



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

PIANO DI OFFERTA FORMATIVA 2017 – 2020

PARTE I: L'ISTITUZIONE SCOLASTICA

1.1 Istituto Alberghiero Artusi: il nome Pellegrino Artusi

Uomo di scienza, cultura, critico letterario, nazionalista, scrittore attentissimo ai fatti di lingua, gastronomo, Pellegrino Artusi trascorse la sua vita fra la Romagna e la Toscana. Autore del famosissimo manuale di alimentazione *La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene*, ebbe larghissima popolarità e contribuì all'unificazione linguistica della Nazione. Nei suoi scritti si percepisce l'idea di Nazione ed il rispetto di tutte le regioni e delle loro tipiche tradizioni gastronomiche.

Il nostro Istituto è fiero di portare questo nome, in quanto obiettivo primario è quello di trasmettere agli studenti la passione per questo mondo e la scienza che sono alla base del mondo eno-gastronomico

1.2 La storia dell'Istituto

L'Istituto Alberghiero Artusi prende il nome da un grande maestro dell'arte culinaria, Pellegrino Artusi (1820-1911); nasce nel 1976, diviene legalmente riconosciuto nel 1985 e paritario nel 2002. Fin dalla sua nascita l'Istituto è diventato punto di riferimento per tutti gli studenti interessati alla formazione professionale nell'ambito dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nonché per tutti gli operatori del settore. La scuola, da allora, ha progressivamente ampliato la sua utenza sino ad estendersi alle province vicine, assumendo ben presto una dimensione interprovinciale che continua a mantenere, nonostante l'apertura nel tempo di istituzioni analoghe nel suo bacino di utenza.

L'Istituto è situato in un territorio, quello del Basso Monferrato, ricco di storia ed arte, ma anche di una tradizione enogastronomica variegata e prestigiosa che fa della zona una delle mete più ambite del turismo dei sapori a livello nazionale ed internazionale, così come sede di alcuni dei più affermati eventi legati al settore.

I due percorsi di studio, enogastronomico e sala/vendita, entrambi rivolti al settore turismo ed accoglienza, pur nella specificità di ognuno, presentano convergenze di fondo in quanto la scuola forma personale qualificato con competenze spendibili a diversi livelli in tutto il settore turistico-alberghiero ad oggi sempre più importante sia a livello locale che nazionale. Dalla sua nascita ad oggi ha diplomato ed inserito nel mondo del lavoro oltre 2000 allievi.

L'Istituto dispone di tutte le attrezzature necessarie per distinguersi come scuola all'avanguardia e creare un clima sereno e costruttivo in cui si studia e si lavora per ottenere eccellenti professionisti del settore enogastronomico.



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

1.3 Chi siamo

Il nostro è l'unico Istituto paritario nella provincia di Alessandria. Disponiamo di un ristorante didattico e di tutte le attrezzature necessarie per elevarsi a scuola all'avanguardia, creando un clima sereno e costruttivo in cui si studia e si lavora, si impara e si cresce, formando in cinque anni professionisti seri e preparati, pronti per inserirsi nel migliore dei modi nel mondo del lavoro.

I docenti che guidano le attività pratiche sono professionisti del settore eno-gastronomico capaci di trasferire agli alunni non soltanto gli aspetti teorici e tecnici necessari per lo svolgimento di queste professioni, ma anche la passione per emergere ed eccellere nel mondo del lavoro.

La scuola è situata nella zona centrale di Casale Monferrato, perciò facilmente accessibile con i mezzi di trasporto per tutti gli studenti che arrivano da zone limitrofe o lontane. Dal 2014 è stato inoltre attivato un convitto per gli allievi che arrivano da lontano: attualmente ospita 22 convittori, seguiti da due tutor appositamente selezionati.

Dal 2004 l'istituto si è dotato di un Job Placement Office; un servizio di orientamento e formazione professionale rivolto esclusivamente agli studenti del nostro Istituto, per favorire il loro inserimento nel mondo del lavoro.

Dall'attuale anno scolastico 2016/17 l'Istituto ha avviato un progetto di collaborazione con l'hotel Regina Mundi di Pietra Ligure, struttura alberghiera che consente a tutti i nostri allievi, a rotazione, di perfezionare la propria formazione attraverso un'esperienza lavorativa concreta che si aggiunge ai periodi di stage programmati.

1.4 Organigramma

Riportato In **allegato A** al presente documento.

