

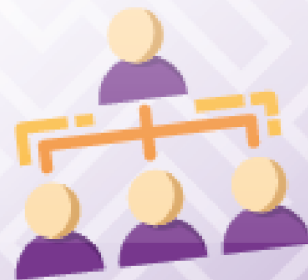


Ministero dell'Istruzione
Piano Triennale Offerta Formativa

ANTONIN CAREME

CSRH5I5000

Triennio di riferimento: 2025 - 2028



*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola ANTONIN CAREME è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del **15/10/2025** sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. **1555** del **15/10/2025** ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del **20/10/2025** con delibera n. 2*

Anno di aggiornamento:
2025/26

Triennio di riferimento:
2025 - 2028



La scuola e il suo contesto

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



Le scelte strategiche

- 11** Aspetti generali
- 13** Priorità desunte dal RAV
- 16** Obiettivi formativi prioritari
(art. 1, comma 7 L. 107/15)
- 18** Piano di miglioramento
- 27** Principali elementi di innovazione
- 73** Iniziative della scuola in relazione alla «Missione 1.4-Istruzione» del PNRR



L'offerta formativa

- 77** Aspetti generali
- 80** Traguardi attesi in uscita
- 84** Insegnamenti e quadri orario
- 91** Curricolo di Istituto
- 161** Azioni per lo sviluppo dei processi di internazionalizzazione
- 165** Azioni per lo sviluppo delle competenze STEM
- 172** Moduli di orientamento formativo
- 176** Formazione scuola-lavoro (ex PCTO)
- 180** Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa
- 184** Valutazione degli apprendimenti
- 187** Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica



Organizzazione

- 189** Aspetti generali
- 191** Modello organizzativo
- 200** Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza
- 204** Reti e Convenzioni attivate
- 206** Piano di formazione del personale docente
- 207** Piano di formazione del personale ATA



Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

1. INQUADRAMENTO TERRITORIALE

L'Istituto Professionale Alberghiero "Antonin Carême" (codice meccanografico CSRH5I5000) è una scuola paritaria situata a Rocca Imperiale Marina, in Via Ionio 6, nel comune di Rocca Imperiale, provincia di Cosenza. L'istituto si colloca in un territorio di particolare interesse strategico per lo sviluppo del turismo e della ristorazione calabrese.

1.1 Caratteristiche del territorio

Rocca Imperiale è un comune di circa 3.148 abitanti situato nell'estremo nord-est della Calabria, al confine con la Basilicata, affacciato sul Mar Ionio. Il territorio presenta caratteristiche uniche che lo rendono particolarmente vocato al settore turistico-ricettivo:

- Posizione geografica strategica tra il Parco Nazionale del Pollino, la Piana di Sibari e l'area del Metapontino
- Centro storico medievale di pregio, inserito nel circuito "I Borghi più Belli d'Italia"
- Castello Svevo-Aragonese, il più grande della Calabria, eretto da Federico II nel 1225
- 7 km di costa ionica con spiagge premiate con Bandiera Blu e 2 Vele Legambiente
- Riconoscimento speciale per accessibilità e inclusione delle persone con disabilità

1.2 Eccellenze agroalimentari

Il territorio di Rocca Imperiale si distingue per produzioni agroalimentari di eccellenza che rappresentano un'opportunità significativa per il settore della ristorazione:

- Limone di Rocca Imperiale IGP: varietà rifiorente che fiorisce quattro volte l'anno, caratterizzata da profumo energico, succosità e facilità di sbucciatura
- Mandorla di Rocca Imperiale: prodotto tradizionale di alta qualità
- Produzione olivicola e viticola di qualità



- Tradizioni gastronomiche calabro-lucane radicate nel territorio

2. CONTESTO SOCIO-ECONOMICO E OPPORTUNITÀ

2.1 Vocazione turistica del territorio

Rocca Imperiale è considerato uno dei comuni più visitati della Calabria, con una spiccata vocazione turistica che si articola su più livelli:

- Turismo balneare: grazie alle spiagge certificate con Bandiera Blu, il comune attrae un flusso consistente di villeggianti durante la stagione estiva
- Turismo culturale: il centro storico medievale, il Castello, il Museo delle Cere e le chiese storiche attraggono visitatori interessati al patrimonio artistico e architettonico
- Turismo esperienziale: le tradizioni locali, la poesia (il borgo è noto come "Paese della Poesia"), gli eventi culturali e le produzioni agroalimentari offrono esperienze autentiche
- Turismo ambientale: la vicinanza al Parco Nazionale del Pollino e alla riserva naturale crea opportunità per il turismo escursionistico e naturalistico

2.2 Opportunità per il settore HORECA

Il settore alberghiero e della ristorazione (HORECA) rappresenta un'area di particolare interesse imprenditoriale e occupazionale per il territorio:

- Domanda crescente di servizi ricettivi di qualità per accogliere i flussi turistici estivi e culturali
- Opportunità di ristorazione commerciale basata sulla valorizzazione dei prodotti locali, in particolare il limone IGP e le altre eccellenze del territorio
- Necessità di figure professionali qualificate nel settore della cucina, del servizio di sala e dell'accoglienza alberghiera
- Potenziale di sviluppo del turismo enogastronomico legato alle tradizioni culinarie calabro-lucane



- Riconoscimento territoriale: il settore turistico è tra quelli che maggiormente offrono opportunità lavorative ai giovani, con il 63% degli occupati under 40 nel comparto

3. VINCOLI E CRITICITÀ DEL TERRITORIO

3.1 Sfide infrastrutturali e logistiche

- Accessibilità limitata: il territorio, pur avendo uno scalo ferroviario (stazione di Rocca Imperiale) e collegamenti sulla SS106 Ionica, presenta margini di miglioramento nei trasporti e collegamenti, particolarmente per i turisti internazionali
- Infrastrutture turistiche da implementare: necessità di potenziare e modernizzare le strutture ricettive per competere con altre destinazioni turistiche
- Stagionalità del turismo: concentrazione dei flussi turistici nei mesi estivi con conseguente necessità di diversificare l'offerta per prolungare la stagione

3.2 Sfide demografiche e occupazionali

- Popolazione ridotta: con circa 3.148 abitanti, il comune ha dimensioni limitate che possono influire sulla disponibilità di forza lavoro locale
- Emigrazione giovanile: come in molte aree del Sud Italia, si registra una tendenza all'emigrazione dei giovani verso altre regioni per opportunità lavorative
- Necessità di trattenere i talenti: importanza di creare opportunità formative e lavorative locali per i giovani del territorio

3.3 Sfide del settore formativo

- Dimensioni contenute dell'istituto: con 35 alunni distribuiti su 5 classi (media di 7 alunni per classe), l'istituto opera con numeri ridotti che richiedono un'organizzazione efficiente
- Necessità di collaborazioni: l'istituto ha stipulato convenzioni con 5 strutture per garantire esperienze pratiche agli studenti, evidenziando l'importanza del rapporto scuola-territorio
- Competizione con altri istituti: necessità di differenziare l'offerta formativa per attrarre studenti dall'area vasta



4. ANALISI DEI BISOGNI FORMATIVI

4.1 Bisogni del tessuto economico locale

Il territorio di Rocca Imperiale e dell'Alto Jonio Cosentino esprime una domanda crescente di figure professionali qualificate nel settore alberghiero e della ristorazione:

- Cuochi specializzati nella valorizzazione dei prodotti locali e delle tradizioni gastronomiche calabro-lucane
- Addetti al servizio di sala e bar con competenze nell'accoglienza turistica e nella conoscenza del territorio
- Personale di ricevimento alberghiero con competenze linguistiche e digitali
- Figure professionali capaci di gestire attività di catering per eventi, celebrazioni e manifestazioni culturali
- Imprenditori del settore HORECA con competenze gestionali, amministrative e di marketing territoriale

4.2 Competenze trasversali richieste

Il settore alberghiero e della ristorazione richiede competenze specifiche e trasversali sempre più qualificate:

- Competenze relazionali e comunicative per l'interazione con clienti nazionali e internazionali
- Conoscenza delle lingue straniere, in particolare inglese e tedesco, per servire la clientela internazionale
- Competenze digitali per la gestione delle prenotazioni, dei sistemi di pagamento e della promozione online
- Capacità organizzative e di lavoro in team, fondamentali nel settore dell'ospitalità
- Conoscenza delle normative HACCP, sicurezza alimentare e protocolli di sicurezza sul lavoro
- Flessibilità e disponibilità a lavorare in orari irregolari, caratteristici del settore turistico-



alberghiero

4.3 Bisogni di valorizzazione del territorio

La formazione alberghiera deve rispondere alla necessità di valorizzare e promuovere le specificità territoriali:

- Conoscenza approfondita del patrimonio culturale, storico e naturalistico di Rocca Imperiale e dell'Alto Jonio
- Capacità di raccontare e promuovere le eccellenze agroalimentari locali, in particolare il Limone IGP
- Competenze nella preparazione di piatti della tradizione calabrese e lucana con tecniche moderne
- Sensibilità verso la sostenibilità ambientale e la valorizzazione delle produzioni a km zero
- Capacità di creare esperienze turistiche autentiche che integrino enogastronomia, cultura e natura

5. RUOLO DELL'ISTITUTO NEL TERRITORIO

5.1 Missione educativa e territoriale

L'Istituto Alberghiero "Antonin Carême" svolge un ruolo strategico nel territorio come:

- Polo formativo di riferimento per le professioni dell'ospitalità nell'Alto Jonio Cosentino
- Presidio educativo che contribuisce a ridurre le distanze tra i giovani e la cultura professionale
- Opportunità per i giovani del territorio di acquisire competenze spendibili nel mercato del lavoro locale e nazionale
- Agente di sviluppo economico attraverso la formazione di figure professionali che possono contribuire alla crescita del settore turistico-alberghiero

5.2 Integrazione con il tessuto produttivo



L'istituto ha sviluppato importanti sinergie con il territorio attraverso:

- Convenzioni con 5 strutture ricettive e di ristorazione per stages e tirocini formativi
- Collaborazione con le imprese locali per progetti di alternanza scuola-lavoro
- Partecipazione ad eventi e manifestazioni enogastronomiche del territorio
- Promozione delle eccellenze agroalimentari locali attraverso l'attività didattica e laboratoriale

5.3 Prospettive occupazionali

I diplomati dell'Istituto "Antonin Carême" possono accedere a diverse opportunità occupazionali:

- Impiego nelle strutture ricettive e ristorative del territorio (alberghi, ristoranti, agriturismi, stabilimenti balneari)
- Opportunità nelle realtà della filiera turistica regionale e nazionale
- Possibilità di avviare attività imprenditoriali nel settore HORECA, contribuendo allo sviluppo economico locale
- Proseguimento degli studi in percorsi ITS (Istituti Tecnici Superiori) o universitari nel settore del turismo e dell'ospitalità
- Impiego in strutture ricettive nazionali e internazionali, cruise lines e resort

6. CONCLUSIONI E PROSPETTIVE

L'analisi del contesto territoriale evidenzia come Rocca Imperiale e l'Alto Jonio Cosentino rappresentino un'area di significativo interesse per lo sviluppo del settore turistico-alberghiero. Le caratteristiche naturali, culturali e agroalimentari del territorio, unite ai riconoscimenti ottenuti (Bandiera Blu, Borghi più Belli d'Italia, Limone IGP), costituiscono un patrimonio da valorizzare attraverso servizi di ospitalità e ristorazione di qualità.

L'Istituto Alberghiero "Antonin Carême" si colloca in questo contesto come risorsa strategica per la formazione di figure professionali qualificate, capaci di rispondere alle esigenze del mercato del lavoro locale e di contribuire attivamente allo sviluppo economico e sociale del territorio. Le sfide demografiche e infrastrutturali rappresentano vincoli che richiedono strategie mirate, ma le opportunità di crescita del settore HORECA e la vocazione turistica del territorio offrono prospettive



promettenti per gli studenti dell'istituto.

La sinergia tra formazione scolastica, imprese del territorio e amministrazioni locali rappresenta la chiave per costruire un modello di sviluppo sostenibile che valorizzi le risorse umane, naturali e culturali di Rocca Imperiale, facendo dell'ospitalità e della ristorazione un settore trainante per l'economia locale.



Caratteristiche principali della scuola

Istituto Principale

ANTONIN CAREME (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	SCUOLA SEC. SECONDO GRADO NON STATALE
Codice	CSRH5I5000
Indirizzo	VIA IONIO, 6 ROCCA IMPERIALE ROCCA IMPERIALE MARINA 87074 ROCCA IMPERIALE
Telefono	0981936368
Email	ALBERGHIERO.CAREME@GMAIL.COM
Pec	
Sito WEB	www.falconeborsellino-careme.it
Indirizzi di Studio	• ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA



Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali

Laboratori	Informatica	1
Biblioteche	Classica	1
Strutture sportive	Palestra	1
Attrezzature multimediali	PC e Tablet presenti nei laboratori	5



Risorse professionali

Docenti 25

Personale ATA 17



Aspetti generali

L'Istituto Professionale Alberghiero "Antonin Carême" di Rocca Imperiale fonda le proprie scelte strategiche sulla stretta connessione tra formazione professionale e valorizzazione del territorio. La nostra scuola si pone come presidio educativo e culturale in un'area, l'Alto Jonio Cosentino, caratterizzata da straordinarie potenzialità turistiche ancora in parte inesprese.

Vision: Formare professionisti dell'ospitalità capaci di valorizzare le eccellenze del territorio calabrese, coniugando tradizione e innovazione, e di contribuire attivamente allo sviluppo economico e sociale della comunità locale.

Mission: Offrire una formazione tecnico-pratica di qualità che integri competenze professionali specifiche del settore HORECA con una profonda conoscenza del patrimonio culturale, storico e agroalimentare locale, preparando giovani capaci di operare con successo nel mercato del lavoro nazionale e internazionale.

Le scelte strategiche dell'istituto si fondano su tre pilastri fondamentali:

1. **Integrazione territorio-formazione:** Valorizzare le eccellenze locali (Limone IGP, produzioni agroalimentari tipiche, patrimonio culturale) come elementi distintivi della proposta formativa, creando un legame virtuoso tra apprendimento e contesto territoriale.
2. **Partnership con il tessuto produttivo:** Consolidare le collaborazioni con le strutture ricettive e ristorative del territorio attraverso convenzioni, stage formativi e progetti di alternanza scuola-lavoro, garantendo agli studenti esperienze concrete e orientamento al lavoro.
3. **Qualità e innovazione didattica:** Dotare gli studenti di competenze tecniche aggiornate, competenze digitali, conoscenze linguistiche e soft skills indispensabili per operare nel settore dell'ospitalità moderna, con particolare attenzione alla sostenibilità e all'innovazione.

Nonostante le dimensioni contenute (35 alunni su 5 classi), l'istituto considera la propria dimensione raccolta un punto di forza che consente un'attenzione personalizzata agli studenti, una didattica flessibile e una stretta collaborazione con le famiglie e il territorio.

Le strategie didattiche e organizzative sono orientate a contrastare la dispersione scolastica, favorire il successo formativo di tutti gli studenti, promuovere l'inclusione e offrire ai giovani del territorio opportunità concrete di crescita professionale e personale, contribuendo a ridurre il fenomeno dell'emigrazione giovanile attraverso la creazione di competenze spendibili nel mercato del lavoro locale.





Priorità desunte dal RAV

● Risultati scolastici

Priorità

Migliorare significativamente i risultati scolastici per gli studenti in ingresso nell'indirizzo Professionale, attraverso il potenziamento delle competenze di base e l'allineamento ai riferimenti territoriali.

Traguardo

Ridurre la percentuale di studenti in ingresso con il punteggio minimo (6) all'Esame di Stato del I ciclo dal 100% all'85% entro il 2026/2027, e aumentare al 10% la percentuale di studenti con punteggio 7/8.

● Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Migliorare i livelli di competenze di tutte le discipline.

Traguardo

Aumento della percentuale studenti che ottengono risultati positivi nelle prove standardizzate nazionali attivando percorsi specifici durante l'anno.

● Competenze chiave europee



Priorità

Presentare curricula disciplinari sempre più ricchi di competenza e percorsi formativi.

Traguardo

Proporre metodologie di insegnamento ed apprendimento diversificate al fine di sviluppare il senso critico, il lavoro di gruppo e attività di problem solving.

● Risultati a distanza

Priorità

Migliorare i risultati a distanza di tutti gli studenti che si iscrivono all'Università;
Migliorare la raccolta delle informazioni sui risultati a distanza e sull'inserimento nel mondo del lavoro.

Traguardo

Disporre di un database sui risultati formativi/lavorativi post diploma degli studenti.

● Esiti in termini di benessere a scuola

Priorità

Migliorare il comfort di docenti, non docenti e discenti, attraverso gli interventi che favoriscano un ambiente scolastico più accogliente, sicuro e motivante, promuovendo il benessere psicofisico e relazionale all'interno della comunità scolastica.

Traguardo

Entro il termine del triennio, aumentare il livello di soddisfazione di docenti e studenti rispetto al clima scolastico e le condizioni ambientali di lavoro e studio, rilevato tramite



questionari interni, riducendo situazioni di stress e disagio e migliorando la partecipazione la partecipazione attiva alle iniziative di benessere e socializzazione



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

Obiettivi formativi individuati dalla scuola

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- 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 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



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2025 - 2028

sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

- 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
- definizione di un sistema di orientamento



Piano di miglioramento

● Percorso n° 1: Piano di Miglioramento

Il presente Piano di Miglioramento rappresenta lo strumento strategico attraverso cui l'Istituto Antonin Carême intende consolidare la propria identità di eccellenza formativa nel settore enogastronomico e dell'ospitalità alberghiera.

La dimensione ridotta dell'Istituto, con soli 33 studenti, rappresenta un valore aggiunto che permette un'attenzione personalizzata e un rapporto educativo privilegiato. Su questa base, il Piano si propone di intervenire sulle criticità emerse, con particolare attenzione a:

- Colmare il gap di preparazione in ingresso attraverso moduli mirati e gruppi di lavoro pomeridiani
- Migliorare i risultati nelle prove standardizzate con percorsi specifici
- Formalizzare la valutazione delle competenze di cittadinanza con strumenti condivisi
- Ammodernare i laboratori professionali per garantire una formazione al passo con gli standard del settore
- Rafforzare il legame con il territorio attraverso PCTO qualificati e partnership strategiche
- Promuovere il benessere della comunità scolastica con ambienti accoglienti e iniziative dedicate

L'Istituto si caratterizza per la forte integrazione con le risorse del territorio e per la capacità di personalizzare i percorsi formativi. Il Piano di Miglioramento intende valorizzare questi punti di forza, introducendo sistematicità nella valutazione delle competenze chiave e innovazione nelle metodologie didattiche.

Il settore enogastronomico e dell'ospitalità richiede professionisti sempre più qualificati, con solide competenze tecniche ma anche capacità relazionali, problem solving e spirito di iniziativa. Il Piano si propone di formare giovani che siano non solo abili esecutori, ma professionisti



consapevoli, creativi e pronti ad affrontare le sfide di un mercato in continua evoluzione.

Il monitoraggio continuo e il coinvolgimento di tutti gli attori - docenti, personale ATA, studenti, famiglie e partner territoriali - garantiranno il raggiungimento degli obiettivi prefissati, consolidando la reputazione dell'Istituto come centro di eccellenza per la formazione alberghiera nel territorio calabrese.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

○ **Risultati scolastici**

Priorità

Migliorare significativamente i risultati scolastici per gli studenti in ingresso nell'indirizzo Professionale, attraverso il potenziamento delle competenze di base e l'allineamento ai riferimenti territoriali.

Traguardo

Ridurre la percentuale di studenti in ingresso con il punteggio minimo (6) all'Esame di Stato del I ciclo dal 100% all'85% entro il 2026/2027, e aumentare al 10% la percentuale di studenti con punteggio 7/8.

○ **Risultati nelle prove standardizzate nazionali**

Priorità

Migliorare i livelli di competenze di tutte le discipline.

Traguardo

Aumento della percentuale studenti che ottengono risultati positivi nelle prove standardizzate nazionali attivando percorsi specifici durante l'anno.



○ **Competenze chiave europee**

Priorità

Presentare curricula disciplinari sempre piu' ricchi di competenza e percorsi formativi.

Traguardo

Proporre metodologie di insegnamento ed apprendimento diversificate al fine di sviluppare il senso critico, il lavoro di gruppo e attività di problem solving.

○ **Risultati a distanza**

Priorità

Migliorare i risultati a distanza di tutti gli studenti che si iscrivono all'Università;. Migliorare la raccolta delle informazioni sui risultati a distanza e sull'inserimento nel mondo del lavoro.

Traguardo

Disporre di un database sui risultati formativi/lavorativi post diploma degli studenti.

○ **Esiti in termini di benessere a scuola**

Priorità

Migliorare il comfort di docenti, non docenti e discenti, attraverso gli interventi che favoriscano un ambiente scolastico piu' accogliente, sicuro e motivante, promuovendo il benessere psicofisico e relazionale all'interno della comunità scolastica.

Traguardo



Entro il termine del triennio, aumentare il livello di soddisfazione di docenti e studenti rispetto al clima scolastico e le condizioni ambientali di lavoro e studio, rilevato tramite questionari interni, riducendo situazioni di stress e disagio e migliorando la partecipazione attiva alle iniziative di benessere e socializzazione

Obiettivi di processo legati del percorso

○ **Curricolo, progettazione e valutazione**

Potenziamento delle competenze di base (italiano/matematica) nel biennio dell'indirizzo professionale, con l'attivazione di moduli didattici mirati per gli studenti che entrano con punteggio minimo (6) all'Esame di Stato del I ciclo.

○ **Ambiente di apprendimento**

Definizione di un piano di investimento per l'acquisizione o l'allestimento di almeno un laboratorio specialistico (es. Ottica o Ristorazione) o l'aggiornamento dell'attrezzatura di quelli esistenti, in linea con gli indirizzi professionali e le esigenze del mercato locale.

○ **Inclusione e differenziazione**

Colmare il grave deficit di dotazioni per la disabilità sensoriale e fisica, procedendo all'acquisto di ausili digitali specifici e/o all'implementazione di barriere senso-percettive (dato 0,0%).





Continuita' e orientamento

Intensificare i percorsi di PCTO (Alternanza Scuola-Lavoro) e di orientamento al lavoro, aumentando le ore dedicate e rafforzando le partnership con le aziende del territorio per contrastare l'alto tasso di disoccupazione regionale.

○ Orientamento strategico e organizzazione della scuola

Adottare procedure interne e azioni specifiche per favorire la continuita' e la stabilita' del personale ATA Assistente/Operatore, vista l'evidenza di alto turnover e la scarsa anzianita' di servizio in questi ruoli.

○ Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane

Attivare percorsi formativi per i docenti sulle metodologie didattiche per il recupero delle competenze di base e sul potenziamento delle abilita' tecnico-professionali, in linea con gli obiettivi di inclusione e di Esame di Stato.

○ Integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie

Definire protocolli d'intesa con Enti, Associazioni e Imprese locali per la creazione di un network stabile che supporti l'Orientamento, il Placement lavorativo e l'inclusione sociale, valorizzando la coesione interna della popolazione studentesca.



Attività prevista nel percorso: Potenziamento delle Competenze Professionali . Laboratori di alta cucina e pasticceria con chef professionisti

Descrizione dell'attività	Organizzazione di masterclass mensili con chef stellati e pasticceri professionisti per approfondire tecniche avanzate di cucina italiana e internazionale. Gli studenti parteciperanno a laboratori pratici con focus su: cucina regionale calabrese, tecniche di impiattamento professionale, gestione delle materie prime di qualità, preparazione di menu stagionali. Ogni incontro prevede una parte teorica e una pratica con realizzazione di ricette complete.		
Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	6/2026		
Destinatari	Docenti		
	ATA		
	Studenti		
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti		
	ATA		
	Studenti		
	Consulenti esterni		
Iniziative finanziate collegate	Fondi PON		
Responsabile	Prof. Coordinatore dell'Area Enogastronomica		



Risultati attesi

- Miglioramento delle competenze tecniche degli studenti del 30%
- Aumento del tasso di occupazione post-diploma del 25%
- Creazione di almeno 10 partnership con ristoranti del territorio
- Partecipazione a 3 concorsi regionali/nazionali di cucina
- Certificazione delle competenze acquisite
- Rafforzamento dell'identità dell'istituto come eccellenza formativa

Attività prevista nel percorso: Percorsi PCTO (ex Alternanza Scuola-Lavoro) in strutture alberghiere e ristorative di eccellenza

Descrizione dell'attività

Potenziamento dei percorsi PCTO attraverso convenzioni con hotel 4-5 stelle, ristoranti di qualità e strutture ricettive della costa ionica calabrese e di località turistiche nazionali. Gli studenti svolgeranno tirocini formativi in cucina, sala, ricevimento e servizi alberghieri con tutoraggio personalizzato. Saranno previsti anche stage estivi presso località balneari e montane per sperimentare la stagionalità del settore turistico.

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività

5/2026

Destinatari

Studenti

Soggetti interni/esterni coinvolti

Docenti

Studenti



	Genitori
Responsabile	Funzione strumentale PCTO e Orientamento
Risultati attesi	• Completamento ore di PCTO per ogni studente del triennio • Stipula di 20 nuove convenzioni con aziende del settore • Assunzione diretta del 15% degli studenti presso le strutture ospitanti • Valutazione positiva dei tirocini da parte delle aziende (media 8/10) • Acquisizione di competenze professionali certificate Miglioramento dell'orientamento in uscita degli studenti

Attività prevista nel percorso: Implementazione di tecnologie digitali nei laboratori di cucina e sala

Descrizione dell'attività	Introduzione di strumenti digitali per la gestione delle attività didattiche e professionali: software di menu engineering, applicazioni per la gestione delle prenotazioni e del revenue management alberghiero, piattaforme per la creazione di ricettari digitali, utilizzo di tablet per la gestione delle comande in sala. Formazione dei docenti e degli studenti sull'uso delle tecnologie 4.0 nel settore Ho.Re.Ca. Creazione di un laboratorio multimediale dedicato.
Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	2/2026
Destinatari	Docenti
	ATA



Studenti	
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti
	ATA
	Studenti
	Consulenti esterni
Responsabile	Animatore Digitale e Team per l'Innovazione
Risultati attesi	• Dotazione di 30 tablet per le attività di sala e cucina • Formazione del 100% del personale docente sulle tecnologie digitali • Creazione di un ricettario digitale con almeno 200 ricette • Implementazione di software gestionale in tutti i laboratori
	• Miglioramento delle competenze digitali degli studenti (certificazioni ECDL/ICDL)
	Posizionamento dell'istituto come scuola innovativa nel settore



Principali elementi di innovazione

Sintesi delle principali caratteristiche innovative

Attivazione di moduli didattici specifici di recupero e potenziamento in Italiano e Matematica, con particolare attenzione agli studenti che entrano con preparazione fragile. I moduli saranno strutturati in piccoli gruppi per permettere una personalizzazione efficace.

Creazione di gruppi di lavoro pomeridiani per attività di recupero e consolidamento nelle varie discipline, con particolare attenzione alle materie tecnico-professionali (cucina, sala, ricevimento) e alle competenze linguistiche necessarie nel settore turistico-alberghiero.

Integrazione formale dell'educazione alla cittadinanza nelle programmazioni disciplinari, con definizione di criteri condivisi e strumenti di verifica specifici per le competenze chiave europee (imparare ad imparare, competenze sociali e civiche, spirito di iniziativa). Particolare attenzione alla sostenibilità ambientale e alla sicurezza alimentare.

Ammodernamento dei laboratori di cucina, sala/bar e ricevimento con acquisizione di attrezzature professionali aggiornate (forni professionali, impastatrici, abbattitori, sistemi di refrigerazione, attrezzature per la ristorazione moderna). Allestimento di spazi per simulazioni reali di servizio ristorante e accoglienza turistica.

Stipula di protocolli d'intesa con ristoranti stellati, hotel di categoria superiore, agriturismi, cantine vinicole, Pro Loco e consorzi turistici per creare una rete stabile di partner formativi. Intensificazione dei percorsi PCTO con incremento delle ore dedicate e diversificazione delle esperienze (cucina tradizionale, cucina innovativa, pasticceria, sommellerie, front office).

Attivazione di percorsi formativi per docenti su metodologie didattiche innovative (problem solving, cooperative learning, flipped classroom), didattica per competenze, strategie di gestione di classi disomogenee per età, aggiornamento professionale su nuove tendenze della ristorazione e dell'ospitalità (cucina molecolare, food design, sostenibilità).

Interventi per rendere gli spazi scolastici più accoglienti, sicuri e motivanti: riqualificazione aree comuni, creazione di spazi relax per studenti, miglioramento illuminazione e areazione, tinteggiatura con colori caldi, acquisto arredi ergonomici. Attivazione di iniziative per il benessere psicofisico (sportello ascolto, attività sportive, laboratori creativi).



Aree di innovazione

○ LEADERSHIP E GESTIONE DELLA SCUOLA

"Governance Partecipativa e Digitalizzazione dei Processi Organizzativi"

DESCRIZIONE SINTETICA DELLE ATTIVITÀ INNOVATIVE

1. MODELLO ORGANIZZATIVO INTERNO ED ESTERNO

Innovazioni previste:

- Struttura organizzativa flessibile: Implementazione di un modello organizzativo per dipartimenti tematici e gruppi di lavoro interdisciplinari, con particolare focus sull'integrazione tra area tecnico-pratica (cucina, sala, accoglienza) e area comune, favorendo la progettazione condivisa e la didattica per competenze.
- Leadership distribuita: Valorizzazione delle figure intermedie (coordinatori di dipartimento, funzioni strumentali, responsabili di laboratorio) attraverso deleghe specifiche e responsabilità condivise nella gestione dei processi didattici e organizzativi.
- Organi collegiali potenziati: Rivitalizzazione del ruolo del Collegio Docenti attraverso gruppi di lavoro tematici (orientamento, PCTO, inclusione, innovazione didattica) con incontri calendarizzati e obiettivi definiti.
- Rete territoriale e partenariati: Rafforzamento delle collaborazioni con enti locali, associazioni di categoria (Federalberghi, Confcommercio), aziende del settore enogastronomico e turistico, università e ITS per stage, PCTO, progetti formativi e placement degli studenti.

2. RUOLI E FUNZIONI SPECIFICHE

Figure chiave da valorizzare/implementare:



- Team per l'innovazione digitale: Costituzione di un gruppo di lavoro dedicato alla trasformazione digitale della scuola (registro elettronico avanzato, piattaforme collaborative, dematerializzazione).
- Coordinatori di dipartimento: Responsabili del coordinamento didattico-metodologico, della progettazione per competenze e dell'innovazione curricolare nel proprio ambito.
- Referenti per l'innovazione didattica: Docenti con compiti di ricerca, sperimentazione e disseminazione di metodologie innovative (flipped classroom, project-based learning, didattica laboratoriale).
- Funzioni strumentali potenziate: Revisione e rafforzamento delle aree di intervento (PTOF e autovalutazione, orientamento e PCTO, inclusione e BES, digitalizzazione e comunicazione).
- Tutor aziendali e coordinatori PCTO: Referenti per i rapporti con le imprese partner e per la gestione dei percorsi di alternanza scuola-lavoro.

3. FONTI DI FINANZIAMENTO PER ATTIVITÀ INNOVATIVE

Strategie di reperimento risorse:

- Fondi europei: Partecipazione a bandi PON (Programma Operativo Nazionale) per l'innovazione didattica, la digitalizzazione, l'inclusione e l'orientamento; progetti Erasmus+ per mobilità internazionale di studenti e docenti.
- PNRR: Accesso ai finanziamenti del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza per la transizione digitale delle scuole, la formazione del personale, la riduzione dei divari territoriali e l'orientamento.
- Fondi regionali e nazionali: Partecipazione a bandi MIUR/MIM per progetti specifici (laboratori innovativi, biblioteche scolastiche, ambiente e sostenibilità).
- Contributi di enti locali: Collaborazione con Comune, Provincia e Regione Calabria per finanziamenti destinati all'edilizia scolastica, dotazioni laboratoriali e progetti territoriali.
- Partnership pubblico-private: Accordi con aziende del settore enogastronomico-turistico per sponsorizzazioni, donazioni di attrezzature, cofinanziamento di progetti formativi e eventi.
- Risorse proprie: Ottimizzazione dell'utilizzo dei fondi derivanti da contributi volontari delle famiglie, eventi organizzati dalla scuola (cene didattiche, catering), utilizzo dei laboratori per attività formative esterne.

4. AZIONI CONCRETE DA IMPLEMENTARE



- Digitalizzazione amministrativa e didattica: Implementazione di piattaforme cloud per la condivisione di materiali didattici, gestione documentale dematerializzata, comunicazione scuola-famiglia potenziata.
- Sistema di monitoraggio e valutazione: Adozione di strumenti digitali per il monitoraggio dei processi (questionari online, dashboard per l'analisi dati), valutazione periodica dell'efficacia delle azioni del PTOF.
- Formazione continua del personale: Piano di formazione mirato per dirigente, DSGA, docenti e personale ATA su leadership educativa, gestione dei conflitti, innovazione didattica e digitalizzazione.
- Comunicazione interna ed esterna: Potenziamento del sito web istituzionale, uso strategico dei social media, newsletter periodiche, eventi di presentazione dell'offerta formativa.
- Rendicontazione sociale: Pubblicazione annuale di report trasparenti sui risultati conseguiti, utilizzo delle risorse, progetti realizzati e impatto sul territorio.

RISULTATI ATTESI

- Miglioramento dell'efficienza organizzativa e della comunicazione interna
- Maggiore coinvolgimento dei docenti nei processi decisionali
- Incremento delle risorse finanziarie disponibili per l'innovazione
- Rafforzamento del legame scuola-territorio-mondo del lavoro
- Innalzamento della qualità dell'offerta formativa e della reputazione dell'istituto

○ **PRATICHE DI INSEGNAMENTO E APPRENDIMENTO**

1. LABORATORI TERRITORIALI ESPERIENZIALI: "DAL TERRITORIO ALLA TAVOLA"

Descrizione: Percorsi didattici integrati che collegano la conoscenza del territorio alle competenze professionali attraverso uscite didattiche presso produttori locali (limonaie, frantoi,



cantine), seguite da attività laboratoriali in cui gli studenti elaborano menù e preparazioni basate sui prodotti incontrati. Gli studenti documentano l'esperienza attraverso storytelling digitale, creando contenuti multimediali per la promozione delle eccellenze locali. Questa metodologia favorisce l'apprendimento situato, collega teoria e pratica e sviluppa competenze trasversali di comunicazione e marketing territoriale.

