle infrastrutture
- La rigenerazione dei comportamenti
- La rigenerazione delle opportunità

Obiettivi dell'attività



L'OFFERTA FORMATIVA

Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale

PTOF 2022 - 2025



Obiettivi sociali

Maturare la consapevolezza del legame fra solidarietà ed ecologia



Obiettivi ambientali

Maturare la consapevolezza del legame imprescindibile fra le persone e la CASA COMUNE

Imparare a minimizzare gli impatti delle azioni dell'uomo sulla natura

Maturare la consapevolezza dell'importanza del suolo'



Obiettivi economici

Conoscere il sistema dell'economia circolare

Imparare a costruire i mestieri e le imprese del futuro a zero emissioni, circolari e rigenerative

Acquisire competenze green

Risultati attesi

Consapevolezza maggiore sull'importanza della filiera corta; contributo al miglioramento della qualità dell'aria con la presenza di arbusti e alberi.

Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030



- Obiettivi 7 e 8: Energia pulita e accessibile
- Obiettivo 13: Promuovere azioni per combattere i cambiamenti climatici
- Obiettivo 15: Proteggere e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre

Collegamento con la progettualità della scuola

- Obiettivi formativi del PTOF
- Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Informazioni

Descrizione attività

Nell'a.s. 2022/23 sono stati piantati alberi da frutto, i cui frutti saranno utilizzati per la produzione di confetture e pietanze, e piante aromatiche per la preparazione delle bevande per la miscelazione e delle piante di luppolo per il luppolo urbano.

Destinatari

- Studenti
- Personale scolastico

Tempistica

- Triennale

Tipologia finanziamento

- Fondi PON



● Installazione di due impianti di distribuzione dell'acqua potabile

Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

- La rigenerazione delle infrastrutture
- La rigenerazione dei comportamenti

Obiettivi dell'attività



Obiettivi sociali

- Abbandonare la cultura dello scarto a vantaggio della cultura circolare



Obiettivi ambientali

- Maturare la consapevolezza dei diritti ecologici di tutti gli esseri viventi
- Diventare consapevoli che i problemi ambientali vanno affrontati in modo sistemico



Obiettivi economici

- Conoscere il sistema dell'economia circolare
- Acquisire la consapevolezza che gli sconvolgimenti climatici sono anche un problema economico
- Imparare a costruire i mestieri e le



imprese del futuro a zero emissioni,
circolari e rigenerative

Risultati attesi

Maggiore consapevolezza sull'impatto dei rifiuti e di come i comportamenti quotidiani incidano negativamente.

Riduzione dei rifiuti attraverso l'uso di borracce fornite dall'installatore del fontanello di alta qualità.

Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

- Obiettivo 3: Assicurare la salute e il benessere
- Obiettivo 11: Rendere le città inclusive e sostenibili
- Obiettivo 12: Consumo responsabile

Collegamento con la progettualità della scuola

- Obiettivi formativi del PTOF
- Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Informazioni

Descrizione attività

Sono stati installati, ad opera di Publiacqua, due distributori di acqua potabile: uno nelle aree esterne e uno all'interno della sede dell'istituto, grazie al supporto di Fondazione Cassa



di Risparmio e Comune di Firenze.

Destinatari

- Studenti
- Personale scolastico

Tempistica

- Triennale

Tipologia finanziamento

- Nessun finanziamento da parte della scuola

● Ricerca in campo

Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

- La rigenerazione delle infrastrutture

Obiettivi dell'attività



Obiettivi sociali

• Abbandonare la cultura dello scarto a vantaggio della cultura circolare



L'OFFERTA FORMATIVA

Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale

PTOF 2022 - 2025



Obiettivi ambientali

Maturare la consapevolezza dei diritti ecologici di tutti gli esseri viventi



Obiettivi economici

Acquisire competenze green

Risultati attesi

Dare valore alla sostenibilità, promuovere la natura e i suoi diritti, allenare il pensiero critico e il pensiero sistemico, problem solving, immaginare futuri sostenibili e indagare la complessità attraverso la multidisciplinarietà.

Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

- Obiettivo 13: Promuovere azioni per combattere i cambiamenti climatici

Collegamento con la progettualità della scuola

- Obiettivi formativi del PTOF
- Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Informazioni

Descrizione attività



"Ricerca in campo" prevede alcuni incontri tematici di approfondimento sul ruolo del mondo vegetale nella vita dei ragazzi. Si cerca di indagare la cecità alle piante per far riflettere sull'importanza di considerare le piante come esseri viventi. Gli studenti e le studentesse saranno protagonisti di una ricerca sulla percezione delle diverse forme di verde che incontrano tutti i giorni nell'ambiente urbano. Da questa ricerca sarà elaborata una mappatura generale sulle diverse sensibilità e percezioni relative alle piante. Il progetto permetterà di acquisire consapevolezza della biodiversità e della sua importanza nella vita dell'umanità; verificare la cecità alle piante nelle abitudini quotidiane; riconoscere alcune caratteristiche e adattamenti delle piante come risposta alla aversità naturali; stimolare la percezione delle piante come compagne e preziose alleate che condividono con noi la vita sulla Terra.

Destinatari

- Studenti

Tempistica

- Annuale

Tipologia finanziamento

- Non necessita di finanziamento
- aggiuntivo poiché realizzato all'interno del curricolo

● SOS clima

Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività



- La rigenerazione delle infrastrutture

Obiettivi dell'attività



Obiettivi sociali

· Maturare la consapevolezza del legame fra solidarietà ed ecologia



Obiettivi ambientali

· Diventare consapevoli che i problemi ambientali vanno affrontati in modo sistemico

· Imparare a minimizzare gli impatti delle azioni dell'uomo sulla natura



Obiettivi economici

· Acquisire la consapevolezza che gli sconvolgimenti climatici sono anche un problema economico

Risultati attesi

Il quadro di riferimento del progetto è quello delle Greencomp, competenze di sostenibilità promosse dall'Unione Europea. Dare valore alla sostenibilità, promuovere la natura e i suoi diritti, allenare il pensiero critico e il pensiero sistemico, problem solving, immaginare futuri sostenibili e indagare la complessità attraverso la multidisciplinarietà.

Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

- Obiettivo 13: Promuovere azioni per combattere i cambiamenti climatici



Collegamento con la progettualità della scuola

- Obiettivi formativi del PTOF
- Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Informazioni

Descrizione attività

"SOS Clima" propone un kit educativo per indagare la sostenibilità della propria scuola e un patto per il clima che impegna la scuola (in tutte le sue componenti) a mettere in atto una serie di azioni di riduzione dell'impatto ambientale degli stili di vita (in collaborazione con Legambiente).