1.5 Orari di ricevimento

PRESIDENZA

Coordinatore Didattico e Amministratore Unico: Dott. Claudio Giani

RICEVE PREVIO APPUNTAMENTO PRESSO LA SEDE

VICEPRESIDENZA

Prof.ssa Maria Grazia D'Acunzo

- Docente di Sala/Vendita
- Coordinamento divisione Catering
- Supporto al Coordinatore Didattico nella gestione di tutte le attività formative



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

- Referente orientamento scolastico
- Referente BES / DSA

RICEVE PREVIO APPUNTAMENTO PRESSO LA SEDE

DOCENTI/COLLABORATORI SCOLASTICI

Pof. Paolo Pozzuolo: referente ufficio Placement – Responsabile reparti di lavorazione

Prof. Massimo Iaretti: referente sicurezza - Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP)

Prof.ssa Cristina Baroglio: supporto alla Prof.ssa D'Acunzo per alunni che presentano disturbi specifici di apprendimento (DSA) e bisogni educativi speciali (BES)

Sig. Liborio Calvaruso: collaboratore scolastico e referente Primo Soccorso

Sig.ra Laura Sansone: Tutor Convitto

SEGRETERIA AMMINISTRATIVA E ALUNNI

Sig.ra Teresa Puppione

SEGRETERIA DIDATTICA

Sig. Claudio Campanella

ORARI SEGRETERIA

Dal Lunedì al venerdì

- dalle 07.50 – 8.00 ingresso
- 10.00-10.15
- 12.00-12.15



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

PARTE II: IL PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA

2.1 LA FORMULAZIONE/STRUTTURAZIONE DEGLI OBIETTIVI E DEL PERCORSO TRIENNALE

Il presente Piano triennale dell'offerta formativa (P.T.O.F.), è elaborato ai sensi di quanto previsto dalla legge 13 luglio 2015 n.170 riguardante la *Riforma del sistema nazionale di istruzione e formazione e delega per il riordino delle disposizioni legislative vigenti*.

Tale Piano Triennale dell'Offerta Formativa si colloca nel pieno esercizio dell'autonomia scolastica secondo quanto previsto dalla legge sopra indicata che concepisce il documento come concreta pianificazione triennale coerente con i valori primari dell'Istituto, con gli obiettivi di processo e le azioni di miglioramento, sortiti sia dal Rapporto di Autovalutazione della scuola RAV che dal Piano di Miglioramento (PdM), che sono parte integrante di questo documento.

Il PTOF è concepito come carta di identità culturale, educativa e progettuale del nostro Istituto, attraverso di esso sono messe in evidenza le peculiarità del nostro percorso professionale per gli anni scolastici 2017-2020 nonché gli specifici obiettivi educativi, formativi e gestionali. Obiettivo principale, infatti, è quello di fornire una chiara indicazione sugli obiettivi strategici, le priorità educative e gli elementi caratterizzanti l'identità dell'istituzione scolastica stessa.

Questo documento definisce, quindi, un orientamento ed una direzione, traccia il percorso evolutivo della scuola previsto nei prossimi tre anni e si assume consapevolmente precisi impegni nei confronti degli studenti, delle famiglie e del territorio. Su tale percorso evolutivo la scuola ha deciso di far convergere i propri sforzi, a fine di ottimizzare le risorse personali, finanziarie e strumentali di cui dispone.

Il suddetto documento nasce da un attento ascolto ed osservazione di tutte le esigenze espresse e non espresse dagli studenti e dalle loro famiglie, alleate essenziali e fondamentali nel processo educativo. Tali esigenze sono concretizzabili nelle seguenti richieste:

- Sostegno nel conseguimento del successo formativo da parte di tutti in termini di miglioramento costante delle competenze degli studenti, miglioramento generale dei risultati conseguiti, riduzione di bocciature e sospensioni di giudizio, contenimento della dispersione scolastica;
- L'offerta di percorsi opzionali e la predisposizione di piani di studio personalizzati in relazione all'individuazione di alunni con Bisogni Educativi Speciali (BES), ma anche di percorsi specifici per alunni con capacità scolastiche superiori (gare, concorsi, ...)
- Sostegno nel conseguimento di buoni risultati sia al termine del percorso scolastico durante l'Esame di Stato che nell'inserimento nel mondo del lavoro.

Il PTOF si struttura, inoltre, intorno ad una fitta e consolidata rete di relazioni con il territorio, rappresentata dagli Enti locali e dalle varie strutture ricettive presenti su tutto il territorio nazionale con le quali l'Istituto collabora ormai da anni e che costantemente implementa, alle cui risorse la scuola attinge per dare un'offerta formativa sempre più sofisticata.



ISTITUTO ALBERGHIERO

*ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA*

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

Secondo le indicazioni di legge, il documento ed i relativi aggiornamenti saranno pubblicati sul sito web dell'Istituto per consentire a tutto il personale interno, agli studenti ed alle famiglie una valutazione comparativa dell'intera offerta formativa.

2.2 OFFERTA FORMATIVA

2.2.1 Percorso formativo

Il nuovo ordinamento scolastico prevede un percorso formativo strutturato in cinque anni; un primo biennio comune, un secondo biennio di specializzazione, infatti a partire dal terzo anno, gli studenti devono scegliere tra l'indirizzo enogastronomico e quello di sala / vendita ed un monoennio conclusivo.

