



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA

C.so Calabria – 87012 Castrovillari Tel. 0981/386123

Codice Fiscale : 83002080782 – Codice meccanografico : CSRH010004

www.ipseoacastrovillari.edu.it - Email: csr010004@istruzione.it

Pec: csr010004@pec.istruzione.it

**AGGIORNAMENTO PTOF
IPSEOA «K. WOJTYLA»
CASTROVILLARI**

anno scolastico 2021/22

SCUOLA E CONTESTO

Gli istituti per i servizi della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera sono caratterizzati da una formazione tecnico professionale attenta a valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e promuovere la tipicità dei prodotti agroalimentari locali.

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

Attualmente l'indirizzo di studi presenta tre diverse articolazioni, ciascuna con una propria specificità.

- Nell'articolazione “**Enogastronomia**”, gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo, promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali e applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche emergenti.
- I “**Servizi di sala e di vendita**” preparano a svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; a interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; a valorizzare i prodotti tipici locali interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un vero e proprio evento culturale.
- L'articolazione “**Accoglienza turistica**” sviluppa le competenze per intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento delle strutture turistico - alberghiere, organizzando i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle diverse esigenze della clientela in stretta correlazione con il territorio e le eccellenze enogastronomiche ivi presenti. Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

TEMPO - SCUOLA

Dalle 8.00 alle 13.00

lunedì - mercoledì - venerdì

Dalle 8.00 alle 13.50

martedì - giovedì

Per un totale di 32 ore settimanali.

SETTIMANA CORTA

LUNEDÌ' MARTEDÌ'

MERCOLEDÌ' GIOVEDÌ'

VENERDÌ' SABATO = libero

QUADRO ORARIO INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA

Discipline	1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto	2	2			
Geografia	1	1			
Scienze integrate	2	2			
Scienze degli Alimenti	2	2	4	3	3
Lab. Enogastronomia-Cucina	2	2	6	6	6
Lab. Enogastronomia-Sala/Vendita	2	2		2	2
Lab. Accoglienza Turistica	2	2			
DTA			4	4	4
Lingua Francese	2	2	3	3	3
Informatica	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Totale ore	32	32	32	32	32

QUADRO orario INDIRIZZO SALA E VENDITA

Discipline	1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto	2	2			
Geografia	1	1			
Scienze integrate	2	2			
Scienze degli Alimenti	2	2	4	3	3
Lab. Enogastronomia-Cucina	2	2		2	2
Lab. Enogastronomia-Sala/Vendita	2	2	6	6	6
Lab. Accoglienza Turistica	2	2			
DTA			4	4	4
Lingua Francese	2	2	3	3	3
Informatica	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Totale ore	32	32	32	32	32

QUADRO ORARIO INDIRIZZO ACCOGLIENZA turistica

Discipline	1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Lingua Inglese	3	3	3	4	4
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto	2	2			
Geografia	1	1			
Scienze integrate	2	2			
Scienze degli Alimenti	2	2	4	3	3
Lab. Enogastronomia-Cucina	2	2			
Lab. Enogastronomia-Sala/Vendita	2	2			
Lab. Accoglienza Turistica	2	2	6	6	6
DTA			4	4	4
Lingua Francese	2	2	3	3	3
Informatica	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Totale ore	32	32	32	32	32

La **VISION** rappresenta ciò che vuole essere
la nostra organizzazione scolastica

VISION DELL' ISTITUTO

La professionalità che gli studenti acquisiscono progressivamente nel corso del quinquennio tende a valorizzare la cultura del lavoro, intesa nella sua accezione più ampia, come l'insieme di operazioni, procedure, simboli, linguaggi e valori, ma anche l'identità e il senso di appartenenza ad una comunità professionale, che riflettono una visione etica della realtà un modo di agire per scopi positivi in relazione ad esigenze non solo personali, ma collettive.

La **MISSION** indica l'identità e la finalità istituzionale dell' Istituto

MISSION DELL' ISTITUTO

- Attivare una progettazione extracurricolare che amplierà l'offerta formativa, nell'ottica del perseguimento delle competenze necessarie in un mondo in rapida evoluzione. La nostra azione sarà tesa a creare competenze misurabili e certificabili, fondamentali per le tappe successive che attendono i nostri studenti. La progettazione curricolare in forma di U.d.A. interdisciplinare sosterrà la visione delle discipline come convergenti verso abilità universali, superando così la settorialità dei saperi, così come la progettazione extracurricolare sarà mirata anche all'acquisizione di competenze trasversali di cittadinanza, nell'ottica delle competenze chiave europee.

- Attivare una nuova cultura della progettualità, della responsabilità, dell'organizzazione, della coesione, della condivisione da parte della comunità scolastica, garantendo l'unitarietà dell'offerta formativa, nel rispetto della libertà di insegnamento.
- Potenziare la qualità dell'offerta formativa. ponendo le esigenze dell'alunno al centro dell'attenzione della comunità scolastica.