Destinatari

- Studenti

Tempistica

- Annuale

Tipologia finanziamento

- Non necessita di finanziamento
- aggiuntivo poiché offerto da Legambiente



Attività previste in relazione al PNSD

PNSD

Ambito 1. Strumenti

Attività

Titolo attività: Connettività esterna
ACCESSO

- Fibra e banda ultra-larga alla porta di ogni scuola

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

Destinatari: tutti gli allievi che frequentano le lezioni presso il plesso dei Via del Mezzetta. Tutte le linee dati utilizzate per la didattica si avvalgono della connettività esterna su fibra ottica, da cui la possibilità di accesso ai contenuti della rete senza significative cadute di performance anche in caso di molteplici attività contemporanee in più ambienti.

Titolo attività: Cablaggio interno LAN
W-LAN
ACCESSO

- Cablaggio interno di tutti gli spazi delle scuole (LAN/W-Lan)

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

Destinatari: tutta l'utenza dell'Istituto.

Tutti gli spazi dedicati alla didattica sono raggiunti da connettività cablata. Tutti gli spazi interni dedicati alla didattica nel plesso di Via del Mezzetta sono coperti da connettività wireless.

Risultati attesi:

- possibilità di utilizzo di contenuti digitali per lezioni integrate in ogni ambiente della scuola
- agevole accesso a informazioni di carattere organizzativo



Ambito 1. Strumenti

Attività

da parte del personale addetto alle portinerie e dei visitatori.

Titolo attività: Uffici Interconnessi
AMMINISTRAZIONE DIGITALE

- Digitalizzazione amministrativa della scuola

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

Destinatari:

- Lo staff di Presidenza
- Il Direttore SGA
- Tutti gli addetti alla segreteria didattica, contabile, del personale, all'ufficio tecnico.

Risultati attesi:

Accesso rapido alle banche dati condivise

Gestione e conservazione documentale mediante flusso digitale, compresa la conservazione ai sensi di legge.

Ambito 2. Competenze e contenuti

Attività

Titolo attività: Portfolio dell'alternanza scuola lavoro
DIGITALE, IMPRENDITORIALITA' E LAVORO

- Un curriculum per l'imprenditorialità (digitale)

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

Destinatari: tutti gli allievi dal secondo al quinto anno di studi.

Risultati attesi: gestione di una ordinata raccolta di dati riguardanti le esperienze di alternanza scuola lavoro di ogni



Ambito 2. Competenze e contenuti

Attività

singolo allievo, finalizzata alla produzione di un portfolio per ogni studente, spendibile al momento dell'ingresso nel mondo del lavoro.

Ambito 3. Formazione e
Accompagnamento

Attività

Titolo attività: L'animatore digitale
ACCOMPAGNAMENTO

- Un animatore digitale in ogni scuola

Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

L'Istituto si avvale dell'opera di un animatore digitale individuato fra il personale docente. L'animatore digitale, coadiuvato dal team per l'innovazione, analizza i bisogni e individua le risorse tecniche connesse alla digitalizzazione dei processi, sovrintende alla loro implementazione e assiste il personale durante le fasi di avvio delle nuove metodologie di lavoro.



Valutazione degli apprendimenti

Ordine scuola: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

I.P.S.S.E.O.A. AURELIO SAFFI - FIRH01000P

AURELIO SAFFI - CASA CIRCONDARIALE - FIRH01001Q

AURELIO SAFFI - CORSO SERALE - FIRH010515

Criteri di valutazione comuni

Si rinvia alla sezione specifica "Amministrazione Trasparente" sul sito istituzionale dell'istituto:
<https://trasparenza-pa.net/?codcli=SG19844&node=50281>

Criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Si rinvia alla sezione specifica "Amministrazione Trasparente" sul sito istituzionale dell'istituto:
<https://trasparenza-pa.net/?codcli=SG19844&node=50281>

Criteri di valutazione del comportamento

Si rinvia alla sezione specifica "Amministrazione Trasparente" sul sito istituzionale dell'istituto:
<https://trasparenza-pa.net/?codcli=SG19844&node=50281>

Criteri per l'ammissione/non ammissione alla classe



successiva

Si rinvia alla sezione specifica "Amministrazione Trasparente" sul sito istituzionale dell'istituto:
<https://trasparenza-pa.net/?codcli=SG19844&node=50281>

Criteri per l'ammissione/non ammissione all'esame di Stato

Si rinvia alla sezione specifica "Amministrazione Trasparente" sul sito istituzionale dell'istituto:
<https://trasparenza-pa.net/?codcli=SG19844&node=50281>

Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

Si rinvia alla sezione specifica "Amministrazione Trasparente" sul sito istituzionale dell'istituto:
<https://trasparenza-pa.net/?codcli=SG19844&node=50281>

Criteri per la valutazione delle competenze

Si rinvia alla sezione specifica "Amministrazione Trasparente" sul sito istituzionale dell'istituto:
<https://trasparenza-pa.net/?codcli=SG19844&node=50281>



Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica

Analisi del contesto per realizzare l'inclusione scolastica

Inclusione

Punti di forza

Ogni qual volta la natura della disabilità lo consente, gli allievi diversamente abili partecipano alle stesse attività di aula e di laboratorio dei loro pari. Alla prima formulazione dei PEI in ingresso partecipa tutto il Consiglio di Classe. Nella scuola è attivo un gruppo formalizzato di lavoro GLI, che elabora protocolli di intervento per gli allievi H e BES. I Consigli di Classe elaborano PDP personalizzati sulla base di griglie standardizzate per gli allievi affetti da DSA. La scuola attiva corsi di lingua italiana per i nuovi iscritti stranieri con difficoltà linguistica. La verifica e la revisione dei PEI e dei PDP è regolare e sistematica secondo le necessità.

Punti di debolezza

La scuola non realizza attività di accoglienza mirate all'inclusione dei soggetti stranieri. I percorsi di lingua italiana accessi per gli stranieri aiutano ma non sono risolutivi ai fini del successo scolastico.

Recupero e potenziamento

Punti di forza

A partire dal terzo anno di studi sono frequenti le occasioni di partecipazione ad eventi e manifestazioni esterne dalle quali gli allievi ricavano quasi sempre ampie gratificazioni, conferme delle proprie abilità in ambito professionale, affinamento del proprio approccio professionale. La scuola sfrutta fino in fondo le risorse disponibili per i corsi di recupero extracurricolari attivati durante l'estate. Durante il corso dell'anno scolastico, inoltre, utilizza le ore di potenziamento assegnate nell'organico dell'autonomia per dividere i gruppi classi ai fini del recupero o del consolidamento delle competenze, ovvero per ridurre le difficoltà disciplinari frequenti



specialmente nelle classi del biennio.

Punti di debolezza

Nei primi due anni di corso si registra il tasso piu' elevato di insuccessi scolastici; le maggiori difficolta' di apprendimento afferiscono alla sfera linguistica e logico matematica, ma sono collegate anche a serie difficolta' comportamentali e all'alto numero di assenze dovuto, oltre che a problematiche individuali sempre piu' diffuse, a scarso impegno nello studio e conseguente progressiva demotivazione. L'ineluttabilita' del tempo scuola curricolare, la densita' dei percorsi di studio (per altro gia' ridotti all'osso nella maggior parte delle discipline) la provenienza geografica dilatata degli allievi ostacolano la realizzazione di attivita' di sostegno o recupero sistematico sia in orario curricolare che al di fuori di esso. I corsi di recupero, attivati in estate per tutte le materie, sono in alcuni casi di brevissimo respiro a causa della limitatezza delle risorse spendibili.