L'indirizzo di enogastronomia forma gli studenti a sviluppare competenze che permettono loro di produrre, valorizzare e presentare piatti legati sia al territorio di appartenenza che a quelli legati alle tipicità nazionali ed internazionali, ponendo la massima attenzione alle nuove tendenze gastronomiche

Il percorso di sala/vendita, invece, instaura negli studenti abilità specifiche che permettono loro organizzare, erogare e gestire servizi enogastronomici ponendo sempre la massima attenzione alle tendenze di mercato ed alle esigenze della specifica clientela.

Il ciclo di studi permette la formazione culturale e professionale di ogni singolo alunno; dal 2003 è attivo presso l'istituto un ufficio di Placement che favorisce l'orientamento e la formazione professionale per l'inserimento degli studenti nel mondo del lavoro.



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

MATERIE DI AREA COMUNE	I BIENNIO		II BIENNIO		V ANNO
	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Italiano	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Lingua straniera: Inglese	3	3	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Matematica	3	3	3	3	3
Scienze integrate: Scienze della Terra	2				
Scienze integrate: Biologia		2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
MATERIE AREA DI INDIRIZZO					
Seconda lingua straniera: Francese	2	2	3	3	3
Scienze degli alimenti	2	2			
Laboratorio di servizi Enogastronomici: Settore Cucina	3	3			
Laboratorio di servizi Enogastronomici: Settore Sala e Vendita	3	3			
Laboratorio di servizi Enogastronomici: Settore Accoglienza Turistica	2	2			
Scienze integrate: Fisica	2				
Scienze integrate: Chimica		2			
Geografia Economica		1			
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA					
Scienza e Cultura dell'Alimentazione			4	3	3
D.T.A.S.R. (Diritto e Tecniche Amministrative Strutture Ricettive)			4	4	4
Laboratorio di servizi Enogastronomici: Settore Cucina			7	6	6
Laboratorio di servizi Enogastronomici: Settore Sala e Vendita				2	2
ARTICOLAZIONE SERVIZI DI SALA E DI VENDITA					
Scienza e Cultura dell'Alimentazione			4	3	3
D.T.A.S.R. (Diritto e Tecniche Amministrative Strutture Ricettive)			4	4	4
Laboratorio di servizi Enogastronomici: Settore Cucina				2	2
Laboratorio di servizi Enogastronomici: Settore Sala e Vendita			7	6	6

L'istituto, operando nell'ambito della propria autonomia scolastica, in riferimento al quadro orario sopra riportato, ha stabilito:

- Sia al primo che al secondo anno, di aggiungere un'ora alle materie pratiche laboratoriali sia di Cucina che Sala/Vendita, sottraendo un'ora di Italiano ed un'ora di Matematica.
- Al terzo anno di aggiungere un'ora alla materia pratica di laboratorio (Cucina o Sala/Vendita, in funzione dell'indirizzo scelto), sottraendola ad Italiano.
- Al quarto e al quinto anno aggiungere un'ora alla materia pratica di laboratorio (Cucina o Sala/Vendita, in funzione dell'indirizzo scelto), sottraendo un'ora di Italiano ed un'ora di Diritto e Tecniche Amministrative Strutture Ricettive.

2.2.2 Flessibilità didattica ed organizzativa

Il PTOF evidenzia tutti gli strumenti di flessibilità didattica ed organizzativa di cui si avvale l'Istituto al fine di garantire un'offerta formativa sempre più efficiente ed efficace.



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

In merito alla flessibilità didattica di seguito vengono riportate le principali modalità operative adottate:

- Interdisciplinarietà, considerando l'integrazione tra diverse discipline come momento di arricchimento culturale e metodologico per gli studenti. In particolare si interfacciano le materie cardine dell'Istituto, scienze degli alimenti con cucina e sala/vendita svolgendo l'attività didattica direttamente nei reparti di lavorazione.
- Aula studio. Momento di studio extracurricolare rivolto prevalentemente a tutti gli studenti che, per motivi di trasporto, spesso rientrano a casa nel tardo pomeriggio; esso offre la possibilità di poter svolgere i compiti assegnati, studiare o approfondire alcune materie da recuperare nei tempi di attesa tra un trasporto e l'altro.
- Percorsi didattici in diversa misura personalizzati. Tali percorsi si attuano, attraverso la stesura di Piani Didattici Personalizzati (pdp) per tutti gli alunni che presentano bisogni educativi speciali oppure insegnamenti opzionali volti al potenziamento, come ad esempio partecipazione a corsi di certificazione linguistica. Le metodologie vengono utilmente diversificate al fine di rispondere alla pluralità di stili di apprendimento presenti. La diversità metodologica è orientata alla didattica tra pari (es. peer to peer, apprendimento cooperativo, didattica laboratoriale, peer educator, ...). L'offerta di percorsi opzionali include anche quella degli alunni con capacità scolastiche superiori e si esplica attraverso gare, concorsi regionali e nazionali.
- Convitto. Dal 2014 l'Istituto ha attivato un servizio di convitto che ospita gli alunni che ne hanno necessità: dai 10 iscritti nel primo anno di attivazione del servizio, il numero è progressivamente cresciuto ed oggi ospita 22 alunni distribuiti in camere doppie o triple, cui si aggiungono due tutor appositamente selezionati. I ragazzi risiedono in convitto dalla domenica sera al venerdì pomeriggio, al termine delle lezioni: a loro vengono garantiti pranzo, cena ed un tutoraggio didattico con momenti di studio
- Ristorante didattico. Un aspetto fondamentale nella formazione dei nostri alunni è legato alle esercitazioni pratiche svolte da docenti che sono a loro volta professionisti del mondo enogastronomico. Per questo la nostra scuola dispone di tre diversi laboratori adeguatamente attrezzati e all'avanguardia: un laboratorio bar, una cucina didattica ed una sala ristorante didattica. I tre laboratori complessivamente formano un ristorante didattico in cui si alternano le varie classi, simulando a tutti gli effetti il funzionamento di un ristorante reale. Dal 2017, il ristorante sarà effettivamente aperto al pubblico per migliorare ulteriormente l'esperienza dei ragazzi: dovranno così servire non soltanto compagni e docenti come attualmente avviene, ma un numero limitato di veri e propri clienti, confrontandosi così settimanalmente con un'esperienza reale di ristorazione da aggiungersi ai periodi di stage programmati a partire dal terzo anno.