PRIORITA' DEL NOSTRO ISTITUTO

Risultati scolastici

PRIORITA'

Diminuzione del numero degli alunni non ammessi alla classe successiva.

Migliorare gli apprendimenti nelle classi del I biennio in italiano, matematica e lingue straniere.

TRAGUARDI

Rientrare nella media provinciale/regionale delle non ammissioni: aumento degli alunni che si diplomano rispetto agli iscritti di 5 anni prima.

Diminuire di almeno il 20% il numero degli studenti con sospensione di giudizio.

Risultati Prove Standardizzate Nazionali

PRIORITA'

Colmare il gap formativo nelle prove Invalsi in Italiano, Matematica e Inglese degli studenti rispetto agli stessi istituti con lo stesso ESC.

TRAGUARDI

Ridurre di almeno 5 punti il gap formativo delle prove Invalsi.

Risultati Competenze Chiave europee

PRIORITA'

Sviluppare la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società.

TRAGUARDI

Acquisizione della capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità.

Risultati a distanza

PRIORITA'

Gli obiettivi di processo sopra definiti, da realizzarsi nell'arco di un triennio, contribuiranno al conseguimento delle priorità che sono state individuate e che costituiscono punti di criticità per la scuola. Il raggiungimento di tali obiettivi consentirà una acquisizione consapevole delle competenze chiave e delle competenze di cittadinanza degli studenti.

TRAGUARDI

Ruolo e centralità dell'Istituto nel territorio quale punto di riferimento per la formazione e l'Istruzione professionale.

OBIETTIVI FORMATIVI PRIORITARI

- Potenziamento dei progetti didattico - laboratoriali necessari a migliorare la formazione degli studenti e i processi di innovazione dell'istituto;
- Potenziamento dei percorsi di PCTO;
- Potenziamento dei percorsi “fuori dalle aule”, perché le competenze degli studenti possano essere messe alla prova sul campo;
- Potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche;
- Potenziamento delle competenze digitali, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media;

- Potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati ad uno stile di vita sano, anche in relazione agli indirizzi di studio;
- Sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica, attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale ed alla pace;
- Educazione alle pari opportunità, prevenzione della violenza di genere da sviluppare curricularmente come area integrata interdisciplinare ad opera di tutti gli insegnanti della classe o del plesso o della sezione;
- Formazione dei docenti per l'innovazione didattica e lo sviluppo della cultura digitale per l'insegnamento, apprendimento e formazione delle competenze cognitive e sociali degli allievi, anche in ragione della didattica mista o a distanza, già sperimentata e da potenziare per attività alternative, prescindendo lo stato di pandemia attualmente dichiarato;
- Adozione di strumenti organizzativi e tecnologici per la trasparenza, la condivisione di dati, lo scambio di informazioni e la dematerializzazione

PIANO MIGLIORAMENTO

Il Piano di miglioramento del nostro Istituto prevede tre specifiche azioni:

❑ **Migliorare per crescere**

Obiettivo

Sviluppare la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società.

❑ **Riconoscere e valorizzare le differenze**

Obiettivo

Differenziare i percorsi ed effettuare potenziamento e recupero attraverso l'emulazione e una sana competizione tra alunni

❑ **Orientarsi per riorganizzarsi**

Obiettivo

Gestire, valorizzare e sviluppare le risorse umane.

CURRICOLO ISTITUTO

Il Curricolo deve essere fondato sul rispetto dell'unicità della persona e sull'equità della proposta formativa: la scuola prende atto che i punti di partenza degli alunni sono diversi e si impegna a dare a tutti adeguate e differenziate opportunità formative per garantire il massimo livello di sviluppo possibile per ognuno. Saranno individuati percorsi e sistemi funzionali al recupero, al potenziamento e alla valorizzazione del merito degli studenti. La scuola, inoltre, dovrà garantire l'Unitarietà del sapere. I risultati di apprendimento, indicati nel PECUP, dei percorsi scolastici fanno riferimento agli obiettivi formativi specifici dei diversi gradi scolastici e delle loro articolazioni, ma promuovono anche un'impostazione pedagogica volta a superare la frammentazione e l'isolamento dei saperi e delle competenze. La progettazione extracurricolare amplierà l'offerta formativa, nell'ottica del perseguimento delle competenze necessarie in un mondo in rapida evoluzione. La nostra azione sarà tesa a creare competenze misurabili e certificabili, fondamentali per le tappe successive che attendono i nostri studenti.

PERCORSO COMPETENZE TRASVERSALI E ORIENTAMENTO

Il progetto deve far riferimento alle competenze, prevedendo non solo quelle tecnico- professionali, ma anche quelle degli assi culturali e di cittadinanza, indicando nel contempo le conoscenze e le abilità necessarie all'espletamento dei compiti assegnati. È bene condividere con l'azienda l'approccio per competenze, ponendo l'accento su prodotti reali e adeguati che lo studente è in grado di realizzare, da solo e con gli altri, oltre al linguaggio che viene espresso anche in una relazione individuale che racconta l'esperienza ed indica gli apprendimenti conseguiti e il loro valore.

INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO CURRICOLARE

Il quotidiano in classe

Str...kultura

Laboratorio teatro a scuola

Incontro, riflessione sulla felicità

Un buffet letterario: da Giambattista Basile a Letterio di Francia

Pieghevole turistico sulla Calabria settentrionale nei diari di viaggio tra il 1700 e il 1800

I luoghi della memoria

Ristorante didattico Ipseo a Castrovillari

Video food

Cupoli e margherite: bere responsabile

- **Minoranze linguistiche in Calabria**
- **Caccia ai tesori**
- **Educazione alla salute**
- **Accoglienza in convitto**
- **Mini corso “conoscere il vino” valorizzare le produzioni locali e regionali**
- **Corso formazione per animatori turistici**
- **Corso formazione primo soccorso**
- **Giochi sportivi studenteschi**

VERIFICA E VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

La verifica prevede:

- ☐- prove comuni in ingresso;
- ☐- prove per classi parallele in itinere.

La valutazione viene effettuata sulla base di:

- ☐- criteri di valutazione comuni;
- ☐- griglie di valutazione predisposte dai singoli Dipartimenti.

METODOLOGIE E STRATEGIE

Il nostro Istituto privilegia la didattica laboratoriale, che coinvolge attivamente docenti e studenti in percorsi di ricerca, spostando la centralità dall'insegnamento all'apprendimento e, quindi dal programma/contenuto all'allievo.

In tale ottica la scuola rafforza la sua connotazione di luogo di formazione di educazione mediante lo studio, l'acquisizione delle conoscenze, lo sviluppo della coscienza critica e al tempo stesso rappresenta una comunità di dialogo, di esperienza sociale, improntata ai valori democratici e volta alla crescita della persona in tutte le sue dimensioni.

AZIONI INCLUSIONE SCOLASTICA

- Adeguamento del Piano per l' Inclusività alle esigenze, sempre mutevoli, espresse dagli alunni e dalle loro famiglie.
- Traduzione del Piano per l' Inclusività in attività rivolte al superamento delle difficoltà di integrazione, al potenziamento delle abilità in alunni BES, all'accoglienza e al sostegno per le famiglie.
- Attenzione a ogni forma di "disagio" e cura del dialogo tra la scuola e le famiglie di alunni con BES anche attraverso la mediazione psicologica.
- Incremento delle attività a sostegno degli alunni con disabilità utilizzando le risorse in organico e la collaborazione con i servizi sociali, e offrendo ai docenti la possibilità di una formazione specifica.
- Garanzia di pari opportunità all'interno del percorso scolastico e contrasto ad ogni forma di discriminazione, di cyberbullismo, di bullismo, nel rispetto del dettato della Costituzione Italiana (artt. 3, 4, 29, 37, 51).

PIANO FORMAZIONE DEL PERSONALE DOCENTE

La formazione dei docenti rappresenta una leva fondamentale per il miglioramento e per l'innovazione del sistema educativo. È quanto mai opportuno che ciascuna scuola predisponga, all'interno del Piano della formazione del personale, attività che sappiano rispondere alle specifiche esigenze. I percorsi formativi a livello della singola istituzione scolastica o di rete di ambito per la formazione potranno incentrarsi sulle seguenti priorità:

- Progettazione e realizzazione di learning objects multimediali ed interattivi per la didattica
- Inclusività: azioni e strategie
- Sicurezza nei luoghi di lavoro (dlgs 81/2008) e Piano interno di prevenzione rischio Covid-19.

PIANO FORMAZIONE DEL PERSONALE ATA

- 1. Sicurezza nei luoghi di lavoro (dlgs 81/2008) e Piano interno di prevenzione rischio Covid-19
- Il percorso intende illustrare la normativa vigente in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro nonché prendere in considerazione regole, misure, comportamenti ritenuti fondamentali, al fine di scongiurare la diffusione del contagio in situazione di emergenza sanitaria Covid-19 e di tutelare il diritto alla salute del singolo individuo e dell'intera comunità, sancito dalla nostra Costituzione.
- 2. Segreteria digitale e protocollo informatico
- La formazione sui nuovi programmi di gestione intende perseguire lo specifico obiettivo di realizzare una crescita professionale del personale e al contempo le esigenze poste dall'autonomia scolastica nell'ambito della riorganizzazione dei servizi amministrativi, tecnici e generali, soprattutto in relazione ai processi di informatizzazione.

VERIFICA E VALUTAZIONE DEL P.T.O.F

Permette di ottenere informazioni sulla qualità del servizio offerto dall'Istituto e di attuare eventuali azioni di miglioramento.