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

Dirigente scolastico
Docenti curricolari
Docenti di sostegno
Personale ATA
Specialisti ASL
Famiglie
Responsabile della cooperativa educativa

Definizione dei progetti individuali

Processo di definizione dei Piani Educativi Individualizzati (PEI)



I PEI vengono compilati dai singoli GLO

Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI

Nella definizione del Progetto Educativo Individualizzato sono coinvolti: Il Dirigente Scolastico, i docenti curricolari e di sostegno, specialisti della ASL, Associazioni, Professionisti e Operatori a sostegno dello studente, genitori o tutori, lo studente.

Modalità di coinvolgimento delle famiglie

Ruolo della famiglia

La famiglia è coinvolta in itinere sui processi di sviluppo per lo studente

Modalità di rapporto scuola-famiglia

- Coinvolgimento in progetti di inclusione

Risorse professionali interne coinvolte

Docenti di sostegno

Partecipazione a GLI

Docenti di sostegno

Rapporti con famiglie

Docenti di sostegno

Attività individualizzate e di piccolo gruppo



Docenti di sostegno Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori, ecc.)

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe e simili) Partecipazione a GLI

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe e simili) Rapporti con famiglie

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe e simili) Tutoraggio alunni

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe e simili) Progetti didattico-educativi a prevalente tematica inclusiva

Personale ATA Assistenza alunni disabili

Personale ATA Progetti di inclusione/laboratori integrati

Rapporti con soggetti esterni

Unità di valutazione multidisciplinare Analisi del profilo di funzionamento per la definizione del Progetto individuale

Unità di valutazione multidisciplinare Procedure condivise di intervento sulla disabilità

Unità di valutazione multidisciplinare Procedure condivise di intervento su disagio e simili



Associazioni di riferimento Procedure condivise di intervento per il Progetto individuale

Rapporti con privato sociale
e volontariato Progetti integrati a livello di singola scuola

Valutazione, continuità e orientamento

Criteri e modalità per la valutazione

Nella valutazione degli alunni con disabilità da parte degli insegnanti è indicato, sulla base del Piano educativo individualizzato: a) per quali discipline siano stati adottati particolari criteri didattici [e quali siano]; b) quali attività integrative e di sostegno siano state svolte, anche in sostituzione parziale dei contenuti programmatici di alcune discipline. Il principio guida della valutazione è «il progresso dell'allievo in rapporto alle sue potenzialità e ai livelli di apprendimento iniziali» come riportato dalle linee guida. In caso di obiettivi didattici personalizzati, differenti quindi rispetto a quelli disciplinari della classe, è seguita una valutazione sistemica attraverso griglie di osservazione e di valutazione redatte ad hoc. Qualora gli obiettivi siano riconducibili a quelli curriculari della classe, tenendo presenti le difficoltà proprie dell'alunno, si pone molta attenzione alla valutazione. Gli alunni sono valutati tenendo nella dovuta considerazione i risultati acquisiti nel corso della scansione temporale. Queste valutazioni vanno, naturalmente, riferite agli obiettivi globalmente corrispondenti indicati nelle programmazioni educative e didattiche dei singoli insegnanti cui il PEI fa specificamente riferimento nel caso di progettazioni curriculari. Le griglie sono redatte seguendo questi specifici obiettivi.

Continuità e strategie di orientamento formativo e lavorativo

Gli studenti sono coinvolti nelle attività di orientamento formativo e lavorativo previste dall'istituto. Progetti dedicati, come il progetto "Non solo panini" costituiscono un'occasione di crescita e rafforzamento delle autonomie, sia a livello professionale che personale, ma sono anche



opportunità di stage interno all'istituzione scolastica. Gli studenti sono quasi tutti coinvolti, alcuni affiancati dai docenti di sostegno o dal personale educativo, nello svolgimento dei periodi previsti per l'esperienza in azienda dei PCTO-ex Alternanza Scuola Lavoro.



Aspetti generali

Organizzazione

Per ciò che concerne i posti di organico, comuni e di sostegno, il fabbisogno per il triennio di riferimento è definito in relazione all'attuale dotazione organica e alle previsioni di alunni in ingresso vista anche la leva scolastica fornita dagli enti competenti e la disponibilità di spazi per la realizzazione dell'offerta formativa.

La previsione organico di potenziamento dell'offerta formativa verrà definita in relazione al fabbisogno di supporto organizzativo e didattico, considerata la logistica e la distribuzione delle classi nei plessi, ai progetti ed alle attività contenuti nel Piano. Si terrà conto del fatto che l'organico di potenziamento deve servire anche alla copertura delle supplenze brevi e quindi si eviterà di assorbire sui progetti l'intera quota disponibile.

E' confermato un posto di coordinatore ufficio tecnico: data la specificità degli indirizzi della scuola, in coerenza con quanto previsto dall'art.4, comma 6, D.lgs 61/2017.

Il fabbisogno personale ATA è definibile, in base alle necessità, per la realizzazione dell'offerta formativa sia per i posti del personale amministrativo, tecnico e ausiliario, in base alle necessità per la realizzazione dell'offerta formativa.

Formazione del personale

La formazione del personale docente si articola su diverse tematiche che riguardano prioritariamente la sicurezza, la gestione degli studenti con bisogni educativi speciali, le metodologie didattiche e approfondimenti tematici specifici dei singoli insegnamenti, in particolare gli insegnamenti professionalizzanti. La formazione degli insegnanti e del personale ATA, sarà organizzata annualmente con particolare attenzione a:

- a) l'autoaggiornamento anche attraverso lo scambio di esperienze tra colleghi e l'osservazione tra pari
- b) generalizzazione dell'uso delle tecnologie digitali tra il personale della scuola, al fine di innalzare e migliorare il livello delle competenze digitali ;
- c) programmazione e valutazione per competenze
- d) innovazione didattica metodologica mediante esperienze di ricerca-azione



e) sicurezza e salute nei luoghi di lavoro

f) implementare i processi di dematerializzazione e trasparenza amministrativa.



Modello organizzativo

PERIODO DIDATTICO: Quadrimestri

Figure e funzioni organizzative

Tali figure sono incaricate di sovrintendere all' attività lavorativa e garantire l'attuazione delle direttive ricevute, controllandone la corretta esecuzione da parte dei lavoratori ed esercitando un funzionale potere di iniziativa. La delega conferita riguarda il coordinamento generale dell'Istituzione scolastica ed in particolare: sostituire il Dirigente in sua assenza; firmare in luogo del DS documenti e atti, con l'eccezione di quelli non delegabili; collaborare con il Dirigente nella stesura dell'OdG del Collegio dei Docenti e sue articolazioni, dei Consigli di Classe e nella predisposizione e controllo delle circolari; Aggiornare il Dirigente sulle criticità emerse nei plessi della scuola; Svolgere azione di costante raccordo con gli altri collaboratori del Dirigente e di comune intesa; ricevere docenti, studenti e famiglie; esercitare azione di sorveglianza del rispetto dei regolamenti; provvedere alla sostituzione degli insegnanti assenti, in sinergia con la segreteria del personale; Registrare il ripetersi di azioni scorrette per gli eventuali provvedimenti disciplinari; elaborare il piano di vigilanza dell'intervento e controllarne l'esecuzione.