In merito, invece alla flessibilità organizzativa vengono adottati in particolare:

- Orari scolastici legati a quelli dei mezzi di trasporto per attenuare i disagi relativi al pendolarismo che connota la scuola e favorire, così, lo studio, l'assiduità alla frequenza e l'impegno nelle attività didattiche.
- Settimana scolastica di 5 giorni, dal lunedì la venerdì, in considerazione delle specifiche esigenze di riposo per gli studenti pendolari e per facilitare l'attività lavorativa del fine settimana per gli alunni



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

delle ultime classi. La scuola è consapevole dell'importante valore aggiunto conferito dal lavoro in termini di professionalizzazione e crescita professionale.

2.2.3 Specifici supporti all'apprendimento

I Bisogni Educativi Speciali

Una didattica rivolta alla gestione del disagio e delle difficoltà è incentrata sul riconoscimento dei bisogni educativi speciali.

L'istituto ha, tra le sue finalità, anche quella di supportare tutti gli alunni che presentano bisogni educativi speciali, contemplando per loro, non la semplice integrazione al servizio scolastico, ma una vera e propria inclusione che permetta a tutti di affrontare una vita scolastica soddisfacente e proficua.

Con bisogni educativi speciali si intendono tutte quelle problematiche non sono necessariamente certificate e permanenti come: i limiti cognitivi non patologici, particolari e specifiche problematiche famigliari (violenza, incuria, abbandono), disturbi dell'attenzione e del comportamento, deprivazione affettiva o socio-economica.

Per quanto riguarda il nostro Istituto, la quotidianità dell'esperienza di confronto con queste particolari esigenze espresse in molteplici forme, ha consentito la strutturazione di un vario e solido apparato di intervento, rafforzato dalla pratica della didattica laboratoriale che si è dimostrata essere un'ottima base di partenza per un continuo miglioramento.

I Disturbi specifici dell'apprendimento

Il nostro Istituto ha studenti che presentano disturbi specifici di apprendimento, per le cui esigenze è referente la Prof.ssa D'Acunzo, la quale si occupa di organizzare incontri con esperti, di raccordarsi con le famiglie, di fornire ai docenti tutti i supporti necessari per consentire loro di affrontare utilmente le diverse problematiche di apprendimento attinenti a questa tipologia di disturbi. Il testo di riferimento è la Legge 170/2010 corredata dai testi attuativi.

Il nostro Istituto si impegna quotidianamente per garantire a questi studenti una serena permanenza a scuola ed a rimuovere gli ostacoli che possano impedire loro di affrontare serenamente il loro progetto formativo anche attraverso la co-progettazione del percorso educativo con la famiglia e lo studente stesso.

In particolare per questi alunni certificati vengono attivate tutte le procedure previste dalla vigente normativa in ordine a:

- Percorso formativo personalizzato
- Utilizzo di metodologie di insegnamento specifiche
- Adozione di strumenti compensativi, quali computer, calcolatrice, mappe concettuali, schemi, ...
- Adozione di strumenti dispensativi, quali esonero da determinate tipologie di verifiche, particolari valutazioni in area linguistica, ...



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

- Rispetto tempi di apprendimento ed elaborazione
- Interrogazioni programmate
- Ricorso a modalità di verifica e ad una valutazione aderente al Piano Didattico Personalizzato, tenendo in considerazione in particolare i contenuti espressivi piuttosto che formali

2.2.4 Progetti

I progetti di alternanza scuola-lavoro vengono realizzati per tutti gli studenti presenti in Istituto con l'obiettivo di consolidare sia il loro bagaglio culturale che professionale permettendo loro di arricchire il proprio curriculum vitae.

