

Piano dell'Offerta Formativa A.F. 2024/2025



FONDAZIONE CASA DEL GIOVANE DON MARIO BOTTOGLIA

Viale Maifreni 13 - Castiglione delle Stiviere (Mn)

codice fiscale 81001480201 - partita IVA 01374390209

accreditato leFP n. 120965/2008 - accreditamento servizi al lavoro 120965/2009

PRESENTAZIONE DELL'ENTE

La Fondazione Casa del Giovane Don Mario Bottoglia, con sede a Castiglione delle Stiviere, rappresenta una realtà storica del territorio mantovano. Un polo formativo frutto dell'idea di don Mario Bottoglia che 70 anni fa volle creare un luogo in cui i giovani potessero scoprire e sviluppare i loro talenti. Nel corso degli anni ha consolidato la sua missione educativa e sociale, diventando un punto di riferimento per la formazione professionale.

Il percorso evolutivo della Fondazione ha visto una svolta nel 2001, quando si è trasformata giuridicamente in Fondazione (29 ottobre 2001), ottenendo il riconoscimento di "Fondazione" a carattere nazionale 1 marzo 2002 e quindi iscritta nel Registro delle Persone Giuridiche della Prefettura di Mantova. Da quel momento, l'Ente ha ampliato e rinnovato i suoi ambiti di intervento, mirando sempre a formare non solo competenze tecniche e professionali, ma anche valori etici e civili, promuovendo inclusione e sviluppo sociale.

Il Centro di Formazione Professionale "Casa del Giovane", riconosciuto con decreto Ministeriale e in seguito al passaggio alle Regioni della Formazione Professionale accreditato presso Regione Lombardia nella sezione A per i corsi di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP) Accredittamento n. 120965 del 2008 iscrizione n. 20 e per i servizi al lavoro Accredittamento n. 1230965 del 2009 iscrizione n. 120.

La missione della Fondazione è, e continua ad essere, quella di sostenere giovani e adulti nel loro percorso di crescita umana e professionale, contribuendo al miglioramento del tessuto economico e sociale della comunità locale attraverso un'offerta formativa di qualità e attività collaterali volte a favorire l'inclusione e il benessere della persona.



FINALITÀ

La Fondazione intende sostenere e favorire lo sviluppo integrale della persona sia nelle sue dimensioni socio-politiche che nella sua dimensione morale e spirituale, attuando iniziative di educazione e formazione professionale che esprimano compiutamente la risposta ai bisogni primari dell'uomo, con precipuo riferimento ai giovani, alle donne ed alle fasce più svantaggiate della popolazione.

Per il raggiungimento delle sue finalità, la Fondazione in particolare si impegna a:

- ◆ favorire l'attuarsi di progetti di educazione e formazione che possano stimolare e contribuire all'inserimento nel mondo del lavoro e della produzione di giovani, donne e fasce svantaggiate di utenti;
- ◆ promuovere l'istruzione e la formazione culturale e professionale della popolazione, evitando qualsiasi forma di discriminazione, sostenendo i valori del rispetto, della solidarietà, della condivisione, della comprensione dell'altro e della legalità
- ◆ promuovere e sostenere ogni attività volta all'inserimento o al reinserimento nel mondo del lavoro di giovani inoccupati e disoccupati, donne, cassintegrati, personale in mobilità e quanti altri si trovino in stato di disagio nel mondo del lavoro o ai confini di esso, favorendone l'orientamento scolastico, la consulenza, la formazione e la riqualificazione professionale, il perfezionamento, l'aggiornamento e la specializzazione;

- ◆ elaborare e realizzare attività e progetti che possano fornire servizi di natura socio-educativa nonché di formazione extrascolastica della persona, con particolare attenzione alle realtà più svantaggiate dal punto di vista sociale, culturale ed economico;
- ◆ Sostenere il successo formativo di ogni allievo/a tramite percorsi didattici personalizzati elaborati dai docenti sulla base dei bisogni educativi di ciascuno

Dal 1971/72, in convenzione con il Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale e con la Regione Lombardia, opera nella Formazione professionale per giovani e adulti. (in base alla Legge-quadro 845/78 e successive modificazioni e Legge regionale n. 95/80 e Legge Regionale 19/07).

Fin dall'inizio si è attivata per realizzare interventi formativi richiesti da Imprese private, da Enti Pubblici, da Associazioni di categoria e da Società per la fornitura di lavoro interinale.

Dal 1972 ha effettuato attività di recupero per il conseguimento di un titolo di Scuola Media Superiore a favore di giovani e adulti che, demotivati, avevano abbandonato gli studi.

Dal 1997 realizza corsi di formazione finanziati dal Fondo Sociale Europeo, per allievi disoccupati e inoccupati, in settori di tecnologia avanzata con personale specializzato. In tutti i corsi vengono realizzati congrui periodi di alternanza scuola-lavoro e appropriate azioni di accompagnamento al lavoro grazie alla presenza presso il Centro di un apposito Ufficio Lavoro.

RAPPORTI DI COLLABORAZIONE

L'Ente per poter ottimizzare i suoi interventi ha da sempre instaurato uno stretto rapporto di collaborazione con strutture sia pubbliche che private attraverso interscambi che consentano di affrontare e superare i problemi di diversa natura che intervengano durante lo svolgimento delle attività di accoglienza, orientamento, consulenza e formazione.

La Regione Lombardia, il Ministero del Lavoro, la Provincia, le ASL, le Amministrazioni comunali, le Associazioni di categoria, le Strutture scolastiche, gli Operatori economici, sono soltanto alcuni degli interlocutori che comunemente condividono l'importante lavoro che viene svolto per la comunità da parte dell'Ente.

ATTENZIONE AI BISOGNI DEL TERRITORIO E DELLE IMPRESE

La Fondazione ha sviluppato negli anni una solida rete di collaborazioni con aziende e associazioni di categoria, dimostrando una profonda capacità di interpretare i bisogni del territorio. Grazie all'accreditamento presso la Regione Lombardia come ente erogatore di servizi al lavoro, la Fondazione svolge un ruolo attivo nell'inserimento lavorativo di giovani e adulti in cerca di occupazione.

L'Ufficio Servizi al Lavoro è incaricato di accompagnare i giovani diplomati verso il mondo del lavoro, offrendo supporto nella ricerca di occupazione e nella preparazione al colloquio, oltre che nella redazione del curriculum. L'ufficio svolge, inoltre, attività di matching tra domanda e offerta di lavoro, mettendo in contatto diretto le aziende con i candidati, e organizzando incontri periodici e giornate di orientamento professionale. L'attenzione della Fondazione è rivolta anche alle categorie vulnerabili come disoccupati di lunga durata, cassaintegrati e adulti in cerca di riqualificazione professionale. Attraverso il programma regionale Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori (GOL), vengono proposti percorsi di formazione, riqualificazione e accompagnamento personalizzato per favorire l'inserimento nel mondo del lavoro

INIZIATIVE CULTURALI, SPORTIVE E SVILUPPO PERSONALE

Oltre alla dimensione didattica, la Fondazione pone grande attenzione allo sviluppo integrale della persona attraverso un ricco programma di attività. Tra le principali iniziative vi sono:

Conferenze e seminari: Spesso focalizzati su temi etici, sociali e culturali di attualità, questi eventi stimolano il dibattito e la riflessione tra gli studenti.

Esperienze all'estero per gli allievi: il Programma Erasmus Plus

Il Programma Erasmus Plus offre agli studenti della Fondazione Casa del Giovane un'opportunità unica di arricchire il proprio percorso formativo con esperienze di tirocinio all'estero. Queste esperienze permettono agli allievi di applicare

le competenze acquisite durante gli studi in contesti lavorativi internazionali, favorendo lo sviluppo di competenze professionali, linguistiche e interculturali. Partecipare a un tirocinio Erasmus Plus consente agli studenti di: Migliorare le proprie competenze linguistiche.

Acquisire abilità interculturali, confrontandosi con persone e realtà diverse.