Collaboratore
del DS

Tali figure svolgono attività di supporto organizzativo e di coordinamento relativamente alle mansioni, per le quali è conferita delega nei limiti di poteri gerarchici e funzionali adeguati all'incarico, al fine di conseguire gli obiettivi di efficienza ed efficacia dell'Istituzione scolastica: sovrintendere alla attività lavorativa e garantire l'attuazione delle direttive ricevute, controllare la corretta esecuzione da parte dei lavoratori ed esercitando un funzionale potere di iniziativa firmare in luogo del DS circolari interne, previa consultazione del dirigente scolastico o di un suo collaboratore; collaborare con il Dirigente nella predisposizione e controllo delle circolari; - Aggiornare il Dirigente sulle criticità emerse nei plessi della scuola; - Svolgere azione di costante raccordo con i collaboratori del Dirigente e di comune intesa; ricevere docenti, studenti e famiglie; - esercitare azione di sorveglianza del rispetto dei regolamenti; - provvedere alla sostituzione degli insegnanti assenti, in sinergia con la segreteria del personale; - Registrare il ripetersi di azioni scorrette per gli eventuali provvedimenti disciplinari; - Rilasciare le necessarie autorizzazioni alle uscite anticipate e agli

Staff del DS
(comma 83
Legge
107/15)



in ritardo controllare l'esecuzione del piano di sorveglianza durante l'intervallo.

Funzione
strumentale

1. Area Informatica, nuove tecnologie e sito web (Google suite e Registro elettronico, Applicazioni Organizzazione prove CBT INVALSI, Sito istituzionale, Rete) 2. Area gestionale e organizzativa (revisione, aggiornamento Piano Triennale Offerta Formativa, collaborazione con il NiV per la del RAV e del PdM, monitoraggio INVALSI, monitoraggio attività progettuali) 3. Area della didattica digitale integrata (Formazione docenti registro elettronico e G-suite, piano per la DDI, gestione supporto strumenti colloqui con le famiglie, rigenerazione credenziali G-suite e Argo, monitoraggio studenti-docenti-famiglie su accesso e uso delle piattaforme)

Animatore
digitale

Realizzazione delle attività connesse al PNSD; coordinamento del team dell'innovazione; coordinamento dell'ufficio tecnico; componente del Nucleo Interno di Valutazione (NIV).

Team digitale

Compiti previsti dal PNSD, con particolare riguardo alla formazione continua del personale della scuola e degli studenti. Si occupa anche della redazione e aggiornamento della modulistica di progetto per un graduale passaggio ad una completa digitalizzazione dei processi di programmazione, progettazione e rendicontazione didattica.

Coordinatore
attività ASL

Coordina le attività di stage per gli studenti, coordina i tutor scolastici, mantiene i contatti con le aziende ospitanti aggiornando il database della scuola, propone e realizza i contatti con nuove aziende anche fuori regione, predispone la modulistica, coordina i progetti inerenti l'azienda formativa simulata o altri PCTO.

Referente
educazione
alla salute e
prevenzione
delle
dipendenze

Coordina i progetti inerenti l'educazione alla salute e la prevenzione delle dipendenze e organizza incontri con le classi. Partecipa agli incontri informativi relativi all'area di riferimento.

Referente
educazione
ambientale

Coordina i progetti di educazione ambientale e ne cura la realizzazione.

ALTRE
FIGURE

Per visualizzare l'organigramma completo dell'Istituto si rimanda a questo link:
https://www.alberghierosaffi.edu.it/index.php?option=com_content&view=article&id=670&Itemid=1

Coordinatore
gruppo
disciplinare

Coordinano i gruppi disciplinari. Provvedono alla diffusione delle notizie relative a progetti e attività di formazione inerenti il proprio gruppo disciplinare. Tengono i contatti con la dirigenza per quanto riguarda i punti all'ordine del giorno delle riunioni previste nel piano delle attività dei docenti.



Convocano il gruppo disciplinare, sentito il dirigente, anche oltre quanto previsto a inizio a.s. da punto di riferimento per i docenti neo arrivati nella scuola, ferme restando le competenze dei docenti neoimmessi in ruolo.

Coordinatore
Ufficio
Tecnico

Il fine ultimo delle attività dell'ufficio tecnico è il mantenimento e lo sviluppo delle risorse di natura impiantistica e strumentale necessarie all'espletamento dei processi dell'organizzazione scolastica nel rispetto delle norme cogenti. Le principali attività sono quindi: - Programmazione e svolgimento di interventi di manutenzione delle apparecchiature di proprietà dell'Istituto; - Gestione dei rapporti con l'ente locale proprietario degli immobili per gli interventi di sua competenza; - Cura della sicurezza del buon funzionamento delle reti informatiche; - Partecipazione ai sopralluoghi del servizio di prevenzione e collaborazione con esso in merito alla valutazione dei rischi; - Svolgimento delle operazioni di approvvigionamento dei beni strumentali; - La gestione dell'inventario sulla base del calendario concordato con il DSGA; - Il coordinamento e la predisposizione dei progetti di sviluppo delle risorse tecniche dei vari dipartimenti didattici; - La collaborazione con i docenti tecnico per l'organizzazione tecnica della didattica di laboratorio; - Lo studio delle novità normative a livello di ambito tecnologico e implementazione delle conseguenti misure tecniche e procedurali.

Modalità di utilizzo organico dell'autonomia

Scuola secondaria di
secondo grado - Classe di
concorso

Attività realizzata

N. unità attive

A009 - DISCIPLINE
GRAFICHE, PITTORICHE E
SCENOGRAFICHE

La docente svolge attività di potenziamento in particolare nelle classi di Accoglienza Turistica per fornire ulteriori conoscenze e competenze relative al patrimonio artistico della città, attività di recupero e sostegno a ragazzi con difficoltà attraverso l'utilizzo del linguaggio artistico, attività di progettazione e realizzazione del Piano Triennale delle attività
Impiegato in attività di:

1

- Potenziamento



Scuola secondaria di
secondo grado - Classe di
concorso

Attività realizzata

N. unità attive

- Progettazione
- Coordinamento

A012 - DISCIPLINE
LETTERARIE NEGLI
ISTITUTI DI ISTRUZIONE
SECONDARIA DI II
GRADO

I docenti sono utilizzati per attività curriculari ed extra curriculari di potenziamento e recupero, anche in orario pomeridiano, di organizzazione, progettazione e coordinamento. Una delle unità di potenziamento è distaccata presso l'Istituto Storico Toscano della Resistenza e dell'età contemporanea

Impiegato in attività di:

- Insegnamento
- Potenziamento
- Organizzazione
- Progettazione
- Coordinamento
- Recupero

2

A026 - MATEMATICA

La docente è utilizzata per attività curriculari ed extra curriculari di potenziamento e recupero, nonché di organizzazione.