2. FLIPPED CLASSROOM E DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

Descrizione: Utilizzo sistematico della metodologia della classe capovolta nei moduli teorici: gli studenti studiano i contenuti a casa attraverso videolezioni, tutorial e materiali digitali, mentre il tempo in aula è dedicato a esercitazioni pratiche, problem solving e lavoro collaborativo. Implementazione di piattaforme digitali per la condivisione di ricette, tecniche culinarie e materiali didattici multimediali. Creazione di un "ricettario digitale condiviso" dove gli studenti documentano le preparazioni realizzate, favorendo l'apprendimento peer-to-peer e la costruzione collaborativa della conoscenza.

3. PROJECT-BASED LEARNING: "RISTORANTE DIDATTICO E EVENTI REALI"

Descrizione: Organizzazione di eventi enogastronomici aperti al pubblico e gestiti interamente dagli studenti, che assumono responsabilità reali nella pianificazione, preparazione e servizio. I progetti includono cene a tema (es. "Tradizioni calabro-lucane", "Limone IGP: dall'antipasto al dessert"), catering per eventi istituzionali e culturali del territorio, e collaborazioni con manifestazioni locali. Gli studenti lavorano in gruppi con ruoli definiti, sviluppando competenze professionali, organizzative e imprenditoriali in contesti autentici. Ogni progetto include fasi di progettazione, realizzazione, valutazione e autovalutazione.

4. COMPETENZE DIGITALI PER L'OSPITALITÀ 4.0

Descrizione: Integrazione trasversale delle competenze digitali applicate al settore HORECA: utilizzo di software professionali per la gestione delle prenotazioni e del revenue management, creazione di contenuti per social media e piattaforme di recensioni, food photography e video making per la promozione digitale. Gli studenti apprendono a gestire la reputazione online delle strutture ricettive, a creare virtual tour e contenuti immersivi, e a utilizzare strumenti digitali per l'ottimizzazione dei processi di cucina e sala. Particolare attenzione alla sicurezza digitale e alla protezione dei dati dei clienti.



5. DIDATTICA PER COMPETENZE E VALUTAZIONE AUTENTICA

Descrizione: Adozione di metodologie di valutazione autentica basate su compiti di realtà, project work e portfolio delle competenze. Gli studenti documentano il proprio percorso di apprendimento attraverso portfolio digitali che raccolgono evidenze delle competenze acquisite: foto delle preparazioni, video tutorial autoprodotti, schede tecniche, feedback ricevuti durante stage e simulazioni. La valutazione integra prove pratiche, osservazioni sistematiche durante le attività laboratoriali, autovalutazione e valutazione tra pari, favorendo la consapevolezza metacognitiva e l'autonomia degli studenti.

6. MASTERCLASS CON PROFESSIONISTI E MENTORING

Descrizione: Ciclo di incontri con chef, sommelier, maitre, food blogger, manager di strutture ricettive e imprenditori del settore che condividono esperienze professionali, tendenze del mercato e best practices. Le masterclass includono dimostrazioni pratiche, workshop tematici e momenti di confronto diretto. Attivazione di percorsi di mentoring in cui professionisti del settore accompagnano piccoli gruppi di studenti in progetti specifici, offrendo orientamento professionale e supporto nella costruzione del progetto di carriera individuale.

7. SOSTENIBILITÀ E CIRCULAR ECONOMY IN CUCINA

Descrizione: Moduli didattici trasversali dedicati alla sostenibilità ambientale nel settore della ristorazione: tecniche di riduzione degli sprechi alimentari, utilizzo integrale delle materie prime, compostaggio, scelta di fornitori a km zero, gestione efficiente delle risorse energetiche. Gli studenti progettano menù sostenibili, calcolano l'impronta ecologica delle preparazioni e sviluppano soluzioni innovative per la riduzione dell'impatto ambientale. Collaborazione con produttori locali per favorire filiere corte e valorizzare l'agricoltura del territorio, in linea con i principi dell'economia circolare.

8. COOPERATIVE LEARNING E PEER EDUCATION

Descrizione: Strutturazione sistematica del lavoro in cucina e in sala secondo metodologie di apprendimento cooperativo: assegnazione di ruoli, interdipendenza positiva, responsabilità individuale e di gruppo. Gli studenti delle classi superiori svolgono attività di tutoraggio verso i compagni più giovani, trasmettendo competenze tecniche e favorendo la socializzazione professionale. Creazione di "brigade di cucina didattiche" che riproducono l'organizzazione reale delle cucine professionali, con rotazione dei ruoli per garantire la polivalenza delle competenze.



IMPATTO ATTESO

L'implementazione di queste pratiche innovative mira a:

- Aumentare la motivazione e il coinvolgimento attivo degli studenti
- Sviluppare competenze professionali spendibili nel mercato del lavoro
- Favorire l'apprendimento significativo attraverso esperienze autentiche
- Potenziare le competenze digitali e le soft skills richieste dal settore
- Rafforzare il legame scuola-territorio e la collaborazione con le imprese locali
- Promuovere l'autonomia, la responsabilità e la consapevolezza metacognitiva
- Preparare professionisti dell'ospitalità capaci di innovare e valorizzare le risorse territoriali

○ SVILUPPO PROFESSIONALE

1. FORMAZIONE CONTINUA DEI DOCENTI NEL SETTORE HORECA

Descrizione: Piano strutturato di aggiornamento professionale che prevede la partecipazione dei docenti a corsi di specializzazione, fiere di settore (es. Identità Golose, Host Milano, Sigep Rimini), masterclass con chef stellati e visite studio presso strutture ricettive di eccellenza. I docenti partecipano annualmente ad almeno due percorsi formativi professionalizzanti, acquisendo certificazioni riconosciute (es. sommelier FISAR/AIS, pasticceria professionale, tecniche di alta cucina) e competenze aggiornate sulle tendenze del mercato. L'aggiornamento include anche formazione su metodologie didattiche innovative (didattica digitale, valutazione per competenze, gestione della classe) e competenze digitali applicate all'insegnamento. Ogni docente condivide le conoscenze acquisite attraverso workshop interni e materiali didattici condivisi.

2. COMUNITÀ DI PRATICA E APPRENDIMENTO ORGANIZZATIVO

Descrizione: Costituzione di una comunità professionale di apprendimento (Professional Learning Community) che si riunisce regolarmente per condividere esperienze, progettare attività interdisciplinari, analizzare problematiche didattiche e co-costruire soluzioni innovative.



Gli incontri mensili includono sessioni di lesson study (osservazione reciproca delle lezioni con feedback costruttivo), analisi di casi e best practices nazionali e internazionali, progettazione di unità di apprendimento integrate. La comunità si estende anche a collaborazioni con docenti di altri istituti alberghieri calabresi attraverso piattaforme digitali, creando una rete regionale di scambio professionale. Viene promossa una cultura dell'apprendimento continuo e della riflessione sulle pratiche didattiche.

3. REPOSITORY DIGITALE DELLE PRATICHE DIDATTICHE

Descrizione: Creazione di un archivio digitale strutturato e accessibile che documenta le attività didattiche innovative realizzate: progetti, unità di apprendimento, schede tecniche di cucina e sala, rubriche di valutazione, materiali multimediali prodotti. Il repository include video tutorial autoprodotti dai docenti, documentazione fotografica delle preparazioni, ricettari digitali con varianti e adattamenti territoriali. Ogni pratica documentata include: obiettivi di apprendimento, descrizione dell'attività, materiali necessari, tempi di realizzazione, criteri di valutazione, riflessioni sull'efficacia. Il repository facilita la condivisione interna, garantisce continuità didattica e permette la diffusione delle buone pratiche verso altri istituti. Gli studenti contribuiscono attivamente alla documentazione attraverso i loro portfolio digitali.

4. STAGE FORMATIVI DEI DOCENTI PRESSO AZIENDE DEL SETTORE

Descrizione: Programma di "job shadowing" e stage formativi presso ristoranti stellati, hotel di lusso, resort, catering di alto livello e aziende agroalimentari del territorio. I docenti trascorrono periodi (da 3 giorni a 2 settimane) presso strutture selezionate per aggiornarsi su tecniche professionali, organizzazione del lavoro, innovazioni tecnologiche e tendenze del mercato. Particolare attenzione a strutture che valorizzano i prodotti locali e la sostenibilità. Le esperienze vengono documentate e restituite ai colleghi e agli studenti attraverso presentazioni, nuove ricette e tecniche integrate nella programmazione didattica. Vengono favorite partnership stabili con aziende che accolgono sia docenti che studenti, creando un ponte diretto con il mondo del lavoro.

5. CERTIFICAZIONI PROFESSIONALI PER DOCENTI E STUDENTI

Descrizione: Percorsi per l'acquisizione di certificazioni professionali riconosciute a livello nazionale e internazionale. Per i docenti: certificazioni di settore (sommelier, barman professionale, pizzaiolo, pasticciere, gelatiere), certificazioni linguistiche, certificazioni HACCP livello avanzato, certificazioni su software professionali. Per gli studenti: HACCP, sicurezza sui



luoghi di lavoro, primo soccorso, certificazioni linguistiche, competenze digitali (ECDL/ICDL), certificazioni specifiche (barista, barman, sommelier junior). L'istituto diventa centro accreditato per alcune certificazioni, riducendo i costi per studenti e famiglie e aumentando la spendibilità del titolo di studio. Le certificazioni vengono integrate nel curriculum e valorizzate nel portfolio delle competenze.

6. MENTORING E TUTORAGGIO TRA DOCENTI

Descrizione: Sistema strutturato di accompagnamento dei docenti neoassunti o con meno esperienza da parte di colleghi senior. Il docente mentor supporta il mentee nella progettazione didattica, gestione della classe, valutazione, relazione con studenti e famiglie. Gli incontri di tutoraggio sono calendarizzati e documentati. Il sistema include anche peer observation (osservazione reciproca) con sessioni di feedback costruttivo e riflessione sulla pratica didattica. Particolare attenzione all'integrazione tra discipline teoriche e laboratori pratici. Il mentoring facilita il passaggio di competenze tacite, rafforza il senso di appartenenza al corpo docente e migliora la qualità complessiva dell'insegnamento. I docenti senior acquisiscono competenze di coaching e leadership educativa.

7. LABORATORIO DI RICERCA-AZIONE E SPERIMENTAZIONE DIDATTICA

Descrizione: Costituzione di gruppi di lavoro che conducono progetti di ricerca-azione su tematiche specifiche: inclusione degli studenti con bisogni educativi speciali nei laboratori, valutazione autentica delle competenze professionali, didattica digitale integrata, valorizzazione dei prodotti locali nella didattica. I progetti seguono il ciclo: pianificazione, azione, osservazione, riflessione, riprogettazione. I risultati vengono documentati attraverso report, presentazioni in convegni di settore, articoli su riviste specializzate. La ricerca-azione favorisce l'innovazione didattica basata su evidenze, la professionalizzazione dei docenti come ricercatori riflessivi e la disseminazione delle buone pratiche. Vengono favorite collaborazioni con università (es. Scienze della Formazione, Scienze Gastronomiche) per progetti di ricerca congiunti.

8. PIATTAFORMA DIGITALE PER LA CONDIVISIONE E IL NETWORKING

Descrizione: Utilizzo sistematico di una piattaforma digitale (es. Google Workspace, Microsoft Teams, Moodle) come spazio di lavoro collaborativo, repository documentale, ambiente di apprendimento e comunicazione professionale. La piattaforma include: area condivisione materiali didattici, calendario attività e formazioni, forum tematici per discussioni professionali, spazio per webinar e formazioni online, portfolio digitale dei docenti, collegamento con



piattaforme nazionali (es. Indire, reti di scuole). Facilitazione di gemellaggi virtuali con altri istituti alberghieri italiani ed europei per scambio di buone pratiche, progetti eTwinning, mobilità docenti Erasmus+. La piattaforma diventa il "luogo virtuale" della comunità professionale, accessibile 24/7 e favorisce la continuità del dialogo professionale oltre gli spazi fisici della scuola.

9. DISSEMINAZIONE E STORYTELLING DELLE PRATICHE INNOVATIVE

Descrizione: Piano di comunicazione strutturato per documentare e condividere le innovazioni didattiche realizzate. Creazione di case study, video documentari delle attività, presentazioni in convegni regionali e nazionali, pubblicazioni su riviste di settore e piattaforme educational. Gestione attiva dei canali social dell'istituto (Instagram, Facebook, YouTube) per raccontare le attività didattiche, valorizzare i successi degli studenti e attrarre nuove iscrizioni. Partecipazione a concorsi e premi per la didattica innovativa. Organizzazione di open day ed eventi dimostrativi aperti al territorio per far conoscere le metodologie adottate. La documentazione sistematica crea una "memoria organizzativa" dell'istituto, facilita la valutazione dell'efficacia delle pratiche e contribuisce alla costruzione dell'identità professionale della scuola.

10. VALUTAZIONE E MIGLIORAMENTO CONTINUO DELLE PRATICHE

Descrizione: Sistema strutturato di monitoraggio e valutazione delle pratiche formative attraverso: questionari di gradimento per docenti e studenti, focus group semestrali, analisi degli esiti formativi e occupazionali dei diplomati, benchmark con altre scuole. I dati raccolti vengono analizzati collegialmente e utilizzati per la riprogettazione delle attività formative secondo il ciclo Plan-Do-Check-Act. Particolare attenzione al monitoraggio dell'impatto delle innovazioni didattiche sul successo formativo, sulla motivazione degli studenti e sulla riduzione della dispersione. Vengono definiti indicatori di qualità specifici per l'istituto (es. percentuale studenti che conseguono certificazioni, numero di stage attivati, tasso di occupazione a un anno dal diploma) e monitorati annualmente. La cultura della valutazione formativa permea tutte le attività e viene vissuta come opportunità di crescita professionale.

IMPATTO ATTESO SULLO SVILUPPO PROFESSIONALE

L'implementazione di queste pratiche innovative mira a:

- Costruire un corpo docente altamente qualificato e costantemente aggiornato
- Creare una cultura organizzativa orientata all'apprendimento continuo



- Favorire la riflessività sulle pratiche didattiche e la ricerca-azione
- Documentare e diffondere le innovazioni didattiche realizzate
- Rafforzare il senso di appartenenza e l'identità professionale
- Migliorare la qualità complessiva dell'offerta formativa
- Posizionare l'istituto come polo di riferimento per l'innovazione didattica nel settore alberghiero
- Attrarre docenti qualificati e motivati attraverso opportunità di crescita professionale

○ PRATICHE DI VALUTAZIONE

1. RUBRICHE VALUTATIVE PER COMPETENZE PROFESSIONALI

Descrizione: Progettazione e utilizzo sistematico di rubriche analitiche per la valutazione delle competenze tecnico-professionali in cucina, sala-bar e accoglienza alberghiera. Le rubriche descrivono su più livelli (iniziale, base, intermedio, avanzato, eccellente) le prestazioni attese in relazione a: corretta esecuzione delle tecniche, rispetto delle norme HACCP e sicurezza, organizzazione del lavoro, gestione dei tempi, qualità del prodotto finale, creatività e problem solving. Ogni competenza viene scomposta in indicatori osservabili e misurabili. Le rubriche vengono condivise con gli studenti all'inizio di ogni attività laboratoriale, favorendo la trasparenza valutativa e l'autovalutazione. Gli studenti utilizzano le stesse rubriche per valutare le proprie prestazioni e quelle dei compagni (peer assessment), sviluppando consapevolezza metacognitiva e capacità critica.

2. PORTFOLIO DIGITALE DELLE COMPETENZE

Descrizione: Ogni studente costruisce un portfolio digitale personale che documenta il proprio percorso di apprendimento attraverso evidenze multimediali: fotografie delle preparazioni realizzate, video delle tecniche acquisite, schede tecniche compilate, ricette rielaborate, feedback ricevuti durante stage e simulazioni, certificazioni conseguite, attestati di partecipazione a eventi e concorsi. Il portfolio include sezioni riflessive in cui lo studente descrive le competenze acquisite, i punti di forza, le aree di miglioramento e gli obiettivi futuri. Il



portfolio viene utilizzato come strumento di valutazione autentica, documentazione del percorso formativo e presentazione professionale per colloqui di lavoro. Periodicamente (quadrimestrale) studente e docenti si incontrano per revisionare il portfolio, riflettere sui progressi e riprogettare il percorso. Il portfolio facilita la valutazione longitudinale, valorizza i progressi individuali e diventa strumento di orientamento professionale.

3. COMPITI AUTENTICI E PROVE DI REALTÀ

Descrizione: Valutazione delle competenze attraverso compiti complessi che simulano situazioni professionali reali: organizzazione completa di eventi (dalla progettazione del menù alla realizzazione del servizio), gestione di un servizio ristorante con clienti reali, progettazione e realizzazione di buffet per cerimonie, gestione di reclami e situazioni problematiche in sala. Le prove di realtà integrano competenze disciplinari, trasversali e professionali, richiedendo agli studenti di mobilitare conoscenze, abilità e atteggiamenti in contesti non standardizzati. La valutazione considera il processo (organizzazione, collaborazione, problem solving) e il prodotto finale (qualità del servizio/prodotto). Vengono coinvolti nella valutazione anche i "clienti" (genitori, docenti, ospiti esterni) attraverso questionari di gradimento. I compiti autentici permettono di verificare la capacità di transfer delle competenze e preparano concretamente all'inserimento lavorativo.

4. OSSERVAZIONI SISTEMATICHE E DIARI DI BORDO

Descrizione: Utilizzo di griglie di osservazione durante le attività laboratoriali per monitorare comportamenti professionali, competenze tecnico-operative, relazionali e organizzative. I docenti registrano sistematicamente (con check-list, scale di valutazione, note descrittive) le prestazioni degli studenti nelle diverse attività pratiche: metodo di lavoro, rispetto delle procedure, capacità di lavorare in team, gestione dello stress, rispetto dei tempi. Gli studenti tengono un "diario di bordo" personale dove annotano le attività svolte, le difficoltà incontrate, le soluzioni trovate, le riflessioni personali sull'apprendimento. Il diario diventa strumento metacognitivo e documentazione processuale del percorso. Le osservazioni sistematiche permettono una valutazione formativa continua e forniscono feedback tempestivi per l'orientamento dell'apprendimento. Particolare attenzione alla valutazione delle soft skills (puntualità, precisione, atteggiamento professionale, gestione delle relazioni).

5. AUTOVALUTAZIONE E VALUTAZIONE TRA PARI

Descrizione: Implementazione sistematica di pratiche di autovalutazione e peer assessment



attraverso strumenti strutturati: check-list di autovalutazione per ogni attività laboratoriale, sessioni di feedback tra pari dopo le simulazioni di servizio, analisi video delle proprie performance in cucina e sala con griglia di autoanalisi. Gli studenti imparano a riconoscere i propri punti di forza e debolezza, a dare e ricevere feedback costruttivo, a valutare criticamente le prestazioni proprie e altrui secondo criteri oggettivi. Le attività di peer assessment vengono precedute da formazione specifica su come osservare e valutare in modo costruttivo. L'autovalutazione viene confrontata con la valutazione del docente per sviluppare realismo valutativo. Queste pratiche sviluppano autonomia, responsabilità, spirito critico e capacità di apprendimento permanente. Favoriscono anche un clima di classe collaborativo e orientato al miglioramento continuo.

6. PROVE PRATICHE STANDARDIZZATE E VERIFICHE PARALLELE

Descrizione: Progettazione di prove pratiche standardizzate (con criteri, tempi, ingredienti e procedure definiti) somministrate contemporaneamente nelle diverse classi parallele per garantire equità valutativa e comparabilità degli esiti. Le prove vengono costruite collegialmente dai docenti e valutate con rubriche condivise. Include anche verifiche teoriche parallele per le discipline comuni. Gli esiti vengono analizzati per confrontare i livelli di apprendimento tra classi, individuare punti di forza e criticità, orientare la progettazione didattica. Le prove standardizzate interne preparano gli studenti alle prove d'esame e abitano alla valutazione oggettiva. Periodicamente vengono organizzate "giornate di valutazione" in cui commissioni miste valutano le performance degli studenti, simulando l'esame di Stato e garantendo confronto tra valutatori diversi.

7. VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE IN STAGE E ALTERNANZA

Descrizione: Sistema strutturato di valutazione delle competenze acquisite durante i periodi di stage presso aziende del settore attraverso: schede di valutazione compilate dai tutor aziendali (con indicatori su competenze tecniche, relazionali, organizzative, comportamento professionale), diari di bordo dello studente, relazioni finali sull'esperienza, incontri di valutazione tripartiti (studente-tutor aziendale-tutor scolastico). Le competenze valutate in stage confluiscono nella valutazione complessiva dello studente e nel portfolio. Vengono organizzati momenti di debriefing in cui gli studenti condividono le esperienze di stage e riflettono sulle competenze sviluppate. La valutazione in contesto lavorativo reale fornisce feedback autentici sulle competenze professionali e facilita la transizione scuola-lavoro. Le schede di valutazione aziendali sono standardizzate per garantire comparabilità pur rispettando le specificità dei



diversi contesti.

8. INTEGRAZIONE INVALSI E RILEVAZIONI ESTERNE

Descrizione: Analisi sistematica dei risultati delle prove INVALSI di italiano, matematica e inglese per orientare la progettazione didattica e implementare azioni di recupero mirate. I risultati vengono confrontati con la media nazionale, regionale e di istituti con background simile (benchmark) per individuare aree di eccellenza e criticità. Vengono organizzate prove simulate INVALSI con analisi degli esiti per classe e per studente. I docenti partecipano a formazione specifica sull'interpretazione dei dati INVALSI e sull'utilizzo didattico delle rilevazioni. Particolare attenzione all'integrazione tra competenze di base (literacy, numeracy, inglese) e competenze professionali: ad esempio, utilizzo delle prove INVALSI di matematica per potenziare le competenze di calcolo applicate alla gestione economica del ristorante, analisi dei testi in italiano per migliorare la comprensione di ricette e procedure. I risultati INVALSI vengono discussi collegialmente e utilizzati nel Rapporto di Autovalutazione (RAV) per il miglioramento continuo.

9. CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE E EUROPASS

Descrizione: Adozione del modello nazionale di Certificazione delle competenze al termine dell'obbligo scolastico e del diploma, descrivendo in modo analitico le competenze acquisite in riferimento al Quadro Europeo delle Qualifiche (EQF). Rilascio del supplemento al diploma Europass che descrive in formato standardizzato europeo le competenze professionali, le esperienze di stage, i progetti realizzati, le certificazioni conseguite. Gli studenti vengono formati sull'utilizzo del CV Europass, del passaporto delle lingue e del portfolio digitale Europass per facilitare la mobilità europea. La certificazione delle competenze favorisce il riconoscimento dei titoli a livello europeo, facilita l'inserimento lavorativo e valorizza le competenze acquisite in contesti formali, non formali e informali. L'istituto partecipa a progetti di mobilità europea (Erasmus+) con validazione delle competenze acquisite attraverso crediti ECVET.

10. FEEDBACK FORMATIVO E VALUTAZIONE PER L'APPRENDIMENTO

Descrizione: Adozione sistematica di pratiche di feedback formativo tempestivo, specifico e orientato al miglioramento. Durante le attività laboratoriali i docenti forniscono feedback continui (verbali e non verbali) sulle performance, evidenziando cosa funziona e cosa può essere migliorato, offrendo suggerimenti operativi. Il feedback viene dato sia individualmente che al gruppo. Vengono utilizzate diverse modalità: feedback orale immediato durante l'attività,



feedback scritto su schede di osservazione, feedback video (registrazione e analisi delle performance), feedback tra pari. Particolare attenzione alla qualità del feedback: descrittivo piuttosto che valutativo, focalizzato sulla prestazione e non sulla persona, propositivo e orientato al miglioramento. Gli studenti sono incoraggiati a chiedere feedback e a utilizzarlo per autovalutarsi. La valutazione viene concepita come processo dialogico che sostiene l'apprendimento ("assessment for learning") e non solo come misurazione finale.

11. GRIGLIE DI VALUTAZIONE CONDIVISE E TRASPARENTI

Descrizione: Costruzione collegiale e condivisione preventiva con gli studenti di tutti gli strumenti valutativi: griglie per prove scritte e orali, rubriche per competenze pratiche, criteri di valutazione dei progetti e degli elaborati. Le griglie descrivono chiaramente i livelli di prestazione attesi, i descrittori per ogni livello, il peso dei diversi criteri. Vengono utilizzati esempi concreti (preparazioni "modello", servizi ben eseguiti) per chiarire gli standard qualitativi. La trasparenza valutativa riduce l'ansia da valutazione, favorisce l'equità, orienta l'apprendimento verso gli obiettivi, responsabilizza gli studenti. Le griglie vengono revisionate annualmente sulla base dell'esperienza e delle evidenze raccolte. L'esplicitazione dei criteri facilita anche il dialogo con le famiglie e la condivisione delle valutazioni durante i colloqui.

12. VALUTAZIONE INCLUSIVA E PERSONALIZZATA

Descrizione: Adattamento degli strumenti e delle modalità di valutazione per studenti con bisogni educativi speciali (BES, DSA, disabilità) nel rispetto dei PEI e PDP, garantendo equità nelle opportunità di dimostrare le competenze acquisite. Utilizzo di prove equipollenti, tempi aggiuntivi, strumenti compensativi, modalità di presentazione alternative (orale invece che scritto, dimostrazioni pratiche). Particolare attenzione alla valutazione delle competenze pratiche, ambito in cui molti studenti con difficoltà nell'area teorica possono eccellere e trovare valorizzazione. Valorizzazione dei progressi individuali rispetto alla situazione di partenza, non solo il raggiungimento di standard assoluti. La valutazione personalizzata riconosce i diversi stili di apprendimento, i tempi individuali, le potenzialità di ciascuno, favorendo il successo formativo di tutti.

IMPATTO ATTESO SULLE PRATICHE DI VALUTAZIONE

L'implementazione di queste pratiche innovative mira a:

- Passare da una valutazione dell'apprendimento a una valutazione per l'apprendimento



- Rendere la valutazione trasparente, equa e orientata al miglioramento
- Sviluppare negli studenti competenze di autovalutazione e autoregolazione
- Valorizzare le competenze professionali attraverso prove autentiche
- Integrare valutazione interna e rilevazioni esterne per il miglioramento continuo
- Documentare in modo sistematico e certificabile le competenze acquisite
- Favorire pratiche valutative condivise e collegiali tra i docenti
- Utilizzare la valutazione come strumento di orientamento professionale
- Preparare gli studenti alla valutazione finale (esami di Stato) e alle sfide del mondo del lavoro
- Creare una cultura della valutazione come opportunità di crescita e non come giudizio punitivo

○ CONTENUTI E CURRICOLI

1. CURRICOLO VERTICALE PER COMPETENZE PROFESSIONALI

Descrizione: Riprogettazione del curriculum secondo un approccio per competenze che integra verticalmente (dal terzo al quinto anno) le abilità tecnico-professionali con competenze trasversali e di cittadinanza. Il curriculum definisce per ogni annualità: competenze attese (professionali, digitali, linguistiche, personali e sociali), risultati di apprendimento osservabili, metodologie didattiche privilegiate, strumenti di valutazione autentica, connessioni interdisciplinari. Particolare attenzione all'integrazione tra aree di indirizzo (Enogastronomia - Cucina, Sala-Bar, Accoglienza turistica) con insegnamenti comuni garantendo unitarietà del percorso. Definizione di unità di apprendimento (UdA) interdisciplinari che mobilitano conoscenze e abilità di più discipline attorno a compiti di realtà (es. "Organizzazione evento enogastronomico" che integra cucina, sala, lingue straniere, economia, diritto). Il curriculum include esplicitazione delle competenze intermedie certificate al termine del terzo anno (qualifica regionale) e finali al quinto anno (diploma). Revisione collegiale annuale del curriculum sulla base dei feedback di studenti, famiglie, aziende partner, esiti occupazionali.

2. MODULI DIDATTICI SUL TERRITORIO E PRODUZIONI LOCALI



Descrizione: Progettazione di moduli curriculari specifici dedicati alla valorizzazione del patrimonio enogastronomico calabrese e lucano con focus sul territorio di Rocca Imperiale: "Il Limone IGP: dalla pianta al piatto" con visite alle limonaie, incontri con produttori, studio delle caratteristiche organolettiche, sperimentazione ricette tradizionali e innovative; "Cucina calabro-lucana: tradizione e contemporaneità" con ricerca etnografica su ricette antiche, interviste agli anziani del borgo, riproposizione moderna dei piatti tipici; "Prodotti a km zero e filiera corta" con mappatura produttori locali, visite in azienda, creazione di rete di fornitori sostenibili; "Turismo enogastronomico e storytelling territoriale" con competenze di narrazione del territorio, creazione itinerari food&wine, comunicazione digitale dell'offerta locale. I moduli prevedono metodologie esperienziali: uscite didattiche, laboratori con artigiani del cibo, project work, creazione di prodotti comunicativi (guide, ricettari, video). Collaborazione con Consorzio Limone IGP, Slow Food, musei del territorio. I contenuti territorializzati creano identità, radicamento, competenze distintive.

3. BIBLIOTECA DIGITALE DI RISORSE DIDATTICHE OPEN

Descrizione: Creazione di repository digitale organizzato e accessibile di materiali didattici autoprodotti e curati: video-ricette step-by-step con inquadrature zenitali e spiegazioni audio; tutorial tecnici su lavorazioni specifiche (impasti, cotture, impiattamenti, mise en place); schede tecniche standardizzate per ogni preparazione con ingredienti, procedimento, varianti, note HACCP, calcoli nutrizionali; e-book tematici (es. "Pasticceria calabrese", "Cocktail con limone", "Menu stagionali"); presentazioni multimediali per lezioni teoriche; mappe concettuali su argomenti complessi; quiz interattivi per autovalutazione; podcast su storia della gastronomia, grandi chef, tendenze settore. I materiali sono catalogati per disciplina, argomento, livello di difficoltà, tipologia. Utilizzo di licenze Creative Commons per facilitare condivisione e riutilizzo. Gli studenti contribuiscono attivamente alla biblioteca documentando le proprie preparazioni, creando contenuti didattici per i compagni (peer education). La biblioteca viene condivisa anche con altre scuole della rete nazionale. Le risorse digitali supportano flipped classroom, apprendimento autonomo, recupero, personalizzazione.

4. UNITÀ DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI E PER SCENARI

Descrizione: Progettazione collegiale di UdA complesse che superano la frammentazione disciplinare attraverso scenari problematici autentici: "Apertura nuovo ristorante" (integra cucina, sala, economia aziendale, marketing, lingue, diritto), "Organizzazione matrimonio per 100 persone" (menu, servizio, costi, contrattualistica, comunicazione con clienti), "Settimana del



limone IGP" (evento promozionale con degustazioni, cooking show, presenza social), "Catering per evento istituzionale" (protocollo, menu ufficiale, servizio formale). Ogni UdA prevede: situazione-problema iniziale, ricerca e documentazione, progettazione soluzione, realizzazione pratica, valutazione e autovalutazione, presentazione pubblica risultati. Metodologie attive: cooperative learning, problem-based learning, learning by doing. Valutazione attraverso rubriche che considerano processo e prodotto, competenze disciplinari e trasversali. Le UdA interdisciplinari sviluppano pensiero sistemico, capacità di mobilitare risorse diverse, abitudine al lavoro per progetti tipica del settore professionale.

5. DIDATTICA ESPERIENZIALE E APPRENDIMENTO SITUATO

Descrizione: Implementazione sistematica di metodologie che collocano l'apprendimento in contesti reali o realistici: ristorante didattico aperto al pubblico con servizio settimanale gestito dagli studenti in rotazione di ruoli; stage curriculari presso aziende partner (almeno 400 ore nel triennio) con progettazione formativa personalizzata, tutoraggio strutturato, valutazione competenze in contesto; visite di studio presso ristoranti stellati, hotel di lusso, cantine, caseifici, frantoi con osservazione diretta di eccellenze produttive; laboratori con chef stellati e professionisti affermati che trasmettono saperi esperti difficilmente codificabili; partecipazione a sagre ed eventi del territorio con gestione stand enogastronomici, servizio ai visitatori, promozione prodotti; simulazioni autentiche di situazioni professionali (reclami clienti, gestione emergenze, servizi speciali). L'apprendimento situato favorisce transfer competenze, motivazione, comprensione senso professionale, socializzazione al lavoro, costruzione identità professionale.

6. CERTIFICAZIONI E QUALIFICHE INTERMEDIE

Descrizione: Integrazione nel curriculum di percorsi per conseguimento di certificazioni professionali riconosciute: HACCP (obbligatorio), sicurezza sui luoghi di lavoro (formazione generale e specifica settore), primo soccorso, antincendio, somministrazione alimenti e bevande (SAB ex REC), certificazioni di settore (barista professionale, pizzaiolo, gelatiere, sommelier junior, cake design). Al termine del terzo anno rilascio qualifica professionale regionale (Operatore della ristorazione - Preparazione pasti / Servizi di sala-bar) che permette inserimento lavorativo immediato o proseguimento studi. Al quinto anno rilascio diploma quinquennale con possibilità di accesso universitario o ITS. Utilizzo del Libretto Formativo del Cittadino per documentazione competenze acquisite in contesti formali, non formali, informali. Adozione Europass (CV, passaporto lingue, supplemento diploma, mobilità) per riconoscimento europeo



qualifiche. Le certificazioni aumentano occupabilità, valorizzano competenze, facilitano mobilità lavorativa, documentano apprendimenti continui.

7. PERCORSI DI PERSONALIZZAZIONE E PROGETTO FORMATIVO INDIVIDUALE (PFI)

Descrizione: Implementazione del Progetto Formativo Individuale (D.Lgs 61/2017) che personalizza il percorso di ogni studente sulla base di: livelli di apprendimento iniziali (test ingresso, colloqui orientativi), interessi e aspirazioni professionali, stili cognitivi, bisogni educativi speciali. Il PFI definisce: obiettivi formativi personalizzati, eventuali insegnamenti opzionali, modalità di recupero/potenziamento, percorso certificazioni, esperienze stage mirate. Ogni studente ha un tutor personale (docente di riferimento) che monitora il percorso, orienta le scelte, supporta difficoltà, dialoga con famiglia. Incontri periodici di revisione PFI con aggiustamenti in itinere. Possibilità di flessibilità oraria con quote orario dedicate a: approfondimenti tematici, recupero competenze base, laboratori di eccellenza, orientamento, attività territoriali. La personalizzazione riconosce unicità di ogni studente, previene dispersione, valorizza talenti, orienta efficacemente, garantisce successo formativo di tutti.