Imparare nuove metodologie e tecniche in ambiti lavorativi differenti rispetto all'Italia.

Partecipazione ad eventi e manifestazioni di interesse sportivo, culturale e professionale

SEDI e STRUTTURA

L'attività di Formazione Professionale in diversi settori di intervento viene svolta a Castiglione delle Stiviere in due sedi: Viale Maifreni, 13 e Via Zanardelli, 35 per un totale di 6000 mq. di superficie utile con oltre 60 locali adeguatamente attrezzati tra cui:

- ◆ aule adibite a colloqui individuali e/o collettivi
- ◆ aule teoriche dotate di sussidi audiovisivi
- ◆ locali adibiti a segreteria, direzione, magazzini, sala ricreazione, Auditorium da 300 posti, biblioteca, ascensore
- ◆ laboratori di informatica con PC collegati in rete e connessione veloce ad Internet
- ◆ laboratori di acconciatura
- ◆ laboratori di estetica
- ◆ laboratorio di cucina
- ◆ laboratori di pasticceria
- ◆ laboratori di sala e bar
- ◆ palestra attrezzata per vari sport
- ◆ laboratorio di chimica e fisica

I fabbricati sono di recente costruzione e in regola con le vigenti norme previste dal D. Lgs. 81/2008 (sicurezza sul lavoro) e decreto 37/2008 (impianti elettrici) e successive modifiche e integrazioni.

Per il parcheggio e la ricreazione all'aperto l'Ente dispone inoltre di 5000 mq. di area.

Tutti i laboratori sono completamente attrezzati per rendere gli allievi in grado, una volta finito il ciclo formativo, di affrontare nel miglior modo possibile il mondo del lavoro. Nelle ore di esercitazioni pratiche gli allievi eseguono concretamente tutte le operazioni cui si troveranno di fronte nell'esercizio della loro futura attività professionale.

La vastità del bacino di utenza ha fatto sì che l'Assessorato alla Formazione Professionale della Regione Lombardia classificasse il Centro "sovradistrettuale".

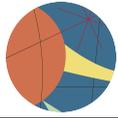
Ubicazione: la naturale, strategica collocazione geografica della Casa del Giovane determina un bacino d'utenza molto vasto comprendente oltre che la maggior parte dei Comuni della provincia di Mantova anche moltissimi Comuni della zona sud-est della provincia di Brescia, della zona del Lago di Garda e dei Colli Morenici.

Un territorio indubbiamente caratterizzato da una consistente concentrazione di attività industriali e turistiche in grado di assorbire costantemente manodopera qualificata e specializzata. Ciò chiaramente comporta che non si verifichi mai un sovraffollamento di qualificati nel medesimo Comune e nella medesima circoscrizione, bensì una bilanciata distribuzione dei posti di lavoro. Lo stesso territorio è collegato da un'ottima rete viaria e da idonei servizi di trasporto pubblici che consentono agevoli spostamenti.



CONTATTI

Denominazione sociale	Fondazione Casa del Giovane Don Mario Bottoglia
Sede legale e sede operativa	Viale Maifreni, 13 - 46043 Castiglione delle Stiviere (MN) tel. 0376/638463 - fax 0376/670697 e-mail direzione@fondazionecasadelgiovane.it
Rappresentante legale	Agnese Gabana
Direttore	Bruno Chiarini
Altre sedi	Scuola delle Arti e della Formazione Professionale Rodolfo Vantini - Via Caduti P.zza Loggia 7/b – 25086 Rezzato (Bs) tel 030/2791576
Orario di Segreteria	LUN – GIOV 08.00 – 13.00 e 14.30 – 17.30 VEN E SAB 08.00 – 13.00



RISORSE

Direzione e Personale Amministrativo:

Il personale direttivo e amministrativo del Centro può contare su efficienti capacità progettuali e su una perfetta padronanza delle attrezzature informatiche a disposizione, per coordinare e potenziare le innumerevoli attività che vengono svolte.

La Direzione inoltre punta in modo particolare sul costante dialogo con le famiglie degli allievi le quali manifestano sempre più l'evidente necessità di una figura che seriamente svolga il ruolo di intermediario tra genitori e figli.

Docenti:

I docenti, consapevoli dell'importanza e della delicatezza del loro compito di educatori, si mantengono in costante contatto con il mondo del lavoro e seguono corsi di aggiornamento per essere in grado di trasmettere al meglio le loro conoscenze e le loro abilità sempre al passo con le continue innovazioni dei diversi settori. Uno dei fondamenti su cui si basa l'insegnamento è l'interdisciplinarietà intesa come stretta collaborazione fra Docenti di materie teoriche e materie pratiche, al fine di suscitare negli allievi, anche più restii, interesse ed entusiasmo per la professione.

Tutor

Il Tutor è la figura professionale che opera nel sistema della formazione professionale su due livelli di intervento:

A livello di coordinamento favorisce e cura le comunicazioni e le relazioni tra i diversi soggetti che partecipano all'attività formativa al fine di promuovere le collaborazioni e le sinergie, promuove il lavoro di rete e le sinergie con il sistema imprenditoriale e dei servizi del territorio.

A livello di tutoring, all'interno del sistema formativo, integra e arricchisce il processo formativo con interventi individuali, di gruppo e di classe al fine di facilitare i processi d'apprendimento e d'integrazione, a tal fine genera e accompagna processi di verifica e valutazione degli apprendimenti e dei percorsi formativi individuali e di gruppo.

Dotato di buone capacità comunicative e di ascolto attivo mantiene un rapporto costante con gli allievi e le allieve, le loro famiglie e la rete degli attori (aziende, tirocinio/stage, formatori della formazione professionale) che partecipano al progetto formativo individuale, attraverso un costante monitoraggio dei progressi e delle criticità.

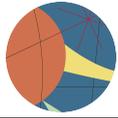
Coordinatore didattico

Figura professionale che coordina l'attività dei docenti e la stesura della progettazione di dettaglio e del Piano Formativo Personalizzato, presiede le riunioni di équipe, esegue il monitoraggio delle attività formative e identifica azioni di miglioramento.

Responsabile della certificazione delle competenze

Il responsabile della certificazione delle competenze è garante del presidio dei diversi aspetti, sia di carattere procedurale-organizzativo e valutativo, sia relativi agli standard professionali. Provvede al controllo della correttezza e completezza della documentazione e del processo di verifica e valutazione. E' membro della commissione d'esame per i corsi di specializzazione delle figure normate.





SISTEMA GESTIONE DELLA QUALITÀ

La Fondazione Casa del Giovane, per la costante richiesta del mercato e nell'ottica di garantire un miglioramento continuo sia dei servizi forniti che della propria organizzazione, ha stabilito di adottare al suo interno un Sistema di gestione Qualità quale ulteriore strumento per affermare la qualità della propria offerta formativa.

Per un processo di miglioramento continuo dei servizi, l'Ente ha costituito al suo interno un Sistema di gestione Qualità conforme alla normativa in vigore, nella convinzione che possa fornire un'importante contributo allo sviluppo e gestione delle proprie attività e al miglioramento continuo sia dei servizi forniti che della propria organizzazione con l'impegno di garantire al massimo la soddisfazione dei propri clienti/utenti.