Attraverso la partecipazione ai presenti progetti, l'Istituto vuole sviluppare negli studenti determinate competenze, in particolare:

- Formare persone e cittadini responsabili con una propria identità, aperti alle trasformazioni del mondo culturale, economico e sociale; sensibili alle sfide della multiculturalità, della riduzione degli sprechi e delle problematiche alimentari
- Formare persone e cittadini inclini alla cultura dell'accoglienza, dell'inclusione e della solidarietà
- Formare persone e cittadini capaci nelle relazioni interpersonali e nell'esercizio della rappresentanza
- Formare persone capaci di aderire a stili di vita più sani attraverso il contrasto al disagio anche psicofisico, alle dipendenze e agli stili di vita poco corretti come cattiva alimentazione e sedentarietà
- Formare professionisti che siano in grado di realizzare eventi turistico-gastronomici sul territorio e a livello nazionale ed internazionale
- Promuovere eventi eno-gastronomici sul territorio

PROGETTO CLIL

PROCESSO: inclusione e differenziazione

PRINCIPALI OBIETTIVI PROGETTUALI

- Preparare gli studenti ad una visione interculturale
- Migliorare la competenza in lingua
- Sviluppare capacità di comunicazione orale
- Sviluppare interessi ed attitudini plurilingui
- Studiare il contenuto attraverso prospettive diverse
- Consentire l'apprendimento della terminologia specifica in lingua
- Migliorare le abilità di lettura, scrittura, ascolto, interazione
- Diversificare metodi e forme dell'attività didattica

DESCRIZIONE

Tal progetto intende potenziare le competenze linguistiche degli studenti interessando, in particolar modo, una delle materie cardine dell'istituto come Scienze degli alimenti.



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

PROGETTO SALUTE ALIMENTARE

PROCESSO: inclusione e differenziazione

PRINCIPALI OBIETTIVI PROGETTUALI

- Conoscere i diversi cibi sia come fattori protettivi che di rischio per la salute
- Diffondere tra i futuri operatori del settore l'interesse per la varietà, qualità, freschezza, stagionalità e semplicità degli alimenti
- Valorizzare frutta, verdura, alimenti integrali e legumi
- Considerare l'estetica del piatto un aspetto fondamentale per la valutazione delle proposte
- Considerare il vino non solo sostanza psicoattiva, ma oggetto di assaggio, degustazione e tradizione di un territorio

DESCRIZIONE

Il progetto intende inserire nella formazione curricolare le competenze specifiche di percorsi legati all'educazione al gusto per formare operatori attenti alla salute ed al consumo consapevole.

Il progetto ritiene prioritario modificare il comportamento della comunità scolastica in termini di promozione della salute per favorire scelte salutari rispetto al cibo.

PROGETTO INCONTRO CON I MAESTRI DEL LAVORO

PROCESSO: orientamento

PRINCIPALI OBIETTIVI PROGETTUALI

- Favorire una scelta consapevole della propria carriera lavorativa
- Educare alla vita lavorativa riflettendo sulle opportunità di ognuno
- Supportare gli studenti a riflettere sull'apporto professionale di ognuno nelle aziende ristorative e nella società
- Far conoscere agli studenti le problematiche presenti nel mondo del lavoro ed aiutare a capire come risolverle attraverso l'intervento degli Esperti

DESCRIZIONE

Tale progetto è rivolto prevalentemente agli studenti delle classi quarte e quinte, per favorire una scelta consapevole della propria carriera lavorativa.

Gli incontri si svolgeranno seguendo la modalità delle lezioni frontali, domande e discussioni, attività pratiche laboratoriali di problem solving.



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

PROGETTO L'ARTUSI VA AL MARE

PROCESSO: orientamento ed autonomia

PRINCIPALI OBIETTIVI PROGETTUALI

- Favorire competenze di orientamento interno ed esterno
- Sviluppare capacità di autonomia e problem solving
- Supportare capacità di organizzazione di eventi e gestione della clientela
- Far conoscere agli studenti le problematiche presenti nel mondo del lavoro e risolvere situazioni direttamente in loco

DESCRIZIONE

Tale progetto, rivolto a tutti gli studenti dell'Istituto, prevede la completa gestione del servizio ristorativo presso la struttura alberghiera Hotel Regina Mundi di Pietra Ligure. I ragazzi, supportati in loco dai loro docenti, si alterneranno durante l'intero anno scolastico con brigate di cucina e sala.

Un progetto unico ed innovativo sul territorio nazionale, che permetterà all'Istituto di sviluppare e accrescere, con una gestione diretta di una struttura alberghiera, la professionalità dei propri allievi.