8. COMPETENZE DIGITALI TRASVERSALI E CODING

Descrizione: Integrazione sistematica di competenze digitali trasversali in tutte le discipline secondo il framework Europeo DigComp: alfabetizzazione su informazioni e dati (ricerca, valutazione fonti, organizzazione); comunicazione e collaborazione digitale (piattaforme collaborative, netiquette, gestione identità digitale); creazione contenuti digitali (editing foto/video, presentazioni multimediali, infografiche); sicurezza (protezione dati, privacy, salute digitale); problem solving (risoluzione problemi tecnici, uso creativo tecnologie). Introduzione al coding e pensiero computazionale applicato al settore: algoritmi per gestione ricette (conversione dosi, calcolo costi, scaling), programmazione base per automazioni (timer, controlli temperatura), utilizzo fogli di calcolo per gestione economica ristorante. Utilizzo di app professionali del settore HORECA: POS, gestionale magazzino, gestionale prenotazioni, menù digitali, food cost calculator. Le competenze digitali sono prerequisito per qualsiasi professione contemporanea e il settore turistico-alberghiero è altamente digitalizzato.

9. EDUCAZIONE CIVICA INTEGRATA E COMPETENZE DI CITTADINANZA

Descrizione: Curricolo trasversale di Educazione Civica (33 ore annue) con approccio



interdisciplinare coordinato da referente dedicato. Tre nuclei tematici integrati nel settore professionale: Costituzione, diritto, legalità (contrattualistica settore HORECA, diritti lavoratori, sicurezza sul lavoro, normative igienico-sanitarie, tutela consumatori); Sviluppo sostenibile, ambiente, salute (Agenda 2030, economia circolare in ristorazione, dieta mediterranea e salute, produzione sostenibile, food waste reduction); Cittadinanza digitale (reputazione online ristoranti, gestione recensioni, social media strategy, fake news sul cibo, privacy clienti, cyberbullismo). Metodologie: debate su temi etici del food (es. allevamenti intensivi, cibo etnico, appropriazione culturale), project work su sostenibilità, incontri con testimoni (imprenditori etici, associazioni), analisi casi reali. Valutazione attraverso osservazione partecipazione, elaborati, prove autentiche. L'educazione civica forma cittadini consapevoli oltre che professionisti competenti.

10. APPRENDIMENTO COOPERATIVO E PEER EDUCATION

Descrizione: Adozione sistematica di metodologie cooperative che strutturano il lavoro di gruppo in modo produttivo: Jigsaw (ciascuno esperto di una parte, poi condivisione), Group Investigation (gruppi autonomi che ricercano su temi assegnati), Learning Together (interdipendenza positiva, responsabilità individuale), Structural Approach (strutture predefinite tipo Think-Pair-Share, Roundtable). In cucina e sala il lavoro di brigata viene organizzato secondo principi cooperativi con ruoli definiti, rotazione posizioni, interdipendenza, valutazione individuale e di gruppo. Peer tutoring: studenti classi superiori supportano i più giovani in attività laboratoriali, creando scaffolding cognitivo e socializzazione professionale. Gruppi di studio cooperativi per discipline teoriche con preparazione condivisa verifiche. Formazione specifica su dinamiche di gruppo, comunicazione efficace, gestione conflitti, leadership distribuita. L'apprendimento cooperativo sviluppa competenze sociali essenziali nel settore ospitalità, migliora risultati, crea clima positivo, prepara al lavoro in team.

11. INTEGRAZIONE FORMALE, NON FORMALE, INFORMALE

Descrizione: Riconoscimento e valorizzazione di apprendimenti acquisiti in contesti non formali (corsi privati, associazioni, sport, volontariato, hobbies) e informali (famiglia, lavori occasionali, autodidattismo, viaggi). Creazione di portfolio delle esperienze dove lo studente documenta tutte le attività extrascolastiche con valenza formativa. Riconoscimento crediti formativi per esperienze certificate coerenti con il percorso professionale (es. lavoro estivo in ristoranti, corsi privati di pasticceria, volontariato in mense sociali). Valorizzazione competenze pregresse attraverso colloqui di riconoscimento, esami integrativi, inserimento in classe adeguata per



studenti con esperienze lavorative. Formazione genitori su competenze domestiche trasmesse in famiglia (cucina tradizionale, ricette nonne) come patrimonio da valorizzare. Organizzazione laboratori aperti pomeridiani/serali dove studenti, famiglie, cittadini condividono competenze culinarie in modalità informale. L'integrazione dei diversi apprendimenti riconosce molteplicità percorsi formativi, valorizza esperienze di vita, motiva attraverso connessioni con interessi personali.

12. DIDATTICA LABORATORIALE E LEARNING BY DOING

Descrizione: Centralità del laboratorio come ambiente di apprendimento privilegiato dove teoria e pratica si integrano: gli studenti non "ascoltano lezioni" sui procedimenti ma "fanno esperienza diretta" manipolando ingredienti, utilizzando attrezzature, sperimentando tecniche. Il docente assume ruolo di maestro d'arte che dimostra, guida, corregge, offre feedback in tempo reale. Struttura tipica: (1) dimostrazione docente con spiegazione teorica integrata nella pratica, (2) esercitazione guidata con supervisione stretta, (3) pratica autonoma con feedback individualizzati, (4) perfezionamento attraverso ripetizione e variazioni, (5) valutazione performance con rubriche. Documentazione dell'apprendimento attraverso diari di laboratorio, schede tecniche compilate, fotografie preparazioni, autovalutazioni. Organizzazione lavoro in postazioni che simulano contesti professionali reali. Particolare attenzione a sicurezza (DPI, procedure emergenza, sorveglianza costante) e igiene (HACCP, pulizia postazioni, controllo temperature). La didattica laboratoriale è identità costitutiva dell'istruzione professionale e risponde ai diversi stili di apprendimento.

13. DEBATE E COMPETENZE ARGOMENTATIVE

Descrizione: Introduzione della metodologia Debate (dibattito regolamentato) su tematiche controverse del settore enogastronomico: cibo biologico vs convenzionale, cucina molecolare vs tradizionale, diete vegane/vegetariane vs onnivore, fast food vs slow food, globalizzazione alimentare vs produzioni locali, spreco alimentare e responsabilità, appropriazione culturale in cucina, etica allevamenti. Gli studenti vengono assegnati casualmente a posizioni pro/contro (indipendentemente da opinioni personali) e devono: (1) ricercare fonti attendibili a sostegno tesi, (2) argomentare in modo logico e persuasivo, (3) controargomentare le tesi avversarie, (4) confutare obiezioni con prove. Struttura: tempo limitato, turni regolamentati, giuria che valuta qualità argomentazioni (non opinioni personali). Il debate sviluppa: pensiero critico, capacità di ricerca, competenze oratorie, rispetto opinioni diverse, etica della discussione. Competenze utili per relazioni clienti, gestione reclami, presentazioni professionali, colloqui lavoro.



14. GAMIFICATION E APPRENDIMENTO LUDICO

Descrizione: Integrazione di elementi di gioco in contesti didattici per aumentare motivazione e engagement: quiz competitivi su piattaforme tipo Kahoot/Quizizz per revisione contenuti teorici, escape room didattiche con enigmi su storia gastronomia o procedure HACCP da risolvere in team, simulazioni gestionali di ristorante virtuale con decisioni su menu, prezzi, approvvigionamenti, personale e feedback su risultati economici, challenge culinarie tipo "Masterchef didattico" con prove a tempo, ingredienti misteriosi, giurie, classifiche e badge digitali per riconoscimento progressi (es. "Master del risotto", "Esperto di impasti", "Sommelier junior"). Utilizzo di meccaniche di gioco: punti, livelli, missioni, premi, cooperazione/competizione. Piattaforme gamificate per apprendimento lingue (Duolingo), matematica, scienze alimentari. Attenzione a bilanciare competizione (motivante ma stressante) e collaborazione. La gamification rende l'apprendimento divertente, stimola curiosità, favorisce perseveranza, crea memorizzazione attraverso emotività positiva.

15. STORYTELLING E NARRATIVA PROFESSIONALE

Descrizione: Sviluppo di competenze narrative applicate al settore HORECA: storytelling del piatto (raccontare ingredienti, territorio, tecniche, storia dietro una preparazione), narrazione del territorio (comunicare ai turisti patrimonio culturale, tradizioni, prodotti locali), personal branding (costruire identità professionale riconoscibile attraverso narrazione di sé), scrittura professionale (menù descrittivi, post social, articoli blog, recensioni). Attività pratiche: creazione "carte dei piatti" con descrizioni evocative, realizzazione video-ricette con storytelling, interviste a produttori e artigiani del cibo, scrittura guide enogastronomiche del territorio, gestione blog/canali social di classe. Studio di casi di successo: chef che hanno costruito brand attraverso narrazione (Bottura, Cracco, Barbieri), ristoranti con forte identità narrativa. Collaborazione con scrittori food, giornalisti enogastronomici, food blogger per workshop. Lo storytelling è competenza strategica nel marketing contemporaneo dove "si vende l'esperienza" oltre al prodotto/servizio.

IMPATTO ATTESO SU CONTENUTI E CURRICOLI

L'implementazione di queste pratiche innovative mira a:

- Rendere il curriculum significativo, coerente, orientato alle competenze reali
- Superare frammentazione disciplinare attraverso UdA interdisciplinari e per scenari
- Valorizzare specificità territoriali e identità locale nel curriculum



- Integrare armonicamente teoria e pratica, sapere e saper fare
- Personalizzare percorsi rispettando tempi, stili, interessi individuali
- Riconoscere e valorizzare apprendimenti formali, non formali, informali
- Rendere le discipline teoriche funzionali alla comprensione della pratica professionale
- Sviluppare competenze trasversali (digitali, linguistiche, cittadinanza) integrate
- Utilizzare metodologie attive che coinvolgono attivamente gli studenti
- Creare ambienti di apprendimento autentici, sfidanti, motivanti
- Documentare e certificare competenze in modo trasparente e riconoscibile
- Preparare professionisti riflessivi capaci di apprendimento permanente
- Garantire occupabilità immediata e proseguimento studi di qualità

○ RETI E COLLABORAZIONI ESTERNE

1. RETE TERRITORIALE HORECA "ALTO JONIO OSPITALE"

Descrizione: Costituzione di una rete formale con alberghi, ristoranti, agriturismi, stabilimenti balneari, produttori agroalimentari e agenzie turistiche dell'Alto Jonio Cosentino per creare un sistema integrato scuola-imprese. La rete ha finalità multiple: garantire stage formativi di qualità agli studenti, organizzare eventi enogastronomici congiunti, condividere buone pratiche di settore, promuovere il territorio attraverso l'eccellenza dell'ospitalità. Vengono sottoscritti protocolli d'intesa che definiscono responsabilità, modalità operative e obiettivi comuni. La rete organizza incontri periodici (4-6 all'anno) per confronto su fabbisogni formativi, tendenze del mercato, innovazioni di settore. Viene creato un coordinamento che include rappresentanti della scuola, delle imprese, del Comune e delle associazioni di categoria. La rete facilita l'inserimento lavorativo dei diplomati e crea opportunità di alternanza scuola-lavoro qualificate, rafforzando il legame territorio-formazione.

2. PARTNERSHIP CON CONSORZI E PRESIDI DI QUALITÀ

Descrizione: Collaborazioni formalizzate con il Consorzio del Limone di Rocca Imperiale IGP, consorzi di produttori olivicoli e vinicoli, Slow Food Calabria, presidi del gusto e associazioni di



valorizzazione dei prodotti tipici. Le partnership prevedono: visite didattiche presso i produttori, masterclass sui prodotti di qualità, utilizzo privilegiato delle eccellenze locali nei laboratori didattici, partecipazione congiunta a eventi e manifestazioni (es. sagre, fiere agroalimentari), progetti di educazione alimentare nelle scuole del territorio. I produttori diventano "maestri di territorio" condividendo con gli studenti saperi tradizionali, tecniche di coltivazione, caratteristiche organolettiche dei prodotti. Gli studenti imparano a riconoscere, valorizzare e comunicare le eccellenze agroalimentari calabresi. Viene creato un ricettario didattico basato sui prodotti IGP e DOP del territorio. Le collaborazioni rafforzano l'identità territoriale dell'istituto e preparano professionisti ambasciatori dell'enogastronomia locale.

3. RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI

Descrizione: Adesione alla rete nazionale degli istituti alberghieri per condivisione di buone pratiche, progetti comuni, confronto su tematiche didattiche e professionali. La rete facilita gemellaggi con altri istituti, scambi di docenti e studenti, partecipazione a concorsi nazionali (es. Campionati della Cucina Italiana, Concorso Miglior Allievo APCI), progetti di innovazione didattica finanziati. Vengono organizzati webinar tematici, repository condivisi di materiali didattici, forum online per discussioni professionali. L'istituto partecipa attivamente contribuendo con documentazione delle proprie pratiche innovative e apprendendo dalle esperienze di altre scuole. La rete permette di superare l'isolamento geografico, confrontarsi con standard nazionali, accedere a opportunità formative e competitive per studenti e docenti. Particolare attenzione a reti tematiche (es. sostenibilità nella ristorazione, didattica digitale, cucina mediterranea).

4. PROTOCOLLI CON UNIVERSITÀ E ITS

Descrizione: Accordi di collaborazione con Università (Scienze Gastronomiche, Economia del Turismo, Agraria) e Istituti Tecnici Superiori del settore turistico-alberghiero per facilitare la continuità formativa post-diploma. I protocolli prevedono: orientamento universitario, giornate di open day presso le università partner, riconoscimento di crediti formativi per studenti che proseguono gli studi, progetti di ricerca congiunti (es. tesi su prodotti locali, innovazione nella ristorazione), stage universitari presso i laboratori dell'istituto. Docenti universitari tengono seminari di approfondimento per studenti delle classi quinte su tematiche avanzate (food design, marketing turistico, management alberghiero, enologia). Gli studenti universitari svolgono tirocini formativi come supporto ai laboratori dell'istituto. Le collaborazioni qualificano l'offerta formativa, orientano efficacemente gli studenti verso percorsi post-diploma, creano



percorsi di verticalizzazione delle competenze.

5. PIATTAFORMA DIGITALE E SOCIAL MEDIA STRATEGY

Descrizione: Implementazione di una strategia di comunicazione digitale integrata che include: sito web istituzionale aggiornato con sezioni dedicate a offerta formativa, eventi, news, gallery fotografica e video; profili social attivi (Instagram, Facebook, YouTube, TikTok) gestiti da una redazione studenti-docenti che documenta quotidianamente le attività didattiche; newsletter mensile per famiglie, ex-studenti, partner territoriali; canale YouTube con tutorial culinari, documentazione di eventi, interviste a professionisti. La comunicazione valorizza le eccellenze dell'istituto, promuove eventi aperti al territorio, racconta storie di successo di diplomati, diffonde la cultura dell'ospitalità. Viene curata l'identità visiva dell'istituto (logo, colori, template) per garantire riconoscibilità. Gli studenti sviluppano competenze di content creation, social media marketing, storytelling digitale. La comunicazione efficace aumenta la visibilità dell'istituto, attrae nuove iscrizioni, rafforza il brand territoriale.

6. PATTI EDUCATIVI DI COMUNITÀ

Descrizione: Sottoscrizione di patti educativi con il Comune di Rocca Imperiale, i comuni limitrofi (Montegiordano, Roseto Capo Spulico, Amendolara), la Pro Loco, le associazioni culturali e sportive, la Parrocchia, per condividere la responsabilità educativa e creare sinergie territoriali. I patti prevedono: utilizzo di spazi comunali per eventi e manifestazioni, collaborazione nell'organizzazione di eventi culturali ed enogastronomici (es. Festa del Limone, eventi al Castello Svevo), progetti di educazione alimentare nelle scuole dell'infanzia e primarie condotti dagli studenti dell'alberghiero, servizi di catering per eventi istituzionali, iniziative di solidarietà sociale (es. preparazione pasti per persone in difficoltà). La scuola diventa risorsa per la comunità e la comunità sostiene la scuola. Si creano percorsi di cittadinanza attiva, gli studenti sviluppano senso di appartenenza al territorio e competenze di cittadinanza, la scuola si radica nel contesto sociale.

7. PROGRAMMI ERASMUS+ E MOBILITÀ INTERNAZIONALE

Descrizione: Adesione a progetti Erasmus+ per mobilità di studenti e docenti in paesi europei con forte tradizione nel settore alberghiero (Francia, Spagna, Austria, Germania). Gli studenti svolgono stage formativi (2-4 settimane) presso ristoranti, hotel, scuole alberghiere europee, acquisendo competenze linguistiche, professionali e interculturali. I docenti partecipano a job shadowing, corsi di formazione, teaching mobility per aggiornamento professionale e scambio



di pratiche didattiche. L'istituto ospita studenti e docenti europei in incoming mobility, organizzando programmi di accoglienza e workshop congiunti. Le esperienze vengono documentate, certificate con Europass Mobility, valorizzate nel curriculum. Vengono organizzati progetti di partenariato strategico su tematiche comuni (cucina mediterranea, turismo sostenibile, innovazione didattica). La dimensione europea qualifica l'offerta formativa, prepara professionisti con prospettiva internazionale, favorisce l'apprendimento linguistico autentico.

8. COLLABORAZIONI CON ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA

Descrizione: Protocolli con Federalberghi, Confcommercio, FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi), Confesercenti, CNA Turismo, Federazione Italiana Cuochi (FIC), Associazione Professionale Cuochi Italiani (APCI), AIS (Associazione Italiana Sommelier) per allineamento dell'offerta formativa alle esigenze del mercato del lavoro. Le collaborazioni prevedono: partecipazione di rappresentanti delle associazioni negli organi consultivi dell'istituto, incontri di orientamento professionale, presentazione di dati su tendenze occupazionali e fabbisogni formativi, organizzazione di concorsi e competizioni per studenti, certificazioni professionali riconosciute, supporto al placement dei diplomati. Le associazioni segnalano opportunità di stage e lavoro, ospitano studenti per visite orientative, offrono borse di studio per merito. La collaborazione garantisce che la formazione sia coerente con gli standard professionali di settore, facilita l'inserimento lavorativo, crea un ponte diretto con il mondo delle imprese.

9. RENDICONTAZIONE SOCIALE E TRASPARENZA

Descrizione: Pubblicazione annuale del Bilancio Sociale dell'istituto che documenta in modo trasparente e sistematico le attività realizzate, i risultati conseguiti, l'utilizzo delle risorse, l'impatto sul territorio. Il documento include: dati sull'utenza e sul contesto, attività didattiche e progettuali realizzate, risultati di apprendimento e certificazioni conseguite, esiti occupazionali dei diplomati, collaborazioni attivate, investimenti effettuati, indicatori di qualità monitorati. La rendicontazione sociale viene presentata pubblicamente alla comunità (famiglie, enti locali, imprese, associazioni) durante un evento dedicato. Vengono raccolti feedback da stakeholder attraverso questionari e focus group per orientare le scelte strategiche future. Il bilancio sociale viene pubblicato sul sito istituzionale e diffuso attraverso i canali social. La trasparenza rafforza la fiducia nel territorio, la rendicontazione favorisce la riflessività organizzativa, la condivisione dei risultati valorizza il lavoro svolto e motiva la comunità scolastica.

10. EVENTI APERTI AL TERRITORIO



Descrizione: Organizzazione sistematica di eventi enogastronomici e culturali aperti alla cittadinanza per promuovere l'istituto, valorizzare le competenze degli studenti, creare momenti di incontro con il territorio. Gli eventi includono: cene a tema mensili presso il ristorante didattico con prenotazione aperta al pubblico, open day con dimostrazioni culinarie e degustazioni, partecipazione a sagre e manifestazioni locali (Festa del Limone, eventi estivi), catering per eventi istituzionali e culturali, cooking show con chef ospiti, degustazioni guidate di prodotti territoriali. Gli studenti gestiscono tutte le fasi dell'evento (progettazione, comunicazione, preparazione, servizio, rendicontazione) sotto la supervisione dei docenti. Gli eventi generano occasioni di apprendimento autentico, visibilità per l'istituto, occasioni di networking con operatori del settore, autofinanziamento per progetti didattici. Vengono documentati attraverso foto, video, articoli su stampa locale e social media.

11. LABORATORI DI ORIENTAMENTO PER LE SCUOLE MEDIE

Descrizione: Progetto strutturato di orientamento in ingresso rivolto agli studenti delle scuole secondarie di primo grado del territorio attraverso: incontri informativi presso le scuole medie per presentare l'offerta formativa, laboratori pratici esperienziali ("Cucina per un giorno", "Barman junior", "Cameriere per un giorno") presso l'istituto alberghiero, partecipazione a saloni dell'orientamento, produzione di video promozionali e materiali informativi. Gli studenti dell'alberghiero diventano tutor dei ragazzi delle medie durante i laboratori, raccontando la loro esperienza e facilitando l'identificazione. Le famiglie vengono coinvolte attraverso open day dedicati con visite ai laboratori, incontri con dirigenza e docenti, testimonianze di ex-studenti occupati nel settore. L'orientamento qualificato riduce la dispersione, favorisce scelte consapevoli, aumenta le iscrizioni, crea continuità con il primo ciclo di istruzione.

12. ALUMNI NETWORK E PLACEMENT

Descrizione: Costituzione di una rete strutturata di ex-studenti (alumni) per mantenere il contatto dopo il diploma, monitorare gli esiti occupazionali, creare opportunità di networking professionale. Viene creata una piattaforma digitale (sezione del sito web, gruppo social) dove gli alumni condividono esperienze professionali, opportunità di lavoro, aggiornamenti sul settore. Vengono organizzati eventi annuali di ritrovo (es. "Cena degli alumni") e incontri periodici in cui ex-studenti affermati raccontano il loro percorso professionale agli studenti attuali (testimonianze, mentoring). L'istituto offre servizi di placement: pubblicazione di offerte di lavoro pervenute da aziende partner, supporto nella preparazione di CV e colloqui, intermediazione con datori di lavoro. Viene condotta un'indagine annuale sugli esiti



occupazionali dei diplomati (a 1, 3, 5 anni dal diploma) per monitorare l'efficacia della formazione e orientare l'offerta formativa. La rete alumni crea senso di appartenenza, facilita l'inserimento lavorativo, fornisce feedback sulla spendibilità delle competenze.

13. COLLABORAZIONI CON MEDIA LOCALI E SETTORIALI

Descrizione: Partnership con testate giornalistiche locali (quotidiani, radio, tv locali), riviste specializzate del settore enogastronomico, food blogger, influencer del territorio per dare visibilità alle attività dell'istituto e promuovere la cultura dell'ospitalità. Viene creato un piano editoriale con comunicati stampa su eventi significativi, articoli di approfondimento su progetti innovativi, interviste a docenti e studenti, reportage fotografici. Gli studenti sviluppano competenze di comunicazione e relazioni pubbliche collaborando con i giornalisti. L'istituto ospita eventi stampa, conferenze, presentazioni di progetti con copertura mediatica. Vengono curati rapporti continuativi con emittenti locali per rubriche dedicate alla formazione professionale. La visibilità mediatica rafforza la reputazione dell'istituto, attrae l'attenzione di potenziali partner, valorizza il territorio, crea opportunità per gli studenti di farsi conoscere professionalmente.

14. PARTECIPAZIONE A PROGETTI PON, POR E FONDI EUROPEI

Descrizione: Adesione sistematica a bandi PON (Programma Operativo Nazionale), POR Calabria, progetti europei (Horizon, Interreg, Life+) per accedere a finanziamenti che permettano di implementare progetti di innovazione didattica, potenziamento infrastrutture, mobilità internazionale, inclusione sociale, competenze digitali. Viene costituito un team interno dedicato alla progettazione europea con competenze specifiche su europrogettazione, project management, rendicontazione. L'istituto collabora con altri enti (comuni, università, associazioni, imprese) in progetti di partenariato. I fondi ottenuti permettono di realizzare laboratori innovativi, acquistare attrezzature professionali, finanziare stage all'estero, organizzare corsi di specializzazione, implementare tecnologie digitali. La partecipazione a progetti finanziati qualifica l'istituto, permette innovazioni altrimenti insostenibili, crea reti collaborative stabili, abitua alla cultura della progettazione e della rendicontazione.

IMPATTO ATTESO SU RETI E COLLABORAZIONI ESTERNE

L'implementazione di queste pratiche innovative mira a:

- Superare l'isolamento e creare un sistema integrato scuola-territorio-imprese



- Qualificare l'offerta formativa attraverso partnership strategiche
- Facilitare l'inserimento lavorativo dei diplomati attraverso reti con le imprese
- Aumentare la visibilità e la reputazione dell'istituto nel territorio e oltre
- Accedere a opportunità formative, finanziamenti, progetti innovativi
- Creare una dimensione europea e internazionale della formazione
- Valorizzare le eccellenze del territorio attraverso collaborazioni qualificate
- Rendere la scuola risorsa attiva per lo sviluppo sociale ed economico locale
- Costruire una comunità educante che condivide responsabilità e obiettivi
- Documentare e comunicare in modo trasparente i risultati conseguiti
- Preparare professionisti connessi con le reti del settore HORECA
- Attrarre risorse, competenze, opportunità attraverso collaborazioni strategiche

○ SPAZI E INFRASTRUTTURE

1. LABORATORIO DI CUCINA 4.0: POSTAZIONI MODULARI E TECNOLOGICHE

Descrizione: Riorganizzazione del laboratorio di cucina con postazioni modulari dotate di tecnologie integrate: bilance digitali connesse a tablet per calcolo automatico delle ricette e controllo delle porzioni, termometri wireless per monitoraggio temperature in tempo reale, timer digitali sincronizzati, sistemi di videoregistrazione delle preparazioni per analisi e documentazione. Ogni postazione è equipaggiata con tablet/monitor touchscreen per consultazione di ricette digitali, tutorial video, schede tecniche HACCP. Installazione di telecamere zenitali (dall'alto) che riprendono il piano di lavoro permettendo al docente di proiettare su monitor le tecniche dimostrative visibili da tutti gli studenti contemporaneamente. Sistema di amplificazione audio per garantire che tutti ascoltino le spiegazioni anche durante il lavoro. Illuminazione LED regolabile per fotografia culinaria professionale. Le postazioni modulari permettono configurazioni flessibili: lavoro individuale, a coppie, in brigata. La tecnologia integrata facilita l'apprendimento, la documentazione, la valutazione oggettiva.



2. SALA-BAR DIDATTICA TRASFORMABILE E MULTIFUNZIONALE

Descrizione: Progettazione di uno spazio sala-bar con arredi modulari e riconfigurabili per simulare diversi contesti professionali: ristorante fine dining, trattoria informale, bar-caffetteria, sala convegni, sala banchetti. Utilizzo di tavoli e sedie impilabili/pieghevoli di qualità professionale, pareti mobili per variare la capienza, illuminazione scenografica programmabile per creare atmosfere diverse. Dotazione tecnologica: sistema POS (Point of Sale) professionale per gestione comande e pagamenti, tablet per i camerieri con sistema di ordinazione digitale, software gestionale per prenotazioni e customer management. Area bar attrezzata con macchine professionali per caffetteria, attrezzature per miscelazione, frigoriferi per conservazione bevande. Sistema audio per sottofondo musicale e microfonaione per eventi. Angolo fotografico con fondale professionale per servizio di documentazione eventi. Lo spazio trasformabile permette esercitazioni in contesti realistici diversificati, preparando a molteplici sbocchi professionali.

3. RECEPTION DIDATTICA E SIMULATORE GESTIONALE ALBERGHIERO

Descrizione: Allestimento di un ambiente che simula fedelmente la reception di una struttura alberghiera moderna: bancone professionale, postazioni computer con software gestionale alberghiero (PMS - Property Management System), centralino telefonico, sistema di key card per camere, display informativi. Gli studenti si esercitano su software professionali utilizzati nelle strutture ricettive reali per gestione prenotazioni, check-in/check-out, fatturazione, revenue management. Simulatore che ricrea scenari realistici: gestione overbooking, reclami clienti, richieste speciali, emergenze. Sistema di registrazione audio/video per analisi delle performance comunicative. Biblioteca professionale con guide turistiche, mappe del territorio, materiale promozionale. Angolo lingue straniere con supporti per esercitazioni telefoniche in inglese, francese, tedesco. Connessione con portali di prenotazione online (Booking, Expedia) in modalità demo per comprendere la distribuzione alberghiera digitale. La reception didattica sviluppa competenze trasversali: comunicazione, problem solving, utilizzo tecnologie, gestione stress.

4. AULA MULTIMEDIALE E LABORATORIO DIGITALE

Descrizione: Spazio dedicato alle attività digitali e multimediali dotato di: postazioni computer individuali (1:1), software professionali per il settore (grafica, video editing, food photography, creazione menù digitali, gestione social media), lavagna interattiva multimediale (LIM), sistema



di videoconferenza per webinar e collegamenti con professionisti/scuole estere, stampante 3D per progetti innovativi (design piatti, stampi personalizzati), scanner 3D per digitalizzazione oggetti. L'aula viene utilizzata per: creazione contenuti digitali (foto/video piatti, social media content, virtual tour), progettazione grafica (menù, locandine eventi, materiali promozionali), ricerca e documentazione (ricettari digitali, ricerche su prodotti del territorio), lezioni teoriche con supporti multimediali, corsi di lingue straniere con piattaforme e-learning. Disponibilità di visori VR (realtà virtuale) per esperienze immersive: visite virtuali a ristoranti/hotel di eccellenza, simulazioni di servizio in contesti realistici. Lo spazio digitale integra tecnologia e didattica preparando professionisti dell'ospitalità 4.0.

5. LABORATORIO DI PASTICCERIA E PANIFICAZIONE SPECIALIZZATO

Descrizione: Ambiente dedicato alle lavorazioni dolciarie e da forno con attrezzature professionali specifiche: impastatrici planetarie di diverse capacità, forni ventilati programmabili, abbattitore di temperatura per conservazione e blast chilling, banco frigo per lavorazione cioccolato con temperatura controllata, macchina per gelato artigianale, laminatoio per pasta sfoglia, fermalievitazione programmabile. Postazioni individuali con piani in marmo per lavorazione cioccolato e zucchero. Area decorazione con strumenti per cake design, aerografo, stampini e attrezzature creative. Sistema di pesatura di precisione digitale. Biblioteca tecnica con ricettari specialistici. Il laboratorio permette specializzazione in pasticceria, panificazione, gelateria, cioccolateria, sviluppando competenze tecniche avanzate. Particolare attenzione alla pasticceria territoriale calabrese e all'utilizzo del limone IGP in preparazioni dolciarie innovative.

6. SPAZI ESTERNI: ORTO DIDATTICO E AREA EVENTI

Descrizione: Valorizzazione degli spazi esterni con creazione di un orto didattico per coltivazione di erbe aromatiche, ortaggi, piante autoctone utilizzate in cucina. Gli studenti apprendono principi di agricoltura, stagionalità, biodiversità, sostenibilità. L'orto fornisce prodotti a km zero per i laboratori di cucina. Realizzazione di area eventi esterna attrezzata per organizzazione di buffet, aperitivi, cene estive: gazebo/tensostruttura, arredi da esterno professionali, punti di appoggio per servizio, illuminazione scenografica, sistema audio. L'area permette simulazioni realistiche di eventi outdoor, banqueting, catering. Vista panoramica sul territorio (mare, castello) crea setting suggestivo per eventi dimostrativi e fotografici. Zona relax attrezzata per pause ricreative e momenti informali di confronto. Gli spazi esterni ampliano le possibilità didattiche, collegano teoria e natura, offrono contesti autentici per eventi.



7. PIATTAFORMA E-LEARNING E REPOSITORY DIGITALE

Descrizione: Implementazione di piattaforma LMS (Learning Management System) tipo Moodle, Google Classroom, Microsoft Teams per didattica digitale integrata. La piattaforma include: repository organizzato di materiali didattici (videolezioni, dispense, schede tecniche, ricette, tutorial), aree di discussione tematiche (forum), strumenti per videoconferenze e lezioni sincrone, sistemi di assegnazione e consegna compiti, quiz e test interattivi per autovalutazione, portfolio digitale studenti, registro elettronico integrato. Biblioteca digitale con accesso a riviste specializzate del settore, banche dati enogastronomiche, manuali professionali. Spazio cloud condiviso per collaborazione su progetti, condivisione ricette, scambio materiali. La piattaforma supporta la flipped classroom, permette apprendimento flessibile, facilita recupero/potenziamento, garantisce continuità didattica anche in situazioni di difficoltà (malattia, quarantena), abitua all'utilizzo professionale delle tecnologie digitali.

8. DOTAZIONE TABLET/DEVICE INDIVIDUALI PER GLI STUDENTI

Descrizione: Fornitura di tablet personali (o BYOD - Bring Your Own Device con regolamento) per ogni studente utilizzabili durante le attività didattiche per: consultazione ricette e procedure in laboratorio (evitando contaminazioni da supporti cartacei), documentazione fotografica/video delle preparazioni, compilazione schede HACCP digitali, accesso a piattaforma e-learning, ricerche e approfondimenti, traduzione testi in lingua straniera, calcoli nutrizionali e costi. I device vengono utilizzati anche per attività valutative: quiz, test, autovalutazioni. Installazione di app professionali: ricettari digitali, convertitori di misure, timer, calcolatori nutrizionali, dizionari multilingue, app per gestione commesse e ordinazioni. Formazione specifica su uso responsabile e sicuro delle tecnologie, netiquette, copyright, protezione dati. Regolamento di utilizzo che definisce contesti appropriati e modalità. La dotazione tecnologica 1:1 personalizza l'apprendimento, sviluppa competenze digitali, abitua all'uso professionale della tecnologia nel settore HORECA.

9. SISTEMA DI VIDEOREGISTRAZIONE E ANALISI PERFORMANCE

Descrizione: Installazione di sistema integrato di videocamere nei laboratori (cucina, sala, reception) per registrazione delle attività pratiche e delle simulazioni. Le registrazioni vengono utilizzate per: analisi delle performance individuali con feedback specifico, autovalutazione guidata (gli studenti rivedono le proprie prestazioni), creazione di video tutorial e materiali didattici, documentazione portfolio, condivisione di best practices. Sistema di annotazione video



che permette al docente di inserire commenti e feedback direttamente sulla timeline del video. Le registrazioni vengono archiviate su piattaforma cloud accessibile agli studenti per studio e ripasso. Utilizzo di GoPro o action cam per riprese soggettive (punto di vista dello studente) durante le preparazioni. Editing video per creazione di contenuti didattici, promozionali, per social media. Il sistema video trasforma l'esperienza pratica in risorsa didattica permanente, facilita l'apprendimento osservativo, permette valutazione oggettiva basata su evidenze.