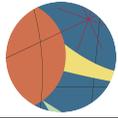
Per ottenere quanto sopra l'Ente si propone il raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- ◆ fare in modo che la "politica della qualità" sia compresa da tutta l'organizzazione;
- ◆ mantenere la certificazione acquisita assicurando il costante aggiornamento del Sistema al fine di renderlo sempre più uno strumento utile per la gestione dell'Ente;
- ◆ mantenere l'accreditamento regionale per le attività di formazione e orientamento al lavoro, impegnandosi al rispetto dei requisiti richiesti;
- ◆ favorire un processo educativo che valorizzi attitudini, capacità e aspettative di ciascun utente, nel rispetto dei tempi e dei limiti personali;
- ◆ favorire l'utilizzo di supporti multimediali per la didattica interattiva
- ◆ garantire agli utenti uguali opportunità di crescita professionale nel rispetto di ogni cultura, rifiutando qualsiasi forma di discriminazione;
- ◆ favorire l'integrazione dei più deboli, in particolare di chi presenta problemi di disabilità;
- ◆ favorire le comunicazioni e le relazioni con le aziende del territorio per favori i rapporti di alternanza scuola-lavoro e apprendistato di primo livello;
- ◆ ottimizzare l'organizzazione interna, eliminando o prevenendo possibili inefficienze;
- ◆ garantire la conformità alle leggi e ai regolamenti applicabili ai prodotti/servizi dell'Ente;
- ◆ garantire il miglioramento dei servizi erogati e soddisfare i Clienti con il coinvolgimento di tutti i livelli dell'organizzazione;
- ◆ favorire l'aggiornamento continuo dei propri dipendenti e collaboratori promuovendone lo sviluppo professionale;
- ◆ gestire i rapporti con i propri fornitori in un'ottica di reciproco beneficio;
- ◆ promuovere la solidarietà e il volontariato, l'aiuto alle popolazioni dei Paesi sottosviluppati in collaborazione con le organizzazioni non governative;
- ◆ aiutare gli allievi nelle loro situazioni di disagio (disturbi alimentari, disturbi di apprendimento, ansia, attacchi di panico, dipendenza, ecc..)
- ◆ favorire lo sviluppo della persona nella sua dimensione morale, spirituale e civica attraverso iniziative di educazione e formazione con particolare riguardo ai giovani, alle donne e alle fasce più svantaggiate aiutandoli e supportandoli nell'inserimento lavorativo;
- ◆ instaurare un ambiente di lavoro efficiente, ordinato e pulito, nel quale gli utenti trovino buona accoglienza e clima sereno;
- ◆ adottare un Codice Etico coerente con i principi guida dell'Ente: onestà, equità e rispetto che rappresenti una garanzia, per gli interlocutori interni ed esterni, a tutela dei diritti individuali e professionali.

IL MODELLO DI ORGANIZZAZIONE AI SENSI DEL D.LGS 231/01

Dal mese di dicembre 2010 la Fondazione si è dotata di un Modello di organizzazione, gestione e controllo ex D.Lgs. 231/2001 e del Codice di comportamento ai sensi del decreto stesso (Codice Etico). A seguito dell'approvazione del modello di organizzazione è stato nominato anche l'Organismo di Vigilanza (OdV) a cui è affidato il compito di vigilare sull'osservanza delle prescrizioni contenute nel modello e sulla sua efficacia ed effettiva capacità di prevenire la commissione di reati nonché di vigilare sul rispetto delle norme contenute nel Codice Etico.

Il Codice Etico sintetizza le linee di comportamento che la Fondazione richiede vengano seguite per la gestione di tutte le attività realizzate.



TRASPARENZA E PUBBLICIZZAZIONE

Trasparenza e pubblicizzazione vengono attuate mediante:

- ◆ Trasmissione alle famiglie di tutte le informazioni inerenti l'attività formativa del Centro (materiale didattico, orari delle lezioni, Patto formativo e regolamento interno, indicazioni circa il Piano di evacuazione, avvisi e circolari per gli studenti, per i genitori e i docenti, informazioni in merito alle linee di finanziamento dei corsi, locandine di manifestazioni culturali, ecc);
- ◆ Sito internet.
- ◆ Registro elettronico
- ◆ Gestione dell'informazione e della pubblicità in base alle vigenti disposizioni europee (Regolamento UE n.2021/1060) e come richiesto dal brandbook "Brand Guidelines FSE + 2021/2027 all.A" messo a disposizione da Regione Lombardia.
- ◆ Affissione di poster informativi sui vari progetti

PATTO FORMATIVO

Il Centro di Formazione Professionale, per il raggiungimento dei propri obiettivi stipula con genitori e allievi dei corsi in DDIF un patto formativo per conoscere e condividere gli obiettivi del corso e le sue modalità di svolgimento. Il patto stabilisce le regole tra gli attuatori del progetto e i partecipanti, aiuta a porre le basi per l'ascolto reciproco ed ha lo scopo di stabilire con chiarezza gli impegni che si assume ciascuna componente della scuola. Viene illustrato e condiviso con la famiglia all'inizio dell'anno scolastico.

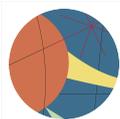
LA TUTELA DEI DATI PERSONALI

La Fondazione Casa del Giovane Don Mario Bottoglia tratta i dati personali secondo i principi di correttezza, liceità e trasparenza e di tutela della riservatezza e dei diritti nel rispetto delle previsioni del D.lgs 196/2003 e del Regolamento UE n. 679/2016 (GDPR). Sul sito della Fondazione www.fondazionecasadelgiovane.it sono disponibili le informative in dettaglio.

RISORSE

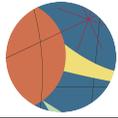
Tutti gli interventi in DDIF (Diritto Doveri di Istruzione e Formazione), IV anni e apprendistato sono realizzati nell'ambito delle iniziative promosse dal Programma Operativo Regionale di Regione Lombardia, con quote di riparto del Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali, dall'Unione Europea attraverso il Fondo Sociale Europeo Plus 2021-2027 e il Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR) Per maggiori informazioni www.fse.regione.lombardia.it.

Per i criteri e le modalità di assegnazione delle doti vedere allegato "A" al presente POF.



OFFERTA FORMATIVA A.F. 2024/2025

TIPOLOGIA	CORSO	DESTINATARI
Diritto Dovere di Istruzione e Formazione Corsi triennali per la qualifica professionale	Operatore del benessere con indirizzo Erogazione di trattamenti di acconciatura o Erogazione di servizi di trattamento estetico	Studenti in uscita dalla 3° media o in obbligo scolastico
	Operatore delle produzioni alimentari con indirizzo Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno	Studenti in uscita dalla 3° media o in obbligo scolastico
	Operatore della ristorazione con indirizzo Preparazione degli alimenti e allestimento piatti	Studenti in uscita dalla 3° media o in obbligo scolastico
	Operatore della ristorazione con indirizzo Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande	Studenti in uscita dalla 3° media o in obbligo scolastico
Post qualifica IV anno Corso annuale per il diploma tecnico	Tecnico dei trattamenti estetici Abilitante L. 1/90	Studenti in possesso di qualifica professionale di estetista
	Tecnico di cucina	Studenti in possesso di qualifica professionale di operatore della ristorazione
	Tecnico dell'acconciatura Abilitante L. 174/05	Studenti in possesso di qualifica professionale di acconciatore
	Tecnico delle produzioni alimentari- (Lavorazione e produzione di pasticceria pasta e prodotti da forno)	Studenti in possesso di qualifica professionale del settore delle produzioni alimentari indirizzo panificazione e pasticceria
	Tecnico dei servizi di sala e bar	Studenti in possesso di qualifica professionale di operatore della ristorazione indirizzo servizi di sala e bar
Apprendistato	Tutti i corsi dell'offerta formativa in DDIF a partire dal secondo anno	Giovani dai 15 anni fino al compimento dei 25 anni in apprendistato di 1° livello per il conseguimento della qualifica o del diploma professionale art 43 D.Lgs 81/2015
	Apprendistato professionalizzante Formazione esterna intersettoriale (moduli di 32/ 40 ore)	Giovani occupati con un contratto di apprendistato di 2° livello
Corsi liberi	Corsi brevi di cucina, pasticceria, o altro in base alle richieste dell'utenza (durata variabile)	
Servizi al lavoro	Attivazione di tirocini extra-curricolari finalizzati all'inserimento lavorativo Aiuto alle aziende.	
	Bilancio delle Competenze – Programma GOL – Orientamento specialistico – Accompagnamento al lavoro – Incontro domanda-offerta- Corsi mirati all'inserimento lavorativo	
PROGRAMMA ERASMUS PLUS	Partecipazione a tirocini all'estero nell'ambito del programma Erasmus Plus per allievi dei corsi di formazione professionale	



FORMAZIONE IN DDIF

La formazione professionale in diritto dovere di istruzione e formazione (DDIF) si colloca come uno dei momenti fondamentali nella crescita e dello sviluppo psicofisico dei ragazzi che stanno attraversando l'età dell'adolescenza, e che necessita della massima attenzione.