Impiegato in attività di:

- Insegnamento
- Potenziamento
- Organizzazione

1

A046 - SCIENZE
GIURIDICO-ECONOMICHE

I docenti sono utilizzati per attività curriculari ed extra curriculari di potenziamento e recupero, nonché per attività di insegnamento di Cittadinanza e Costituzione; inoltre di

2



Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso	Attività realizzata	N. unità attive
---	---------------------	-----------------

organizzazione, progettazione e coordinamento.

Impiegato in attività di:

- Insegnamento
- Potenziamento
- Organizzazione
- Progettazione
- Coordinamento
- Recupero

AA24 - LINGUE E
CULTURE STRANIERE
NEGLI ISTITUTI DI
ISTRUZIONE DI II GRADO
(FRANCESE)

I docenti sono utilizzati per attività curriculari ed
extra curriculari di potenziamento e recupero
Impiegato in attività di:

- Insegnamento
- Potenziamento

1

AD24 - LINGUE E
CULTURE STRANIERE
NEGLI ISTITUTI DI
ISTRUZIONE DI II GRADO
(TEDESCO)

I docenti sono utilizzati per attività curriculari ed
extra curriculari di potenziamento e recupero,
organizzazione delle attività di
internazionalizzazione e di certificazione
Impiegato in attività di:

- Insegnamento
- Potenziamento
- Organizzazione
- Progettazione

1

ADSS - SOSTEGNO

Le unità di personale di sostegno, ricomprese
nei posti di potenziamento, vengono impiegate
nel supporto organizzativo e didattico, nel
potenziamento delle attività di sostegno sugli
studenti e nella progettazione.

2



Scuola secondaria di
secondo grado - Classe di
concorso Attività realizzata N. unità attive

Impiegato in attività di:

- Insegnamento
- Sostegno
- Organizzazione
- Progettazione
- Coordinamento

B019 - LABORATORI DI
SERVIZI DI RICETTIVITA'
ALBERGHIERA

I docenti sono utilizzati per attività curriculari ed extra curriculari di potenziamento e recupero, anche in orario pomeridiano

Impiegato in attività di:

- Insegnamento
- Potenziamento

1

B020 - LABORATORI DI
SERVIZI
ENOGASTRONOMICI,
SETTORE CUCINA

I docenti sono utilizzati per attività curriculari ed extra curriculari di potenziamento e recupero, anche in orario pomeridiano, di organizzazione, progettazione e coordinamento.

Impiegato in attività di:

- Insegnamento
- Potenziamento
- Recupero

1

B021 - LABORATORI DI
SERVIZI

Coordinatore ufficio tecnico.

ENOGASTRONOMICI,
SETTORE SALA E VENDITA

Impiegato in attività di:

- Organizzazione
- Progettazione
- Coordinamento

1



Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

Organizzazione uffici amministrativi

Direttore dei servizi generali e amministrativi

Organizza l'attività del personale ATA nel rispetto delle direttive dettate dal Dirigente Scolastico. Sovrintende ai servizi generali amministrativo-contabili, curandone l'organizzazione e monitorando i risultati raggiunti. E' il pubblico ufficiale rogante nonché consegnatario dei beni mobili.

Ufficio protocollo

Posta e relativo protocollo - Corrispondenza interna ed esterna - Circolari - Supporto alla segreteria didattica - Rapporti e atti Organi Collegiali incluso delibere CdI -Gestione corrispondenza progetti PTOF- Gestione allievi "H"(convocazione PEI e tutti gli altri atti e procedure collegate)- Ulteriori procedure amministrative derivanti da norme e/o richieste dal Ministero - Gestione fascicoli personali allievi: richieste e invio documenti - Archivio fascicoli allievi, verbali e compiti- Carta dello Studente- Corrispondenza esterna (distinte Poste, indirizzi,ecc).

Ufficio acquisti

Interventi manutenzione e assistenza (città metropolitana e ditte) - Attività negoziale: Determine-Preventivi-Ordini-- Rapporti con i fornitori - Procedure amministrative collegate alle forniture di beni e servizi (CIG, DURC, ...) - Mandati e Reversali - Accettazione, verifica, accettazione e protocollo fatture elettroniche - Gestione minute spese - Gestione amministrativo contabile progetti PTOF -Rendiconti fondi Città metropolitana - Ulteriori procedure amministrativo-contabili derivanti da norme e/o richieste del Ministero- Inventario - Accreditamento - Adempimenti relativi alla sicurezza e all'HACCP - Componente



ufficio tecnico.

Ufficio per la didattica

Iscrizioni – Rilascio certificazioni - Ricevimento utenza- Esami integrativi, di idoneità – Stampa e/o compilazione registri – Esami di stato e tabelloni – Libri di testo – Scrutini –Rilevazioni integrative ministeriali - Monitoraggi – Gestione amministrativo didattica progetti PTOF- Diplomi – Gestione allievi DSA – Dati organico – Collaborazione commissione formazione classi - Ulteriori procedure amministrative derivanti da norme e/o richieste dal Ministero – Sostituzione docenti scrutini – Circolari- Libretti giustificazioni - Prestito, comodato libri di testo. Convocazione consigli di classe ordinari e straordinari- Infortuni e Assicurazione – Controlli conclusivi di procedure e scadenze – Gestione amministrativo didattica progetti PTOF e leFP – Visite Guidate e viaggi d'istruzione - HACCP allievi – Permessi permanenti uscite/entrare allievi – Stage e relative comunicazioni - Scrutini - Libretti giustificazioni Collaborazione commissione formazione classi - Ulteriori procedure amministrative derivanti da norme e/o richieste dal Ministero - Circolari- Vaccini.

Ufficio del personale/amministrativo

Gestione organizzativa ed amministrativa del personale- Gestione contratti supplenti e relativi rapporti con Ragioneria Prov.le dello Stato, Ambito territoriale Provincia di Firenze- Scioperi – Ricostruzioni di carriera – TFR – Infortuni – Graduatorie d'istituto - Organico – Pensioni – Anagrafe delle prestazioni- Ulteriori procedure amministrative derivanti da norme e/o richieste dal Ministero – Gestione posta dell'ufficio del personale-Gestione assenze del personale e relativi rapporti con la Ragioneria Prov.le dello Stato, Ambito territoriale Provincia di Firenze – Visite Fiscali – Richieste invio notizie e fascicoli del personale - Gestione fascicoli personali – TFR – Assemblee- Gestione orologio- Ricostruzioni di carriera (richiesta certificati di servizio)- Graduatorie d'istituto- Ulteriori procedure amministrative derivanti da norme e/o richieste dal Ministero –



Ulteriori procedure amministrative derivanti da norme e/o richieste dal Ministero - Centro per l'impiego- Procedure inerenti le convalide domande III fascia - Convocazioni supplenti- Attestati corsi di formazione-Certificazioni ritenute d'acconto- Registro contratti- Incarichi e nomine attività del personale interno - Registri progetti - c/c postale- Inventario- Corsi di recupero-PRE conguaglio contributivo - 770 - IRAP- F24 ed invio dichiarazioni mensili (UNIEMENS)- Ulteriori procedure amministrative derivanti da norme e/o richieste dal Ministero- ANAC.

Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa

Registro online https://www.portaleargo.it/argoweb/famiglia/common/login_form2.jsp

Pagelle on line [codice scuola SG19844](#)

Modulistica da sito scolastico <https://www.alberghierosaffi.edu.it/> + [Argo Scuolanext](#)

Posta elettronica istituzionale @alberghierosaffi.edu.it per tutto il personale della scuola e per tutti gli studenti



Reti e Convenzioni attivate

Denominazione della rete: **RETE STRADA - Rete di ambito Toscana 04**

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività amministrative

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di ambito

Approfondimento:

Capifila I.C. Verdi Firenze

Denominazione della rete: **RENAIA - Rete nazionale istituti alberghieri**



Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività amministrative

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

CAPOFILA I.I.S. CROCETTI CERULLI DI GIULIANOVA (TE)

Denominazione della rete: OSPITALIA

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche
- Organizzazione di eventi, convegni, seminari sui temi dell'ospitalità

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Enti di formazione accreditati

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo



Approfondimento:

Ospitalia in rete è un progetto che nasce su iniziativa dell'Istituto Alberghiero Trentino e del Carlo Porta di Milano con l'appoggio della provincia autonoma di Trento e il supporto di **RE.NA.I.A** (rete nazionale istituti alberghieri) e delle **Scuola Centrale Formazione** con l'obiettivo di:

- trasmettere la cultura dell'ospitalità alle giovani generazioni quale strumento di cittadinanza attiva
- favorire l'incontro tra le migliori pratiche esistenti nel sistema formativo nazionale e internazionale sul tema dell'ospitalità
- promuovere azioni e attività dirette a favorire la reale integrazione tra sistema delle imprese e formativo
- formare giovani professionisti d'eccellenza in grado di inserirsi da protagonisti nel mondo del lavoro anche con iniziative imprenditoriali.

Il nostro istituto è tra le scuole che per prime hanno aderito alla rete Ospitalia.

Denominazione della rete: RESAS - RETE DI SCUOLE E DI AGENZIE PER LA SICUREZZA DELLA PROVINCIA DI FIRENZE

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività amministrative

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole



- ASL
- Altri soggetti

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

La rete RESAS ha lo scopo di promuovere la diffusione della cultura della sicurezza ed incrementare le competenze in materia di sicurezza sul lavoro degli allievi delle scuole e dei centri di formazione della provincia di Firenze e dei giovani lavoratori. Sempre rispetto ai temi della sicurezza sul lavoro, l'azione della Rete si esplica anche nell'ambito della formazione continua.

CAPOFILA I.S.I.S. LEONARDO DA VINCI FIRENZE

Denominazione della rete: **Fondazione ITS (Istituto tecnico superiore per tecnologie innovative per i beni culturali) Turismo, arte e Beni culturali TAB**

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali



Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Università
- Enti di formazione accreditati
- Soggetti privati (banche, fondazioni, aziende private, ecc.)
- Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Socio fondazione ITS

Approfondimento:

In relazione alle priorità strategiche per lo sviluppo economico del Paese e negli ambiti e secondo le priorità indicati dalla programmazione regionale, la Fondazione persegue la finalità di promuovere la diffusione della cultura tecnica e scientifica, di sostenere le misure per lo sviluppo dell'economia e le politiche attive del lavoro.

La Fondazione opera sulla base di piani triennali con i seguenti obiettivi:

- a) assicurare, con continuità, l'offerta di tecnici superiori a livello post-secondario in relazione a figure che rispondano alla domanda proveniente dal mondo del lavoro pubblico e privato in relazione al settore di riferimento sopra indicato;
- b) sostenere l'integrazione tra i sistemi di istruzione, formazione e lavoro, con particolare riferimento ai poli tecnico-professionali di cui all'articolo 13, comma 2, della legge n. 40/07, per diffondere la cultura tecnica e scientifica;
- c) sostenere le misure per l'innovazione e il trasferimento tecnologico alle piccole e medie imprese;
- d) diffondere la cultura tecnica e scientifica e promuovere l'orientamento dei giovani e delle loro famiglie verso le professioni tecniche;
- e) stabilire organici rapporti con i fondi interprofessionali per la formazione continua dei lavoratori

CAPOFILA I.T.S. PER IL TURISMO "MARCO POLO" FIRENZE

Denominazione della rete: POLO TECNICO



PROFESSIONALE "TURISMO, HOTELLERIE E BENI CULTURALI"

- | | |
|---------------------------------|--|
| Azioni realizzate/da realizzare | <ul style="list-style-type: none">• Formazione del personale• Attività didattiche• Attività amministrative |
|---------------------------------|--|

- | | |
|-------------------|---|
| Risorse condivise | <ul style="list-style-type: none">• Risorse professionali• Risorse strutturali |
|-------------------|---|

- | | |
|--------------------|---|
| Soggetti Coinvolti | <ul style="list-style-type: none">• Altre scuole• Enti di formazione accreditati |
|--------------------|---|

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

I PTP sono reti formate tra soggetti pubblici e privati che includono istituti tecnici e/o professionali, imprese, organismi di formazione e ITS e favoriscono un'offerta formativa qualitativamente migliore e più rispondente alle esigenze del tessuto produttivo attraverso l'integrazione delle risorse professionali, strumentali e finanziarie.

CAPOFILA I.I.S. "G. VASARI" FIGLINE E INCISA VALDARNO (FI)



Denominazione della rete: Protocollo di intesa tra Regione Toscana, Istituti alberghieri e Istituti agrari della Toscana

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

L'intesa favorisce il rapporto tra scuola e territorio e la collaborazioni istituzionale; è finalizzata all'incremento delle competenze professionali degli studenti delle scuole coinvolte, attraverso la realizzazione di eventi e manifestazioni, con le modalità proprie dell'alternanza scuola-lavoro. Per questo motivo, le attività che discendono da questo accordo sono trattate con le medesime procedure degli stage e o degli altri progetti finalizzati alla realizzazione del piano di istituto dell'alternanza.