PROGETTO L'ARTUSI VOLA IN BRASILE

PROCESSO: orientamento ed autonomia

PRINCIPALI OBIETTIVI PROGETTUALI

- Favorire competenze di orientamento interno ed esterno
- Sviluppare capacità di autonomia e problem solving
- Supportare capacità di organizzazione di eventi e gestione della clientela
- Far conoscere agli studenti le problematiche presenti nel mondo del lavoro e risolvere situazioni direttamente in loco
- Realizzare scambi internazionali

DESCRIZIONE

Tale progetto, ad oggi ancora in fase di studio di fattibilità, prevede la progettazione di un Istituto Alberghiero in Brasile, nello stato federale del Paraná. In tale occasione verrà messo a frutto in termini di consulenza il know-how che è stato acquisito nel corso degli anni da parte dell'Istituto grazie alle esperienze didattiche maturate in aula, nei laboratori, nei servizi esterni e nei programmi sperimentali.



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

2.3 ALTERNANZA SCUOLA / LAVORO

I testi di riferimento della Riforma e della Buona Scuola hanno in più occasioni valorizzato la modalità formativa dell'alternanza scuola-lavoro che va ad integrare quella scolastica più tradizionale oltre che ad incentivare autonomia in termini di orientamento, cultura del lavoro, motivazione dell'utenza debole spesso posta in difficoltà dal classico modello tradizionale di insegnamento/apprendimento.

L'alternanza formativa presuppone un progetto organico e complesso di cooperazione tra scuola e lavoro dove le competenze pertinenti ai due ambiti si integrano e misurano con dinamiche sempre nuove.

Tali percorsi sono progettati dall'Istituto in accordo con Imprese, Enti ed Associazioni partner, si basano su apposite convenzioni, accordi, partnership stipulate e migliorate di anno in anno. Ogni progetto viene declinato tenendo conto delle specifiche esigenze di ogni singolo studente, attraverso percorsi costruiti sulla sua persona e sul suo progetto di vita.

I dettagli relativi a tale strutturazione sono presenti nello specifico documento *“Progetto alternanza scuola – lavoro”*.

Dal 2003 l'Istituto ha attivato al suo interno uno specifico Job Placement Office avente una duplice funzione:

- la selezione delle migliori strutture presso le quali far svolgere agli studenti esperienze di stage che abbiano un reale e concreto coinvolgimento con il moderno mondo dell'eno-gastronomia;
- la facilitazione dell'incontro tra le proposte di lavoro che arrivano dalle strutture alberghiere e ristorative e le disponibilità offerte dai nostri migliori alunni, una volta diplomati

In modo specifico, relativamente alla selezione delle strutture finalizzate agli stage, il Job Placement Office si occupa di visitare personalmente le strutture alberghiere proponenti, monitorare le esperienze effettivamente svolte dai ragazzi, mantenendo un costante rapporto con i tutor aziendali ed accertandosi che l'esperienza svolta sia realmente efficace in termini di formazione professionale.

Alcune strutture con le quali l'Istituto collabora in modo continuativo da anni sono: Hotel Royal e Golf di Courmayeur (AO) 5 stelle, Hotel Villa Ducale di Parma 4 stelle, Grand Hotel Mediterraneo di Firenze 4 stelle.

A partire dal 2016, l'Istituto ha avviato una collaborazione con l'hotel Regina Mundi di Pietra Ligure, una struttura moderna e funzionale in un ambiente accogliente e sereno: l'ambiente ideale per formare gli studenti sul campo. A rotazione, in base alla disponibilità di ciascuno, tutti i nostri studenti, sin dal primo anno, hanno l'occasione di trascorrere periodi di stage presso la struttura alberghiera, per sperimentare direttamente ciò che imparano a scuola quotidianamente, accompagnati dagli stessi professionisti che sono anche docenti dell'Istituto.

L'impegno del nostro Istituto in termini di alternanza scuola-lavoro è stato evidenziato dai risultati di uno studio condotto dalla Fondazione Agnelli.

Negli ultimi due anni i risultati pubblicati sul portale Eduscopio lavoro della Fondazione Agnelli hanno evidenziato i successi professionali ottenuti nel mondo del lavoro dagli ex allievi dell'istituto, alcuni dei quali lavorano presso chef stellati o in strutture alberghiere di prestigio in Italia e all'estero. Tali risultati hanno



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

evidenziato che la coerenza tra titolo di studio e tipo di impiego sfiora il 79%; il 61% dei diplomati trova lavoro a due anni dal diploma, con un'attesa media di 121 giorni, contratti di apprendistato nel 49,3% dei casi e una distanza media da casa di 36 km. Dati questi risultati il nostro istituto è stato valutato ed individuato come modello d'eccellenza tra le scuole alberghiere italiane.

PARTE III: LA VALUTAZIONE

3.1 Metodi e strumenti

Questo documento esplicita le modalità ed i criteri di valutazione utilizzati dalla Scuola nell'ambito della propria autonomia mantenendo come punto di riferimento la vigente normativa. Tale valutazione tiene conto dell'utenza specifica dell'Istituto, assicura omogeneità ed equità nei procedimenti utilizzati così come la massima trasparenza in modo tale da permettere ad ogni singolo studente di essere pienamente consapevole di quanto gli viene richiesto per poter esprimere al meglio i propri punti di forza e debolezza.