Tutti i percorsi del sistema di Istruzione e Formazione professionale assumono l'ottica della centralità della persona, attraverso la valorizzazione e lo sviluppo di tutte le sue potenzialità, in una prospettiva di istruzione e formazione lungo tutto l'arco della vita.

I corsi sono finalizzati al conseguimento di un Attestato di qualifica di III livello Europeo per i triennali e di un Diploma Professionale di IV livello Europeo e Attestato di Specializzazione per i quarti anni, secondo quanto previsto dalla normativa vigente e sono validi per l'assolvimento del diritto-dovere di istruzione e formazione fino a diciotto anni, per l'iscrizione ai Centri per l'impiego e per l'acquisizione di crediti ai fini dell'eventuale passaggio nel sistema dell'istruzione.

La Fondazione Casa del Giovane, proprio perché cerniera tra scuola dell'obbligo e mondo del lavoro propone la formazione integrale, umana, civica e sociale degli alunni, fornendo loro un'educazione che:

- ◆ aiuti a formare persone capaci di fare scelte responsabili;
- ◆ sostenga la cittadinanza attiva e i principi della Costituzione
- ◆ educi al rispetto dell'ambiente e delle diverse identità culturali
- ◆ permetta di scoprire il vero senso della libertà, come capacità di costruire la vita nella verità, nella giustizia e nella salute;
- ◆ favorisca l'apertura e la comunicazione;
- ◆ promuova la maturità affettiva;
- ◆ consolidi le scelte professionali;
- ◆ prepari ad affrontare consapevolmente il mondo del lavoro.

Il progetto educativo struttura la didattica prevedendo il superamento del concetto di classe e l'organizzazione di attività per gruppi di compito, di livello, di elezione e l'organizzazione dei percorsi di apprendimento in unità formative disciplinari e interdisciplinari adatte e significative che attraverso conoscenze ed abilità portano al conseguimento delle competenze;

All'interno di questo progetto si sviluppano nel dettaglio i seguenti percorsi:

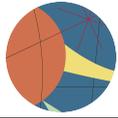
Area Turismo e sport

Qualifica triennale: **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE**

Indirizzo di qualifica:

- **PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI**
- **ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE**

Diploma tecnico IV anno: **TECNICO DI CUCINA E TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR**



La dimensione professionale dell'Operatore della Ristorazione

L'Operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate nello svolgimento di attività, a seconda dell'indirizzo, attinenti alla preparazione dei piatti e ai servizi di sala e bar, con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati.

Il percorso triennale si conclude con la frequenza di un quarto anno, per il conseguimento del diploma di Tecnico di cucina o Tecnico dei servizi di sala e bar che si configura come sviluppo e approfondimento di vecchie e nuove competenze teoriche e tecnico-pratiche.

La figura professionale dell'addetto alla **preparazione degli alimenti e allestimento piatti** prevede che l'allievo qualificato sia in grado di:

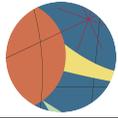
- ◆ eseguire i lavori tipici della professione: svolgere tutte le operazioni che precedono e accompagnano la realizzazione delle ricette, integrandosi con gli altri operatori, seguendo le indicazioni fornite e controllandone i risultati;
- ◆ applicare i concetti appresi su base merceologica per il corretto trattamento degli alimenti;
- ◆ saper trasformare, con tecniche di cottura e di conservazione, un alimento mantenendone intatte le caratteristiche dietologiche;
- ◆ comunicare verbalmente anche in lingua straniera;
- ◆ interpretare e produrre documenti utilizzando il sistema informatico;
- ◆ attivare un percorso di inserimento lavorativo rispetto alle proprie motivazioni aspettative e alle opportunità e caratteristiche specifiche della professione;
- ◆ utilizzare in modo corretto attrezzature e utensili;
- ◆ adottare individualmente i principi dell'ergonomia per contrastare stress, affaticamento, malattie professionali, nonché i criteri che regolano il rapporto fra salute e ambiente di lavoro;
- ◆ adottare i dispositivi di sicurezza individuali e applicare i contenuti del sistema HACCP;
- ◆ rapportarsi con il personale presente utilizzando anche il linguaggio tecnico professionale;
- ◆ collaborare attivamente all'applicazione delle regole per la raccolta differenziata.

La figura professionale **dell'addetto all'allestimento sala e somministrazione piatti e bevande** prevede che l'allievo qualificato sia in grado di:

- ◆ eseguire i lavori tipici della professione: svolgere tutte le operazioni che precedono e accompagnano la predisposizione degli ordini, la somministrazione dei pasti e dei prodotti da bar secondogli standard aziendali richiesti e i criteri di qualità e sicurezza igienico sanitaria;
- ◆ applicare i concetti appresi su base merceologica per il corretto trattamento degli alimenti;
- ◆ saper trasformare, con tecniche di conservazione, un alimento mantenendone intatte le caratteristiche dietologiche;
- ◆ comunicare verbalmente anche in lingua straniera;
- ◆ interpretare e produrre documenti utilizzando il sistema informatico;
- ◆ attivare un percorso di inserimento lavorativo rispetto alle proprie motivazioni aspettative e alle opportunità e caratteristiche specifiche della professione;
- ◆ utilizzare in modo corretto attrezzature e utensili;
- ◆ adottare individualmente i principi dell'ergonomia per contrastare stress, affaticamento, malattie professionali, nonché i criteri che regolano il rapporto fra salute e ambiente di lavoro;
- ◆ adottare i dispositivi di sicurezza individuali e applicare i contenuti del sistema HACCP;
- ◆ rapportarsi con il personale presente utilizzando anche il linguaggio tecnico professionale;
- ◆ collaborare attivamente all'applicazione delle regole per la raccolta differenziata.

La dimensione professionale del Tecnico di cucina e del Tecnico dei servizi di sala e bar

Il **Tecnico di cucina** interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni



specializzate gli consente di svolgere le proprie attività con competenze circa l'analisi del mercato e dei bisogni della committenza, la predisposizione dei menù, la cura ed elaborazione di prodotti cucinati e piatti allestiti.

Il **Tecnico dei servizi di sala e bar** interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo della ristorazione attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative al servizio di sala e bar, con competenze funzionali alla programmazione e organizzazione dell'attività di sala e di bar, alla cura ed erogazione di un servizio avanzato

Area Agroalimentare

Qualifica triennale: **OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI**

Indirizzo di qualifica: **LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO** (al termine del triennio)

Diploma tecnico: **TECNICO DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI- LAVORAZIONE E PRODUZIONE DI PASTICCERIA, PASTA E PRODOTTI DA FORNO**

La dimensione professionale dell'Operatore delle produzioni alimentari

L'**operatore delle produzioni alimentari** è una figura con competenze funzionali allo svolgimento di attività attinenti le operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti alimentari sia a livello artigianale che industriale.

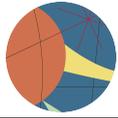
Il percorso triennale si conclude con la frequenza di un quarto anno, per il conseguimento del diploma di Tecnico delle produzioni alimentari, che si configura come sviluppo e approfondimento di vecchie e nuove competenze teoriche e tecnico-pratiche.