Denominazione della rete: Rete Made in Italy



Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche
- Internazionalizzazione

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

CAPOFILA ISTITUTO "F. DATINI" PRATO

Denominazione della rete: Rete ABACO

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività amministrative

Risorse condivise

- Risorse strutturali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola

Partner rete di scopo



nella rete:

Approfondimento:

Rete tra scuole per le attività amministrative e contabili

CAPOFILA I.S.I.S. "LEONARDO DA VINCI" FIRENZE

Denominazione della rete: Rete scuola adozione territorio

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:



CAPOFILA I.C. "MARGHERITA HACK" CAMPI BISENZIO

Denominazione della rete: RIAT Rete degli istituti alberghieri della Toscana

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche
- Attività amministrative

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Capofila rete di scopo

Denominazione della rete: CIPAT Consorzio Istituti Professionali Toscani

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale

Risorse condivise

- Risorse strutturali



Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: Rete OLTRE L'AULA: Sperimentare il service learning in Toscana

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

CAPOFILA I.I.S. "B. CELLINI" FIRENZE

Denominazione della rete: Rete LICEO DEL GUSTO



Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche
- Attività amministrative

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Università
- Enti di ricerca
- Soggetti privati (banche, fondazioni, aziende private, ecc.)
- Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

La costituzione della rete è finalizzata alla presentazione del progetto del liceo del gusto ai competenti uffici ministeriali e alla successiva possibile sperimentazione

CAPOFILA I.P.S. "J. B. BECCARI" TORINO

**Denominazione della rete: Convenzione con Scuola
professionale provinciale alberghiera "Emma
Hallensteiner" di Bressanone**



Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche
- Scambio interregionale

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Accordo di scambio

Approfondimento:

Accordo finalizzato alla realizzazione di uno scambio linguistico e professionale e di gare e concorsi

Denominazione della rete: RISCAT - Rete istituti secondo ciclo adulti Toscana

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche
- Attività amministrative

Risorse condivise

- Risorse professionali



- Risorse strutturali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

CAPOFILA I.S.I. "SANDRO PERTINI" LUCCA

Denominazione della rete: Accordi per la realizzazione di iniziative volte alla riduzione della dispersione scolastica

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Soggetti privati (banche, fondazioni, aziende private, ecc.)
- Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato,



di genitori, di categoria, religiose, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Accordo tra soggetti diversi

Approfondimento:

-Accordo tra Lions, Cooperativa San Martino e IPSSEOA Saffi "La scuola incontra gli ultimi" per la realizzazione di interventi in orario extracurricolare con la finalità di stimolare una riflessione sulle varie forme di disagio e le attività di volontariato connesse.

-Accordo tra Lions, associazione L'Aleph e IPSSEOA Saffi "Le pratiche filosofiche in classe", progetto rivolto alle prime classi dell'a.s. 2022/23 per una migliore accoglienza degli studenti e la presa di consapevolezza dell'appartenenza alla comunità scolastica.

Denominazione della rete: Convenzione Saffi-Unicoop

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività amministrative

Risorse condivise

- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Convenzione



Approfondimento:

Convenzione tra Unicoop Firenze SC e IPSSEOA Saffi per la fornitura gratuita di prodotti necessari per lo svolgimento delle lezioni di laboratorio di sala e cucina della sezione carceraria, attivata a partire dall'a.s. 2022-23 nella Casa Circondariale di Sollicciano (FI).

Denominazione della rete: **Accordo di collaborazione con CNR e Coldiretti**

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività di ricerca scientifica

Risorse condivise

- Risorse strutturali

Soggetti Coinvolti

- Enti di ricerca
- Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Accordo di collaborazione

Approfondimento:

Accordo di collaborazione finalizzato ad azioni di mitigazione attraverso infrastrutture verdi, nell'ambito delle iniziative volte all'educazione ambientale.



Denominazione della rete: **Convenzioni finalizzate alla realizzazione di percorsi di PCTO**

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche
- Formazione PCTO per studenti

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Università
- Soggetti privati (banche, fondazioni, aziende private, ecc.)
- Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)
- Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)
- Altri soggetti

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Sottoscrizione convenzioni scuola-azienda

Approfondimento:

La scuola ha sottoscritto oltre 300 convenzioni di durata triennale, come deliberato del consiglio di istituto, tra scuola e strutture ospitanti per la realizzazione dei percorsi di PCTO a partire dalla classe seconda.



Denominazione della rete: **RETE TRA CPIA 1 FIRENZE E ISTITUZIONI SCOLASTICHE DELLA CITTÀ METROPOLITANA DI FIRENZE** dove sono incardinati i percorsi di secondo livello

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

Capofila CPIA 1.

----Estratto dall'accordo:

Finalità e oggetto dell'accordo

Art. 1 - Finalità

Il presente accordo ha lo scopo di adempiere alla previsione normativa di cui all'articolo 5, comma 2, del DPR 263, che richiede di stipulare un accordo di rete tra CPIA e Istituzioni scolastiche di secondo grado presso le quali sono incardinati i percorsi di II livello al fine di costituire la



Commissione per la definizione del Patto formativo individuale.

Art. 2 - Oggetto

Il presente accordo ha per oggetto la definizione della struttura della Commissione e la regolamentazione del suo funzionamento, l'individuazione dei criteri generali per la definizione del Patto formativo individuale e l'individuazione dei criteri generali per la predisposizione delle misure di sistema per il raccordo tra i percorsi di primo e secondo livello.

Denominazione della rete: Erasmus+ - azione ka121 mobilità individuale ai fini dell'apprendimento - ambito vet "Accreditamento istituto Datini" n° 2021-1- it01- ka121-vet-000006360.

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche
- Formazione PCTO per studenti

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Altri soggetti

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

Capofila Istituto di istruzione superiore Datini, Prato



Denominazione della rete: Erasmus+ VETLAB 2022

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche
- Formazione PCTO per studenti

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Altri soggetti

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo



Piano di formazione del personale docente

Titolo attività di formazione: Aggiornamento professionale

Attività di aggiornamento e perfezionamento che potranno essere organizzate dalla scuola, da reti di scuole, da enti esterni accreditati; saranno riconosciute ai fini della formazione purchè coerenti con il percorso di studi e la disciplina insegnata.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base
Destinatari	Tutti i docenti
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Laboratori• Workshop• Ricerca-azione• Mappatura delle competenze• Peer review• Comunità di pratiche• Social networking
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola, dalla rete di ambito, da reti di scopo, da enti accreditati

Titolo attività di formazione: Tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro



Formazione obbligatoria ex d.lgs.81/08 delle figure specifiche della scuola. Ricomprende i corsi per il primo soccorso e la somministrazione dei farmaci.

Collegamento con le priorità del PNF docenti Autonomia didattica e organizzativa

Destinatari Tutti i docenti

Modalità di lavoro

- Laboratori
- Workshop
- Comunità di pratiche
- Social networking

Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla singola scuola, dalla rete di ambito, da reti di scopo, da enti accreditati

Titolo attività di formazione: Formazione su HACCP

Attività di formazione obbligatoria per i docenti che frequentano i laboratori di cucina e sala. Aggiornamento per i docenti già formati.