10. BIBLIOTECA PROFESSIONALE E MEDIATECA

Descrizione: Allestimento di spazio dedicato alla documentazione professionale del settore con: biblioteca tecnica (ricettari storici e contemporanei, manuali di cucina, pasticceria, sala-bar, management alberghiero, marketing turistico), emeroteca con abbonamenti a riviste specializzate (Gambero Rosso, Sale&Pepe, Italia a Tavola, L'Albergo, Hospitality News), videoteca con documentari enogastronomici, programmi TV di cucina, film a tema, sezione multimediale con postazioni per consultazione risorse online, database professionali, corsi e-learning. Catalogazione digitale dei materiali con sistema di prestito informatizzato. Spazio lettura/studio confortevole. Angolo dedicato ai prodotti e alle tradizioni del territorio con materiali informativi su Limone IGP, ricette tradizionali calabro-lucane, guide turistiche locali. La biblioteca/mediateca favorisce l'approfondimento autonomo, la ricerca, l'aggiornamento professionale continuo, crea un ambiente culturale oltre che tecnico.

11. SPAZI FLESSIBILI E ARREDI MODULARI

Descrizione: Riprogettazione complessiva degli spazi didattici secondo principi di flessibilità e adattabilità: arredi mobili su ruote, tavoli aggregabili/separabili, sedie impilabili, pareti attrezzate con ripiani regolabili, utilizzo di colori e illuminazione per caratterizzare zone diverse, eliminazione di barriere architettoniche. Gli spazi possono essere rapidamente riconfigurati per diverse attività: lezione frontale, lavoro di gruppo, laboratorio, evento, esame. Creazione di "zone di apprendimento" con funzioni specifiche: zona silente per studio individuale, zona collaborativa per lavori di gruppo, zona creativa per brainstorming e progettazione, zona tecnica per laboratori. Segnaletica chiara e intuitiva. Attenzione al comfort: temperatura, acustica, illuminazione naturale e artificiale. Gli spazi flessibili si adattano alle diverse metodologie didattiche (cooperative learning, flipped classroom, peer education), favoriscono l'autonomia degli studenti, creano ambienti stimolanti e accoglienti.

12. CONNETTIVITÀ E INFRASTRUTTURA DIGITALE



Descrizione: Potenziamento dell'infrastruttura tecnologica con: rete Wi-Fi ad alta velocità in tutti gli ambienti (con gestione sicurezza e filtri contenuti), cablaggio LAN per postazioni fisse, server interno per archiviazione dati e backup, sistema cloud per condivisione documenti e collaborazione, sistema di sicurezza informatica (firewall, antivirus, backup automatici, protocolli GDPR), registro elettronico integrato, sistema di comunicazione scuola-famiglia digitale. Gestione identità digitali per studenti e docenti (account istituzionali, single sign-on). Sistema di prenotazione digitale dei laboratori e delle attrezzature. Dashboard di monitoraggio utilizzo tecnologie e analisi dati (learning analytics). Assistenza tecnica dedicata per manutenzione e supporto. L'infrastruttura digitale robusta garantisce affidabilità, sicurezza, integrazione tra strumenti, supporta tutte le attività innovative proposte, prepara a contesti lavorativi tecnologicamente avanzati.

13. LABORATORIO DI FOOD PHOTOGRAPHY E CONTENT CREATION

Descrizione: Spazio dedicato alla fotografia culinaria e alla creazione di contenuti digitali con: postazione fotografica professionale con fondale neutro, sistema di illuminazione continua (softbox, pannelli LED, riflettori), treppiede professionale, macchina fotografica reflex/mirrorless, set di styling (piatti, posate, tovaglie, props decorativi), postazione editing con monitor calibrato e software professionali (Lightroom, Photoshop). L'area viene utilizzata per: documentazione fotografica delle preparazioni per portfolio, creazione contenuti per social media e sito web dell'istituto, progetti di food styling e impiattamento creativo, realizzazione di ricettari fotografici. Gli studenti apprendono tecniche di composizione, illuminazione, styling, post-produzione. Integrazione con competenze di marketing digitale: SEO delle immagini, visual storytelling, content strategy. Il laboratorio risponde alle esigenze del mercato dove la comunicazione visiva è fondamentale per promozione ristoranti, hotel, prodotti enogastronomici.

14. SALA POLIVALENTE PER EVENTI E FORMAZIONE

Descrizione: Spazio multifunzionale utilizzabile per: conferenze e seminari con professionisti del settore, presentazioni progetti degli studenti, eventi istituzionali, esami, assemblee, formazione docenti, incontri con famiglie. Dotazione: sistema di videoproiezione ad alta risoluzione, impianto audio professionale, microfoni wireless, sistema di videoconferenza, poltrone impilabili per configurazioni flessibili, palco/pedana rialzata, cabina regia per gestione tecnica eventi. Possibilità di trasmissione streaming per eventi online. Sistema di illuminazione scenografica. La sala viene utilizzata anche come auditorium per proiezioni di documentari, film



tematici, lezioni magistrali. Lo spazio polivalente permette eventi di qualità, crea un ambiente professionale per relazioni esterne, supporta metodologie didattiche innovative (presentazioni pubbliche, debate, conferenze), valorizza i prodotti didattici.

15. MAGAZZINO DIDATTICO E GESTIONE DISPENSA

Descrizione: Riorganizzazione del magazzino/dispensa secondo criteri professionali con: scaffalature modulari etichettate, sistema FIFO (First In First Out) per rotazione merci, area temperatura controllata per prodotti deperibili, celle frigorifere e congelatori categorizzati, sistema informatizzato di gestione inventario (software gestionale magazzino), bilancia professionale per pesatura merci in entrata, area ricevimento merci separata. Gli studenti apprendono: tecniche di conservazione alimenti, gestione scorte, controllo scadenze, calcolo food cost, compilazione ordini fornitori, verifica qualità merci. Sistema di etichettatura con QR code che collega a schede tecniche e informazioni nutrizionali. Dispensa organizzata per categorie merceologiche con cartellonistica didattica su caratteristiche prodotti. Il magazzino didattico sviluppa competenze gestionali fondamentali per qualsiasi ruolo nel settore HORECA, insegna efficienza, ordine, prevenzione sprechi, sostenibilità economica.

IMPATTO ATTESO SU SPAZI E INFRASTRUTTURE

L'implementazione di queste pratiche innovative mira a:

- Creare ambienti di apprendimento stimolanti, funzionali e tecnologicamente avanzati
- Simulare fedelmente contesti professionali reali preparando concretamente al lavoro
- Integrare organicamente le tecnologie digitali nella didattica quotidiana
- Sviluppare competenze digitali trasversali richieste dal mercato del lavoro
- Favorire metodologie didattiche innovative attraverso spazi flessibili
- Documentare sistematicamente le attività e i progressi degli studenti
- Valorizzare l'istituto come polo di eccellenza dotato di infrastrutture moderne
- Attrarre studenti e docenti qualificati attraverso dotazioni all'avanguardia
- Ridurre il divario digitale e garantire pari opportunità di accesso alle tecnologie
- Creare ambienti inclusivi, accessibili, confortevoli e sicuri
- Supportare la sostenibilità ambientale attraverso tecnologie efficienti
- Posizionare l'istituto come riferimento per l'innovazione didattica nel settore

PIANO DI IMPLEMENTAZIONE

L'implementazione delle innovazioni su spazi e infrastrutture seguirà un approccio graduale e



sostenibile:

Anno 1 - Priorità: Connettività e infrastruttura digitale, piattaforma e-learning, dotazione tablet, sistema videoregistrazione laboratori

Anno 2 - Consolidamento: Riorganizzazione laboratorio cucina con tecnologie integrate, sala-bar didattica, aula multimediale, biblioteca digitale

Anno 3 - Sviluppo: Reception didattica, laboratorio pasticceria, laboratorio food photography, sala polivalente eventi

Finanziamenti: PON Digital Board, PON Ambienti Didattici Innovativi, POR FESR Calabria, contributi enti locali, fundraising, autofinanziamento da eventi

○ **ADESIONE AD INIZIATIVE NAZIONALI DI INNOVAZIONE DIDATTICA**

1. PARTECIPAZIONE AI BANDI PON "PER LA SCUOLA"

Descrizione: Adesione sistematica ai Programmi Operativi Nazionali del MIUR per il potenziamento delle competenze e degli ambienti di apprendimento. L'istituto partecipa ai seguenti assi di intervento: Asse I - Istruzione con progetti per il potenziamento delle competenze di base (italiano, matematica, lingue straniere), riduzione della dispersione scolastica, sviluppo del pensiero computazionale e della cittadinanza digitale; Asse II - Infrastrutture per la realizzazione di ambienti digitali, laboratori professionalizzanti, reti LAN/WLAN, dotazioni tecnologiche. Particolare attenzione ai moduli specifici per istituti professionali: percorsi di alternanza scuola-lavoro all'estero, potenziamento dell'educazione al patrimonio culturale e artistico, educazione all'imprenditorialità. Costituzione di un team di progettazione interno con competenze su europrogettazione, gestione amministrativo-contabile, monitoraggio e rendicontazione. I progetti PON permettono di accedere a risorse



significative per innovazione didattica, mobilità studentesca, dotazioni tecnologiche altrimenti non sostenibili dal bilancio ordinario.

2. PROGETTI PNRR - PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

Descrizione: Partecipazione attiva alle linee di investimento del PNRR dedicate all'istruzione e alla formazione: Investimento 1.4 "Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali" con azioni di tutoraggio, mentoring, orientamento per contrastare la dispersione scolastica e promuovere il successo formativo degli studenti più fragili; Investimento 2.1 "Didattica digitale integrata e formazione del personale" per formazione docenti su metodologie innovative, competenze digitali, STEM, multilinguismo; Investimento 3.1 "Nuove competenze e nuovi linguaggi" con percorsi formativi su competenze digitali, competenze matematico-scientifiche, multilinguismo; Investimento 3.2 "Scuola 4.0 - Scuole innovative, cablaggio, nuovi ambienti di apprendimento e laboratori" per trasformazione di aule in ambienti innovativi di apprendimento e realizzazione di laboratori per le professioni digitali del futuro. L'istituto candida progetti che integrano innovazione tecnologica, metodologie didattiche attive e attenzione all'inclusione, con particolare focus sulle competenze digitali applicate al settore HORECA.

3. RETE NAZIONALE SCUOLE PROFESSIONALI - INDIRE

Descrizione: Adesione alle reti di ricerca-azione coordinate da INDIRE (Istituto Nazionale Documentazione Innovazione Ricerca Educativa) specifiche per gli istituti professionali. Partecipazione al movimento delle Avanguardie Educative adottando "idee innovative" certificate da INDIRE: Flipped Classroom, TEAL (Apprendimento Attivo con Tecnologie), Spazio Flessibile, Debate, Didattica per Scenari. Coinvolgimento nelle Piccole Scuole (network che valorizza scuole di piccole dimensioni in contesti periferici) per condivisione di buone pratiche su pluriclassi, didattica digitale, collaborazione territoriale. Partecipazione a Maker@Scuola per sviluppare creatività, pensiero progettuale, competenze del XXI secolo attraverso approcci laboratoriali. Collaborazione con ricercatori INDIRE per documentazione e disseminazione delle pratiche innovative implementate. Partecipazione a convegni, seminari, pubblicazioni scientifiche. L'adesione a reti INDIRE qualifica l'istituto come polo di innovazione, facilita il confronto con pratiche validate dalla ricerca educativa, offre supporto scientifico alla sperimentazione didattica.

4. PROGETTI STEM E COMPETENZE DIGITALI

Descrizione: Partecipazione a bandi ministeriali per il potenziamento delle competenze STEM



(Science, Technology, Engineering, Mathematics) applicate al settore alberghiero e della ristorazione: calcoli nutrizionali, food chemistry, gestione economica e amministrativa dell'azienda ristorativa, utilizzo di software gestionali, automazione in cucina, tecnologie di conservazione alimenti. Adesione al Piano Nazionale Scuola Digitale (PNSD) con nomina di Animatore Digitale e Team per l'Innovazione che promuovono formazione interna, sperimentazione metodologie, diffusione cultura digitale. Partecipazione all'azione #25 "Biblioteche scolastiche innovative" per trasformazione della biblioteca in ambiente multimediale e centro di documentazione. Candidatura a progetti su coding, robotica educativa, intelligenza artificiale applicata al settore food (es. chatbot per prenotazioni, algoritmi per ottimizzazione menù, sistemi di raccomandazione personalizzati). Le competenze STEM e digitali sono trasversali e sempre più richieste nel settore HORECA contemporaneo.

5. ADESIONE A "SCUOLA FUTURA" - PIATTAFORMA MINISTERIALE

Descrizione: Utilizzo sistematico della piattaforma ministeriale Scuola Futura per: formazione continua dei docenti su innovazione didattica, metodologie attive, competenze digitali, STEM; consultazione repository di risorse didattiche validate; partecipazione a webinar e corsi online riconosciuti dal Ministero; accesso a comunità di pratica e reti tematiche; iscrizione a percorsi formativi certificati per Dirigente Scolastico, DSGA, personale ATA. L'istituto organizza internamente gruppi di studio che seguono percorsi formativi comuni e si confrontano sulle applicazioni pratiche. I docenti conseguono attestati riconosciuti per progressione di carriera. La piattaforma facilita l'aggiornamento professionale continuo, garantisce qualità della formazione attraverso contenuti validati ministerialmente, crea occasioni di networking con docenti di tutta Italia.

6. COLLABORAZIONE CON UNIVERSITÀ E CENTRI DI RICERCA

Descrizione: Adesione a progetti di ricerca educativa promossi da università italiane su tematiche specifiche dell'istruzione professionale: didattica laboratoriale, valutazione autentica delle competenze, transizione scuola-lavoro, orientamento, inclusione. Collaborazione con Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo per ricerche su biodiversità alimentare, produzioni locali, sostenibilità nella ristorazione. Partnership con dipartimenti universitari di Scienze della Formazione per progetti su innovazione didattica, formazione docenti, prevenzione dispersione. Disponibilità a ospitare tirocinanti universitari (Scienze della Formazione, Scienze dell'Educazione) e dottorandi di ricerca per studi di caso sull'istituto. Partecipazione come scuola pilota in sperimentazioni ministeriali su riforma degli istituti professionali, nuovo esame di Stato, certificazione competenze. La collaborazione con la ricerca



universitaria qualifica scientificamente le pratiche didattiche, offre supporto metodologico, crea opportunità di pubblicazione e disseminazione.

7. PARTECIPAZIONE A "GENERAZIONI CONNESSE" E EDUCAZIONE CIVICA DIGITALE

Descrizione: Adesione al progetto ministeriale Generazioni Connesse coordinato dal MIUR per promozione dell'uso consapevole e sicuro di internet e delle tecnologie digitali. Redazione della E-Policy di istituto che definisce norme comportamentali e procedure per prevenire cyberbullismo, dipendenze digitali, uso improprio di dispositivi, violazioni privacy. Formazione di docenti e studenti su cittadinanza digitale, fake news, hate speech, diritto d'autore online, GDPR, reputazione digitale. Nomina di referente cyberbullismo e team di gestione emergenze. Organizzazione di incontri con famiglie su educazione digitale, parental control, rischi online. Integrazione dell'educazione civica digitale nel curriculum trasversale. Particolare attenzione all'uso responsabile dei social media per promozione attività professionali, distinguendo profili personali e professionali. Il progetto sviluppa consapevolezza critica sull'uso delle tecnologie, fondamentale sia come competenza di cittadinanza sia come competenza professionale (gestione social per attività HORECA).

8. PROGETTI MULTILINGUISMO E CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE

Descrizione: Partecipazione a bandi ministeriali per potenziamento competenze linguistiche: progetti CLIL (Content and Language Integrated Learning) con insegnamento di moduli professionali in lingua straniera (es. tecniche di cucina in inglese, servizio sala in francese); corsi di preparazione a certificazioni linguistiche europee (Cambridge, DELF, Goethe Institut) con esami presso l'istituto costituito come centro certificatore; progetti di mobilità studentesca con stage linguistico-professionali in paesi europei; gemellaggi con scuole alberghiere estere per scambi culturali e professionali. Potenziamento dell'insegnamento dell'inglese tecnico-settoriale (English for Hospitality, Restaurant English, Hotel English) con docenti madrelingua o certificati. Utilizzo di piattaforme digitali per e-learning linguistico (Duolingo, Babbel, Rosetta Stone). Le competenze linguistiche sono fondamentali nel settore turistico-alberghiero sempre più internazionalizzato e costituiscono elemento di forte attrattività occupazionale.

9. ADESIONE A "MONITOR440" E PROGETTI NAZIONALI DI SPERIMENTAZIONE

Descrizione: Partecipazione ai bandi della Legge 440/97 che finanziano progetti di innovazione e sperimentazione didattica su tematiche prioritarie individuate annualmente dal Ministero: orientamento, contrasto dispersione, educazione finanziaria, sviluppo sostenibile, educazione alla salute, potenziamento discipline STEM. Candidatura come scuola capofila o partner di reti di



scuole per progetti innovativi nell'ambito dell'istruzione professionale alberghiera. Partecipazione a sperimentazioni ministeriali su: nuovo modello organizzativo degli istituti professionali (D.Lgs 61/2017), personalizzazione percorsi (Progetto Formativo Individuale), sviluppo competenze intermedie per qualifiche triennali. Disponibilità a testare nuove metodologie, strumenti valutativi, modelli organizzativi in fase di sperimentazione nazionale prima della generalizzazione. Documentazione rigorosa delle sperimentazioni con report e restituzioni al Ministero. La partecipazione a sperimentazioni nazionali posiziona l'istituto all'avanguardia, influenza le politiche educative, offre supporto ministeriale e risorse dedicate.

10. PROGETTI DI ORIENTAMENTO E TRANSIZIONE SCUOLA-LAVORO

Descrizione: Adesione ai progetti ministeriali per rafforzamento dell'orientamento in ingresso, in itinere e in uscita: Orientamento attivo nella transizione scuola-università con moduli PCTO presso università partner; Sportelli di orientamento finanziati con counselor professionali per supporto scelte formative e professionali; Job placement con servizi di intermediazione domanda-offerta di lavoro; Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO) con convenzioni qualificate con aziende del settore, tutor aziendali formati, valutazione strutturata competenze. Partecipazione a Fiera Didacta Italia (principale evento nazionale su innovazione didattica) con workshop dimostrativi e condivisione buone pratiche. Adesione a campagne ministeriali su educazione alle scelte consapevoli contro stereotipi di genere nelle professioni. I progetti di orientamento facilitano transizioni efficaci riducendo dispersione, favorendo scelte consapevoli, migliorando occupabilità dei diplomati.

11. PARTECIPAZIONE A CONCORSI E COMPETIZIONI NAZIONALI

Descrizione: Iscrizione sistematica a concorsi ministeriali e nazionali per valorizzare le eccellenze e motivare gli studenti: Olimpiadi della Cucina Italiana organizzate dalla Federazione Italiana Cuochi; Concorso Nazionale Miglior Allievo APCI per giovani cuochi; Campionato Italiano Barman per aspiranti bartender; Concorsi ALMA (Scuola Internazionale di Cucina Italiana) per borse di studio; concorsi su tematiche specifiche (pasticceria, panificazione, gelateria, pizzeria); PoliCulturaExpo su storytelling digitale; concorsi di scrittura e fotografia enogastronomica. Preparazione specifica degli studenti partecipanti con training intensivi, coaching individuale, simulazioni. Documentazione e comunicazione dei successi attraverso sito web, social media, stampa locale. Premi e riconoscimenti vengono valorizzati nel portfolio studenti e nelle comunicazioni istituzionali. Le competizioni sviluppano competenze avanzate, motivazione, spirito competitivo positivo, visibilità per istituto e studenti, occasioni di networking professionale.



12. ADESIONE A RETE NAZIONALE "GREEN SCHOOL"

Descrizione: Partecipazione alla rete nazionale Scuole Green per promozione sostenibilità ambientale, economia circolare, educazione climatica. Implementazione di pratiche sostenibili: riduzione sprechi alimentari in cucina con tecniche di utilizzo integrale materie prime, differenziazione rifiuti, compostaggio scarti organici, riduzione plastiche monouso, utilizzo prodotti biodegradabili, risparmio energetico e idrico, mobilità sostenibile. Integrazione dell' Agenda 2030 ONU nel curriculum con riferimento agli SDGs (Sustainable Development Goals) pertinenti al settore: SDG 2 (Fame zero e agricoltura sostenibile), SDG 12 (Consumo e produzione responsabili), SDG 13 (Lotta al cambiamento climatico). Progetti didattici su: cucina sostenibile, prodotti a km zero, agricoltura biologica, pesca sostenibile, riduzione impronta carbonica dei menù. Certificazione ambientale dell'istituto (es. ISO 14001, EMAS). Partecipazione alla Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti. La sostenibilità è valore emergente nel settore HORECA e competenza professionale sempre più richiesta.

13. PROGETTI INCLUSIONE E VALORIZZAZIONE DIFFERENZE

Descrizione: Partecipazione a iniziative ministeriali su inclusione studenti con disabilità, DSA, BES: bandi per acquisto sussidi didattici e tecnologie assistive; progetti su Universal Design for Learning (UDL) per progettazione didattica accessibile a tutti; formazione docenti su strategie inclusive specifiche per laboratori professionali (adattamento postazioni, procedure semplificate, comunicazione aumentativa). Adesione a progetti contro dispersione scolastica con azioni di tutoraggio, recupero, supporto psicologico, coinvolgimento famiglie fragili. Partecipazione a iniziative su intercultura e accoglienza studenti stranieri con protocolli specifici, mediatori culturali, corsi di italiano L2. Progetti su parità di genere per superamento stereotipi nelle professioni alberghiere, valorizzazione presenza femminile in cucina e maschile in sala. Adesione a campagne su benessere psicologico con sportello di ascolto, educazione all'affettività, prevenzione dipendenze. L'inclusione è valore identitario dell'istituto e le competenze inclusive sono fondamentali per professionisti dell'ospitalità.

14. DOCUMENTAZIONE E DISSEMINAZIONE SU PIATTAFORME NAZIONALI

Descrizione: Caricamento sistematico delle esperienze innovative realizzate su piattaforme ministeriali di condivisione: eTwinning per gemellaggi elettronici europei e repository progetti internazionali; INDIRE Innovazione per documentazione pratiche didattiche innovative con format strutturati; Monitor440 per rendicontazione progetti legge 440/97; PNSD Documentazione per esperienze di innovazione digitale. Redazione di case study dettagliati su progetti significativi con descrizione contesto, obiettivi, attività, metodologie, valutazione,



risultati, criticità, trasferibilità. Produzione di materiali divulgativi: video documentari, presentazioni, infografiche, articoli per riviste specializzate. Partecipazione come relatori a convegni nazionali per presentare le innovazioni implementate. La documentazione sistematica crea memoria organizzativa, facilita il confronto e l'apprendimento tra scuole, valorizza il lavoro svolto, posiziona l'istituto nella comunità educativa nazionale.

15. TEAM INTERNO DI PROGETTAZIONE E COORDINAMENTO

Descrizione: Costituzione di un Team per l'Innovazione stabile composto da: Dirigente Scolastico, docenti referenti per aree (digitale, inclusione, orientamento, internazionalizzazione, sostenibilità), DSGA, eventualmente esperti esterni. Il team ha i seguenti compiti: monitoraggio bandi ministeriali e nazionali in uscita; valutazione fattibilità e coerenza con PTOF; progettazione candidature con coinvolgimento collegiale; coordinamento attuazione progetti approvati; monitoraggio in itinere con eventuali azioni correttive; rendicontazione amministrativa e narrativa; valutazione impatto e disseminazione risultati. Calendario di incontri periodici (mensili) e utilizzo di strumenti collaborativi digitali (drive condiviso, piattaforma project management). Formazione specifica del team su: europrogettazione, project management, metodologie innovative, valutazione dei progetti. Il team garantisce approccio strategico e non occasionale alla progettazione, professionalità nella gestione, sostenibilità e continuità delle azioni innovative.

IMPATTO ATTESO SULL'ADESIONE A INIZIATIVE NAZIONALI

L'implementazione di queste pratiche innovative mira a:

- Accedere a finanziamenti ministeriali ed europei per innovazione altrimenti non sostenibili
- Posizionare l'istituto nella comunità educativa nazionale come polo di innovazione
- Garantire aggiornamento continuo su politiche, metodologie, strumenti validati dalla ricerca
- Creare reti collaborative stabili con altre scuole, università, enti di ricerca
- Offrire opportunità formative qualificate a studenti e docenti (mobilità, certificazioni, competizioni)
- Sperimentare metodologie innovative con supporto scientifico e risorse dedicate
- Documentare e diffondere pratiche efficaci contribuendo al miglioramento del sistema
- Attrarre visibilità, riconoscimenti, valorizzazione del lavoro svolto
- Sviluppare competenze progettuali, gestionali, valutative nel personale
- Garantire allineamento con priorità ministeriali e tendenze nazionali/europee



- Creare opportunità di crescita professionale e motivazione per tutta la comunità scolastica
- Migliorare la qualità complessiva dell'offerta formativa attraverso risorse e supporti esterni

PRIORITÀ E CRONOPROGRAMMA

ANNO 1 - Consolidamento base:

- Adesione PNRR (Scuola 4.0, Divari territoriali)
- Attivazione piattaforma Scuola Futura
- Adesione Generazioni Connesse
- PON competenze base e ambienti digitali

ANNO 2 - Espansione:

- Rete INDIRE Avanguardie Educative
- Progetti multilinguismo e certificazioni
- Green School e sostenibilità
- Concorsi nazionali

ANNO 3 - Eccellenza:

- Progetti Erasmus+ mobilità
- Collaborazioni universitarie ricerca
- Sperimentazioni ministeriali
- Scuola polo innovazione territoriale

○ SPERIMENTAZIONI DI FLESSIBILITA' ORGANIZZATIVA E DIDATTICA

CUCINA MODULARE E PERSONALIZZATA: Implementazione di un sistema didattico modulare che permette agli studenti di personalizzare il proprio percorso formativo attraverso moduli specialistici. Il biennio mantiene la struttura tradizionale, mentre nel triennio gli studenti



possono scegliere tra moduli di: Alta Pasticceria, Cucina Regionale Italiana, Cucina Internazionale, Cucina Vegana e delle Intolleranze, Panificazione Artigianale. Ogni modulo ha durata trimestrale (90 ore) e prevede certificazione delle competenze acquisite. Gli studenti dovranno completare almeno 3 moduli specialistici nel triennio oltre al curriculum base. Questa flessibilità risponde alle esigenze del mercato del lavoro e alle inclinazioni individuali degli studenti, favorendo l'acquisizione di competenze spendibili immediatamente.

FULL IMMERSION PROFESSIONALE: Organizzazione di 4 settimane intensive (una per quadrimestre nel biennio, due nel triennio) durante le quali l'orario tradizionale viene sospeso e sostituito da attività laboratoriali full-time (8 ore giornaliere). Gli studenti gestiscono un ristorante didattico aperto al pubblico esterno (familiari, stakeholder, enti locali) con servizio completo: prenotazioni, accoglienza, menu del giorno, servizio in sala, cucina, gestione ordini fornitori. Ogni settimana ha un tema specifico (es. cucina calabrese, cucina vegana, buffet per eventi, menu degustazione). Le attività coinvolgono tutte le discipline in modo trasversale: italiano per la stesura dei menu, matematica per il food cost, lingue straniere per l'accoglienza clienti internazionali, economia per la gestione finanziaria. Questa metodologia sviluppa competenze trasversali, lavoro di squadra, problem solving e simulazione realistica del contesto lavorativo.

CALENDARIO DIDATTICO ADATTIVO: Riorganizzazione del calendario scolastico per adeguarlo alla stagionalità del settore turistico-alberghiero. Nel periodo ottobre-maggio l'attività didattica segue un calendario intensivo con 6 giorni settimanali (incluso il sabato mattina) per massimizzare la formazione teorico-pratica. Nel periodo giugno-settembre gli studenti del triennio sono impegnati in stage formativi presso strutture turistiche (in alta stagione) mentre proseguono attività di recupero/potenziamento online. Questa flessibilità permette di: (a) allineare la formazione ai ritmi del mercato del lavoro, (b) offrire esperienze professionali in momenti di massima operatività delle aziende, (c) ridurre l'assenteismo estivo, (d) distribuire meglio il carico didattico nell'anno. Il monte ore annuale rimane invariato (1056 ore) ma viene redistribuito. Gli stage estivi sono riconosciuti come PCTO e danno crediti formativi. Questa soluzione richiede autorizzazione USR ma risponde alle specificità del settore e alle richieste delle aziende partner.

GRUPPI DI LIVELLO DINAMICI: Sperimentazione di classi aperte nelle discipline di laboratorio (cucina, sala, ricevimento) per gruppi di livello omogenei. All'inizio di ogni quadrimestre, attraverso test pratici e autovalutazione, gli studenti vengono assegnati a gruppi di livello (base, intermedio, avanzato) per le attività laboratoriali, indipendentemente dalla classe di appartenenza. Ogni gruppo lavora su attività calibrate sul proprio livello: il gruppo base



consolida tecniche fondamentali, l'intermedio le applica in contesti complessi, l'avanzato sperimenta tecniche innovative e creatività. I gruppi non sono fissi: gli studenti possono passare da un livello all'altro in base ai progressi dimostrati. Questa organizzazione permette di: (a) personalizzare l'insegnamento, (b) valorizzare le eccellenze, (c) supportare le fragilità, (d) aumentare la motivazione attraverso obiettivi raggiungibili. Le lezioni teoriche restano nelle classi tradizionali. Richiede una stretta collaborazione tra docenti per coordinare contenuti e valutazioni.

RISTORANTE DIDATTICO "CARÊME LAB": Costituzione di un'Impresa Formativa Simulata che gestisce un ristorante didattico operativo aperto al pubblico 2 giorni a settimana. Gli studenti del quinto anno, suddivisi in ruoli (cucina, sala, amministrazione, marketing, acquisti), gestiscono l'intera filiera: dalla progettazione del menu, all'acquisto delle materie prime, alla preparazione, al servizio, fino alla rendicontazione economica. L'IFS è collegata alla rete nazionale CONFAO e simula tutti gli aspetti di un'impresa reale: partita IVA virtuale, fatturazione, rapporti con fornitori simulati, marketing e social media, gestione del personale. Le attività integrano competenze di cucina, sala, economia aziendale, lingue straniere, informatica. Gli studenti ruotano nei vari ruoli durante l'anno per acquisire una visione d'insieme. Il ristorante genera un margine (reinvestito in attrezzature didattiche) e permette di misurare concretamente l'efficacia della gestione. Questa metodologia sviluppa imprenditorialità, responsabilità e capacità decisionali in contesto realistico

Flessibilità organizzativa

FLESSIBILITA' NELL'ORGANIZZAZIONE DEL TEMPO SCUOLA (art. 4, comma 2, lettera b) del d.P.R. 275/1999)

- Ore non coincidenti con 60 minuti
- 50'
- Quarta, Quinta, Sesta
- Flessibilità per l'ampliamento dell'offerta formativa

ARTICOLAZIONE DELLE LEZIONI IN CINQUE GIORNI SETTIMANALI



- per tutti gli ordini di scuola attivi nell'istituto
- Ogni 6 settimane si effettua un sabato di recupero

Flessibilità nell'organizzazione del gruppo classe (art. 4, comma 2, lettera d) del d.P.R. 275/1999)

- PER DISCIPLINA

Flessibilità nell'organizzazione degli spazi

- CLASSI TEMATICHE PER DISCIPLINA
- AULE LABORATORI PER PIU' DOCENTI E CLASSI



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

Approfondimento

1. PIANO SCUOLA 4.0 - NEXT GENERATION CLASSROOMS E NEXT GENERATION LABS

Investimento 3.2 "Scuola 4.0"

- Next Generation Classrooms: Trasformazione di ambienti di apprendimento tradizionali in spazi innovativi e flessibili, dotati di tecnologie digitali (schermi interattivi, dispositivi personali per studenti, arredi modulari) per favorire metodologie didattiche attive e collaborative.
- Next Generation Labs: Potenziamento e innovazione dei laboratori professionalizzanti (cucina, sala-bar, ricevimento, pasticceria) con attrezzature di ultima generazione, sistemi digitali per la gestione delle produzioni, tecnologie per la sicurezza alimentare e la sostenibilità ambientale, in linea con gli standard dell'Industry 4.0 nel settore enogastronomico-turistico.

2. AZIONI DI PREVENZIONE E CONTRASTO ALLA DISPERSIONE SCOLASTICA

Investimento 1.4 "Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali"

- Percorsi di mentoring e tutoraggio personalizzati per studenti a rischio dispersione, con particolare attenzione agli alunni del biennio.
- Laboratori di recupero e potenziamento delle competenze di base (italiano, matematica, inglese) con metodologie innovative e didattica inclusiva.
- Percorsi di orientamento per la prevenzione dell'insuccesso formativo, anche attraverso



moduli di ri-motivazione e valorizzazione dei talenti individuali.

- Coinvolgimento delle famiglie attraverso sportelli di ascolto, incontri informativi e azioni di sostegno alla genitorialità.

3. DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA E FORMAZIONE DEL PERSONALE

Investimento 2.1 "Didattica digitale integrata e formazione sulla transizione digitale del personale scolastico"

- Formazione docenti: Percorsi formativi certificati per l'acquisizione di competenze digitali avanzate, uso di piattaforme educational, progettazione di UDA digitali, metodologie innovative (flipped classroom, gamification, realtà aumentata applicata alla didattica professionale).
- Animatore digitale e team per l'innovazione: Rafforzamento del ruolo dell'animatore digitale e costituzione di un team dedicato alla diffusione di buone pratiche digitali.
- Formazione personale ATA: Percorsi specifici per la digitalizzazione amministrativa, dematerializzazione e gestione documentale.

4. ORIENTAMENTO ATTIVO E RIFORMA DEGLI ISTITUTI TECNICI E PROFESSIONALI

Investimento 1.6 "Orientamento attivo nella transizione scuola-università"

Investimento 1.5 "Sviluppo del sistema di formazione professionale terziaria (ITS)"

- Moduli di orientamento formativo di almeno 30 ore per classi terze, quarte e quinte, in collaborazione con ITS Academy, università e mondo del lavoro.
- PCTO innovativi e qualificanti: Rafforzamento dei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento con aziende leader del settore, simulazioni d'impresa, partecipazione a eventi e competizioni professionali.
- Certificazioni professionalizzanti: Percorsi per l'acquisizione di certificazioni riconosciute (HACCP avanzato, sommelier, barman professionista, food cost, lingue straniere settoriali).
- Collegamento con ITS Academy: Convenzioni e percorsi integrati con gli Istituti Tecnologici Superiori del settore turismo ed enogastronomia per facilitare la prosecuzione degli studi post-diploma.