La figura professionale **dell'indirizzo Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno** prevede che l'allievo qualificato sia in grado di:

- ◆ accettare, verificare e stoccare materie prime, semilavorati, prodotti ausiliari;
- ◆ preparare ed allestire il posto di lavoro;
- ◆ preparare i diversi impasti (dosare, miscelare, impastare) tenendo conto del processo di lievitazione;
- ◆ suddividere e modellare gli impasti panari e i prodotti dolciari di diversa tipologia (prodotti di pasticceria e biscotteria da forno);
- ◆ preparare prodotti di pasticceria mignon, creme cotte e crude, lavorare materie prime particolari;
- ◆ cuocere i prodotti;
- ◆ decorare e rifinire i prodotti di pasticceria;
- ◆ attuare i piani di controllo igienico sanitario aziendale intervenendo nel riassetto e nella pulizia dei locali e della strumentazione di laboratorio;
- ◆ utilizzare, curare e mantenere in buono stato e attrezzature;
- ◆ operare in un contesto aziendale perseguendo gli obiettivi aziendali di qualità, sicurezza e gestione delle criticità secondo procedure HACCP;
- ◆ operare con l'ottica della soddisfazione del cliente interno ed esterno;
- ◆ conservare il prodotto finito in base alla categoria merceologica di appartenenza;
- ◆ predisporre alla vendita diretta i vari prodotti
- ◆ attuare interventi di promozione dell'attività e del prodotto-servizio offerto adottando con ogni singolo cliente, anche straniero, strategie comunicative e relazionali nel rispetto degli standard aziendali.

La dimensione professionale del Tecnico delle produzioni alimentari

Il **Tecnico delle produzioni alimentari** interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo della trasformazione agroalimentare attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica



nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative sia ai processi di trasformazione alimentare nei diversi settori sia all'approvvigionamento e allo stoccaggio, con competenze di controllo di prodotto e di relazione con i fornitori.

Area Servizi alla persona

Qualifica triennale: **OPERATORE DEL BENESSERE**

Indirizzo di qualifica:

- **EROGAZIONE DI TRATTAMENTI DI ACCONCIATURA**
- **EROGAZIONE DI SERVIZI DI TRATTAMENTO ESTETICO**

Diploma tecnico: **TECNICO DELL'ACCONCIATURA**

Diploma tecnico: **TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI**

La dimensione professionale dell'Operatore del benessere

L'operatore del benessere è la figura professionale che esegue, sulla base di una anamnesi delle caratteristiche del cliente e delle sue richieste, i diversi trattamenti di acconciatura ed estetica, al fine di mantenere e valorizzare l'immagine e il benessere fisico del/la cliente, garantendo condizioni di igiene, sicurezza e qualità degli interventi. Opera con un livello di autonomia di tipo esecutivo anche in raccordo con altri lavoranti. La cultura professionale di riferimento è orientata al senso estetico ed è caratterizzata da un alto livello di deontologia professionale.

Il percorso di qualifica triennale di Operatore del benessere si conclude con la frequenza del quarto anno di Tecnico dei trattamenti estetici o di Tecnico dell'acconciatura valido ai fini dell'ammissione agli esami di abilitazione professionale come previsto dalla normativa vigente che regola l'attività di estetista (legge 1/90) e di acconciatore (legge 174/2005).

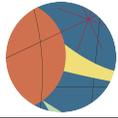
La figura professionale dell'Operatore del Benessere con indirizzo **Erogazione di trattamenti di acconciatura**

prevede che l'allievo qualificato sia in grado di:

- ◆ eseguire lavori tipici della professione come: accogliere la clientela, compilare una scheda tecnica dopo aver eseguito la diagnosi; eseguire correttamente il servizio shampoo, le pieghe a fon e bigodini, le acconciature, il taglio maschile e femminile, i lavori tecnici, integrandosi con gli altri operatori e seguendo le istruzioni fornite;
- ◆ utilizzare i concetti e i principi scientifici, matematici e giuridici legati alle tecnologie della propria professione per gestire le entrate e le uscite economiche;
- ◆ descrivere il risultato del proprio lavoro, comunicare verbalmente – anche in lingua straniera - riconoscendo e interpretando i principali segni dei linguaggi strutturati e non;
- ◆ interpretare documenti tecnici - anche se espressi in lingua inglese - e produrre comunicazioni in uso nella professione, utilizzando eventualmente programmi informatici;
- ◆ utilizzare e mantenere in buono stato le apparecchiature e gli strumenti normalmente in uso, sulla base degli standard di qualità prefissati, per ottimizzare il lavoro finale in uscita;
- ◆ gestire le sequenze ottimali di lavoro al fine di realizzare i compiti, operando con il grado di autonomia previsto nelle diverse fasi;
- ◆ attuare comportamenti coerenti con il ruolo, conformi alle norme igieniche e di sicurezza sul lavoro;
- ◆ adottare individualmente i principi dell'ergonomia per prevenire o contrastare stress, affaticamento e malattie professionali, nonché i criteri che regolano il rapporto fra salute e ambiente di lavoro;
- ◆ attivare un percorso di inserimento lavorativo rispetto alle proprie motivazioni e aspettative e alle opportunità e caratteristiche specifiche della professione per affrontare il proprio sviluppo personale e professionale.
- ◆ collaborare attivamente all'applicazione delle regole per la raccolta differenziata.

La figura professionale dell'**Erogazione di servizi di trattamento estetico** prevede che l'allievo qualificato sia in grado di:

- ◆ eseguire le operazioni tipiche della professione (pianificare il lavoro, gestire gli appuntamenti, pulire e allestire la cabina predisponendo gli strumenti per i trattamenti da eseguire, controllandone la funzionalità ed acquistando le apparecchiature consentite dalla normativa vigente; accogliere e gestire la clientela; eseguire l'anamnesi del soggetto, compilando la scheda tecnica, eseguire la pulizia e i trattamenti specifici del viso, il massaggio e i



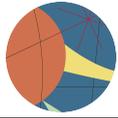
trattamenti specifici al corpo, l'epilazione, la manicure e il pedicure estetico, il trucco correttivo, rispettando le corrette sequenze operative e rapportandosi alle esigenze del cliente;

- ◆ gestire il carico e lo scarico dei prodotti di magazzino, le entrate e le uscite economiche, gestendo eventuali imprevisti,
- ◆ seguire le istruzioni fornite sul processo di lavoro e controllare i risultati parziali e finali;
- ◆ utilizzare i concetti teorici e i principi scientifici (di anatomia, di dermatologia, di cosmetologia, etc.) legati alle tecnologie proprie della professione;
- ◆ utilizzare i programmi informatici presenti in istituto sia per lavori tecnici che per attività gestionali;
- ◆ descrivere il risultato del proprio lavoro in rapporto al responsabile del centro, dei collaboratori e della clientela;
- ◆ comunicare verbalmente – anche in lingua straniera - riconoscendo e interpretando i principali segni dei linguaggi strutturati e non;
- ◆ interpretare documenti tecnici anche in lingua straniera (schede tecniche dei trattamenti, dei macchinari, dei prodotti)
- ◆ controllare sulla base di standard di qualità prefissati le informazioni, i prodotti, gli strumenti, i trattamenti completi;
- ◆ gestire le sequenze ottimali di lavoro al fine di realizzare trattamenti completi, operando con il grado di autonomia previsto nelle diverse fasi;
- ◆ attuare comportamenti coerenti con il ruolo, conformi alle norme igieniche e di sicurezza sul lavoro;
- ◆ adottare individualmente i principi dell'ergonomia per prevenire o contrastare stress, affaticamento, malattie professionali, nonché i criteri che regolano il rapporto fra salute e ambiente di lavoro;
- ◆ affrontare il proprio sviluppo personale e professionale.
- ◆ collaborare attivamente all'applicazione delle regole per la raccolta differenziata.

La dimensione professionale del tecnico dei trattamenti estetici e del tecnico dell'acconciatura

Il **tecnico dei trattamenti estetici e/o tecnico dell'acconciatura** è una figura professionale con una buona cultura tecnica in grado di effettuare in modo autonomo i seguenti compiti caratteristici:

- ◆ Gestire le procedure di avvio dell'attività in proprio e le pratiche burocratico/amministrative per l'apertura del negozio.
- ◆ Operare i diversi trattamenti o servizi propri della professione nel rispetto delle norme vigenti in materia di igiene, sicurezza, prevenzione degli infortuni e protezione dell'ambiente
- ◆ Gestire il rapporto con il/la cliente in modo funzionale al mantenimento /sviluppo del benessere psico-fisico dello stesso
- ◆ Organizzare il servizio secondo standard di qualità .
- ◆ Programmare, coordinare, controllare e verificare i processi di lavoro su cui la figura professionale interviene



CONTRIBUTO DELLE DIVERSE AREE DISCIPLINARI ALL'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE

Gli standard formativi delle competenze di base e delle competenze tecnico-professionali del terzo e quarto anno dell'Istruzione e Formazione Professionale hanno come oggetto di riferimento fondamentale la competenza intesa come "comprovata capacità di utilizzare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro e studio e nello sviluppo professionale e personale".