Collegamento con le priorità del PNF docenti Autonomia didattica e organizzativa

Destinatari Docenti impegnati in cucina e sala (ITP e sostegno)

Modalità di lavoro

- Laboratori
- Workshop

Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla singola scuola



Titolo attività di formazione: BLSD

Formazione BLSD

Collegamento con le priorità
del PNF docenti

Autonomia didattica e organizzativa

Destinatari

Docenti interessati

Modalità di lavoro

• Laboratori

Formazione di Scuola/Rete

attività proposta dalla singola scuola, dalla rete di ambito o dagli
uffici scolastici

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

attività proposta dalla singola scuola, dalla rete di ambito o dagli uffici scolastici

Titolo attività di formazione: Formazione del personale in ambito giuridico ed in particolare la responsabilità del docente

Incontri con esperti sulle responsabilità dei docenti

Collegamento con le priorità
del PNF docenti

Autonomia didattica e organizzativa

Destinatari

Docenti interessati



Modalità di lavoro

- Laboratori

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Formazione per l'utilizzo di strumenti multimediali e monitor

Attività di formazione all'utilizzo del registro elettronico e ai monitor

Collegamento con le priorità
del PNF docenti

Competenze digitali e nuovi ambienti di apprendimento

Destinatari

Docenti interessati

Modalità di lavoro

- Laboratori
- Workshop

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte



Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Gestione percorsi PCTO ex Alternanza Scuola Lavoro

Formazione Tutor e utilizzo piattaforma per la gestione dei rapporti con le aziende, della modulistica e dei report

Collegamento con le priorità del PNF docenti Integrazione, competenze di cittadinanza e cittadinanza globale Scuola e lavoro

Destinatari Docenti interessati

Modalità di lavoro

- Laboratori
- Workshop
- Ricerca-azione

Formazione di Scuola/Rete

attività proposta dalla singola scuola, dalla rete di ambito o dagli uffici scolastici

Titolo attività di formazione: Inclusione di studenti con BES

Formazione su normativa, procedure e buone pratiche per l'inclusione di studenti diversamente abili, con DSA o altri BES, alunni stranieri, alunni adottati, istruzione domiciliare e scuola in ospedale. Formazione sulla compilazione del nuovo modello PEI

Collegamento con le priorità del PNF docenti Inclusione e disabilità



Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Laboratori• Workshop• Ricerca-azione• Comunità di pratiche
--------------------	---

Formazione di Scuola/Rete	attività proposta dalla singola scuola, da reti di scuole o da organismi accreditati
---------------------------	--

Titolo attività di formazione: Utilizzo del registro elettronico

Formazione dei nuovi docenti sulle corrette modalità di gestione del registro elettronico; aggiornamento sulle novità di recente introduzione per i docenti storici.

Titolo attività di formazione: Corso di geopolitica: "Europa e Africa, una storia di rapporti ineguali"

Lezioni tenute da esperti sui temi del divario economico e sociale, su basi storiche, dei continenti Europa e Africa.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Integrazione, competenze di cittadinanza e cittadinanza globale Scuola e lavoro
Destinatari	Docenti di italiano, storia



Titolo attività di formazione: Abbinamento cibo-vino

Corso su analisi sensoriale e tecniche di abbinamento cibo vino con riferimento alla valorizzazione dei prodotti tipici.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base
Destinatari	Docenti
Modalità di lavoro	• Laboratori
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Ginnastica posturale

Dimostrazione - svolgimento di ginnastica metodo PILATES; Scopo: migliorare postura e mobilità articolare, tonificare muscolatura, diminuzione effetti algici su articolazioni e rachide; Obiettivo accessorio: informazione sui benefici di attività fisica appropriata e continuata ai fini del miglioramento della qualità della vita.

Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola
---------------------------	--

Titolo attività di formazione: Percorsi di formazione su temi riguardanti le problematiche degli adolescenti



Incontri con esperti su: -disagio giovanile (anche ruolo del docente e rapporto con tribunale dei minori) -uguaglianza di genere -conoscenza dei social

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Coesione sociale e prevenzione del disagio giovanile
--	--

Destinatari	Aperto a tutti i docenti
-------------	--------------------------

Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola
---------------------------	--

Titolo attività di formazione: Formazione software professionali

Formazione docenti relativa a vari software per la didattica laboratoriale nel settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. In particolare: -Software gestionale alberghiero - Software per la gestione degli spazi congressuali -Software per la gestione tecnologica delle comande del ristorante didattico - Software per la gestione delle merende prodotte dagli studenti all'interno dell'istituto Sono previste altre attività formative durante il corso dell'anno scolastico.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base
--	---

Destinatari	Docenti che operano nell'ambito dei laboratori di Enogastronomia e accoglienza turistica
-------------	--

Modalità di lavoro	• Laboratori
--------------------	--------------

Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola
---------------------------	--

Titolo attività di formazione: Nuova riforma e UDA



La formazione in oggetto vede l'approfondimento delle tematiche relative all'applicazione della nuova riforma degli Istituti professionali professionali e la progettazione didattica per UDA interdisciplinari

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base
--	---

Destinatari	Tutti i docenti dell'Istituto
-------------	-------------------------------

Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Metodologie didattiche
--------------------	--

Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola
---------------------------	--

Titolo attività di formazione: Corso di formazione sulla gestione della privacy

Il corso, organizzato dal DPO dell'Istituto, è mirato all'approfondimento della tematica relativa alla gestione dei dati sensibili degli studenti e, più in generale, di tutta la comunità scolastica, come da GDPR n. 679/2016.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Competenze digitali e nuovi ambienti di apprendimento
--	---

Destinatari	Tutto il personale dell'Istituto
-------------	----------------------------------

Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Workshop
--------------------	--

Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola
---------------------------	--



Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Somministrazione farmaci

Corso erogato dalla Fondazione Meyer di Firenze sulla gestione degli alunni con diabete di tipo 1.

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Integrazione, competenze di cittadinanza e cittadinanza globale Scuola e lavoro
--	---

Destinatari	Tutto il personale dell'Istituto
-------------	----------------------------------

Modalità di lavoro	• Workshop
--------------------	------------

Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla ASL Toscana
---------------------------	-------------------------------------

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Attività proposta dalla ASL Toscana



Piano di formazione del personale ATA

Formazione HACCP

Descrizione dell'attività di formazione	La funzionalità e la sicurezza dei laboratori
Destinatari	Personale tecnico
Modalità di Lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Attività in presenza
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Formazione per la tutela della sicurezza e salute nei luoghi di lavoro

Descrizione dell'attività di formazione	La partecipazione alla gestione dell'emergenza e del primo soccorso
Modalità di Lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Attività in presenza• Laboratori• Formazione on line
Formazione di Scuola/Rete	attività proposta dalla singola scuola, da reti di scuole o da organismi accreditati



Formazione per il personale di portineria

Descrizione dell'attività di formazione	L'accoglienza e la vigilanza
Destinatari	Personale Collaboratore scolastico
Modalità di Lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Attività in presenza
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Gestione della privacy

Descrizione dell'attività di formazione	La gestione delle relazioni interne ed esterne
Destinatari	Tutto il personale
Modalità di Lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Attività in presenza
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Diemme informatica