5. COMPETENZE STEM E MULTILINGUISTICHE



Linea di investimento 3.1 "Nuove competenze e nuovi linguaggi"

- Percorsi STEM: Integrazione delle discipline scientifiche, tecnologiche e matematiche nei curricula professionali (chimica degli alimenti, fisica applicata alla cucina, matematica per il food cost management, tecnologie digitali per la ristorazione).
- Potenziamento delle lingue straniere: Moduli CLIL (Content and Language Integrated Learning) nei laboratori professionalizzanti, certificazioni linguistiche (inglese, francese, tedesco), stage linguistici all'estero, mobilità Erasmus+.
- Competenze digitali avanzate: Corsi su software gestionali per la ristorazione, marketing digitale, e-commerce, social media management per strutture turistiche.

6. AZIONI PER L'INCLUSIONE E LA RIDUZIONE DEI DIVARI

- Supporto agli studenti con BES e disabilità: Potenziamento delle dotazioni tecnologiche assistive, formazione specifica per docenti di sostegno e curricolari.
- Valorizzazione delle eccellenze: Partecipazione a concorsi nazionali e internazionali, masterclass con chef stellati e professionisti del settore, esperienze formative di alto livello.

7. TRANSIZIONE ECOLOGICA E CULTURA DELLA SOSTENIBILITÀ

Investimento 2.2 "Scuole green e sostenibili"

- Integrazione nei curricula di educazione ambientale e sostenibilità applicata al settore enogastronomico: riduzione dello spreco alimentare, economia circolare, filiera corta, prodotti a km zero.
- Progetti di ristorazione sostenibile: menu ecologici, gestione consapevole delle risorse, utilizzo di energie rinnovabili nei laboratori.

Sarà costituito un team di monitoraggio interno coordinato dal Dirigente Scolastico con il supporto delle Funzioni Strumentali per garantire:

- Rispetto delle scadenze e degli obiettivi
- Rendicontazione trasparente
- Valutazione dell'efficacia delle azioni
- Diffusione dei risultati alla comunità scolastica e al territorio

IMPATTO ATTESO



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2025 - 2028

Le iniziative PNRR consentiranno all'Istituto "Antonin Carême" di:

- Modernizzare spazi e dotazioni per una didattica all'avanguardia
- Ridurre la dispersione scolastica e i divari di apprendimento
- Potenziare le competenze digitali, STEM e linguistiche di studenti e personale
- Rafforzare il legame scuola-lavoro-territorio
- Qualificare l'offerta formativa rendendola più attrattiva e competitiva
- Favorire l'inclusione e il successo formativo di tutti gli studenti



Aspetti generali

L'Istituto Professionale Alberghiero "Antonin Carême" di Rocca Imperiale (CS) è situato in Via Ionio, 6, nel cuore della costa ionica calabrese, e rappresenta un punto di riferimento formativo per l'intero territorio dell'Alto Ionio cosentino. La scuola è intitolata al celebre chef francese Marie-Antoine Carême (1784-1833), considerato il fondatore della grande cucina moderna e padre della gastronomia contemporanea.

IDENTITÀ E MISSIONE

L'Istituto "Antonin Carême" offre un percorso quinquennale nell'indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, con articolazione Enogastronomia. L'indirizzo ha lo scopo di far acquisire allo studente competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, preparando professionisti qualificati per il settore turistico-ricettivo e della ristorazione.

La scuola si distingue per un'offerta formativa fortemente orientata alla didattica laboratoriale e all'esperienza pratica.

CARATTERISTICHE DELL'OFFERTA FORMATIVA

Approccio didattico innovativo: L'istituto coniuga una solida preparazione culturale di base con competenze tecnico-professionali specifiche, attraverso metodologie attive che valorizzano il "learning by doing". Gli studenti sono protagonisti del proprio percorso formativo attraverso laboratori, progetti, simulazioni d'impresa ed esperienze sul campo.

Collegamento scuola-territorio-lavoro: L'istituto ha stipulato convenzioni con strutture del settore, favorendo percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO) qualificanti presso alberghi, ristoranti, aziende di catering e strutture ricettive del territorio regionale e nazionale. Questo garantisce agli studenti esperienze formative autentiche e opportunità concrete di inserimento professionale.

Valorizzazione del patrimonio enogastronomico locale: La scuola promuove la conoscenza e la valorizzazione dei prodotti tipici calabresi, della dieta mediterranea e delle tradizioni culinarie locali, educando gli studenti alla ristorazione sostenibile, alla filiera corta e all'utilizzo consapevole delle risorse.



ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO

Il percorso quinquennale si sviluppa in:

- Biennio comune (classi I e II): fornisce una formazione di base generale e introduce gradualmente alle discipline professionalizzanti attraverso laboratori pratici di cucina, sala-bar e accoglienza turistica.
- Triennio di specializzazione (classi III, IV e V): approfondisce le competenze nell'articolazione Enogastronomia, con potenziamento dei laboratori di cucina, delle scienze dell'alimentazione, del diritto e delle tecniche amministrative del settore.

Al termine del quinquennio, gli studenti conseguono il Diploma di Istruzione Professionale in Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, che consente sia l'accesso diretto al mondo del lavoro sia la prosecuzione degli studi universitari o presso gli ITS Academy.

SBOCCHI PROFESSIONALI E POST-DIPLOMA

Il diplomato può inserirsi nel mondo del lavoro presso alberghi, ristoranti, comunità, strutture di accoglienza turistica, catering, centri congressuali, agenzie di viaggio, può svolgere libera attività professionale e aprire un esercizio commerciale nel settore enogastronomico e alberghiero.

Il diploma consente inoltre l'accesso a tutte le facoltà universitarie, con particolare attinenza per i corsi in Scienze Gastronomiche, Economia del Turismo, Management alberghiero, nonché l'iscrizione agli Istituti Tecnologici Superiori (ITS) del settore turismo ed enogastronomia.

AMBIENTE EDUCATIVO E CLIMA SCOLASTICO

L'Istituto "Antonin Carême" si caratterizza per un clima educativo positivo basato sul rispetto reciproco, sulla valorizzazione dei talenti individuali e sull'inclusione. L'attenzione alla persona, il supporto personalizzato agli studenti in difficoltà e la promozione delle eccellenze sono elementi distintivi dell'azione educativa della scuola.

La dimensione contenuta della scuola favorisce relazioni educative significative, permettendo ai docenti di conoscere approfonditamente gli studenti e di accompagnarli efficacemente nel loro percorso di crescita personale e professionale.

INNOVAZIONE E QUALITÀ

La scuola è impegnata in un processo di miglioramento continuo della qualità dell'offerta formativa,



attraverso:

- Investimenti in dotazioni tecnologiche e laboratoriali
- Formazione continua del personale docente
- Partecipazione a progetti europei (Erasmus+, PON)
- Collaborazione con enti, associazioni di categoria e imprese del settore
- Orientamento in ingresso e in uscita per accompagnare le scelte degli studenti

L'Istituto "Antonin Carême" si propone come centro di eccellenza formativa per il settore enogastronomico-alberghiero, capace di formare professionisti competenti, creativi e consapevoli, pronti ad affrontare le sfide del mercato del lavoro contemporaneo con solide competenze tecniche, sensibilità culturale e spirito imprenditoriale.



Traguardi attesi in uscita

Secondaria II grado - TIPOLOGIA: SCUOLA SEC. SECONDO GRADO NON STATALE

Istituto/Plessi

Codice Scuola

ANTONIN CAREME

CSRH5I5000

Indirizzo di studio

● 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.



Insegnamenti e quadri orario

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - SCUOLA SEC. SECONDO
GRADO NON STATALE

**Quadro orario della scuola: ANTONIN CAREME CSRH5I5000 (ISTITUTO
PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA - SETTORE ENOGASTRONOMIA

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	3	3
SPAGNOLO	1	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	1	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	3	2	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
- SETTORE SALA E VENDITA					
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	3	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	5	3	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3	5	5
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	2	2	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	7	4	4
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	2	2
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - SCUOLA SEC. SECONDO



GRADO NON STATALE

Quadro orario della scuola: ANTONIN CAREME CSRH5I5000 (ISTITUTO PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA - SETTORE SALA E VENDITA

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	3	3
SPAGNOLO	1	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	1	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	3	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	3	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	5	3	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3	5	5
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	2	2	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	2	2
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	7	4	4
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

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

In conformità con quanto stabilito dalla Legge n. 92 del 20 agosto 2019 e dalle successive Linee



guida per l'insegnamento dell'educazione civica (D.M. n. 35 del 22 giugno 2020), l'Istituto "Antonin Carême" ha inserito nel proprio curriculum l'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica.

MONTE ORE ANNUALE

Per ciascun anno di corso, dalla classe prima alla classe quinta, sono previste:

N. 33 ORE ANNUALI

distribuite nell'arco dell'intero anno scolastico, come previsto dalla normativa vigente.

ORGANIZZAZIONE DELL'INSEGNAMENTO

CARATTERE TRASVERSALE

L'insegnamento dell'Educazione Civica ha carattere trasversale e coinvolge tutti i docenti del Consiglio di Classe, ciascuno per la propria disciplina e nell'ambito delle proprie competenze.

COORDINAMENTO

Per ogni classe è individuato un docente coordinatore dell'Educazione Civica con i seguenti compiti:

- Coordinare le attività programmate dal Consiglio di Classe
- Raccogliere gli elementi valutativi dai singoli docenti
- Formulare la proposta di valutazione da sottoporre al Consiglio di Classe
- Monitorare il raggiungimento del monte ore previsto

DISTRIBUZIONE ORARIA

Le 33 ore annuali sono suddivise tra le diverse discipline in base alla programmazione collegiale del Consiglio di Classe, tenendo conto dei seguenti criteri:

- Pertinenza dei contenuti disciplinari con i nuclei tematici dell'Educazione Civica
- Equilibrata distribuzione nel corso dell'anno scolastico
- Coinvolgimento di più discipline per garantire l'interdisciplinarietà
- Valorizzazione delle specificità dell'indirizzo professionale alberghiero



NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI

Secondo le Linee guida ministeriali, l'insegnamento dell'Educazione Civica si articola intorno a tre nuclei concettuali fondamentali:

1. **COSTITUZIONE** (DIRITTO, LEGALITÀ E SOLIDARIETÀ)

- Ordinamento dello Stato, delle Regioni e degli Enti locali
- Costituzione italiana e istituzioni dell'Unione Europea
- Diritti umani e doveri di cittadinanza
- Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

2. **SVILUPPO SOSTENIBILE** (EDUCAZIONE AMBIENTALE, CONOSCENZA E TUTELA DEL PATRIMONIO E DEL TERRITORIO)

- Educazione alla salute e al benessere
- Tutela dell'ambiente e del patrimonio culturale
- Educazione alimentare e alla sostenibilità nella ristorazione
- Sicurezza alimentare (HACCP) e riduzione degli sprechi
- Economia circolare e filiera corta
- Prodotti tipici e valorizzazione del territorio

3. **CITTADINANZA DIGITALE**

- Uso consapevole e responsabile dei mezzi di comunicazione digitali
- Identità digitale e protezione dei dati personali
- Contrasto al cyberbullismo
- Competenze digitali applicate al settore enogastronomico e turistico

INTEGRAZIONE CON IL CURRICOLO PROFESSIONALE

Nel contesto dell'Istituto Alberghiero, particolare attenzione viene dedicata a:

- Educazione alla legalità nel settore alimentare: normative igienico-sanitarie, tracciabilità, etichettatura



- Sostenibilità ambientale nella ristorazione: riduzione sprechi, raccolta differenziata, uso responsabile delle risorse
- Etica professionale: codici deontologici, responsabilità sociale d'impresa nel turismo
- Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro: prevenzione infortuni, utilizzo DPI nei laboratori
- Educazione alla cittadinanza economica: gestione responsabile, contrattualistica, diritti dei lavoratori
- Interculturalità e accoglienza: valorizzazione delle diversità, ospitalità consapevole

VALUTAZIONE

La valutazione dell'Educazione Civica:

- È collegiale e viene espressa in decimi
- Concorre alla media dei voti e all'attribuzione del credito scolastico
- Si basa su verifiche periodiche (orali, scritte, pratiche) e sull'osservazione sistematica dei comportamenti
- È riportata nel documento di valutazione con voto autonomo
- In caso di insufficienza determina la non ammissione alla classe successiva o agli Esami di Stato

MONITORAGGIO E DOCUMENTAZIONE

Il Consiglio di Classe documenta:

- La programmazione annuale con distribuzione oraria tra le discipline
- Le attività svolte e le metodologie utilizzate
- Le verifiche effettuate e i risultati conseguiti
- Il raggiungimento del monte ore minimo di 33 ore annuali

Tale documentazione è conservata agli atti della scuola e resa disponibile alle famiglie attraverso il registro elettronico e durante gli incontri scuola-famiglia.



Curricolo di Istituto

ANTONIN CAREME

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo di scuola

PREMESSA

Il curricolo dell'Istituto "Antonin Carême" rappresenta l'espressione dell'autonomia scolastica e della libertà di insegnamento, ed è lo strumento attraverso il quale la scuola definisce il proprio progetto formativo in coerenza con:

- Il Profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) dello studente a conclusione del secondo ciclo di istruzione
- Gli ordinamenti nazionali degli Istituti Professionali (D.Lgs. 61/2017 e successivi decreti attuativi)
- Le Linee guida per gli Istituti Professionali (D.M. 92/2018)
- Il contesto territoriale e le esigenze del settore enogastronomico-turistico locale e nazionale
- Le competenze chiave europee per l'apprendimento permanente (Raccomandazione del Consiglio UE 2018)

FINALITÀ DEL CURRICOLO

Il curricolo dell'Istituto "Antonin Carême" si propone di:

1. Formare cittadini consapevoli e responsabili, dotati di competenze culturali, civiche e sociali che consentano loro di partecipare attivamente alla vita democratica e di esercitare i propri diritti e doveri



2. Sviluppare competenze professionali qualificate nel settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, rispondenti alle esigenze del mercato del lavoro e alle trasformazioni del settore turistico-ricettivo
3. Promuovere l'apprendimento permanente, fornendo agli studenti gli strumenti metodologici e culturali necessari per continuare ad apprendere lungo tutto l'arco della vita
4. Valorizzare le potenzialità individuali, accompagnando ciascuno studente nella costruzione del proprio progetto personale e professionale
5. Educare alla sostenibilità, formando professionisti capaci di operare nel rispetto dell'ambiente, del patrimonio culturale e delle comunità locali

STRUTTURA DEL CURRICOLO

ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO QUINQUENNALE

Il curricolo si articola in cinque anni suddivisi in:

BIENNIO (Classi Prima e Seconda)

Finalità: fornire una solida base culturale generale e introdurre progressivamente alle competenze professionali di base

Caratteristiche:

- Equilibrio tra area generale (italiano, matematica, lingue straniere, storia, scienze, diritto ed economia) e area di indirizzo (laboratori professionali)
- Didattica orientativa per accompagnare la scelta consapevole dell'articolazione nel triennio
- Approccio laboratoriale e operativo con attività pratiche nei laboratori di cucina, sala-bar e accoglienza turistica
- Personalizzazione degli apprendimenti con azioni di recupero, consolidamento e potenziamento
- Acquisizione delle competenze di base e dei saperi minimi disciplinari
- Sviluppo delle competenze chiave europee (comunicazione, problem solving, collaborazione)

Monte ore settimanale: 32 ore (1056 ore annuali)

TRIENNIO (Classi Terza, Quarta e Quinta)

Finalità: approfondire e consolidare le competenze professionali specifiche dell'articolazione



Enogastronomia

Caratteristiche:

- Potenziamento delle discipline professionalizzanti: Scienza e cultura dell'alimentazione, Diritto e tecniche amministrative, Laboratorio di cucina, Laboratorio di sala-bar
- Metodologie attive: project-based learning, simulazioni d'impresa, case study, learning by doing
- PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento): almeno 210 ore nel triennio presso aziende del settore
- Preparazione agli Esami di Stato con particolare attenzione alle prove scritte e al colloquio orale
- Orientamento in uscita per la scelta post-diploma (università, ITS, mondo del lavoro)
- Sviluppo di competenze imprenditoriali e gestionali

Monte ore settimanale: 32 ore (1056 ore annuali)

AREE DEL CURRICOLO

1. AREA GENERALE (ASSI CULTURALI)

Presente in tutti e cinque gli anni, fornisce la preparazione culturale di base comune a tutti i percorsi di istruzione professionale.

ASSE DEI LINGUAGGI

- Lingua e letteratura italiana: comunicazione orale e scritta, comprensione e produzione di testi, educazione letteraria
- Lingua inglese: competenze comunicative A2/B1, linguaggio settoriale del turismo e della ristorazione
- Seconda lingua straniera (francese/tedesco/spagnolo): competenze comunicative di base A1/A2, lessico professionale

Competenze chiave: comunicazione nella madrelingua e nelle lingue straniere, consapevolezza ed espressione culturale

ASSE MATEMATICO



- Aritmetica e algebra
- Geometria euclidea e analitica
- Probabilità e statistica
- Matematica applicata al settore professionale (calcolo costi, food cost, percentuali)

Competenze chiave: competenza matematica, problem solving

ASSE STORICO-SOCIALE

- Storia: evoluzione storica dalle origini ai giorni nostri, con particolare attenzione alla storia del Novecento
- Geografia (biennio): conoscenza del territorio, geografia economica e turistica
- Diritto ed economia (biennio): fondamenti di diritto, economia e cittadinanza attiva
- Educazione civica (trasversale): Costituzione, sviluppo sostenibile, cittadinanza digitale

Competenze chiave: competenze sociali e civiche, consapevolezza storica

ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

- Scienze integrate (Scienze della terra e Biologia): basi scientifiche per la comprensione dei fenomeni naturali
- TIC (Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione): alfabetizzazione digitale, uso di software applicativi
- Scienze motorie e sportive: benessere psico-fisico, fair play, educazione alla salute

Competenze chiave: competenza digitale, spirito di iniziativa

2. AREA DI INDIRIZZO - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Competenze:

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici



- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali e nazionali individuando le nuove tendenze di filiera

Contenuti principali:

- Principi di nutrizione e alimentazione equilibrata
- Dieta mediterranea e modelli alimentari
- Caratteristiche merceologiche degli alimenti
- Conservazione e trasformazione degli alimenti
- Igiene degli alimenti e HACCP
- Disturbi del comportamento alimentare
- Allergie, intolleranze e alimentazione speciale
- Sostenibilità e sicurezza alimentare
- Nuove tendenze alimentari (biologico, km zero, vegan)

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

Competenze:

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici e di accoglienza turistico-alberghiera
- 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
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico

Contenuti principali:

- Struttura organizzativa dell'impresa turistico-ristorativa
- Legislazione turistica e alimentare
- Contratti di settore e rapporti di lavoro
- Marketing turistico e della ristorazione
- Business plan e pianificazione aziendale
- Tecniche di gestione e controllo dei costi
- Food cost e beverage cost management
- Fiscalità e imposte di settore



- Qualità certificata e marchi DOP, IGP, STG
- Revenue management
- Comunicazione aziendale e web marketing
- Norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

Competenze:

- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci
- Progettare, realizzare e gestire eventi enogastronomici

Contenuti e attività:

- Tecniche di base e avanzate di cucina
- Organizzazione della brigata di cucina
- Tecnologie di cottura tradizionali e innovative
- Mise en place della postazione di lavoro
- Preparazione di primi piatti, secondi, contorni, antipasti
- Cucina regionale italiana e internazionale
- Pasticceria di base e avanzata
- Panificazione e prodotti da forno
- Tecniche di impiattamento e presentazione
- Preparazione di menu tematici e stagionali
- Catering e banqueting
- Gestione delle eccedenze e riduzione sprechi
- Utilizzo professionale delle attrezzature di cucina
- Applicazione delle norme HACCP
- Realizzazione di ricette della tradizione calabrese
- Cucina creativa e rivisitazione dei piatti tradizionali
- Tecniche di cucina molecolare e moderna
- Gestione dei costi e delle scorte di magazzino

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA



Competenze:

- Svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela

Contenuti e attività:

- Tecniche di servizio al tavolo (all'inglese, alla francese, al guéridon)
- Mise en place sala e banqueting
- Accoglienza cliente e gestione delle comande
- Enologia e tecniche di abbinamento cibo-vino
- Miscelazione e preparazione cocktail
- Caffetteria professionale
- Gestione del wine bar e carte dei vini
- Servizio delle bevande alcoliche e analcoliche
- Tecniche di comunicazione con il cliente
- Gestione dei reclami
- Organizzazione di eventi e buffet
- Food and beverage management
- Normativa sulla somministrazione di alimenti e bevande
- Bar management e flair bartending
- Preparazione della sala per eventi speciali

LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA (Biennio)

Competenze di base:

- Utilizzare tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale
- Applicare le norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute
- Valorizzare il patrimonio culturale ed enogastronomico del territorio

Contenuti:

- Front office e back office
- Check-in e check-out
- Gestione prenotazioni



- Tecniche di comunicazione telefonica
- Housekeeping e pulizia camere
- Norme sulla sicurezza negli alberghi
- Software gestionali per strutture ricettive
- Customer care e customer satisfaction

METODOLOGIE DIDATTICHE

Il curriculum dell'Istituto "Antonin Carême" privilegia metodologie attive e partecipative:

DIDATTICA LABORATORIALE

Apprendimento attraverso l'esperienza diretta nei laboratori professionali, riproducendo situazioni reali del mondo del lavoro

PROJECT-BASED LEARNING

Realizzazione di progetti complessi (eventi, cene tematiche, catering) che richiedono la mobilitazione di competenze interdisciplinari

SIMULAZIONE D'IMPRESA

Esperienze di gestione simulata di attività imprenditoriali del settore

FLIPPED CLASSROOM

Inversione del tradizionale schema lezione frontale/studio domestico, con materiali multimediali fruibili a casa e attività pratiche in classe

COOPERATIVE LEARNING

Lavoro di gruppo con assegnazione di ruoli e responsabilità individuali

PEER EDUCATION

Tutoraggio tra pari per favorire l'apprendimento reciproco

DIDATTICA DIGITALE



Utilizzo di piattaforme e-learning, contenuti multimediali, software professionali di settore

COMPITI DI REALTÀ

Attività che richiedono l'applicazione delle competenze in contesti autentici

PERSONALIZZAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Il curricolo prevede azioni di personalizzazione per rispondere ai diversi bisogni formativi:

RECUPERO E SOSTEGNO

- Sportelli didattici pomeridiani
- Corsi di recupero in itinere e al termine del primo quadrimestre
- Tutoraggio individualizzato
- Didattica differenziata e adattata per studenti con BES/DSA

POTENZIAMENTO DELLE ECCELLENZE

- Partecipazione a concorsi professionali nazionali e internazionali
- Masterclass con chef stellati e professionisti del settore
- Stage formativi presso ristoranti di alto livello
- Certificazioni linguistiche e professionali

ORIENTAMENTO

- Moduli di orientamento formativo (30 ore per il triennio)
- Counseling individuale
- Incontri con professionisti e aziende
- Visite aziendali e partecipazione a fiere di settore

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

La valutazione è parte integrante del processo di insegnamento-apprendimento e ha funzione:

- Diagnostica: per rilevare i livelli di partenza
- Formativa: per monitorare i progressi e intervenire tempestivamente
- Sommativa: per certificare le competenze acquisite



CRITERI DI VALUTAZIONE

- Conoscenze disciplinari
- Abilità operative e pratiche
- Competenze (capacità di mobilitare conoscenze e abilità in contesti reali)
- Impegno e partecipazione
- Progressi rispetto ai livelli di partenza
- Capacità di lavorare in gruppo
- Autonomia e responsabilità

STRUMENTI DI VALUTAZIONE

- Verifiche orali, scritte e pratiche
- Prove strutturate e semistrutturate
- Compiti di realtà e progetti
- Osservazioni sistematiche durante le attività laboratoriali
- Rubriche valutative
- Portfolio delle competenze
- Valutazione delle esperienze di PCTO

CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

Al termine del biennio e del quinto anno, la scuola certifica le competenze acquisite secondo i modelli ministeriali, con riferimento alle:

- Competenze di base (assi culturali)
- Competenze professionali (area di indirizzo)
- Competenze chiave europee

Il Diploma finale attesta il raggiungimento del Livello 4 EQF (Quadro Europeo delle Qualifiche) e consente l'accesso all'istruzione terziaria e al mondo del lavoro.

INTEGRAZIONE CON IL TERRITORIO

Il curricolo si arricchisce attraverso:

- Convenzioni con aziende del settore turistico-ricettivo per PCTO
- Collaborazioni con enti locali per eventi e manifestazioni



- Partnership con associazioni di categoria (Federalberghi, Confcommercio, Slow Food)
- Progetti con università e ITS per la continuità verticale
- Partecipazione a concorsi e manifestazioni enogastronomiche
- Valorizzazione dei prodotti tipici locali e delle eccellenze calabresi

AGGIORNAMENTO E MIGLIORAMENTO CONTINUO

Il curricolo è oggetto di:

- Revisione annuale da parte dei Dipartimenti disciplinari
- Monitoraggio dei risultati di apprendimento e degli esiti formativi
- Benchmarking con altre scuole della rete professionale
- Ascolto delle esigenze del territorio e del mercato del lavoro
- Formazione continua dei docenti su metodologie innovative e aggiornamenti disciplinari
- Autovalutazione d'istituto attraverso RAV e Piano di Miglioramento

Il curricolo dell'Istituto "Antonin Carême" rappresenta così uno strumento dinamico e flessibile, capace di coniugare tradizione e innovazione, rigore formativo e creatività, preparazione culturale e professionalizzazione, al fine di formare giovani competenti, motivati e pronti ad affrontare le sfide del futuro nel settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Ciclo Scuola secondaria di II grado

Traguardi per lo sviluppo delle competenze

Nucleo: COSTITUZIONE

Traguardo 1

Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla



importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria.

Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Analizzare e comparare il contenuto della Costituzione con altre Carte attuali o passate, anche in relazione al contesto storico in cui essa è nata, e ai grandi eventi della storia nazionale, europea e mondiale, operando ricerche ed effettuando riflessioni sullo stato di attuazione nella società e nel tempo dei principi presenti nella Costituzione, tenendo a riferimento l'esperienza e i comportamenti quotidiani, la cronaca e la vita politica, economica e sociale.

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

- Classe I
- Classe II

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

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

Competenza e obiettivo di apprendimento 2

Individuare nel testo della Costituzione i diritti fondamentali e i doveri delle persone e dei cittadini, evidenziando in particolare la concezione personalistica del nostro ordinamento



costituzionale, i principi di eguaglianza, solidarietà, libertà, per riconoscere nelle norme, negli istituti, nelle organizzazioni sociali, le garanzie a tutela dei diritti e dei principi, le forme di responsabilità e le conseguenze della loro mancata applicazione o violazione. Individuare nel nostro ordinamento applicazioni concrete del principio di responsabilità individuale. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Individuare, anche con riferimento all'esperienza personale, simboli e fattori che contribuiscono ad alimentare il senso di appartenenza alla comunità locale e alla comunità nazionale. Ricostruire il percorso storico del formarsi della identità della nazione italiana, valorizzando anche la storia delle diverse comunità territoriali. Approfondire il concetto di Patria nelle fonti costituzionali; comprenderne le relazioni con i concetti di doveri e responsabilità.

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

Competenza e obiettivo di apprendimento 3

Rispettare le regole e i patti assunti nella comunità, partecipare alle forme di



rappresentanza a livello di classe, scuola, territorio (es. consigli di classe e di Istituto, Consulta degli studenti etc.). Comprendere gli errori fatti nella violazione dei doveri che discendono dalla appartenenza ad una comunità, a iniziare da quella scolastica, e riflettere su comportamenti e azioni volti a porvi rimedio. Comprendere il valore costituzionale del lavoro concepito come diritto ma anche come dovere. Assumere l'impegno, la diligenza e la dedizione nello studio e, più in generale, nel proprio operato, come momento etico di particolare significato sociale.

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

- Classe V

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Inglese
- Italiano
- Matematica
- Seconda lingua straniera
- Storia

Competenza e obiettivo di apprendimento 4

Sostenere e supportare, singolarmente e in gruppo, persone in difficoltà, per l'inclusione e la solidarietà, sia all'interno della scuola, sia nella comunità (gruppi di lavoro, tutoraggio tra pari, supporto ad altri, iniziative di volontariato, azioni di solidarietà sociale e di utilità collettiva). Favorire l'ideazione di progetti di service learning a supporto del bene comune nei territori di appartenenza della scuola.

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

- Classe I

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia



- Lingua inglese
- Seconda lingua straniera
- Storia, Geografia

Traguardo 2

Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali.

Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Individuare le principali realtà economiche del territorio e le formazioni sociali e politiche, le forme di regolamentazione e di partecipazione (Partiti, Sindacati, Associazioni, organismi del terzo settore...). Analizzare le previsioni costituzionali di valorizzazione e tutela del lavoro e di particolari categorie di lavoratori individuando le principali norme presenti nell'ordinamento (tutela delle lavoratrici madri, tutela della sicurezza sul lavoro...) e spiegandone il senso. Individuare e commentare nel testo le norme a tutela della libertà di opinione. Analizzare le norme a tutela della libertà di iniziativa economica privata e della proprietà privata, anche considerando la nuova normativa della Carta dei diritti fondamentali dell'Unione europea che la collega al valore della libertà.

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

- Classe II

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Lingua inglese
- Lingua italiana
- Matematica
- Scienza degli alimenti
- Scienze integrate (Fisica, Chimica e Biologia)
- TIC



Competenza e obiettivo di apprendimento 2

Individuare nel testo della Costituzione la regolamentazione dei rapporti tra Stato ed Autonomie regionali e locali, con particolare riguardo ai concetti di autonomia e sussidiarietà. Individuare le forme di partecipazione dei cittadini al funzionamento delle regioni e delle autonomie locali e alla gestione dei servizi.

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

- Classe II

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Lingua inglese
- Lingua italiana
- Matematica
- Scienza degli alimenti
- Scienze integrate (Fisica, Chimica e Biologia)
- Scienze motorie
- Storia, Geografia

Competenza e obiettivo di apprendimento 3

Individuare, attraverso il testo costituzionale, il principio della sovranità popolare quale elemento caratterizzante il concetto di democrazia e la sua portata; i poteri dello Stato e gli Organi che li detengono, le loro funzioni e le forme della loro elezione o formazione. Conoscere il meccanismo di formazione delle leggi, i casi di ricorso al referendum e le relative modalità di indizione, nonché la possibilità che le leggi dello Stato e delle Regioni siano dichiarate incostituzionali, sperimentando ed esercitando forme di partecipazione e di rappresentanza nella scuola, e nella comunità.

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

- Classe III



Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Lingua italiana
- Storia

Competenza e obiettivo di apprendimento 4

Individuare la presenza delle Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea e di Organismi internazionali nella vita sociale, culturale, economica, politica del nostro Paese, le relazioni tra istituzioni nazionali ed europee, anche alla luce del dettato costituzionale sui rapporti internazionali. Rintracciare le origini e le ragioni storico-politiche della costituzione degli Organismi sovranazionali e internazionali, con particolare riferimento al significato dell'appartenenza all'Unione europea, al suo processo di formazione, ai valori comuni su cui essa si fonda.

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

- Classe I

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Lingua italiana
- Storia, Geografia

Competenza e obiettivo di apprendimento 5

Individuare, attraverso l'analisi comparata della Costituzione italiana, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione europea, delle Carte Internazionali delle Nazioni Unite e di altri Organismi Internazionali (es. COE), i principi comuni di responsabilità, libertà, solidarietà, tutela dei diritti umani, della salute, della proprietà privata, della difesa dei beni culturali e artistici, degli animali e dell'ambiente. Rintracciare Organizzazioni e norme a livello nazionale e internazionale che se ne occupano. Partecipare indirettamente o direttamente con azioni alla propria portata.



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

- Classe V

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto e economia
- Inglese
- Italiano
- Matematica
- Scienza degli alimenti
- Scienze motorie
- Storia

Traguardo 3

Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.

Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Conoscere e osservare le disposizioni dei regolamenti scolastici, partecipare attraverso le proprie rappresentanze alla loro eventuale revisione; rispettare sé stessi, gli altri e i beni pubblici, a iniziare da quelli scolastici; esplicitare la relazione tra rispetto delle regole nell'ambiente di vita e comportamenti di legalità nella comunità più ampia; osservare le regole e le leggi di convivenza definite nell'ordinamento italiano e nell'etica collettiva.

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

- Classe IV

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Inglese
- Italiano



- Matematica
- Scienza degli alimenti
- Storia

Competenza e obiettivo di apprendimento 2

Individuare i fattori di rischio nell'ambiente scolastico, domestico, dei contesti di vita e di lavoro; conoscere e applicare le disposizioni a tutela della sicurezza e della salute nei contesti generali e negli ambienti di lavoro. Sviluppare la percezione del rischio anche come limite e come responsabilità. Partecipare alla gestione della sicurezza in ambiente scolastico, nelle forme previste dall'Istituzione.

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

- Classe I

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Italiano
- Matematica
- Scienze motorie

Competenza e obiettivo di apprendimento 3

Conoscere e adottare le norme di circolazione stradale come pedoni e conduttori di veicoli, rispettando la sicurezza e la salute propria e altrui e prevenendo possibili rischi. Analizzare il fenomeno dell'incidentalità stradale, con riferimento all'ambito nazionale ed europeo, al fine di identificare le principali cause, anche derivanti dal consumo di alcool e sostanze psicotrope e dall'uso del cellulare, individuare i relativi danni sociali e le ricadute penali.

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

- Classe IV



Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Inglese
- Italiano
- Matematica
- Scienza degli alimenti

Competenza e obiettivo di apprendimento 4

Individuare strumenti e modalità sancite da norme e regolamenti per la difesa dei diritti delle persone, della salute e della sicurezza, a protezione degli animali, dell'ambiente, dei beni culturali. Inoltre, a partire dall'esperienza, individuare modalità di partecipazione attiva.