Essi costituiscono il punto di partenza per la progettazione formativa, per i processi di valutazione e di riconoscimento dei crediti e per i processi di certificazione dei titoli in esito e si declinano in:

Competenze culturali di base suddivise in:

- *Competenze alfabetiche funzionali linguistiche*
- *Competenze matematiche, scientifiche-tecnologiche*
- *Competenze storico-geografico giuridiche ed economiche*
- *Competenza digitale*
- *Competenza di cittadinanza*

Competenze tecnico professionali suddivise in

- *Competenze tecnico-professionali comuni agli indirizzi*
- *Competenze tecnico-professionali ricorsive*
- *Competenze tecnico professionali specifiche della figura di riferimento*

COMPETENZE ALFABETICHE FUNZIONALI – COMUNICAZIONE E COMPETENZA LINGUISTICA

Le competenze alfabetiche funzionali indicano la capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale, sia scritta, utilizzando la lingua italiana, linguaggi non verbali e materiali visivi, sonori e digitali. Esse implicano l'abilità di comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo generativo e adeguato alle situazioni. Le competenze alfabetiche funzionali pongono attenzione al contesto in cui si sviluppa la comunicazione, in particolar modo a quello professionale.

Un atteggiamento positivo nei confronti di tali competenze comporta la disponibilità al dialogo critico e costruttivo, l'apprezzamento delle qualità estetiche e l'interesse a interagire con gli altri; implica la consapevolezza dell'impatto della lingua sugli altri e la necessità di utilizzarla in modo positivo e socialmente responsabile.

La competenza linguistica esprime la capacità di utilizzare una o più lingue diverse da quella madre in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. Essa condivide e presuppone le abilità principali della competenza alfabetica relativa alla lingua madre, concernenti la capacità di comprendere, esprimere e interpretare concetti, pensieri, sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale che scritta in una gamma appropriata di contesti sociali e culturali e in rapporto ai diversi scopi comunicativi. Nella competenza di IV° livello trovano collocazione elementi di padronanza che esprimono una maggiore autonomia ed elementi di microlingua specifica di settore. Nella competenza linguistica rientrano inoltre gli aspetti relativi alle dimensioni culturali degli altri Paesi e quelli dell'interculturalità.

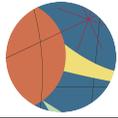
Un atteggiamento positivo nei confronti della competenza linguistica comporta infatti l'apprezzamento della diversità culturale, nonché l'interesse e la curiosità per lingue diverse e per la comunicazione interculturale. Ciò presuppone anche un atteggiamento aperto e rispettoso verso il profilo linguistico individuale di ogni persona e verso le diverse manifestazioni dell'espressione culturale; atteggiamento positivo che comprende anche curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità e disponibilità a partecipare a esperienze culturali.

COMPETENZE MATEMATICO SCIENTIFICHE E TECNOLOGICHE

Le competenze matematico, scientifico-tecnologiche rappresentano la declinazione della relativa competenza chiave europea ed esprimono la capacità di spiegare il mondo che ci circonda sapendo identificare e risolvere in situazioni quotidiane e professionali le problematiche, nel rispetto delle disposizioni normative e contrattuali, traendo le conclusioni che siano basate su fatti comprovati, attraverso:

- l'applicazione di metodi adeguati di osservazione, di indagine e di procedure sperimentali propri delle scienze;
- la capacità di utilizzare linguaggi matematici e modelli formalizzati per definire e risolvere problemi reali;
- la capacità di comunicare anche con un linguaggio tecnico-scientifico specifico di settore le proprie osservazioni, i procedimenti seguiti e i ragionamenti che giustificano determinate conclusioni rispetto alle problematiche scientifiche specifiche dei processi del proprio ambito professionale.

Tali competenze includono la capacità di utilizzare strumenti, dati e metodi scientifici essenziali per raggiungere un obiettivo o per formulare una decisione o conclusione sulla base di elementi probanti e di evidenze; è il presupposto per



lo sviluppo di una professionalità agita in modo efficace e consapevole e di un atteggiamento culturale orientato all'approccio scientifico.

Un atteggiamento positivo in relazione alla dimensione matematica si basa sul rispetto della scientificità e sulla disponibilità a cercare le cause e a valutarne la validità. Le competenze scientifiche implicano un atteggiamento di valutazione critica e curiosità, l'interesse per le questioni etiche e l'attenzione sia alla sicurezza, sia alla sostenibilità ambientale, in particolare per quanto concerne il progresso scientifico e tecnologico.

COMPETENZE STORICO-GEOGRAFICO-GIURIDICHE ED ECONOMICHE

Le competenze storico-geografico-giuridica ed economica, nella prospettiva dell'apprendimento permanente ed in forte connessione con le competenze matematico scientifiche, sociali, civica, di apprendimento e imprenditoriali implicano strumenti di lettura della realtà e operativi che consentono di partecipare in modo responsabile, efficace e costruttivo alla vita sociale e lavorativa. Tra questi:

- la capacità di cogliere l'origine e le peculiarità delle forme storico-sociali, economiche e giuridiche che sottendono e spiegano permanenze e mutamenti nell'evoluzione dei processi e dei sistemi economico-produttivi, con riferimento anche a quelli territoriali e di settore;
- la comprensione dei codici di comportamento propri dei diversi ambienti dello spazio sociale, in particolare in quello lavorativo;
- la padronanza dei concetti e degli strumenti di base riguardanti i gruppi e le organizzazioni sociali, in particolare il contesto organizzativo aziendale e le comunità professionali e le forme di regolamentazione del lavoro;
- atteggiamenti fondati sulla partecipazione, collaborazione, assertività e integrità;
- la capacità di tradurre le idee in azione attraverso una maggiore conoscenza e consapevolezza del contesto nel quale si è chiamati a operare, per coglierne le opportunità di apprendimento personali e professionali.

Tali competenze implicano atteggiamenti che esprimono capacità partecipativa, collaborazione, assertività e integrità; esse coinvolgono altresì l'interesse per le questioni etiche e sociali, nonché l'attenzione sia alla sicurezza, sia alla sostenibilità ambientale.

COMPETENZA DIGITALE

La competenza digitale presuppone l'interesse per le corrispettive tecnologie e il loro utilizzo con dimestichezza, spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società. Essa comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale (con particolare riferimento a principi generali, meccanismi e logica che sottendono alle tecnologie digitali in evoluzione, oltre che a funzionamento e utilizzo di base di diversi dispositivi, software e reti), la comunicazione e la collaborazione, la creazione di contenuti digitali, la sicurezza e la risoluzione di problemi.

Il suo possesso implica la consapevolezza delle potenzialità delle tecnologie digitali per la comunicazione, la creatività e l'innovazione, nonché dei loro limiti, effetti e rischi, attraverso un approccio critico nei confronti della validità, dell'affidabilità e dell'impatto delle informazioni e dei dati resi disponibili con strumenti digitali e il riferimento ai principi etici e legali chiamati in causa.

L'interrelazione con l'insieme delle competenze di base culturali, personali e sociali è strettissimo: l'utilizzo delle tecnologie digitali costituisce un aspetto ormai fondamentale della cittadinanza attiva e dell'inclusione sociale, della collaborazione con gli altri e della creatività nel raggiungimento di obiettivi personali, sociali o commerciali.