I docenti, nel programmare il proprio lavoro, individuano ed esplicano il metodo di insegnamento più adatto per raggiungere gli obiettivi prefissati, tenendo in considerazione le differenti caratteristiche che ogni classe presenta.

In generale, le metodologie si possono configurare in:

- Lezioni frontali per introdurre e contestualizzare gli argomenti
- Lezioni interattive per favorire la partecipazione dell'intera classe, soprattutto in ottica di inclusione nei confronti di alunni con esigenze particolari
- Esempi legati al contesto contemporaneo ed alle singole esperienze personali degli studenti per un maggior coinvolgimento dell'intera classe
- Lavoro di gruppo per sviluppare negli studenti l'abitudine ad affrontare problemi in collaborazione con altri ed autonomamente rispetto alla figura del docente

Ogni docente è libero di scegliere la metodologia didattica migliore da utilizzare all'interno della propria classe per il raggiungimento degli obiettivi, per favorire una partecipazione attiva di tutti i soggetti coinvolti incoraggiando la fiducia nelle proprie possibilità, abilità, rispettando le specificità individuali.

Ogni singola metodologia attuata viene condivisa con tutti gli altri colleghi al fine di mantenere la massima trasparenza nell'avanzamento del proprio programma e, soprattutto, in un'ottica di costante collaborazione reciproca.

3.1.1 La valutazione

Il Collegio Docenti all'unanimità ha deliberato di seguire, per l'attribuzione dei voti, una specifica tabella docimologica che esplicita le modalità per attribuire i voti tenendo in debita considerazione: metodo di



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

studio, conoscenze disciplinari contenutistiche, capacità di individuare collegamenti e relazioni, elaborazione ed esposizione delle conoscenze. Si parte dall'insufficienza molto grave fino all'eccellenza.

Tale tabella è presente in allegato.

La valutazione del comportamento è legata al rispetto delle disposizioni, delle comuni regole di convivenza civile e delle regole che disciplinano la vita scolastica. Le azioni scorrette, oltre a gravare sulla valutazione del comportamento, generano sanzioni previste dal Regolamento di Istituto. La valutazione negativa del comportamento (voto inferiore a 6/10), sortita da attento e meditato giudizio del Consiglio di classe, a fine anno non consente allo studente la promozione alla classe successiva. Come riferimento, il Collegio Docenti utilizza apposita tabella voti di condotta (allegata al presente documento).

Attribuzione Crediti Formativi

CREDITO SCOLASTICO			
Candidati Interni			
MEDIA DEI VOTI	PUNTI CREDITO SCOLASTICO		
	I ANNO	II ANNO	III ANNO
M=6	3-4	3-4	4-5
$6 < M \leq 7$	4-5	4-5	5-6
$7 < M \leq 8$	5-6	5-6	6-7
$8 < M \leq 9$	6-7	6-7	7-8
$9 < M \leq 10$	7-8	7-8	8-9

CREDITO SCOLASTICO	
Candidati Esterni	
MEDIA DEI VOTI	PUNTI CREDITO SCOLASTICO
M=6	3
$6 < M \leq 7$	4-5
$7 < M \leq 8$	5-6
$8 < M \leq 9$	6-7
$9 < M \leq 10$	7-8



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

CREDITO SCOLASTICO	
Esami di idoneità	
MEDIA DEI VOTI CONSEGUITI IN ESAMI DI IDONEITÀ	PUNTI CREDITO SCOLASTICO
M=6	3
$6 < M \leq 7$	4-5
$7 < M \leq 8$	5-6
$8 < M \leq 9$	6-7
$9 < M \leq 10$	7-8

Sulla base di quanto indicato nelle presenti tabelle, di seguito viene riportata la procedura per l'assegnazione del credito scolastico. Il Consiglio di Classe:

- Assegna il credito scolastico nello scrutinio finale delle classi terze, quarte, quinte
- Assegna i voti nelle singole materie
- Per gli alunni delle classi terze e quarte con giudizio sospeso, il credito formativo viene considerato solo se promossi nello scrutinio integrativo contestualmente all'attribuzione del credito scolastico
- Ratifica i voti assegnati
- Proceda a determinare la media aritmetica dei voti assegnati e ratificati in tutte le materie, fatta eccezione per la religione cattolica
- Assegna il credito della banda corrispondente alla media dei voti, determinata, in base alle tabelle sopra riportate, considerando anche:
 - l'assiduità della frequenza scolastica
 - l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo ed alle attività complementari proposte dall'Istituto
 - eventuali debiti formativi

Ai sensi del DPR 122/09 art.14, comma 7, la valutazione finale è subordinata alla frequenza di almeno i tre quarti (3/4) del monte ore annuale personalizzato. Chi non raggiunge il requisito della frequenza richiesta non può accedere allo scrutinio per mancata validazione dell'anno scolastico.