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

- Classe II

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Inglese
- Scienze integrate (Fisica, Chimica e Biologia)
- Scienze motorie
- Storia, Geografia
- TIC

Competenza e obiettivo di apprendimento 5

Conoscere e comprendere il principio di uguaglianza nel godimento dei diritti inviolabili e nell'adempimento dei doveri inderogabili, nel quale rientrano il principio di pari opportunità e non discriminazione ai sensi dell'articolo 3 della Costituzione. Particolare attenzione andrà riservata al contrasto alla violenza contro le donne, per educare a relazioni corrette e rispettose, al fine altresì di promuovere la parità fra uomo e donna e di far conoscere l'importanza della conciliazione vita-lavoro, dell'occupabilità e dell'imprenditorialità femminile. Analizzare, mediante opportuni strumenti critici desunti dalle discipline di studio, i livelli di uguaglianza tra uomo e donna nel proprio Paese e



nella propria cultura, confrontandoli con le norme nazionali e internazionali, individuare e illustrare i diritti fondamentali delle donne. Analizzare il proprio ambiente di vita e stabilire una connessione con gli attori che operano per porre fine alla discriminazione e alla violenza contro le donne. Sviluppare la cultura del rispetto verso ogni persona. Contrastare ogni forma di violenza, bullismo e discriminazione verso qualsiasi persona e favorire il superamento di ogni pregiudizio.

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

- Classe V

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Inglese
- Italiano
- Matematica
- Scienza degli alimenti
- Scienze motorie
- Storia

Traguardo 4

Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico.

Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Individuare gli effetti dannosi derivanti dall'assunzione di sostanze illecite (ogni tipologia di droga, comprese le droghe sintetiche) o di comportamenti che inducono dipendenza (oltre alle droghe, il fumo, l'alcool, il doping, l'uso patologico del web, il gaming, il gioco d'azzardo), anche attraverso l'informazione delle evidenze scientifiche; adottare conseguentemente condotte a tutela della propria e altrui salute. Riconoscere l'importanza della prevenzione contro ogni tossicodipendenza e assumere comportamenti che promuovano la salute e il benessere fisico e psicologico della persona. Conoscere le forme di criminalità legate al traffico di stupefacenti. Conoscere i disturbi alimentari e adottare comportamenti salutari e stili di vita positivi, anche



attraverso una corretta alimentazione, una costante attività fisica e una pratica sportiva (cfr. articolo 33, comma 7 della Costituzione). Partecipare a esperienze di volontariato nella assistenza sanitaria e sociale.

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

- Classe V

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Lingua italiana
- Seconda lingua straniera

Traguardi per lo sviluppo delle competenze

Nucleo: SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ

Traguardo 1

Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.

Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Conoscere in modo approfondito le condizioni che favoriscono la crescita economica. Comprenderne gli effetti anche ai fini del miglioramento della qualità della vita e della lotta alla povertà. Comprendere l'impatto positivo che la cultura del lavoro, della responsabilità individuale e dell'impegno hanno sullo sviluppo economico. Individuare i vari contributi che le peculiarità dei territori possono dare allo sviluppo economico delle rispettive comunità. Conoscere le parti principali dell'ambiente naturale (geosfera, biosfera, idrosfera, criosfera e atmosfera), e analizzare le politiche di sviluppo economico sostenibile messe in campo a livello locale e globale, nell'ottica della tutela della biodiversità e dei diversi ecosistemi, come richiamato dall'articolo 9 della Costituzione. Individuare e attuare azioni di riduzione dell'impatto ecologico, anche grazie al progresso scientifico e tecnologico, nei comportamenti quotidiani dei singoli e delle comunità.



Individuare nel proprio stile di vita modelli sostenibili di consumo, con un focus specifico su acqua ed energia.

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

- Classe III

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Inglese
- Italiano
- Matematica
- Scienza degli alimenti
- Scienze motorie
- Seconda lingua straniera
- Storia

Competenza e obiettivo di apprendimento 2

Conoscere la situazione economica e sociale in Italia, nell'Unione europea e più in generale nei Paesi extraeuropei, anche attraverso l'analisi di dati e in una prospettiva storica. Analizzare le diverse politiche economiche e sociali dei vari Stati europei.

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

- Classe II

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Inglese
- Italiano
- Matematica
- Scienza degli alimenti
- Scienze integrate (Fisica, Chimica e Biologia)



- Scienze motorie
- Storia, Geografia
- TIC

Competenza e obiettivo di apprendimento 3

Analizzare, mediante opportuni strumenti critici desunti dalle discipline di studio, la sostenibilità del proprio ambiente di vita per soddisfare i propri bisogni (ad es. cibo, abbigliamento, consumi, energia, trasporto, acqua, sicurezza, smaltimento rifiuti, integrazione degli spazi verdi, riduzione del rischio catastrofi, accessibilità...). Identificare misure e strategie per modificare il proprio stile di vita per un minor impatto ambientale. Comprendere i principi dell'economia circolare e il significato di "impatto ecologico" per la valutazione del consumo umano delle risorse naturali rispetto alla capacità del territorio.

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

- Classe IV

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Inglese
- Italiano
- Matematica
- Scienza degli alimenti
- Scienze motorie
- Seconda lingua straniera
- Storia

Competenza e obiettivo di apprendimento 4

Ideare e realizzare progetti e azioni di tutela, salvaguardia e promozione del patrimonio ambientale, artistico, culturale, materiale e immateriale e delle specificità turistiche e agroalimentari dei vari territori.



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

- Classe V

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Inglese
- Italiano
- Matematica
- Scienza degli alimenti
- Scienze motorie
- Seconda lingua straniera
- Storia

Traguardo 2

Acquisire la consapevolezza delle situazioni di rischio del proprio territorio, delle potenzialità e dei limiti dello sviluppo e degli effetti delle attività umane sull'ambiente. Adottare comportamenti responsabili verso l'ambiente.

Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Analizzare le varie situazioni di rischio nel proprio territorio (rischio sismico, idrogeologico, ecc.) attraverso l'osservazione e l'analisi di dati forniti da soggetti istituzionali. Adottare comportamenti corretti e solidali in situazioni di emergenza in collaborazione con la Protezione civile e con altri soggetti istituzionali del territorio.

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

- Classe I

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Italiano
- Matematica
- Scienze integrate (Fisica, Chimica e Biologia)



- TIC

Competenza e obiettivo di apprendimento 2

Conoscere le diverse risorse energetiche, rinnovabili e non rinnovabili e i relativi impatti ambientali, sanitari, di sicurezza, anche energetica. Analizzare il proprio utilizzo energetico e individuare e applicare misure e strategie per aumentare l'efficienza e la sufficienza energetiche nella propria sfera personale.

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

- Classe II

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto e economia
- Italiano
- Matematica
- Scienze integrate (Fisica, Chimica e Biologia)
- Storia, Geografia

Competenza e obiettivo di apprendimento 3

Analizzare le problematiche ambientali e climatiche e le diverse politiche dei vari Stati europei. Adottare scelte e comportamenti che riducano il consumo di materiali e che ne favoriscano il riciclo per una efficace gestione delle risorse. Promuovere azioni volte alla prevenzione dei disastri ambientali causati dall'uomo e del dissesto idrogeologico.

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

- Classe III

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Italiano
- Matematica



- Storia

Traguardo 3

Maturare scelte e condotte di tutela dei beni materiali e immateriali.

Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Analizzare le normative sulla tutela dei beni paesaggistici, artistici e culturali italiani, europei e mondiali, per garantirne la protezione e la conservazione anche per fini di pubblica fruizione. Individuare progetti e azioni di salvaguardia e promozione del patrimonio ambientale, artistico e culturale del proprio territorio, anche attraverso tecnologie digitali e realtà virtuali. Mettere in atto comportamenti a livello diretto (partecipazione pubblica, volontariato, ricerca) o indiretto (sostegno alle azioni di salvaguardia, diffusione dei temi in discussione, ecc.) a tutela dei beni pubblici.

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

- Classe IV

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Inglese
- Italiano
- Matematica
- Scienza degli alimenti
- Scienze motorie
- Seconda lingua straniera
- Storia

Traguardo 4

Maturare scelte e condotte di tutela del risparmio e assicurativa nonché di pianificazione di percorsi previdenziali e di utilizzo responsabile delle risorse finanziarie. Riconoscere il valore dell'impresa e dell'iniziativa economica privata.



Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Analizzare forme, funzioni (unità di conto, valore di scambio, fondo di valore) e modalità d'impiego (pagamenti, prestiti, investimenti...) delle diverse monete reali e virtuali, nazionali e locali, esaminandone potenzialità e rischi. Analizzare le variazioni del valore del denaro nel tempo (inflazione e tasso di interesse) e le variazioni del prezzo di un bene nel tempo e nello spazio in base ai fattori di domanda e offerta. Analizzare il ruolo di banche, assicurazioni e intermediari finanziari e le possibilità di finanziamento e investimento per valutarne opportunità e rischi. Riconoscere il valore dell'impresa individuale e incoraggiare l'iniziativa economica privata.

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

- Classe V

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Inglese
- Italiano
- Matematica
- Scienza degli alimenti
- Seconda lingua straniera
- Storia

Competenza e obiettivo di apprendimento 2

Conoscere le forme di accantonamento, investimento, risparmio e le funzioni degli istituti di credito e degli operatori finanziari. Amministrare le proprie risorse economiche nel rispetto di leggi e regole, tenendo conto delle opportunità e dei rischi delle diverse forme di investimento, anche al fine di valorizzare e tutelare il patrimonio privato. Individuare responsabilmente i propri bisogni e aspirazioni, in base alle proprie disponibilità economiche, stabilire priorità e pianificare le spese, attuando strategie e strumenti di tutela e valorizzazione del proprio patrimonio.



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

- Classe V

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Inglese
- Italiano
- Matematica
- Scienza degli alimenti
- Scienze motorie
- Seconda lingua straniera
- Storia

Traguardo 5

Maturare scelte e condotte di contrasto alla illegalità.

Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Analizzare la diffusione a livello territoriale delle varie forme di criminalità, in particolare di quelle contro la persona e i beni pubblici e privati. Analizzare, altresì, la diffusione della criminalità organizzata, i fattori storici e di contesto che possono avere favorito la nascita delle mafie e la loro successiva diffusione nonché riflettere sulle misure di contrasto alle varie mafie. Analizzare infine gli effetti della criminalità sullo sviluppo socioeconomico e sulla libertà e sicurezza delle persone. Sviluppare il senso del rispetto delle persone, delle libertà individuali, della proprietà privata, dei beni pubblici in quanto beni di tutti i cittadini. Sviluppare il senso rispetto dei beni scolastici.

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

- Classe V

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Inglese



- Italiano
- Matematica
- Scienza degli alimenti
- Scienze motorie
- Seconda lingua straniera
- Storia

Traguardi per lo sviluppo delle competenze

Nucleo: CITTADINANZA DIGITALE

Traguardo 1

Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole.

Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti. Analizzare, interpretare e valutare in maniera critica dati, informazioni e contenuti digitali. Distinguere i fatti dalle opinioni.

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

- Classe I

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Italiano
- Matematica
- Scienze motorie
- Storia, Geografia
- TIC

Competenza e obiettivo di apprendimento 2



Sviluppare contenuti digitali all'interno della rete globale in modo critico e responsabile, applicando le diverse regole su copyright e licenze.

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

- Classe II

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Inglese
- Italiano
- Scienze motorie
- Seconda lingua straniera
- Storia, Geografia
- TIC

Competenza e obiettivo di apprendimento 3

Condividere dati, informazioni e contenuti digitali attraverso tecnologie digitali appropriate, applicando le prassi adeguate alla citazione delle fonti e attribuzione di titolarità. Utilizzare consapevolmente e lealmente i dispositivi tecnologici, dichiarando ciò che è prodotto dal programma e ciò che è realizzato dall'essere umano.

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

- Classe III

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Inglese
- Italiano
- Matematica
- Scienza degli alimenti
- Scienze motorie



- Seconda lingua straniera
- Storia, Geografia
- TIC

Competenza e obiettivo di apprendimento 4

Acquisire, valutare criticamente e organizzare informazioni ricavate dalla lettura di "Open Data".

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

- Classe IV

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Inglese
- Italiano
- Matematica
- Scienza degli alimenti
- Seconda lingua straniera
- Storia

Competenza e obiettivo di apprendimento 5

Conoscere i principali documenti italiani ed europei per la regolamentazione dell'intelligenza artificiale.

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

- Classe V

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto e economia
- Inglese



- Italiano
- Matematica
- Scienza degli alimenti
- Scienze motorie
- Seconda lingua straniera
- Storia

Traguardo 2

Individuare forme di comunicazione digitale adeguate, adottando e rispettando le regole comportamentali proprie di ciascun contesto comunicativo.

Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Conoscere e applicare criticamente le norme comportamentali e le regole di corretto utilizzo degli strumenti e l'interazione con gli ambienti digitali, comprendendone le potenzialità per una comunicazione costruttiva ed efficace.

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

- Classe I

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Inglese
- Italiano
- Matematica
- Scienze integrate (Fisica, Chimica e Biologia)
- Scienze motorie
- Seconda lingua straniera
- Storia, Geografia
- TIC

Competenza e obiettivo di apprendimento 2

Utilizzare servizi digitali adeguati ai diversi contesti, collaborando in rete e partecipando



attivamente e responsabilmente alla vita della comunità.

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

- Classe II

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

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

Competenza e obiettivo di apprendimento 3

Tenere conto delle diversità culturali e generazionali che caratterizzano le persone che accedono agli ambienti virtuali, adeguando di conseguenza le strategie di comunicazione.

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

- Classe III

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Inglese
- Italiano
- Matematica
- Scienza degli alimenti
- Scienze motorie



- Seconda lingua straniera
- Storia

Traguardo 3

Gestire l'identità digitale e i dati della rete, salvaguardando la propria e altrui sicurezza negli ambienti digitali, evitando minacce per la salute e il benessere fisico e psicologico di sé e degli altri.

Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Analizzare le problematiche connesse alla gestione delle identità digitali, ai diritti del cittadino digitale e alle politiche sulla tutela della riservatezza e sulla protezione dei dati personali riferite ai servizi digitali. Favorire il passaggio da consumatori passivi a consumatori critici e protagonisti responsabili.

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

- Classe I

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

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

Competenza e obiettivo di apprendimento 2

Conoscere e applicare le misure di sicurezza, protezione, tutela della riservatezza. Proteggere i dispositivi e i contenuti e comprendere i rischi e le minacce presenti negli



ambienti digitali.

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

- Classe I

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

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

Competenza e obiettivo di apprendimento 3

Proteggere sé e gli altri da eventuali danni e minacce all'identità, ai dati e alla reputazione in ambienti digitali, adottando comportamenti e misure di sicurezza adeguati.

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

- Classe II

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Inglese
- Italiano
- Matematica
- Scienze integrate
- Scienze motorie



- Seconda lingua straniera
- Storia

Competenza e obiettivo di apprendimento 4

Utilizzare e condividere informazioni personali proteggendo se stessi e gli altri dai danni.

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

- Classe III

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Inglese
- Italiano
- Matematica
- Scienza degli alimenti
- Scienze motorie
- Seconda lingua straniera
- Storia

Competenza e obiettivo di apprendimento 5

Conoscere l'importanza del "Regolamento sulla privacy" (Privacy Policy) che i servizi digitali predispongono per informare gli utenti sull'utilizzo dei dati personali raccolti.

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

- Classe IV

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Inglese
- Italiano



- Matematica
- Scienza degli alimenti
- Scienze motorie
- Seconda lingua straniera
- Storia

Competenza e obiettivo di apprendimento 6

Adottare soluzioni e strategie per proteggere sé stessi e gli altri da rischi per la salute e minacce al benessere psico-fisico quando si utilizzano le tecnologie digitali, anche legati a bullismo e cyberbullismo, utilizzando responsabilmente le tecnologie per il benessere e l'inclusione sociale.

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

- Classe IV

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Inglese
- Italiano
- Matematica
- Scienza degli alimenti
- Scienze motorie
- Seconda lingua straniera
- Storia

Competenza e obiettivo di apprendimento 7

Individuare e spiegare gli impatti ambientali delle tecnologie digitali e del loro utilizzo.

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

- Classe V



Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Inglese
- Italiano
- Matematica
- Scienza degli alimenti
- Scienze motorie
- Seconda lingua straniera
- Storia

Competenza e obiettivo di apprendimento 8

Assumersi la responsabilità dei contenuti che si pubblicano nei social media, rispetto alla attendibilità delle informazioni, alla sicurezza dei dati e alla tutela dell'integrità, della riservatezza e del benessere delle persone.

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

- Classe V

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Diritto ed economia
- Inglese
- Italiano
- Matematica
- Scienza degli alimenti
- Scienze motorie
- Seconda lingua straniera
- Storia

Monte ore annuali



Scuola Secondaria II grado

33 ore

Più di 33 ore

Classe I	✓
Classe II	✓
Classe III	✓
Classe IV	✓
Classe V	✓

Aspetti qualificanti del curricolo

Curricolo verticale

PREMESSA

Il curricolo verticale dell'Istituto "Antonin Carême" rappresenta un percorso formativo unitario e progressivo che accompagna lo studente dalla classe prima alla classe quinta, garantendo continuità, coerenza e gradualità nello sviluppo delle competenze disciplinari, professionali e trasversali.

La progettazione verticale assicura:

- Continuità educativa: collegamento organico tra i diversi anni di corso
- Progressività degli apprendimenti: complessità crescente di contenuti, abilità e competenze
- Coerenza curricolare: allineamento tra finalità educative, obiettivi di apprendimento e risultati attesi
- Flessibilità didattica: adattamento ai ritmi e agli stili di apprendimento individuali

STRUTTURA DEL CURRICOLO VERTICALE ORGANIZZAZIONE IN MACRO-PERIODI

Il quinquennio è articolato in due macro-periodi formativi:



PRIMO PERIODO: BIENNIO (Classi I e II)

Focus: Acquisizione dei saperi e delle competenze di base + Alfabetizzazione professionale

SECONDO PERIODO: TRIENNIO (Classi III, IV e V)

Focus: Consolidamento e specializzazione delle competenze professionali + Preparazione al mondo del lavoro/studi superiori

AREA GENERALE - ASSI CULTURALI 1. ASSE DEI LINGUAGGI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

ANNO	COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
CLASSE I	Padroneggiare gli strumenti espressivi per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti	- Fonologia, ortografia, morfologia - Sintassi della frase semplice - Tipologie testuali (narrativo, descrittivo) - Tecniche di lettura e comprensione - Epica classica (Illiade, Odissea)	- Produrre testi orali corretti - Scrivere testi semplici e coerenti - Comprendere testi di vario tipo - Riconoscere le principali figure retoriche
CLASSE II	Leggere, comprendere e interpretare testi di vario tipo	- Sintassi del periodo - Testo espositivo e argomentativo - Letteratura delle origini	- Analizzare testi letterari e non - Produrre testi argomentativi semplici - Riconoscere generi letterari



CLASSE III

Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale e critico

(Duecento- Trecento)
- Promessi Sposi (introduzione)
- Umanesimo e Rinascimento
- Dante (Inferno)
- Petrarca e Boccaccio
- Testo argomentativo strutturato
- Relazioni tecniche di settore
- Barocco e Illuminismo
- Contestualizzare testi letterari
- Analisi tematica e stilistica
- Produrre relazioni professionali
- Argomentare in modo critico

CLASSE IV

Stabilire collegamenti tra letteratura, altre discipline e contesti culturali

Romanticismo italiano
- Dante (Purgatorio)
- Manzoni e Leopardi
- Scrittura creativa applicata al settore
- Confrontare testi di epoche diverse
- Analisi critica e interpretativa
- Produrre testi creativi di settore
- Relazionare su esperienze professionali

CLASSE V

Produrre testi di vario tipo in

- Positivismo, - Analisi



relazione ai diversi scopi
comunicativi

Naturalismo, completa del
Verismo testo letterario
- Produzione
Decadentismo tipologie Esame
e Avanguardie di Stato
- Letteratura -
del Novecento Argomentazione
- Dante articolata e
(Paradiso) critica
- Collegamento
Preparazione interdisciplinare
Prima Prova
Esame

LINGUA INGLESE

ANNO	LIVELLO QCER	COMPETENZE	CONTENUTI LINGUISTICI	CONTENUTI PROFESSIONALI
CLASSE I	A1/A2	Comprendere - Present e utilizzare Simple/Continuous espressioni di - Past Simple uso - Future quotidiano - Vocabolario base		- Food and beverages - Kitchen equipment - Basic cooking verbs - Restaurant vocabulary - Menu descriptions - Taking orders - Recipes and cooking methods - Hygiene and safety
CLASSE II	A2	Comunicare - Present Perfect in attività - Modal verbs semplici su - argomenti Comparatives/Superlatives familiari - Conditional (type 0-1)		



CLASSE III	A2/B1	Produrre testi su argomenti familiari o di interesse professionale	- Past Perfect - Passive voice - Reported speech - Conditional (type 2)	- Italian cuisine tradition - Regional dishes - Wine and food pairing - Catering services - International cuisine - Hotel services - Customer complaints - Job applications and CV - Food trends and sustainability - Event planning - Marketing strategies - Exam preparation
CLASSE IV	B1	Interagire con scioltezza in situazioni professionali	- Phrasal verbs - Connectives - Formal/Informal register - Business correspondence	
CLASSE V	B1/B2	Comprendere testi complessi e comunicare efficacemente in ambito professionale	- Advanced grammar review - Academic/Professional writing - Presentation skills	

SECONDA LINGUA STRANIERA (Francese/Tedesco/Spagnolo)

Progressione analoga all'inglese con livelli QCER: A1 (I anno) □ A2 (III anno) □ A2/B1 (V anno)
Focus su: lessico professionale di settore, situazioni comunicative tipiche della ristorazione e dell'accoglienza turistica.

2. ASSE MATEMATICO MATEMATICA

ANNO

COMPETENZE

NUCLEI

APPLICAZIONI



		TEMATICI	PROFESSIONALI
CLASSE I	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico	- Insiemi numerici (N, Z, Q) - Operazioni e proprietà - Potenze e radici - Proporzioni e percentuali - Geometria piana (poligoni) - Monomi e polinomi - Equazioni di I grado - Piano cartesiano - Geometria (teorema di Pitagora, cerchio) - Statistica descrittiva - Equazioni di II grado - Disequazioni - Funzioni e grafici - Probabilità - Statistica inferenziale	- Calcolo delle quantità - Percentuali di scarto - Conversioni di misura - Calcolo superficie locali - Risoluzione problemi pratici - Grafici di dati aziendali - Calcolo di aree e volumi - Medie e percentuali di gradimento - Food cost calculation - Break-even point - Analisi di redditività - Probabilità negli eventi
CLASSE II	Confrontare e analizzare figure geometriche e applicare il calcolo algebrico		
CLASSE III	Individuare strategie per la risoluzione di problemi		



CLASSE IV	Utilizzare modelli matematici per la risoluzione di problemi professionali	- Funzioni reali (esponenziali, logaritmiche) - Goniometria - Matematica finanziaria - Ricerca operativa	casuali - Interesse e sconto - Ammortamento investimenti - Ottimizzazione risorse - Revenue management
	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per risolvere problemi complessi	- Analisi (limiti, derivate base) - Studio di funzione - Programmazione menu lineare - Statistica bivariata	- Analisi di trend - Previsioni di vendita - Ottimizzazione - Correlazione domanda/prezzo

3. ASSE STORICO-SOCIALE STORIA

ANNO	COMPETENZE	CONTENUTI	FOCUS INTERDISCIPLINARE
CLASSE I	Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici	- Preistoria e civiltà antiche - Grecia e Roma - Nascita del Cristianesimo	- Storia dell'alimentazione antica - Banchetti nella storia - Origini della cucina mediterranea
CLASSE II	Collocare l'esperienza personale in un sistema di	- Medioevo - Scoperte	- Alimentazione medievale



	regole	geografiche - Umanesimo e Rinascimento - Assolutismo e Illuminismo - Rivoluzioni (americana, francese, industriale) - Restaurazione e moti - Risorgimento italiano - Seconda rivoluzione industriale - Età imperialista - Prima Guerra Mondiale - Dopoguerra e totalitarismi - Seconda Guerra Mondiale - Guerra fredda - Italia repubblicana - Mondo contemporaneo	- Spezie e commerci - Nascita della cucina moderna - Carême e la grande cucina - Caffè e salotti culturali - Rivoluzione industriale e ristorazione - Turismo nell'Ottocento - Escoffier e brigade de cuisine - Hotel di lusso e Grand Tour - Turismo di massa - Fast food e globalizzazione - Cucina molecolare - Sostenibilità alimentare - Educazione civica applicata
CLASSE III	Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico		
CLASSE IV	Identificare i principali soggetti e dinamiche storiche		
CLASSE V	Orientarsi nella complessità del presente		
DIRITTO ED ECONOMIA (Biennio)			



CLASSE I:

- Principi fondamentali di diritto
- Soggetti del diritto (persone fisiche e giuridiche)
- Concetti base di economia (bisogni, beni, servizi)
- Sistema economico e mercato

CLASSE II:

- Forme di Stato e di Governo
- Costituzione italiana (principi fondamentali)
- Lavoro e contratto di lavoro
- Impresa e forme giuridiche
- Domanda, offerta e formazione prezzi

GEOGRAFIA (Biennio)

CLASSE I-II:

- Strumenti geografici e cartografia
- Geografia fisica e climatica
- Geografia antropica e demografica
- Geografia economica applicata al turismo
- Destinazioni turistiche italiane ed europee
- Patrimoni UNESCO e itinerari enogastronomici

4. ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO SCIENZE INTEGRATE (Biennio)

CLASSE I:

- Metodo scientifico
- Materia, sostanze, miscugli
- Fenomeni fisici e chimici
- Cellula e caratteristiche della vita
- Classificazione esseri viventi



CLASSE II:

- Struttura dell'atomo
- Legami chimici
- Reazioni chimiche
- Apparati del corpo umano
- Ecologia e ambiente

Collegamenti professionali: basi scientifiche per comprendere trasformazioni degli alimenti, conservazione, contaminazioni, processi biologici e chimici in cucina.

TIC - TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E COMUNICAZIONE (Biennio)

CLASSE I:

- Hardware e software
- Sistema operativo Windows
- Videoscrittura (Word)
- Internet e navigazione sicura
- Posta elettronica e netiquette

CLASSE II:

- Foglio di calcolo (Excel): formule, funzioni, grafici
- Presentazioni multimediali (PowerPoint)
- Software gestionali per la ristorazione (introduzione)
- Sicurezza informatica e privacy
- Comunicazione digitale

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Progressione quinquennale:

- Biennio: sviluppo capacità motorie di base, giochi sportivi, fair play
- Triennio: perfezionamento schemi motori, sport di squadra, sicurezza e primo soccorso, benessere e salute



- Trasversale: educazione alimentare per sportivi, prevenzione infortuni in cucina, igiene personale e del posto di lavoro

AREA DI INDIRIZZO - ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA SCIENZA E CULTURA
DELL'ALIMENTAZIONE

ANNO	COMPETENZE PROGRESSIVE	CONTENUTI	COLLEGAMENTI
CLASSE I	Riconoscere le basi scientifiche dell'alimentazione	- Principi nutritivi (macro e micronutrienti) - Funzioni degli alimenti - Gruppi alimentari - Piramide alimentare - Fabbisogno energetico	Lab. Cucina: riconoscimento ingredienti Lab. Sala: caratteristiche bevande
CLASSE II	Applicare i principi di una corretta alimentazione	- Dieta equilibrata - LARN - Dieta mediterranea - Conservazione alimenti	Lab. Cucina: bilanciamento ricette Lab. Sala: conservazione vini
CLASSE III	Valutare le implicazioni nutrizionali nelle scelte alimentari	- Merceologia alimentare - Carne, pesce, uova - Latte e derivati - Cereali e	Lab. Cucina: scelta materie prime Diritto: etichettatura prodotti



CLASSE IV

Predisporre menu equilibrati
per diverse tipologie di utenza

legumi
- Oli e grassi
- Additivi
alimentari
- Nuove
tendenze
alimentari
- Alimentazione
in età evolutiva,
adulta, anziana
- Diete speciali
(vegetariana,
vegana,
celiachia,
diabete)

Lab. Cucina:
menu
personalizzati
Diritto:
normativa
allergeni

CLASSE V

Progettare menu sostenibili e
funzionali

- Allergie e
intolleranze
- Disturbi
alimentari
- Igiene degli
alimenti e
HACCP
- Contaminazioni
e tossinfezioni
- Sicurezza
alimentare
- Filiera
alimentare
- Sostenibilità e
spreco
alimentare

Lab. Cucina:
sistema HACCP
Diritto:
legislazione
alimentare
Educazione
civica:
sostenibilità



- Novel foods e OGM
- Biotecnologie alimentari

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

ANNO	COMPETENZE PROGRESSIVE	CONTENUTI	APPLICAZIONI PRATICHE
CLASSE III	Riconoscere le forme giuridiche dell'impresa turistica	- Impresa e imprenditore - Forme giuridiche (ditta individuale, società) - Aziende ristorative e alberghiere - Costituzione e gestione impresa - Contratti di settore - Legislazione turistica base	- Simulazione costituzione impresa - Analisi casi aziendali - Studio business model ristoranti
CLASSE IV	Gestire l'impresa ristorativa applicando tecniche amministrative	- Marketing strategico e operativo - Marketing mix (4P) - Marketing turistico-ristorativo	- Calcolo food cost ricette - Elaborazione menu pricing - Piano marketing per evento



CLASSE V

Progettare e gestire l'impresa in
ottica imprenditoriale

- Pianificazione aziendale
- Budget e controllo di gestione
- Food cost e beverage cost
- Pricing strategies
- Qualità (certificazioni, marchi)
- Business plan
- Finanziamenti e fonti di capitale
- Controllo qualità totale
- Revenue management
- Web marketing e social media
- E-commerce
- Normativa fiscale
- Sicurezza sul lavoro
- Responsabilità
- Analisi punto di pareggio
- Elaborazione business plan completo
- Strategie digital marketing
- Gestione presenza online
- Analisi benchmark competitors



d'impresa

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA PROGRESSIONE
VERTICALE DELLE COMPETENZE TECNICO-PRATICHE

ANNO	LIVELLO	COMPETENZE TECNICHE	PREPARAZIONI	ORGANIZZAZIONE
CLASSE I	BASE	- Sicurezza e igiene personale - Utilizzo attrezzature base - Tecniche di taglio fondamentali - Metodi di cottura semplici	- Tagli verdure (brunoise, julienne, mirepoix) - Fondi di cottura base - Paste fresche semplici - Uova (preparazioni base) - Antipasti freddi - Contorni - Salse madri (béchamel, vellutata, spagnola) - Primi piatti tradizionali - Secondi di carne e pesce - Pasticceria di base - Preparazioni regionali	- Mise en place postazione - Norme HACCP base - Pulizia e ordine - Lavoro individuale
CLASSE II	ELEMENTARE	- Tecniche di cottura tradizionali - Preparazione brodi e salse madri - Impasti base - Utilizzo attrezzature professionali	- Organizzazione tempi - Coordinamento con colleghi - Gestione contemporanea preparazioni - Controllo temperature	
CLASSE III	INTERMEDIO	- Tecniche	- Paste ripiene	- Gestione ordini



CLASSE IV

AVANZATO

CLASSE V

PROFESSIONALE

- | | | | |
|--|---|---|---|
| avanzate di
cottura
- Preparazioni
elaborate
-
Impiattamento
professionale
- Gestione
menu
completi | - Brasati e
stufati
- Pesce intero
e sfilettatura
- Salse
derivative
- Dessert al
piatto
- Cucina
regionale
italiana
- Tecniche di
alta cucina
- Cucina
creativa
- Rivisitazione
piatti
tradizionali
- Cotture a
bassa
temperatura
- Utilizzo
tecnologie
moderne
- Autonomia
operativa
completa
-
Progettazione
menu originali
- Gestione
completa della | contemporanei
- Rispetto timing
servizio
- Gestione mise
en place completa
- Lavoro in brigata
- Menu
degustazione
- Cucina
molecolare
(sferificazioni,
gel, spume)
- Cucina fusion
- Catering e
banqueting
- Preparazioni
per eventi
- Pasticceria
elaborata
- Menu
tematici
personalizzati
- Cucina
d'autore
- Grandi
numeri
(catering) | - Gestione
completa servizio
- Coordinamento
brigata
- Organizzazione
eventi
- Controllo costi e
sprechi

- Ruolo di chef de
partie/sous chef
- Gestione ordini
fornitori
- Calcolo food cost
completo
- Supervisione
HACCP |
|--|---|---|---|



cucina	- Cucina	- Formazione
- Tecniche	sostenibile e	personale junior
innovative	zero waste	
-	- Preparazioni	
Presentazione	per concorsi	
artistica	- Pasticceria	
	artistica	

NUCLEI TEMATICI TRASVERSALI (Sviluppati progressivamente nel quinquennio)

1. SICUREZZA E HACCP

- I anno: Norme base igiene personale e ambientale
- II anno: Contaminazioni e conservazione
- III anno: Autocontrollo e tracciabilità
- IV anno: Gestione allergeni e intolleranze
- V anno: Sistema HACCP completo e certificazioni

2. SOSTENIBILITÀ

- I anno: Riduzione sprechi
- II anno: Raccolta differenziata in cucina
- III anno: Prodotti a km zero e stagionalità
- IV anno: Economia circolare e upcycling alimentare
- V anno: Menu sostenibili e carbon footprint

3. TRADIZIONE E INNOVAZIONE

- I anno: Ricette base della tradizione
- II anno: Cucina regionale italiana
- III anno: Rievocazione piatti tradizionali
- IV anno: Contaminazioni e fusion
- V anno: Ricerca e sperimentazione

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA PROGRESSIONE
VERTICALE DELLE COMPETENZE



ANNO	COMPETENZE	TECNICHE DI SERVIZIO	BEVERAGE	RELAZIONE CON IL CLIENTE
CLASSE I	Base del servizio di sala	- Mise en place tavolo (tovagliato, posateria, cristalleria)	- Bevande analcoliche	- Accoglienza cliente
		- Presa comanda - Servizio semplice al tavolo - Pulizia e riassetto sala - Servizio all'inglese	- Acqua minerale - Caffetteria base	- Comunicazione formale - Ascolto attivo
CLASSE II	Servizio completo al cliente	- Servizio alla francese - Carrello dei formaggi - Flambé al guéridon - Mise en place buffet	- Aperitivi classici - Vini italiani (base) - Servizio del vino - Birra	- Gestione richieste speciali - Suggerimenti menu - Tecniche di vendita
		- Servizio al guéridon completo - Trinciatura al tavolo - Sfilettatura pesce	- Enologia (vitigni, zone produzione) - Abbinamenti cibo-vino - Vini internazionali	- Gestione lamenti - Problem solving - Upselling e cross-selling - Customer
CLASSE III	Servizio professionale avanzato			