Interagire con le tecnologie e i contenuti digitali presuppone un atteggiamento riflessivo e critico, ma anche improntato alla curiosità, aperto e interessato al futuro della loro evoluzione. Impone anche un approccio etico, sicuro e responsabile all'utilizzo di tali strumenti.

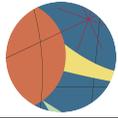
COMPETENZA DI CITTADINANZA

La competenza di cittadinanza è espressione di una autonoma capacità di valutare fatti e accadimenti e di orientare i comportamenti nei diversi contesti di vita personali, in rapporto ad un proprio sistema di valori, coerente con i principi della Costituzione. Essa implica la conoscenza e l'esercizio dei propri diritti e doveri, anche attraverso l'agire prime forme di partecipazione democratica e l'assunzione di livelli di responsabilità nel proprio ambiente di vita, sociale e professionale.

Essa implica un atteggiamento rispettoso dell'ambiente e delle sue risorse, nonché delle diversità culturali (interculturali).

COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI

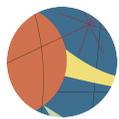
L'area tecnico-professionale è considerata di fondamentale importanza nell'acquisizione delle competenze poiché l'insegnamento promuove e sviluppa :la capacità di sapersi orientare all'interno della realtà lavorativa, sviluppare la persona con un'etica professionale; una sensibilità all'igiene, all'ordine e alla salute pubblica; di partecipare come attore ad un sistema economico dinamico in grado di fornire servizi; di assumere comportamenti coerenti alle richieste del



ruolo professionale; la consapevolezza della dignità dell'individuo lavoratore; la comprensione del funzionamento di un modello lavorativo organizzato; la capacità di eseguire autonomamente i compiti professionali di propria pertinenza utilizzando tecniche e tecnologie propri del settore di riferimento

COMPETENZE TRASVERSALI (IRC, Educazione fisica, competenze personali, sociali, di apprendimento e di autoimprenditorialità)

I percorsi di IeFP comprendono un insieme di dimensioni trasversali alle competenze di base e tecnico professionali che consentono un inserimento attivo nella realtà sociale e lavorativa. Queste risorse si configurano come skill personali e riguardano la capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di gestire il proprio apprendimento e sviluppo professionale, di sviluppare e mantenere il proprio benessere fisico ed emotivo, agire in modo innovativo e imprenditoriale, conoscere e confrontare le diverse culture religione nel rispetto dell'Altro.



FORMAZIONE SULLA SICUREZZA

Per gli allievi di tutti i corsi a inizio anno scolastico si tiene il corso sulla sicurezza ai sensi del D.Lgs 81/08 le cui ore totali sono definite in base alla classe di rischio dei diversi settori.

Le lezioni riguardano la formazione di base e la formazione specifica come da calendario depositato presso il Centro e si concludono con un test e con il rilascio dei relativi attestati.

EROGAZIONE DEI PERCORSI

La formazione d'aula o di laboratorio viene svolta in presenza.

In casi specifici per assicurare la continuità formativa, un accompagnamento educativo e un supporto per il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento è possibile erogare parte della formazione in modalità FAD sincrona con attività formative in cui i momenti di insegnamento e di apprendimento tra discenti e docenti avvengono attraverso la lezione videotrasmissa e attraverso l'utilizzo di specifiche piattaforme telematiche che possano garantire il rilevamento delle presenze.

SISTEMA DUALE

La Fondazione realizza precorsi formativi progettati nell'ambito del sistema duale **in modalità alternanza scuola-lavoro o apprendistato di 1° livello**. Si tratta di un modello formativo integrato tra il sistema della formazione professionale e l'impresa che punta a ridurre il divario di competenze, a diminuire la dispersione scolastica e la disoccupazione giovanile e a facilitare l'ingresso dei giovani nel mondo del lavoro.

ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

L'alternanza scuola-lavoro è una modalità didattico-formativa trasversale a tutti i canali del sistema scolastico-formativo e si rivolge a studenti che abbiano compiuto i 15 anni di età. Regolamentata dal decreto legislativo n. 77/2005, attuativo dell'art. 4 della legge n. 53/2003 di riforma del sistema scolastico, l'alternanza scuola-lavoro si propone di orientare e sostenere un ingresso consapevole degli allievi nella realtà lavorativa, mediante l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro.

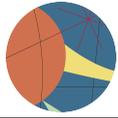
I percorsi in alternanza hanno una struttura flessibile e si articolano in periodi di formazione in aula e periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro attuate sulla base di convenzioni stipulate con aziende selezionate del territorio le quali si impegnano ad accogliere e formare gli allievi offrendo loro l'opportunità di ampliare o consolidare le proprie competenze.

ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO RAFFORZATA

L'apprendimento esperienziale dell'alternanza scuola-lavoro presso le aziende, attivata in tutti i corsi a partire dal secondo anno, permette agli allievi di acquisire la conoscenza concreta della realtà aziendale, l'adozione di comportamenti funzionali con la clientela e con i colleghi mettendo in atto un appropriato stile di comunicazione, l'osservazione della gestione e dell'organizzazione dell'azienda, l'acquisizione di maggiori abilità manuali e di nuove competenze, la possibilità di consolidare la propria motivazione professionale e di verificare la spendibilità dei contenuti applicando a compiti reali le conoscenze e le abilità acquisite durante il percorso formativo.

ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO SIMULATA

L'alternanza scuola-lavoro simulata (alternanza protetta) consiste in una modalità di apprendimento esperienziale simulato presso l'istituzione formativa e viene attivata di norma il primo anno del percorso formativo per gli studenti di età inferiore ai 15 anni come prima esperienza di apprendimento pratico in ottica propedeutica all'esperienza di alternanza scuola-lavoro o di tirocinio in azienda



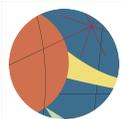
APPRENDISTATO DI PRIMO LIVELLO

Percorso formativo peculiare in cui lo studente è al tempo stesso anche un lavoratore occupato presso un'azienda ma beneficia della formazione a cura dell'Ente formatore. I percorsi erogati in apprendistato di primo livello ai sensi dell'art. 43 del D.Lgs 81/2015 consentono il conseguimento della qualifica, del diploma professionale, del diploma di istruzione secondaria superiore o di una certificazione IFTS

L'apprendistato è un contratto di lavoro finalizzato alla formazione e all'occupazione dei giovani, normato a livello nazionale dal D.lgs 81/2015 e dal D.L. 12/10/2015. L'apprendistato di primo livello consente ai datori di lavoro, a fronte di una serie di vantaggi retributivi, contributivi e fiscali, di assumere giovani, dai 15 e fino al compimento dei 25anni, che alternando periodi di formazione interna in azienda a periodi di formazione esterna presso il CFP.

La stipula di un protocollo tra datore di lavoro e istituzione formativa e la sottoscrizione di un Piano Formativo Individuale stabiliscono tempi e modalità di svolgimento della formazione interna ed esterna riportando, oltre ai dati identificativi delle parti (datore di lavoro, apprendista e CFP), la durata, l'articolazione del percorso e il sistema di valutazione degli apprendimenti.

La durata minima del contratto di apprendistato è di 6 mesi mentre la durata massima è di 3 anni per la qualifica professionale e 1 anno per il diploma professionale.



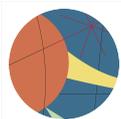
PIANO DEGLI STUDI PERCORSI IN D.D.I.F.