Nel caso di alunni con un numero di assenze oltre il limite e, solo nel momento in cui il Consiglio di Classe ritenga di essere in possesso di adeguati elementi valutativi per lo scrutinio, si procederà comunque alla valutazione finale o all'ammissione all'Esame di Stato seguendo i criteri di deroga sotto riportati:

- Il limite di assenze è superabile in caso di grave e documentata malattia e/o necessità di cure e terapie programmate che comportino l'impossibilità della presenza a scuola, situazione che dovrà precedentemente essere resa nota in forma scritta dalla famiglia e comprovata da opportuna certificazione medica;



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

- Il limite di assenze è superabile in via straordinaria nel caso di impegni sportivi di alto e oggettivo profilo professionistico per le competizioni e i relativi allenamenti.

3.2.1 Periodi e documenti di valutazione

PRIMO PERIODO VALUTATIVO (semestre): 15 settembre – 31 gennaio

SECONDO PERIODO VALUTATIVO (semestre): 01 febbraio – 05 giugno

A fine gennaio avvengono gli scrutini relativi al primo quadrimestre a cui segue la compilazione digitale della PRIMA PAGELLA, vengono individuati gli eventuali debiti formativi e le modalità di recupero.

A giugno avvengono gli scrutini finali con compilazione digitale dei prospetti ed esposizione del TABELLONE DELLE VALUTAZIONI FINALI, vengono definite le promozioni/ammissioni, bocciature e sospensioni di giudizi.

Nella prima decade di settembre si svolgono gli esami per gli studenti con giudizio sospeso.

Prima dell'inizio delle lezioni del successivo anno scolastico verrà integrato lo scrutinio finale per gli alunni con sospensione di giudizio in base all'esito degli esami di recupero sostenuti.

PARTE IV: RISORSE

4.1 L'organico dell'Istituto

L'organico dell'Istituto è costituito da docenti curricolari, personale amministrativo, tecnico ed ausiliario. Tutte le figure, pur appartenenti a diverse aree, agiscono all'interno di un sistema che ha come unico obiettivo quello di erogare un buon servizio scolastico che tenga presente e rispetti tutte le diverse caratteristiche presenti.

4.2 Docenti

Tutti i docenti curricolari presenti in Istituto hanno come priorità la volontà di perseguire obiettivi formativi di supporto alla crescita personale e professionale di tutti gli studenti per poter sviluppare nel modo migliore possibile le loro caratteristiche abilità, capacità e competenze durante tutto l'iter scolastico. Fondamentale risulta essere la collaborazione tra le diverse discipline in particolar modo tra i docenti del biennio e triennio, teoria e pratica, sviluppando così un percorso lineare ed uniforme in tutti e cinque gli anni scolastici. In questo percorso di formazione e collaborazione risulta essere fondamentale la presenza costante della Direzione nel supportare i docenti a trovare la giusta risoluzione a tutte le problematiche che quotidianamente emergono nel contesto lavorativo.

Organico dei docenti curricolari.

- Area umanistica, classe di concorso A12 n. docenti 3



ISTITUTO ALBERGHIERO

*ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA*

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

- Area linguistica/Lingue e culture straniere, classe di concorso A24, n. docenti 3
- Area Diritto ed Economia, classe di concorso A46, n. docenti 2
- Diritto e Tecniche Amministrative Strutture Ricettive, classe di concorso A046, n. docenti 2
- Area Scienze degli alimenti, classe di concorso A31, n. docenti 2
- Area scienze naturali chimiche e biologiche, classe di concorso A50, n. docenti 1
- Matematica e scienze, classe di concorso A28, n. docenti 2
- Area Scienze motorie e sportive, classe di concorso A48, n. docenti 1
- Area tecnico pratica: enogastronomia C500, n. 2
- Area tecnico pratica: sala/vendita C510, n.3
- Area tecnico pratica: accoglienza turistica C520, n.1
- Religione, n. docenti 1

CONCLUSIONI

L'Istituto, attraverso il presente PTOF, ha voluto esplicitare quali sono le linee guida seguite e gli strumenti adottati in tutto il percorso di formazione dei nostri studenti. In particolar modo, si è voluto evidenziare come la scuola ponga particolare attenzione alla crescita umana e professionale degli studenti, accompagnandoli, oltre che nello studio delle materie teoriche, a costruire ed acquisire competenze specialistiche nel settore ristorativo con progetti volti ad introdurli nel mondo del lavoro ed a diventare futuri professionisti.

Obiettivo primario rimane da sempre quello di valorizzare il capitale umano presente cercando di perseguire, insieme ad ogni studente, il suo progetto di vita accompagnandolo nel miglior modo possibile nel suo percorso scolastico/professionale così come dettagliato nel documento Progetto Educativo.



ISTITUTO ALBERGHIERO

ISTITUTO PROFESSIONALE DEI SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

LEGALMENTE RICONOSCIUTO – PARITARIO

Corso Valentino, 95 – 15033 Casale Monferrato (AL)

Tel. 014273722 – Fax 014276299 mail: segreteria@istitutoartusi.it

Allegato A ORGANIGRAMMA