CLASSE IV	Gestione wine bar e bar	- Servizio silver service	- Distillati	satisfaction
		-		
		Organizzazione eventi		
		- Miscelazione cocktail IBA	- Cocktail classici e contemporanei	- Consulenza professionale cliente
		- Tecniche di shaking e stirring	- Spirit e liquori	- Creazione esperienze
		- Decorazione drink	- Sommellerie avanzata	- Gestione eventi privati
		- Flair bartending base	- Analisi organolettica vini	-
		- Gestione carta dei vini	- Champagne e spumanti	Coordinamento team sala
		- Servizio banqueting	- Wine pairing avanzato	- Leadership di sala
		- Catering outdoor	- Vini del mondo	- Gestione team
CLASSE V	Gestione completa F&B	- Mise en place eventi speciali	- Beverage cost management	- Relazioni VIP
		- Supervisione servizio	- Carta vini digitale	- Quality control servizio
		- Formazione personale	- Mixology creativa	- Gestione reclami complessi

EDUCAZIONE CIVICA (Insegnamento trasversale) SVILUPPO VERTICALE DEI NUCLEI TEMATICI

ANNO	COSTITUZIONE	SVILUPPO SOSTENIBILE	CITTADINANZA DIGITALE
I	- Regole della convivenza civile	- Raccolta	- Utilizzo



II	- Diritti e doveri	differenziata	responsabile
		- Rispetto ambiente	dispositivi - Netiquette
	- Costituzione italiana (Principi fondamentali) - Organi dello Stato	- Agenda 2030 (introduzione) - Educazione alimentare - Sostenibilità nella ristorazione	- Privacy e dati personali - Fake news - Identità digitale
III	- Unione Europea	- Filiera corta	-
	- Diritti umani	e km zero	Cyberbullismo
	- Legalità e contrasto mafie	- Spreco alimentare	- E-reputation
IV	- Diritto del lavoro	- Economia circolare	- Marketing digitale etico
	- Sicurezza sul lavoro	- Carbon footprint	- Social media management
	- Cittadinanza attiva	- Certificazioni ambientali	- E-commerce
V	- Costituzione e lavoro (artt. 1, 4, 35-40)	- Obiettivi Agenda 2030	- Intelligenza artificiale
	- Protezione dei consumatori	- Turismo sostenibile	- Big data e algoritmi
	- Etica professionale	- Responsabilità sociale d'impresa	- Diritti digitali

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PCTO) PROGRESSIONE TRIENNALE

CLASSE TERZA (70 ore minimo)



- Focus: Osservazione e conoscenza del contesto lavorativo
- Attività: Stage osservativo presso ristoranti/alberghi, formazione sicurezza, visite aziendali
- Competenze: Orientamento settore, norme sicurezza, organizzazione aziendale

CLASSE QUARTA (90 ore minimo)

- Focus: Inserimento operativo e sviluppo competenze professionali
- Attività: Stage operativo qualificato, project work aziendali, partecipazione eventi
- Competenze: Autonomia operativa, problem solving, lavoro in team

CLASSE QUINTA (50 ore minimo)

- Focus: Consolidamento professionale e orientamento post-diploma
- Attività: Stage specialistico, preparazione colloquio Esame, incontri con università/ITS, job shadowing
- Competenze: Professionalità completa, progettazione carriera, soft skills avanzate

TOTALE TRIENNIO: minimo 210 ore

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE - SVILUPPO VERTICALE 1. COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE

Biennio: comprensione e produzione testi base

Triennio: analisi critica, argomentazione complessa, comunicazione professionale

2. COMPETENZA MULTILINGUISTICA

Biennio: A1-A2 (comunicazione quotidiana)

Triennio: A2-B1/B2 (comunicazione professionale settoriale)

3. COMPETENZA MATEMATICA E IN SCIENZE

Biennio: calcolo base, metodo scientifico

Triennio: applicazioni professionali, analisi dati, problem solving matematico

4. COMPETENZA DIGITALE



Biennio: alfabetizzazione informatica

Triennio: software gestionali, marketing digitale, competenze avanzate

5. COMPETENZA PERSONALE E SOCIALE

Biennio: collaborazione, rispetto regole

Triennio: leadership, gestione conflitti, teamwork complesso

6. COMPETENZA IMPRENDITORIALE

Biennio: creatività, iniziativa personale

Triennio: pianificazione progetti, gestione risorse, spirito imprenditoriale

7. COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALI

Biennio: patrimonio culturale locale

Triennio: valorizzazione identità territoriale, creatività professionale

VALUTAZIONE DELLA PROGRESSIONE INDICATORI DI SVILUPPO VERTICALE

LIVELLO INIZIALE (Classe I): Esecuzione compiti semplici con guida costante

LIVELLO BASE (Classe II): Esecuzione compiti standard con guida occasionale

LIVELLO INTERMEDIO (Classe III-IV): Esecuzione autonoma compiti complessi

LIVELLO AVANZATO (Classe V): Gestione autonoma situazioni complesse, transfer competenze

CONTINUITÀ E RACCORDI VERTICALE INTERNA

- Passaggio informazioni tra docenti anni diversi
- Dipartimenti disciplinari per coerenza curricolare
- Progetti ponte tra biennio e triennio

ORIZZONTALE ESTERNA

- Raccordo con scuole secondarie di I grado (orientamento in entrata)
- Collaborazioni con università e ITS (orientamento in uscita)
- Partnership con aziende (PCTO progressivo)



MONITORAGGIO E AGGIORNAMENTO

Il curriculum verticale è oggetto di:

- Revisione annuale dei Dipartimenti disciplinari
- Verifica coerenza tra obiettivi programmati e risultati raggiunti
- Adeguamento alle innovazioni normative e alle esigenze del territorio
- Formazione docenti su didattica per competenze e valutazione autentica

Il curriculum verticale dell'Istituto "Antonin Carême" garantisce così un percorso formativo organico, graduale e significativo che accompagna lo studente dalla scoperta delle basi professionali fino al raggiungimento di una piena maturità tecnica, culturale e umana, preparandolo efficacemente al successo nel mondo del lavoro o alla prosecuzione degli studi.

Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali

L'Istituto Professionale Alberghiero "Antonin Carême" promuove lo sviluppo delle competenze trasversali attraverso un approccio integrato che coniuga la dimensione curricolare, progettuale e l'esperienza in contesto lavorativo.

Competenze chiave europee nel curriculum

Il curriculum d'Istituto individua specifiche competenze trasversali di cittadinanza articolate nei tre nuclei fondamentali dell'educazione civica (Costituzione, Sviluppo sostenibile, Cittadinanza digitale) e nelle competenze chiave europee, con particolare attenzione a:

- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
- Competenza imprenditoriale
- Competenza in materia di cittadinanza
- Competenza digitale

Metodologie didattiche innovative



Per sviluppare il senso critico, il lavoro di gruppo e le capacità di problem solving, l'Istituto promuove metodologie didattiche diversificate che includono:

- Apprendimento cooperativo e lavoro di gruppo
- Didattica laboratoriale e learning by doing
- Utilizzo delle nuove tecnologie per l'apprendimento
- Attività di ricerca e progettazione
- Studio di casi reali del settore enogastronomico
- Simulazioni di situazioni professionali

Progetti di educazione alla cittadinanza attiva

L'offerta formativa si arricchisce di progetti specifici finalizzati a promuovere la cittadinanza responsabile:

- Educazione alla legalità: incontri con esperti, partecipazione a iniziative sul territorio, riflessione su tematiche di cittadinanza attiva
- Educazione alla salute: promozione di stili di vita sani, prevenzione, educazione alimentare
- Educazione ambientale e sviluppo sostenibile: tutela dell'ambiente, valorizzazione delle produzioni locali e a km zero, riduzione degli sprechi, economia circolare nel settore food

PCTO - Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento

I percorsi in alternanza scuola-lavoro rappresentano un'opportunità strategica per lo sviluppo delle competenze trasversali professionali:

- Partenariato territoriale diversificato: convenzioni con ristoranti, hotel, agriturismi, pasticcerie, aziende del settore food&beverage
- Competenze professionali trasversali: organizzazione del lavoro, comunicazione efficace, lavoro in équipe, gestione dello stress, orientamento al cliente, problem solving in contesto reale
- Personalizzazione dei percorsi: progettazione di PCTO specifici per studenti con bisogni educativi speciali



- Monitoraggio continuo: verifica sistematica delle competenze acquisite e valutazione condivisa con i tutor aziendali

Valorizzazione delle eccellenze e orientamento

L'Istituto promuove:

- Partecipazione a concorsi e manifestazioni del settore enogastronomico
- Attività di orientamento alla conoscenza di sé e delle proprie attitudini
- Collegamenti con le realtà produttive e professionali del territorio
- Accompagnamento verso percorsi universitari e inserimento lavorativo

Sviluppo in prospettiva

Coerentemente con le priorità del Piano di Miglioramento, l'Istituto intende:

- Introdurre strumenti specifici di verifica e certificazione delle competenze trasversali acquisite
- Arricchire progressivamente il curriculum con percorsi formativi orientati allo sviluppo delle soft skills
- Implementare rubriche valutative per le competenze chiave europee
- Rafforzare il raccordo tra discipline nella progettazione per competenze

Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza

L'Istituto Professionale Alberghiero "Antonin Carême" ha integrato nel proprio curriculum trasversale le competenze chiave di cittadinanza, articolandole in un percorso formativo che accompagna gli studenti lungo tutto il quinquennio.

Competenze chiave europee nel curriculum d'Istituto

Il curriculum individua e promuove le seguenti competenze chiave:

1. Competenza alfabetica funzionale: sviluppata attraverso tutte le discipline, con particolare attenzione alla capacità di comunicare in modo efficace in contesti professionali



2. Competenza multilinguistica: valorizzata attraverso lo studio delle lingue straniere con applicazione al settore turistico-alberghiero
3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria: applicate alle discipline tecnico-professionali (scienza degli alimenti, laboratori di cucina e sala)
4. Competenza digitale: sviluppata attraverso l'utilizzo delle tecnologie nella didattica e nei laboratori professionali
5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare: promossa attraverso metodologie attive, lavoro di gruppo, attività di ricerca e riflessione metacognitiva
6. Competenza in materia di cittadinanza: obiettivo prioritario del curricolo di educazione civica
7. Competenza imprenditoriale: sviluppata attraverso i PCTO e progetti di simulazione d'impresa nel settore enogastronomico
8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali: valorizzata attraverso la conoscenza delle tradizioni enogastronomiche locali e nazionali

Articolazione del curricolo di educazione civica (33 ore annue)

Il curricolo trasversale di educazione civica si sviluppa sui tre nuclei tematici fondamentali:

1. Costituzione, diritto, legalità e solidarietà
 - Conoscenza della Costituzione italiana e dei principi fondamentali
 - Educazione alla legalità e al rispetto delle regole
 - Diritti e doveri del cittadino e del lavoratore
 - Sicurezza nei luoghi di lavoro (integrata nei PCTO)
 - Promozione della cultura della legalità e del contrasto alle mafie
2. Sviluppo sostenibile, educazione ambientale e alla salute
 - Agenda 2030 e obiettivi di sviluppo sostenibile
 - Educazione alimentare e stili di vita sani
 - Sostenibilità nel settore enogastronomico (km zero, riduzione sprechi, economia circolare)
 - Tutela dell'ambiente e del patrimonio territoriale



- Valorizzazione delle produzioni locali e della biodiversità

3. Cittadinanza digitale

- Uso consapevole e responsabile dei media e della rete
- Identità digitale e protezione dei dati personali
- Contrasto al cyberbullismo
- Ricerca e valutazione critica delle informazioni online

Metodologie e strategie didattiche

Per favorire lo sviluppo delle competenze di cittadinanza, l'Istituto promuove:

- Apprendimento cooperativo: attività di gruppo che sviluppano collaborazione, comunicazione e rispetto dei ruoli
- Problem solving: analisi di situazioni-problema reali del settore professionale
- Didattica laboratoriale: esperienze pratiche che sviluppano autonomia, responsabilità e spirito critico
- Service learning: progetti al servizio della comunità locale
- Debate e discussioni guidate: sviluppo del pensiero critico e delle capacità argomentative

Progetti e attività trasversali

Il curriculum si arricchisce attraverso progetti specifici:

- Progetti di educazione alla legalità (incontri con esperti, forze dell'ordine, magistrati)
- Iniziative di educazione alla salute e prevenzione
- Attività di tutela ambientale e sostenibilità
- Partecipazione a eventi e manifestazioni territoriali
- Volontariato e solidarietà sociale

Osservazione e valutazione

Le competenze chiave di cittadinanza vengono osservate dai docenti durante le attività curriculari ed extracurricolari attraverso:



- Osservazione sistematica dei comportamenti in classe e durante i PCTO
- Valutazione delle competenze trasversali nei progetti
- Coinvolgimento degli studenti in processi di autovalutazione
- Giudizi sul comportamento che tengono conto delle competenze sociali e civiche

Prospettive di sviluppo

Coerentemente con quanto emerso dall'autovalutazione d'Istituto, la scuola si propone di:

- Implementare strumenti di verifica e certificazione specifici per le competenze di cittadinanza
- Elaborare rubriche valutative condivise per tutte le competenze chiave europee
- Rafforzare il curriculum verticale con traguardi di competenza definiti per ogni anno di corso
- Intensificare la progettazione interdisciplinare per lo sviluppo integrato delle competenze trasversali

Utilizzo della quota di autonomia

L'Istituto Professionale Alberghiero "Antonin Carême" utilizza la quota di autonomia prevista dal DPR 275/99 e dalle successive normative per personalizzare l'offerta formativa e rispondere alle esigenze specifiche del territorio e del settore enogastronomico.

Finalità e criteri di utilizzo

La quota di autonomia viene impiegata secondo i seguenti criteri:

- Flessibilità curricolare: adattamento del percorso formativo alle specificità del contesto territoriale calabrese e alle caratteristiche del tessuto produttivo locale
- Personalizzazione degli apprendimenti: differenziazione dei percorsi in relazione ai bisogni formativi degli studenti e alle loro attitudini professionali
- Raccordo con il territorio: sintonia con le esigenze delle imprese del settore turistico-alberghiero e ristorativo della zona



- Valorizzazione delle eccellenze locali: promozione delle tradizioni enogastronomiche calabresi e dei prodotti tipici del territorio

Articolazione per bienni e classi

Primo biennio (fino al 20% dell'orario complessivo):

- Potenziamento delle attività laboratoriali pratiche di cucina e sala per favorire l'acquisizione precoce delle competenze professionali di base
- Rafforzamento delle discipline tecnico-professionali caratterizzanti l'indirizzo
- Attività di consolidamento delle competenze di base (italiano, matematica) per studenti con fragilità
- Moduli di orientamento e conoscenza del settore enogastronomico territoriale

Secondo biennio (fino al 30% dell'orario complessivo):

- Ampliamento delle ore di laboratorio di enogastronomia per approfondire tecniche avanzate di cucina regionale e nazionale
- Potenziamento dell'area professionalizzante con moduli specialistici (pasticceria, arte bianca, cucina territoriale)
- Integrazione con percorsi di valorizzazione dei prodotti tipici calabresi (DOP, IGP)
- Moduli di educazione alimentare e nutrizione applicata
- Attività preparatorie ai PCTO con focus su competenze trasversali professionali

Quinto anno (fino al 35% dell'orario complessivo):

- Potenziamento delle competenze professionali avanzate in preparazione all'Esame di Stato e all'inserimento lavorativo
- Moduli di imprenditorialità e gestione d'impresa nel settore ristorativo
- Approfondimenti su innovazione, sostenibilità e nuove tendenze della ristorazione
- Attività di preparazione all'Esame di Stato con simulazioni e prove pratiche
- Consolidamento delle competenze linguistiche settoriali per l'accoglienza turistica

Personalizzazione e inclusione

La quota di autonomia viene utilizzata anche per:



- Progettare percorsi individualizzati per studenti con BES e con disabilità
- Organizzare attività di recupero e sostegno per studenti in difficoltà
- Realizzare percorsi di eccellenza e potenziamento per studenti meritevoli
- Implementare metodologie didattiche innovative (cooperative learning, flipped classroom, didattica digitale)

Integrazione con le risorse del territorio

L'articolazione dell'autonomia è costruita in stretta collaborazione con:

- Ristoranti, hotel e strutture ricettive del territorio per stages formativi
- Aziende agroalimentari locali per la conoscenza delle filiere produttive
- Consorzi di tutela dei prodotti tipici calabresi
- Enti locali per eventi enogastronomici e manifestazioni culturali
- Associazioni di categoria (Confcommercio, Confindustria, Coldiretti)

Flessibilità organizzativa

L'Istituto utilizza la quota di autonomia anche per:

- Articolare l'orario in modo flessibile, con moduli intensivi e laboratori in compresenza
- Organizzare unità di apprendimento interdisciplinari
- Programmare uscite didattiche e visite in aziende del settore
- Realizzare eventi dimostrativi aperti al pubblico (cene didattiche, buffet, catering)

Monitoraggio e valutazione

L'efficacia dell'utilizzo della quota di autonomia viene monitorata attraverso:

- Verifica degli esiti formativi degli studenti
- Gradimento delle famiglie e degli studenti
- Feedback delle strutture ospitanti nei PCTO
- Risultati nell'inserimento lavorativo e universitario post-diploma

Prospettive di sviluppo



Coerentemente con le priorità del Piano di Miglioramento, l'Istituto intende ottimizzare ulteriormente la quota di autonomia per:

- Migliorare il successo formativo riducendo dispersione e abbandoni
- Potenziare le competenze disciplinari e professionali
- Rafforzare la progettazione per competenze con traguardi chiari per ogni annualità
- Sviluppare strumenti di verifica specifici delle competenze trasversali acquisite



Azioni per lo sviluppo dei processi di internazionalizzazione

Dettaglio plesso: ANTONIN CAREME (ISTITUTO PRINCIPALE)

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

○ **Attività n° 1: Certificazioni Linguistiche Internazionali**

Percorsi di certificazione linguistica per il settore turistico-alberghiero

Organizzazione di corsi di preparazione alle certificazioni linguistiche internazionali con focus specifico sul lessico e le situazioni comunicative del settore alberghiero e ristorativo.

INGLESE: Preparazione alle certificazioni Cambridge English for the Hospitality Industry e Trinity ISE (livelli B1-B2). Corsi pomeridiani di 40 ore con docenti madrelingua o certificati, simulazioni di situazioni professionali (check-in, presa comande, reclami clienti, presentazione menu), role-playing, esercitazioni con terminologia tecnica di cucina e sala.

FRANCESE: Certificazione DELF Pro (Diplôme d'Études en Langue Française Professionnelle) livelli A2-B2, riconosciuta a livello internazionale. Focus su comunicazione professionale nel settore turistico, competenze orali e scritte in contesti lavorativi.

TEDESCO: Certificazione Goethe-Zertifikat livelli A2-B1, con moduli specifici per il turismo. La Germania rappresenta il principale mercato turistico per la Calabria, rendendo il tedesco strategico per l'occupabilità.



SPAGNOLO: Certificazione DELE (Diploma de Español como Lengua Extranjera) livello A2-B1, data la crescente presenza di turisti spagnoli e sud-americani.

MODALITÀ: Corsi in orario extracurricolare (ottobre-aprile), esami presso enti certificatori accreditati, contributo dell'istituto per ridurre i costi a carico delle famiglie. Obiettivo: almeno il 40% degli studenti del quinto anno con certificazione linguistica internazionale.

Scambi culturali internazionali

Virtuali

Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Scambi o gemellaggi virtuali
- Percorsi finalizzati alla valutazione delle competenze linguistiche tramite certificazioni rilasciate da Enti riconosciuti a livello internazionale
- Promozione di certificazioni linguistiche
- Certificazioni linguistiche

Destinatari

- Studenti

Collegamento con la Formazione scuola-lavoro (ex PCTO)

- Strutture ospitante nel settore della Pizzeria Elite
- Progetto di Formazione sulla Sicurezza sul Lavoro e Sistema HACCP per Istituto Alberghiero



○ Attività n° 2: Partecipazione a Competizioni Culinarie Internazionali

Gare nazionali e internazionali di cucina e pasticceria

Preparazione e partecipazione degli studenti più meritevoli a competizioni culinarie di livello nazionale e internazionale, occasioni formative di alto valore per confrontarsi con standard professionali elevati e realtà diverse.

COMPETIZIONI TARGET:

1) OLIMPIADI DELLA CUCINA ITALIANA - Competizione nazionale FIC (Federazione Italiana Cuochi) per studenti degli istituti alberghieri. Prove su cucina regionale, piatto creativo, pasticceria.

2) CONCORSO INTERNAZIONALE DI CUCINA MEDITERRANEA - Manifestazione annuale che si svolge in Sicilia con partecipazione di scuole del bacino mediterraneo (Italia, Spagna, Grecia, Francia, Tunisia, Marocco).

3) YOUNG CHEF OLYMPIAD - Competizione internazionale che si tiene in India, con partecipazione di oltre 50 nazioni. Selezione di 2 studenti eccellenti per rappresentare l'istituto.

4) BOCUSE D'OR EUROPE (categoria giovani) - La più prestigiosa competizione di cucina al mondo. Percorso di selezione nazionale con possibilità di qualificazione alla fase europea.

PREPARAZIONE: Gli studenti selezionati partecipano a training intensivi pomeridiani (3 mesi prima della gara) con chef mentor esterni, allenamenti su tempo e precisione, prove di gara simulate, gestione dello stress competitivo.

BENEFICI: (1) Motivazione e valorizzazione delle eccellenze, (2) Visibilità dell'istituto, (3) Esperienza di confronto internazionale, (4) Networking con professionisti e scuole di altri paesi, (5) Possibilità di borse di studio e opportunità lavorative per i vincitori.



Scambi culturali internazionali

Virtuali

Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Scambi o gemellaggi virtuali
- Percorsi finalizzati alla valutazione delle competenze linguistiche tramite certificazioni rilasciate da Enti riconosciuti a livello internazionale
- Promozione di certificazioni linguistiche
- Certificazioni linguistiche
- Gemellaggi virtuali

Destinatari

- Studenti



Azioni per lo sviluppo delle competenze STEM

Dettaglio plesso: ANTONIN CAREME

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

○ Azione n° 1: AZIONE 1: SCIENZA IN CUCINA - FOOD CHEMISTRY E FISICA DEGLI ALIMENTI

AZIONE 1: SCIENZA IN CUCINA - FOOD CHEMISTRY E FISICA DEGLI ALIMENTI

Titolo dell'azione: "Dal Laboratorio alla Tavola: Chimica e Fisica delle Trasformazioni Alimentari"

Descrizione dell'azione: Percorso didattico interdisciplinare che integra scienze chimiche e fisiche nelle attività di laboratorio di cucina e pasticceria. Gli studenti studiano le reazioni chimiche che avvengono durante le cotture (reazione di Maillard, caramellizzazione, gelatinizzazione amidi, coagulazione proteine), le trasformazioni fisiche degli alimenti (stati della materia, cristallizzazione, emulsioni, schiume), i principi della cucina molecolare (sferificazione, gelificazione, destrutturazione).

Attività pratiche: esperimenti controllati sulle temperature di cottura e modificazioni organolettiche, studio del pH e influenza su lievitazioni, analisi delle emulsioni (maionese, panna montata), utilizzo di additivi naturali (agar-agar, lecitina, gomma xantana), realizzazione di preparazioni innovative basate su principi scientifici. Collaborazione con docenti di scienze integrate per moduli CLIL scientifico-professionali.

Utilizzo di strumenti di misura scientifici: termometri di precisione, pH-metri, rifrattometri



per misurazione zuccheri, densimetri, bilance analitiche. Documentazione scientifica delle preparazioni con schede tecniche che includono spiegazioni chimico-fisiche dei processi. Studio dei principi nutrizionali con calcoli di macronutrienti, micronutrienti, valori energetici, indice glicemico.

L'azione sviluppa pensiero scientifico applicato, comprensione profonda dei processi culinari, capacità di innovazione basata su conoscenze scientifiche, competenze per ricerca e sviluppo in ambito food.

Durata: Triennale (150 ore complessive) Destinatari: Classi terze, quarte, quinte - indirizzo Enogastronomia

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
- Realizzare attività di PCTO nell'ambito STEM

○ Azione n° 2: AZIONE 2: MATEMATICA APPLICATA ALLA GESTIONE ECONOMICA DEL RISTORANTE

AZIONE 2: MATEMATICA APPLICATA ALLA GESTIONE ECONOMICA DEL RISTORANTE



Titolo dell'azione: "Food Cost, Pricing e Revenue Management: Matematica per l'Imprenditorialità"

Descrizione dell'azione: Percorso di matematica finanziaria e gestionale applicata al settore della ristorazione e dell'accoglienza alberghiera. Gli studenti apprendono a: calcolare food cost e beverage cost (costo materie prime/prezzo vendita), determinare prezzi di vendita con diverse strategie (mark-up, margine contribuzione), elaborare budget e previsioni economiche, analizzare punto di pareggio (break-even analysis), calcolare rese e perdite nelle lavorazioni, gestire inventari con metodi FIFO/LIFO.

Approfondimenti su: revenue management applicato (yield management, dynamic pricing per camere hotel), analisi statistiche su flussi clienti con previsioni di domanda, scheduling ottimale del personale, calcoli di redditività per piatto/menu/servizio, gestione finanziaria (cash flow, ROI, ammortamenti attrezzature).

Utilizzo di fogli di calcolo (Excel/Google Sheets) per modelli economici, dashboard interattivi, grafici di analisi. Progettazione di business plan completi per apertura attività nel settore HORECA con proiezioni finanziarie triennali, analisi mercato, calcolo investimenti. Simulazioni gestionali con software dedicati.

Collaborazione con aziende partner per analisi di casi reali con dati aziendali autentici. Competizioni su migliori progetti imprenditoriali con valutazione da parte di esperti del settore.

L'azione sviluppa competenze matematico-finanziarie essenziali per ruoli gestionali e imprenditoriali, capacità di analisi economica, uso professionale di strumenti quantitativi per decision making.



Durata: Biennale (100 ore complessive) Destinatari: Classi quarte e quinte - tutti gli indirizzi

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
- Realizzare attività di PCTO nell'ambito STEM

○ Azione n° 3: AZIONE 3: TECNOLOGIE DIGITALI E AUTOMAZIONE NEL SETTORE HORECA

AZIONE 3: TECNOLOGIE DIGITALI E AUTOMAZIONE NEL SETTORE HORECA

Titolo dell'azione: "Hospitality 4.0: IoT, AI e Digitalizzazione dei Servizi"

Descrizione dell'azione: Percorso sulle tecnologie digitali emergenti applicate al settore turistico-alberghiero: Internet of Things (IoT), Intelligenza Artificiale (AI), Big Data, Cloud Computing, Blockchain. Gli studenti sperimentano: sistemi di domotica applicata agli hotel (controllo accessi, illuminazione smart, termoregolazione), cucine intelligenti con attrezzature connesse (forni programmabili, abbattitori controllati remotamente, dispense intelligenti con sensori inventario).

Studio e utilizzo di: chatbot con AI per gestione prenotazioni e customer service, sistemi di raccomandazione personalizzati per suggerimento piatti/vini basati su preferenze clienti, analisi predittiva della domanda per ottimizzazione acquisti e riduzione sprechi, realtà



aumentata per menu interattivi e virtual tour strutture ricettive, blockchain per tracciabilità filiera alimentare.

Laboratori pratici su: programmazione base con Scratch/Python applicata a problemi del settore (automazione calcoli, gestione dati), utilizzo software gestionali professionali (PMS Property Management System, POS Point of Sale), creazione app mobile semplici per servizi ristorazione, stampa 3D per food design e prototipi.

Visite a strutture tecnologicamente avanzate (hotel smart, ristoranti robotizzati, dark kitchen). Incontri con startup FoodTech e innovatori del settore. Partecipazione a hackathon tematici.

L'azione prepara a professioni emergenti nel settore (digital manager, food innovation specialist, hospitality technology consultant), sviluppa alfabetizzazione tecnologica avanzata, stimola innovazione e imprenditorialità digitale.

Durata: Triennale (120 ore complessive) Destinatari: Classi terze, quarte, quinte - tutti gli indirizzi

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
- Realizzare attività di PCTO nell'ambito STEM

○ **Azione n° 4: AZIONE 4: MATEMATICA E GEOMETRIA**



NELL'IMPIATTAMENTO E FOOD ART

AZIONE 4: MATEMATICA E GEOMETRIA NELL'IMPIATTAMENTO E FOOD ART

Titolo dell'azione: "Golden Ratio in Kitchen: Geometria, Proporzioni e Estetica nel Piatto"

Descrizione dell'azione: Percorso creativo che collega matematica, geometria e arte nell'ambito della presentazione dei piatti e del food design. Studio della sezione aurea (rapporto aureo $\varphi = 1,618$) e applicazione nell'impiattamento per composizioni armoniche. Analisi di simmetrie e pattern geometrici nelle decorazioni, utilizzo frattali per rappresentazioni naturali (cavolfiori romaneschi, broccoli), applicazione geometria sacra per piatti cerimoniali.

Proporzioni e volumi: calcolo dimensioni ottimali porzioni, studio rapporti tra elementi piatto (proteine/carboidrati/verdure), geometria solidi per construction food (sfere, cubi, piramidi, cilindri). Tecniche precisione: utilizzo squadre, compassi, righe per layout millimetrici, mascherine per decorazioni geometriche perfette.

Studio colore con approccio scientifico: teoria del colore, cerchio cromatico, contrasti e armonie, psicologia percezione colori nel food. Optical food: illusioni ottiche nel piatto, anamorfosi, trompe-l'œil culinari.

Analisi capolavori food art internazionale con lettura geometrico-matematica. Progetti pratici: creazione piatti con vincoli geometrici precisi, riproduzioni di opere d'arte famose in versione edibile, installazioni food art con calcoli strutturali.

Utilizzo software geometria dinamica (GeoGebra) per progettazione, CAD 2D per planning piatti visti dall'alto, fotografia con focus su geometrie.

Collegamento con arte contemporanea, design, architettura. Collaborazione con liceo artistico del territorio per progetti interdisciplinari.

L'azione sviluppa creatività guidata da principi matematici, precisione tecnica, sensibilità estetica, competenze per food styling e alta cucina.

Durata: Annuale (50 ore) Destinatari: Classi quarte e quinte - indirizzo Enogastronomia



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
- Realizzare attività di PCTO nell'ambito STEM



Moduli di orientamento formativo

Dettaglio plesso: **ANTONIN CAREME**

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

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

- Workshop "Le professioni del settore Ho.Re.Ca." - panoramica sui ruoli professionali in cucina, sala, ricevimento, management (4 ore)
 - Incontri con professionisti del territorio: chef, maître, direttori d'hotel, food blogger, critici enogastronomici (6 ore)
 - Visite guidate a ristoranti, hotel 4-5 stelle, aziende di catering, stabilimenti produttivi alimentari della Calabria (8 ore)
 - Laboratorio di autovalutazione: bilancio competenze, test attitudinali, analisi punti di forza e aree di miglioramento (4 ore)
 - Orientamento al PCTO: presentazione percorsi, strutture partner, preparazione CV e lettera di presentazione (4 ore)
- Laboratorio "Il mio progetto professionale": costruzione di un portfolio personale delle competenze (4 ore)

Numero di ore complessive



Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe III	20	10	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO

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

- Laboratorio "Impresa e imprenditorialità": dalla business idea al business plan per aprire un'attività nel settore della ristorazione (6 ore)
- Workshop sulle soft skills: comunicazione efficace, lavoro di squadra, problem solving, gestione dello stress in ambiente lavorativo (6 ore)
- Simulazione colloqui di lavoro con personale HR di aziende partner del settore turistico-alberghiero (4 ore)
- Partecipazione a job day e recruiting day organizzati da associazioni di categoria (Federalberghi, Confcommercio, Confindustria Alberghi) (4 ore)
- Incontri con startupper del food: giovani imprenditori che hanno avviato attività innovative (food truck, street food, delivery, catering eventi) (4 ore)
- Analisi del mercato del lavoro: dati occupazionali del settore, contratti, retribuzioni, opportunità in Italia e all'estero (3 ore)
- Tutoring personalizzato PCTO: riflessione sull'esperienza di tirocinio, analisi competenze acquisite, orientamento per stage quinto anno (3 ore)



Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe IV	18	12	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO

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

- Presentazione percorsi universitari: Scienze Gastronomiche, Economia del Turismo, Scienze dell'Alimentazione, corsi di laurea professionalizzanti. Incontri con orientatori universitari e studenti universitari (6 ore)
- Presentazione ITS Academy (Istituti Tecnologici Superiori): offerta formativa post-diploma in ambito turistico-alberghiero, stage, placement, certificazioni. Visita a ITS del territorio (6 ore)
- Orientamento al lavoro immediato: come cercare lavoro (portali, agenzie, network), contratti del settore turismo, diritti e doveri del lavoratore, curriculum vitae europeo e LinkedIn (4 ore)
- Workshop "Lavorare all'estero": opportunità in Europa e nel mondo, programmi di mobilità lavorativa (EURES, Garanzia Giovani), esperienze di ex-studenti (4 ore)
- Partecipazione a open day universitari e ITS Academy (in presenza o virtuali) (4 ore)
- Sportello orientamento individualizzato: colloqui one-to-one con orientatore esperto per progetto post-diploma personalizzato (3 ore per studente)



Preparazione test universitari: simulazioni test d'ingresso per facoltà a numero programmato (3 ore)

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe V	20	10	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO



Formazione scuola-lavoro (ex PCTO)

● Strutture ospitante nel settore della Pizzeria Elite

Il presente percorso formativo si propone di introdurre gli studenti al mondo della ristorazione attraverso un'esperienza pratica e professionalizzante presso [Pizzeria Elite]. L'obiettivo è fornire competenze tecniche e trasversali spendibili nel settore della ristorazione e dell'accoglienza.

Obiettivi formativi: Gli studenti avranno l'opportunità di conoscere l'organizzazione di una pizzeria, sviluppando competenze in ambito culinario, di sala e di gestione del servizio. Il percorso mira a promuovere il senso di responsabilità, la capacità di lavorare in team, il problem solving e le abilità relazionali con la clientela.

Attività previste: Durante il percorso gli studenti saranno affiancati da tutor esperti e potranno essere coinvolti in diverse mansioni: preparazione e mise en place della sala, accoglienza clienti, servizio ai tavoli, supporto in cucina nella preparazione dei piatti, gestione degli ordini, norme igienico-sanitarie (HACCP), gestione delle materie prime e organizzazione del lavoro in brigata.

Competenze acquisite: Al termine del percorso gli studenti avranno sviluppato competenze professionali specifiche del settore ristorativo, capacità di comunicazione efficace, attitudine al lavoro sotto pressione, puntualità e precisione, oltre a una maggiore consapevolezza delle possibili opportunità lavorative nel settore dell'ospitalità.

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante

Soggetti coinvolti



- "Impresa (IMP)

Durata progetto

- Annuale

Modalità di valutazione prevista

● Progetto di Formazione sulla Sicurezza sul Lavoro e Sistema HACCP per Istituto Alberghiero

CORSO SICUREZZA SUL LAVORO (4 ore) - Formazione generale

Durata e modalità: Il corso di 4 ore rappresenta la formazione generale obbligatoria per tutti i lavoratori secondo l'Accordo Stato-Regioni del 21/12/2011. Può essere svolto in aula o in modalità e-learning.

Contenuti del programma: Il corso copre i concetti di rischio, danno, prevenzione e protezione. Vengono illustrati i diritti e doveri dei lavoratori, le figure della sicurezza (datore di lavoro, RSPP, medico competente, RLS), e l'organizzazione della prevenzione aziendale. Si approfondiscono gli organi di vigilanza, controllo e assistenza, con particolare attenzione al sistema sanzionatorio.

Metodologia didattica: La lezione è prevalentemente frontale con supporto di slide e materiale multimediale. Vengono presentati casi pratici ed esempi concreti riferiti all'ambiente scolastico alberghiero. Al termine è previsto un test di verifica dell'apprendimento con domande a risposta multipla.

Attestato: Superato il test finale, viene rilasciato l'attestato di formazione generale, valido per tutta la vita lavorativa del dipendente/studente.



CORSO HACCP (8 ore) - Addetti che manipolano alimenti

Durata e modalità: Il corso di 8 ore è destinato agli addetti che manipolano alimenti (personale di cucina, sala, bar). Si svolge in aula con docente qualificato, anche se alcune regioni ammettono la modalità e-learning.

Contenuti del programma: □ Prime 2 ore: Introduzione alla normativa europea (Reg. CE 852/2004) e nazionale sulla sicurezza alimentare, definizione di HACCP e responsabilità degli operatori del settore alimentare

□ Ore 3-4: Rischi e pericoli alimentari (fisici, chimici, biologici), microbiologia degli alimenti, malattie trasmesse da alimenti e tossinfezioni

□ Ore 5-6: I 7 principi del sistema HACCP, identificazione dei punti critici di controllo (CCP) nelle diverse fasi della produzione alimentare, metodi di conservazione degli alimenti

□ Ore 7-8: Igiene personale dell'operatore, pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature, gestione delle temperature, procedure di autocontrollo e compilazione della documentazione

Metodologia didattica: Il corso alterna teoria a esercitazioni pratiche. Vengono analizzati casi studio specifici del settore alberghiero-ristorativo, con esempi di compilazione delle schede di autocontrollo, registri delle temperature e procedure operative. Particolare attenzione viene data alle situazioni concrete che gli studenti incontreranno nei laboratori della scuola.

Verifica finale: Al termine del corso è previsto un test di valutazione con domande a risposta multipla o aperta per verificare l'acquisizione delle competenze.

Attestato e validità: L'attestato HACCP ha validità variabile secondo la normativa regionale (generalmente 2-5 anni), dopo i quali è necessario effettuare un corso di aggiornamento.

Aspetti organizzativi comuni: Entrambi i corsi richiedono la frequenza obbligatoria (minimo 90% delle ore), registro presenze firmato, materiale didattico fornito ai partecipanti, e docenti qualificati con competenze specifiche nelle rispettive materie.

Modalità



- Impresa Formativa Simulata (IFS)

Modalità di valutazione prevista



Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa

● Lingue in Rete: Potenziamento delle Competenze Linguistiche

L'Istituto ha identificato come priorità strategica il potenziamento delle competenze di base, con un focus specifico sul recupero e sulla valorizzazione delle abilità linguistiche e logico-matematiche nel biennio dell'indirizzo professionale. Le azioni principali includono: Moduli didattici mirati: Attivazione di percorsi specifici per gli studenti che entrano con il punteggio minimo (6) all'Esame di Stato del I ciclo, al fine di allineare i loro livelli di apprendimento ai riferimenti territoriali e nazionali. Formazione docenti: Attivazione di percorsi formativi per il corpo docente focalizzati su metodologie didattiche innovative per il recupero delle competenze e il potenziamento delle abilità tecnico-professionali. Integrazione disciplinare: Promozione di una riflessione interna al curriculum per favorire l'integrazione tra le diverse discipline, supportando lo sviluppo di percorsi di lavoro specifici che includano le lingue. Metodologia CLIL: Sebbene non dettagliata in progetti specifici nel testo, la scuola dichiara l'adozione di metodologie didattiche innovative e la flessibilità del curriculum per personalizzare gli apprendimenti, elementi che costituiscono la base per l'implementazione del Content and Language Integrated Learning. Area tematica di riferimento L'attività si inserisce principalmente nell'area: Curriculum, progettazione e valutazione: con particolare riferimento al potenziamento delle competenze di base e alla personalizzazione dei percorsi formativi. Dati di contesto e risultati (Inglese e Italiano) Dall'analisi degli esiti nelle prove standardizzate (INVALSI), emerge quanto segue: Italiano: Nelle classi quinte dell'indirizzo professionale, la scuola ha ottenuto un punteggio medio di 169,2, superiore sia alla media regionale (149,2) che a quella nazionale (154,7). Inglese (Reading): Nelle classi quinte, il 52,4% degli studenti raggiunge il livello B2, un dato significativamente superiore alla media regionale (33,2%) e nazionale. Inglese (Listening): Il punteggio medio registrato nelle classi quinte è di 169,5, superiore alla media calabrese (160,8).

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

Priorità desunte dal RAV collegate

○ Risultati scolastici

Priorità

Migliorare significativamente i risultati scolastici per gli studenti in ingresso nell'indirizzo Professionale, attraverso il potenziamento delle competenze di base e l'allineamento ai riferimenti territoriali.

Traguardo

Ridurre la percentuale di studenti in ingresso con il punteggio minimo (6) all'Esame di Stato del I ciclo dal 100% all'85% entro il 2026/2027, e aumentare al 10% la percentuale di studenti con punteggio 7/8.

○ Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Migliorare i livelli di competenze di tutte le discipline.

Traguardo

Aumento della percentuale studenti che ottengono risultati positivi nelle prove standardizzate nazionali attivando percorsi specifici durante l'anno.

○ Competenze chiave europee

Priorità

Presentare curricula disciplinari sempre più ricchi di competenza e percorsi



formativi.

Traguardo

Proporre metodologie di insegnamento ed apprendimento diversificate al fine di sviluppare il senso critico, il lavoro di gruppo e attività di problem solving.

○ Risultati a distanza

Priorità

Migliorare i risultati a distanza di tutti gli studenti che si iscrivono all'Università;. Migliorare la raccolta delle informazioni sui risultati a distanza e sull'inserimento nel mondo del lavoro.

Traguardo

Disporre di un database sui risultati formativi/lavorativi post diploma degli studenti.

○ Esiti in termini di benessere a scuola

Priorità

Migliorare il comfort di docenti, non docenti e discenti, attraverso gli interventi che favoriscano un ambiente scolastico più accogliente, sicuro e motivante, promuovendo il benessere psicofisico e relazionale all'interno della comunità scolastica.

Traguardo

Entro il termine del triennio, aumentare il livello di soddisfazione di docenti e studenti rispetto al clima scolastico e le condizioni ambientali di lavoro e studio, rilevato tramite questionari interni, riducendo situazioni di stress e disagio e migliorando la partecipazione attiva alle iniziative di benessere e socializzazione



Risultati attesi

Miglioramento dei risultati scolastici: L'istituto punta a migliorare significativamente i risultati per gli studenti in ingresso nell'indirizzo Professionale tramite il potenziamento delle competenze di base. Riduzione del gap in ingresso: L'obiettivo è ridurre la percentuale di studenti che entrano con il punteggio minimo (6) all'Esame di Stato del I ciclo dal 100% all'85% entro l'anno scolastico 2026/2027. Innalzamento dei livelli di profitto: Contestualmente, si prevede di aumentare al 10% la percentuale di studenti in ingresso con un punteggio di 7 o 8. Sviluppo delle Competenze Chiave: Presentare curricula disciplinari sempre più ricchi di competenze e percorsi formativi per garantire che la maggior parte degli studenti raggiunga livelli adeguati nelle competenze chiave europee. Obiettivi di Processo (Azioni previste) Per raggiungere questi traguardi, la scuola ha definito i seguenti obiettivi operativi: Moduli didattici mirati: Attivazione di moduli specifici per il potenziamento di italiano e matematica nel biennio, dedicati in particolare agli studenti con livelli di partenza minimi. Innovazione metodologica: Proporre metodologie di insegnamento diversificate per sviluppare il senso critico, il lavoro di gruppo e il problem solving. Formazione del personale: Attivare percorsi formativi per i docenti sulle metodologie didattiche innovative per il recupero delle competenze di base e il potenziamento tecnico-professionale. Integrazione disciplinare: Promuovere la riflessione interna al corpo docente per favorire l'integrazione fra le discipline, elemento fondamentale anche per l'applicazione della metodologia CLIL. Monitoraggio dei risultati a distanza: Migliorare la raccolta di dati sui risultati post-diploma degli studenti per valutare l'efficacia del percorso formativo e linguistico anche in ambito universitario o lavorativo.

Destinatari	Gruppi classe
Risorse professionali	Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Informatica
Biblioteche	Classica
Strutture sportive	Palestra



Valutazione degli apprendimenti

Ordine scuola: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

ANTONIN CAREME - CSRH5I5000

Criteri di valutazione comuni

PRINCIPI GENERALI La valutazione è parte integrante del processo di insegnamento-apprendimento e ha finalità formativa ed educativa. Concorre al miglioramento degli apprendimenti e al successo formativo degli studenti, documenta lo sviluppo dell'identità personale e promuove l'autovalutazione in relazione all'acquisizione di conoscenze, abilità e competenze. La valutazione: È trasparente e tempestiva (D.Lgs. 62/2017) Considera il processo oltre che il risultato Valorizza i progressi rispetto alla situazione di partenza Tiene conto dei diversi stili di apprendimento È coerente con gli obiettivi del PTOF e delle programmazioni Utilizza prove autentiche e compiti di realtà per le competenze professionali

Allegato:

CRITERI DI VALUTAZIONE COMUNI.pdf

Criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Ai sensi della Legge 92/2019 e Linee Guida DM 35/2020, l'Educazione Civica è insegnamento trasversale (33 ore annue) coordinato da un docente referente con valutazione in decimi che concorre all'ammissione alla classe successiva e all'Esame di Stato.



Allegato:

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA.pdf

Criteri di valutazione del comportamento

La valutazione del comportamento si riferisce allo sviluppo delle competenze di cittadinanza ed è espressa in decimi (DM 5/2009, D.Lgs. 62/2017).

Allegato:

CRITERI DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO.pdf

Criteri per l'ammissione/non ammissione alla classe successiva

D.Lgs. 62/2017, O.M. annuali

Allegato:

CRITERI PER L'AMMISSIONE-NON AMMISSIONE ALLA CLASSE SUCCESSIVA.pdf

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

D.Lgs. 62/2017, O.M. Esami di Stato annuale

Allegato:



CRITERI PER L'AMMISSIONE-NON AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO.pdf

Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

D.Lgs. 62/2017, Allegato A - Tabella crediti

Allegato:

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO.pdf



Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica

Analisi del contesto per realizzare l'inclusione scolastica

L'Istituto Professionale Alberghiero "Antonin Carême" considera l'inclusione scolastica un valore fondamentale e una priorità strategica. La dimensione laboratoriale e pratica della didattica alberghiera offre molteplici opportunità per valorizzare le diverse potenzialità degli studenti, favorendo il successo formativo di tutti e di ciascuno. Le azioni per l'inclusione si ispirano ai principi del D.Lgs. 66/2017 e successive modifiche (D.Lgs. 96/2019) e alle Linee Guida per l'inclusione scolastica.

Inclusione e differenziazione

Punti di forza:

La scuola ha sempre promosso il rispetto delle differenze e delle diversità culturali. Ogni studente si sente appartenente all'ambito scolastico, infatti nessuno studente si è mai sentito escluso dal contesto di riferimento.

Punti di debolezza:

Mancanza di spazi orari extra curriculari per l'ampliamento dell'offerta formativa agli allievi di provenienza straniera.

Modalità di coinvolgimento delle famiglie

Ruolo della famiglia

Comunicazioni quotidiane: È stato creato un gruppo WhatsApp per gestire le comunicazioni giornaliere con i genitori. Contatti tempestivi: In caso di criticità riguardanti i singoli studenti, la



segreteria provvede a contattare tempestivamente la famiglia per informarla. Incontri e colloqui: La scuola prevede colloqui individuali sull'andamento scolastico, incontri collettivi scuola-famiglia e incontri specifici per l'orientamento e la continuità. Eventi e manifestazioni: Vengono organizzati eventi come l'Open Day per far conoscere l'offerta formativa all'esterno e favorire il coinvolgimento degli studenti e delle loro famiglie. Monitoraggio del benessere: La scuola prevede momenti di ascolto dedicati ai genitori per rilevare il livello di benessere dei figli a scuola.

Modalità di rapporto scuola-famiglia

- Coinvolgimento in attività di promozione della comunità educante



Aspetti generali

L'Istituto Professionale Alberghiero "Antonin Carême" di Rocca Imperiale (CS) è una scuola paritaria che opera nell'indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, articolazione Enogastronomia. L'Istituto si caratterizza per un'offerta formativa fortemente orientata al territorio e alle esigenze del settore eno-gastronomico e turistico, con particolare attenzione alla formazione tecnico-pratica degli studenti.

Organizzazione e caratteristiche distintive

La scuola si distingue per la flessibilità del curriculum e la capacità di personalizzare i percorsi di apprendimento, rispondendo alle specificità formative di ciascuno studente. L'Istituto ha integrato nella propria offerta formativa i Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO), stipulando convenzioni con diverse strutture ricettive del territorio, favorendo così un'esperienza formativa concreta e spendibile nel mondo del lavoro.

L'ambiente di apprendimento è caratterizzato da relazioni positive tra studenti e docenti, regole condivise e un clima di collaborazione. Gli spazi laboratoriali e le dotazioni tecnologiche vengono utilizzati dalla maggior parte delle classi, con metodologie didattiche diversificate che includono lavoro di gruppo, utilizzo delle nuove tecnologie, ricerche e progetti.

Punti di forza

- Risultati nelle prove standardizzate: gli studenti ottengono punteggi INVALSI superiori rispetto a scuole con contesto socio-economico e culturale simile, con percentuali elevate di studenti nei livelli più alti
- Inclusione e differenziazione: attività ben strutturate per studenti con bisogni educativi speciali, con percorsi PCTO specifici
- Orientamento e continuità: forte collaborazione con il territorio, monitoraggio dei risultati a distanza e accompagnamento degli studenti verso sbocchi lavorativi e universitari
- Sviluppo delle risorse umane: formazione continua del personale, valorizzazione delle competenze e gruppi di lavoro attivi

Priorità strategiche

L'Istituto ha individuato come priorità il miglioramento del successo formativo degli studenti attraverso l'innovazione delle metodologie didattiche, l'incremento delle competenze disciplinari e trasversali, il potenziamento del senso critico e delle capacità di problem solving. Particolare



attenzione è rivolta al monitoraggio dei risultati a distanza e all'inserimento nel mondo del lavoro, con l'obiettivo di creare un database strutturato sui percorsi post-diploma degli studenti.



Modello organizzativo

PERIODO DIDATTICO: Quadrimestri

Figure e funzioni organizzative

Collaboratore del DS

Il Collaboratore del Dirigente Scolastico svolge funzioni di supporto nella gestione organizzativa e didattica dell'Istituto, con particolare riferimento alle seguenti aree: -Sostituzione del Dirigente Scolastico in caso di assenza o impedimento, assumendone le funzioni con delega alla firma degli atti di ordinaria amministrazione -Coordinamento delle attività didattiche: organizzazione e vigilanza sull'orario delle lezioni, gestione delle sostituzioni dei docenti assenti, coordinamento delle attività di recupero e potenziamento -Rapporti con studenti e famiglie: gestione delle comunicazioni ordinarie, accoglienza e supporto alle famiglie, gestione di situazioni di emergenza relative agli alunni .Coordinamento organizzativo: supervisione delle attività laboratoriali, monitoraggio dell'utilizzo degli spazi comuni, coordinamento delle attività dei Consigli di Classe -Supporto alla gestione dei PCTO: collaborazione nell'organizzazione dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento, raccordo con le strutture ospitanti del territorio - Monitoraggio e valutazione: raccolta dati per il

1



miglioramento del successo formativo, supporto nelle attività di autovalutazione d'Istituto e nel monitoraggio degli esiti degli studenti -
Partecipazione agli organi collegiali:
verbalizzazione delle riunioni del Collegio Docenti, supporto nell'organizzazione e nella gestione degli incontri collegiali

Funzione strumentale

La Funzione Strumentale supporta il Dirigente Scolastico nella gestione del Piano Triennale dell'Offerta Formativa e nei processi di miglioramento della qualità dell'istituzione scolastica, svolgendo i seguenti compiti: Area PTOF, Autovalutazione e Miglioramento:
Coordinamento del PTOF: revisione, aggiornamento e integrazione del Piano Triennale dell'Offerta Formativa in collaborazione con il Collegio Docenti Gestione del RAV e del Piano di Miglioramento:
coordinamento delle attività di autovalutazione d'Istituto, monitoraggio degli indicatori di qualità, elaborazione e verifica del Piano di Miglioramento Monitoraggio degli esiti: raccolta e analisi dei dati relativi ai risultati scolastici, prove INVALSI, risultati a distanza e inserimento lavorativo/universitario dei diplomati Supporto alla progettazione didattica: promozione dell'innovazione metodologica, diffusione di buone pratiche, supporto ai dipartimenti disciplinari nella definizione dei curricula per competenze Coordinamento dei progetti di ampliamento dell'offerta formativa: verifica della coerenza con il PTOF, monitoraggio dell'attuazione e valutazione dei risultati Comunicazione e documentazione: cura della documentazione educativa e didattica,

1



aggiornamento del sito web istituzionale,
produzione di materiali informativi per famiglie
e territorio Rapporti con l'esterno:
collaborazione con enti, istituzioni e reti di
scuole per la condivisione di progetti e la
partecipazione a iniziative territoriali Referente
per la valutazione: supporto ai docenti
nell'elaborazione di criteri e strumenti di
valutazione condivisi, anche relativi alle
competenze trasversali e di cittadinanza

Docente specialista di
educazione motoria

I due docenti specialisti di educazione motoria operano in modo coordinato per garantire l'insegnamento delle Scienze Motorie e Sportive in tutte le classi dell'Istituto, con le seguenti specificità: Docente Specialista 1 - Coordinamento didattico e progettuale: - Insegnamento curricolare di Scienze Motorie e Sportive nelle classi assegnate -Coordinamento della programmazione didattica disciplinare - Referente per i progetti sportivi e le attività motorie extracurricolari (tornei interni, Giochi Sportivi Studenteschi, eventi sportivi) -Gestione e manutenzione ordinaria delle attrezzature sportive e degli spazi dedicati all'attività motoria -Promozione di stili di vita sani e corretti in collaborazione con i progetti di educazione alla salute Docente Specialista 2 - Attività didattica e inclusione: -Insegnamento curricolare di Scienze Motorie e Sportive nelle classi assegnate - Progettazione e realizzazione di attività motorie inclusive per studenti con BES e disabilità - Supporto nell'organizzazione delle manifestazioni sportive e delle uscite didattiche a carattere motorio -Collaborazione nelle attività di avviamento alla pratica sportiva -Supporto alle

2



iniziative di orientamento attraverso lo sport
Entrambi i docenti collaborano nella valutazione degli apprendimenti motori, nell'educazione alla salute e al benessere psicofisico degli studenti, contribuendo allo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza attraverso l'attività sportiva.

Coordinatore
dell'educazione civica

Il Coordinatore dell'educazione civica svolge funzioni di coordinamento, progettazione e monitoraggio dell'insegnamento trasversale dell'educazione civica, come previsto dalla Legge 92/2019, con particolare riferimento alle seguenti attività: -Coordinamento della progettazione: raccordo tra i docenti del Consiglio di Classe per la definizione degli obiettivi di apprendimento, delle competenze e dei contenuti dell'educazione civica nei tre nuclei tematici (Costituzione, Sviluppo sostenibile, Cittadinanza digitale) -Organizzazione didattica: pianificazione delle attività interdisciplinari e trasversali relative all'educazione civica, garantendo il monte ore annuale previsto (33 ore) -Referente per i progetti di cittadinanza attiva: coordinamento delle iniziative relative all'educazione alla legalità, alla salute, alla tutela ambientale e alla cittadinanza responsabile - Supporto ai docenti: condivisione di materiali didattici, buone pratiche e metodologie innovative per l'insegnamento dell'educazione civica -Valutazione: raccolta delle proposte di voto dei docenti coinvolti nell'insegnamento dell'educazione civica e formulazione della proposta di valutazione periodica e finale - Monitoraggio e documentazione: verifica dell'attuazione della programmazione di

1



educazione civica, raccolta della documentazione delle attività svolte -Sviluppo di strumenti di verifica: elaborazione di griglie e strumenti per la valutazione delle competenze di cittadinanza acquisite dagli studenti - Collegamento con il territorio: promozione di iniziative e collaborazioni con enti locali, associazioni e istituzioni per progetti di cittadinanza attiva

Coordinatore attività ASL

Il Coordinatore delle attività di Alternanza Scuola-Lavoro/PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento) gestisce e organizza i percorsi formativi in contesto lavorativo, svolgendo i seguenti compiti: -Progettazione dei PCTO: definizione dei percorsi formativi in alternanza in coerenza con l'indirizzo di studi e le competenze professionali da acquisire nel settore enogastronomico e dell'ospitalità alberghiera -Gestione del partenariato: individuazione, contatto e stipula di convenzioni con strutture ospitanti del territorio (ristoranti, hotel, agriturismi, aziende del settore food&beverage, catering, pasticcerie) -Coordinamento organizzativo: pianificazione dei calendari di stage, assegnazione degli studenti alle strutture ospitanti, organizzazione della logistica e dei trasporti -Tutoraggio: coordinamento dei tutor scolastici e raccordo con i tutor aziendali, visite presso le strutture ospitanti, monitoraggio delle attività svolte dagli studenti -Formazione obbligatoria: organizzazione dei corsi sulla sicurezza nei luoghi di lavoro (formazione generale e specifica) e gestione delle certificazioni -Inclusione: progettazione di

1



percorsi PCTO personalizzati per studenti con bisogni educativi speciali, in collaborazione con i docenti di sostegno e le strutture del territorio - Valutazione e certificazione: raccolta delle valutazioni dei tutor aziendali, verifica delle competenze acquisite, compilazione delle certificazioni e del curriculum dello studente - Documentazione e monitoraggio: gestione della modulistica (convenzioni, progetti formativi, patti formativi, registri presenze), monitoraggio dell'efficacia dei percorsi, raccolta feedback da studenti e aziende -Orientamento professionale: collegamento tra PCTO e attività di orientamento post-diploma, promozione di contatti con il mondo del lavoro e delle professioni del settore

Docente Materia
Alternativa

Programmazione didattica - Elabora una programmazione educativa e didattica specifica per gli studenti che non si avvalgono dell'insegnamento della religione cattolica, definendo obiettivi, contenuti e metodologie. Attività di insegnamento - Svolge lezioni su tematiche culturali, etiche, sociali e formative di carattere laico, come educazione civica, diritti umani, intercultura, educazione ambientale o altre attività concordate. Valutazione degli studenti - Valuta periodicamente gli apprendimenti e i progressi degli alunni, esprimendo giudizi che concorrono alla valutazione complessiva dello studente e alla sua ammissione alla classe successiva. Partecipazione agli organi collegiali - Partecipa ai consigli di classe, agli scrutini intermedi e finali con pienezza di voto per tutti gli alunni della classe, non solo per quelli che seguono l'attività alternativa. Coordinamento con il team docenti -

1



Collabora con gli altri insegnanti per garantire coerenza educativa e didattica, contribuendo alla definizione del percorso formativo complessivo degli studenti. Documentazione didattica - Tiene il registro delle attività svolte, documenta il percorso educativo degli alunni e predispone la relazione finale sulle attività realizzate. Rapporti con le famiglie - Comunica con i genitori durante i colloqui e fornisce informazioni sul percorso formativo e sui progressi degli studenti. Il docente di attività alternativa ha piena dignità professionale ed è equiparato agli altri docenti della classe.

Modalità di utilizzo organico dell'autonomia

Scuola secondaria di
secondo grado - Classe di
concorso

Attività realizzata

N. unità attive

A020 - FISICA	Fisica Impiegato in attività di: • Insegnamento	1
A021 - GEOGRAFIA	Geografia Impiegato in attività di: • Insegnamento	1
A026 - MATEMATICA	Matematica Impiegato in attività di: • Insegnamento	2



Scuola secondaria di
secondo grado - Classe di
concorso

Attività realizzata

N. unità attive

A031 - SCIENZE DEGLI
ALIMENTI

Scienza degli Alimenti
Impiegato in attività di:

- Insegnamento

1

A046 - SCIENZE
GIURIDICO-ECONOMICHE

Diritto/Diritto e Tecniche Amministrative
Impiegato in attività di:

- Insegnamento

2

A050 - SCIENZE
NATURALI, CHIMICHE E
BIOLOGICHE

Biologia/Scienze e Cultura della
Alimentazione/Chimica
Impiegato in attività di:

- Insegnamento

2

AS12 - DISCIPLINE
LETTERARIE
NELL'ISTRUZIONE
SECONDARIA DI II
GRADO

Italiano/Storia
Impiegato in attività di:

- Insegnamento

3

AS2B - LINGUE E
CULTURE STRANIERE
NELL'ISTRUZIONE
SECONDARIA DI II
GRADO (INGLESE)

Inglese
Impiegato in attività di:

- Insegnamento

3

AS2C - LINGUE E
CULTURE STRANIERE
NELL'ISTRUZIONE
SECONDARIA DI II
GRADO (SPAGNOLO)

Spagnolo
Impiegato in attività di:

- Insegnamento

2

B016 - LABORATORI DI
TIC

1



Scuola secondaria di
secondo grado - Classe di
concorso

Attività realizzata

N. unità attive

SCIENZE E TECNOLOGIE
INFORMATICHE

Impiegato in attività di:

- Insegnamento

B019 - LABORATORI DI
SERVIZI DI RICETTIVITA'
ALBERGHIERA

Accoglienza

Impiegato in attività di:

- Insegnamento

1

B020 - LABORATORI DI
SERVIZI
ENOGASTRONOMICI,
SETTORE CUCINA

Cucina

Impiegato in attività di:

- Insegnamento

4

B021 - LABORATORI DI
SERVIZI
ENOGASTRONOMICI,
SETTORE SALA E VENDITA

Sala e Vendita

Impiegato in attività di:

- Insegnamento

2



Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

Organizzazione uffici amministrativi

Ufficio protocollo

Registrazione della corrispondenza - L'ufficio protocollo registra tutti i documenti in entrata e in uscita, assegnando a ciascuno un numero progressivo, la data e altri dati identificativi. Questo crea una traccia ufficiale di tutta la documentazione.

Smistamento dei documenti - Dopo la registrazione, i documenti vengono indirizzati agli uffici o ai funzionari competenti per la trattazione, garantendo che arrivino alle persone giuste.

Archiviazione e conservazione - L'ufficio protocollo si occupa di conservare i documenti protocollati in modo ordinato e sicuro, sia in formato cartaceo che digitale, permettendone il recupero quando necessario. Gestione delle spedizioni - Coordina l'invio della corrispondenza in uscita, occupandosi delle modalità di spedizione (posta ordinaria, raccomandata, PEC, ecc.).

Certificazione e ricerca - Rilascia copie conformi dei documenti protocollati e consente la ricerca e consultazione degli atti attraverso il sistema di protocollazione. Tutela della privacy e trasparenza - Garantisce il rispetto delle norme sulla privacy e sulla trasparenza amministrativa, gestendo anche le richieste di accesso agli atti.

Ufficio acquisti

Gestione delle richieste di acquisto - Riceve e valuta le richieste di beni e servizi provenienti dai vari reparti dell'organizzazione, verificandone la necessità e la conformità al budget. Selezione dei fornitori - Ricerca e valuta potenziali fornitori, confronta preventivi, negozia prezzi e condizioni contrattuali per ottenere il miglior rapporto qualità-prezzo. Emissione degli ordini - Redige



e invia gli ordini di acquisto ai fornitori selezionati, specificando quantità, caratteristiche tecniche, tempi di consegna e condizioni di pagamento. Gestione delle gare d'appalto - Nel settore pubblico o per acquisti rilevanti, organizza e gestisce le procedure di gara (aperte, ristrette, negoziate) nel rispetto delle normative vigenti. Controllo delle consegne - Verifica che i beni o servizi ricevuti corrispondano a quanto ordinato in termini di qualità, quantità e tempistiche, gestendo eventuali contestazioni. Gestione dei contratti - Redige, negozia e monitora i contratti di fornitura, assicurandosi del rispetto delle clausole e delle scadenze contrattuali. Controllo dei costi e budget - Monitora le spese, gestisce il budget degli acquisti e produce report periodici sull'andamento della spesa e sui risparmi ottenuti. Rapporti con i fornitori - Mantiene relazioni continuative con i fornitori, valuta le loro performance e gestisce il parco fornitori aziendale.

Ufficio per la didattica

Gestione iscrizioni e carriere studenti - Si occupa delle iscrizioni degli studenti, della verifica dei requisiti, dell'aggiornamento dei dati anagrafici e del percorso di studi di ciascuno. Organizzazione degli esami - Programma le sessioni d'esame, gestisce le prenotazioni, registra i voti e produce i verbali d'esame. Coordina calendari ed aule per lo svolgimento delle prove. Certificazioni e documentazione - Rilascia certificati di iscrizione, di frequenza, diplomi di laurea, pergamene, duplicati e altri documenti ufficiali relativi alla carriera dello studente. Gestione piani di studio - Verifica e approva i piani di studio presentati dagli studenti, controlla il rispetto dei requisiti curriculari e delle propedeuticità. Organizzazione dell'offerta formativa - Collabora alla programmazione dei corsi, alla definizione degli orari delle lezioni, all'assegnazione delle aule e alla pubblicazione dei calendari didattici. Supporto a studenti e docenti - Fornisce informazioni su procedure amministrative, scadenze, regolamenti didattici e risolve problematiche legate alla carriera universitaria. Gestione pratiche di laurea - Coordina



le procedure per l'ammissione alla prova finale, verifica i requisiti, organizza le sedute di laurea e gestisce la documentazione relativa.

Ufficio per il personale A.T.D.

Gestione delle assunzioni e contratti - Si occupa delle procedure di assunzione del personale ATA (collaboratori scolastici, assistenti amministrativi, assistenti tecnici), gestisce i contratti a tempo determinato e indeterminato, le supplenze e i rinnovi contrattuali. Amministrazione del personale - Gestisce le posizioni giuridiche ed economiche, gli inquadramenti, i passaggi di livello, le progressioni di carriera e l'aggiornamento dei fascicoli personali. Gestione presenze e assenze - Monitora le presenze, registra le assenze per malattia, permessi, ferie, congedi parentali e altri istituti contrattuali. Verifica le certificazioni mediche e gestisce le visite fiscali. Elaborazione stipendi - Prepara i dati necessari per l'elaborazione degli stipendi, gestisce compensi accessori, straordinari, indennità e altri emolumenti previsti dal contratto. Gestione delle graduatorie - Cura la formazione e l'aggiornamento delle graduatorie di istituto per le supplenze del personale ATA, gestisce le convocazioni e le assegnazioni. Organizzazione del servizio - Predispone i piani di lavoro, gli orari di servizio, i turni del personale collaboratore scolastico e coordina l'assegnazione dei compiti. Formazione e aggiornamento - Organizza e coordina le attività di formazione obbligatoria (sicurezza, privacy) e l'aggiornamento professionale del personale ATA. Gestione pensionamenti - Segue le pratiche pensionistiche, verifica i requisiti e prepara la documentazione necessaria per il collocamento a riposo.

Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa



Organizzazione

Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

PTOF 2025 - 2028

Registro online

Monitoraggio assenze con messagistica

Modulistica da sito scolastico www.falconeborsellino-careme.it



Reti e Convenzioni attivate

Denominazione della rete: Formazione Docenti

Azioni realizzate/da realizzare • Formazione del personale

Soggetti Coinvolti • Enti di formazione accreditati

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete: Partner rete di scopo

Denominazione della rete: Formazione Sicurezza sul Lavoro/HACCP

Azioni realizzate/da realizzare • Attività didattiche

Soggetti Coinvolti • Enti di formazione accreditati

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete: Partner rete di scopo

Denominazione della rete: Formazione Scuola Lavoro



Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Soggetti Coinvolti

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

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo



Piano di formazione del personale docente

Titolo attività di formazione: Corso di Formazione Generale e Specifica in ambito Scolastico del personale Docenti

Corso di Formazione Generale e Specifica in ambito Scolastico del personale Docenti (12 ore)

Tematica dell'attività di formazione	Corso di Formazione Generale e Specifica in ambito Scolastico
--------------------------------------	---

Destinatari	Tutti i docenti
-------------	-----------------

Modalità di lavoro	• Laboratori • Workshop
--------------------	---

Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla rete di scopo
---------------------------	---------------------------------------



Piano di formazione del personale ATA

Titolo attività di formazione: Corso di Formazione Generale e Specifica in ambito Scolastico del personale ATA

Tematica dell'attività di formazione

Corso di Formazione Generale e Specifica in ambito Scolastico

Destinatari

Personale Amministrativo

Modalità di Lavoro

- Attività in presenza
- Formazione on line

Agenzie formative/Università/Altro coinvolte

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla rete di scopo

Titolo attività di formazione: Corso di Formazione Generale e Specifica in ambito Scolastico del personale ATA

Destinatari

Personale Collaboratore scolastico



Modalità di Lavoro

- Attività in presenza
- Formazione on line

Agenzie
formative/Università/Altro
coinvolte

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla rete di scopo

Titolo attività di formazione: Corso di Formazione Generale e Specifica in ambito Scolastico del personale ATA

Destinatari

Personale tecnico

Modalità di Lavoro

- Attività in presenza
- Formazione on line

Agenzie
formative/Università/Altro
coinvolte

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla rete di scopo