Settore turismo e sport – Ristorazione (Preparazione degli alimenti e allestimento piatti)

	Tot ore 1° ANNO	Tot ore 2° ANNO	Tot ore 3° ANNO	Tot ore 4° ANNO
Area delle Competenze culturali di base				
Comp. Alfabetiche funzionali – comunicazione: Lingua Italiana	70	60	70	60
Comp. linguistica: Lingua Inglese	64	60	70	54
Comp. storico-geografico-giuridiche-economiche e di cittadinanza: Economia/Diritto	33	30	33	-
Comp. storico-geografico-giuridiche-economiche: Economia/Economia aziendale	-	-	-	60
Comp. storico-geografico-giuridiche-economiche: Storia/Geografia	50	33	-	-
Comp. matematiche, scientifiche e tecnologiche: Matematica	70	60	65	55
Comp. matematiche, scientifiche e tecnologiche: Scienze	38	32	-	
Comp. matematiche, scientifiche e tecnologiche: Informatica	40	30	-	55
Area delle competenze trasversali				
Comp. trasversali: IRC Religione cattolica	33	30	32	33
Comp. trasversali: Educazione Fisica	33	32	35	35
Comp. trasversali: Progetti educativi	15	3	-	-
Area delle competenze tecnico professionali				
Comp. tecnico professionali: Tecnica professionale	175	160	185	170
Comp. tecnico professionali: Tecnica della ristorazione	36			
Comp. tecnico professionali: Teoria professionale	148	65	75	38
Comp. tecnico professionali: Sicurezza/Ambiente Formazione sulla sicurezza (modulo base e specialistico)	40	-	-	-
Comp. tecnico professionali: Alternanza simulata	150	-	-	-
TOTALE ORE DI FORMAZIONE IN AULA	995	605	565	560
Alternanza scuola-lavoro: FORMAZIONE IN AZIENDA*		400	430	435
TOTALE ORE ANNUE	995	995	995	995

*progetti di formazione in alternanza o con contratto di apprendistato di 1° livello art 43 D.Lgs 81/2015

N.B. il numero delle ore potrebbe subire lievi variazioni per esigenze organizzative interne



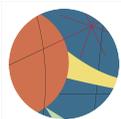
PIANO DEGLI STUDI PERCORSI IN D.D.I.F.

Settore turismo e sport. Ristorazione (Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande)

	Tot ore 1° ANNO	Tot ore 2° ANNO	Tot ore 3° ANNO	Tot ore 4° ANNO
Area delle Competenze culturali di base				
Comp. Alfabetiche funzionali – comunicazione: Lingua Italiana	65	60	70	60
Comp. linguistica: Lingua Inglese	47	40	70	54
Comp. linguistica: Lingua Tedesca	46	40	30	30
Comp. storico-geografico-giuridiche-economiche e di cittadinanza: Economia/Diritto	30	30	33	-
Comp. storico-geografico-giuridiche-economiche: Economia/Economia aziendale	-	33		60
Comp. storico-geografico-giuridiche-economiche: Storia/Geografia	50	64	65	-
Comp. matematiche, scientifiche e tecnologiche: Matematica	69	57	-	55
Comp. matematiche, scientifiche e tecnologiche: Scienze	38	30	-	
Comp. matematiche, scientifiche e tecnologiche: Informatica	34	30		55
Area delle competenze trasversali				
Comp. trasversali: IRC Religione cattolica	33	30	33	33
Comp. trasversali: Educazione Fisica	33	30	-	35
Comp. trasversali: Progetti educativi	15	3		-
Area delle competenze tecnico professionali				
Comp. tecnico professionali: Tecnica professionale sala/bar	175	160	185	140
Comp. tecnico professionali: Tecnica professionale cucina	50			
Comp. tecnico professionali: Teoria professionale	117	55	75	38
Comp. tecnico professionali: Sicurezza/Ambiente : Formazione sulla sicurezza (modulo base e specialistico)	43	-	-	-
Comp. tecnico professionali: Alternanza simulata	150			-
TOTALE ORE DI FORMAZIONE IN AULA	995	605	535	560
Alternanza scuola-lavoro: FORMAZIONE IN AZIENDA*		400	430	435
TOTALE ORE ANNUE	995	995	995	995

*progetti di formazione in alternanza o con contratto di apprendistato di 1° livello art 43 D.Lgs 81/2015

N.B. il numero delle ore potrebbe subire lievi variazioni per esigenze organizzative interne



PIANO DEGLI STUDI PERCORSO D.D.I.F.

Settore agroalimentare (Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno)

	Tot ore 1° ANNO	Tot ore 2° ANNO	Tot ore 3° ANNO	Tot ore 4° ANNO
Area delle Competenze culturali di base				
Comp. Alfabetiche funzionali – comunicazione: Lingua Italiana	65	61	66	64
Comp. linguistica: Lingua Inglese	73	60	66	65
Comp. storico-geografico-giuridiche-economiche e di cittadinanza: Economia/Diritto	33	33	33	-
Comp. storico-geografico-giuridiche-economiche: Economia/Economia aziendale	-	-	-	55
Comp. storico-geografico-giuridiche-economiche: Storia/Geografia	50	30	-	-
Comp. matematiche, scientifiche e tecnologiche: Matematica	72	61	66	60
Comp. matematiche, scientifiche e tecnologiche: Scienze	38	33	-	
Comp. matematiche, scientifiche e tecnologiche: Informatica	34	30	-	45
Area delle competenze trasversali				
Comp. trasversali: IRC Religione cattolica	33	30	33	30
Comp. trasversali: Educazione Fisica	33	30	33	30
Comp. trasversali: Progetti educativi	15	-	-	-
Area delle competenze tecnico professionali				
Comp. tecnico professionali: Tecnica professionale	190	160	165	177
Comp. tecnico professionali: Teoria professionale	165	67	73	37
Comp. tecnico professionali: Sicurezza/Ambiente Formazione sulla sicurezza (modulo base e specialistico)	44	3	-	-
Comp. tecnico professionali: Alternanza simulata	150	-	-	-
TOTALE ORE DI FORMAZIONE IN AULA	995	605	535	560
Alternanza scuola-lavoro: FORMAZIONE IN AZIENDA*		400	460	435
TOTALE ORE ANNUE	995	995	995	995

*progetti di formazione in alternanza o con contratto di apprendistato di 1° livello art 43 D.Lgs 81/2015

N.B. il numero delle ore potrebbe subire lievi variazioni per esigenze organizzative interne



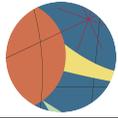
PIANO DEGLI STUDI PERCORSO D.D.I.F.

Settore servizi alla persona (Erogazione di servizi di trattamento estetico – Erogazione di trattamenti di acconciatura)

	Tot ore 1° ANNO	Tot ore 2° ANNO	Tot ore 3° ANNO	Tot ore 4° ANNO
Area delle Competenze culturali di base				
Comp. Alfabetiche funzionali – comunicazione: Lingua Italiana	70	62	68	65
Comp. linguistica: Lingua Inglese	70	63	66	65
Comp. storico-geografico-giuridiche-economiche e di cittadinanza: Economia/Diritto	33	30	33	-
Comp. storico-geografico-giuridiche-economiche: Economia/Economia aziendale	-	-	-	55
Comp. storico-geografico-giuridiche-economiche: Storia/Geografia	40	30	-	-
Comp. matematiche, scientifiche e tecnologiche: Matematica	68	60	67	60
Comp. matematiche, scientifiche e tecnologiche: Scienze	35	33	-	
Comp. matematiche, scientifiche e tecnologiche: Informatica	40	30	-	45
Area delle competenze trasversali				
Comp. trasversali: IRC Religione cattolica	33	30	33	30
Comp. trasversali: Educazione Fisica	33	31	33	30
Comp. trasversali: Progetti educativi	15	3	-	-
Area delle competenze tecnico professionali				
Comp. tecnico professionali: Tecnica professionale	190	165	160	160
Comp. tecnico professionali: Teoria professionale	168	58	75	50
Comp. tecnico professionali: Sicurezza/Ambiente : Formazione sulla sicurezza (modulo base e specialistico)	40	-	-	-
Comp. tecnico professionali: Alternanza simulata	150	-	-	-
TOTALE ORE DI FORMAZIONE IN AULA	995	605	535	560
Alternanza scuola-lavoro: FORMAZIONE IN AZIENDA*		400	460	435
TOTALE ORE ANNUE	995	995	995	995

* progetti di formazione in alternanza o con contratto di apprendistato di 1° livello art 43 D.Lgs 81/2015

n.b. il numero delle ore potrebbe subire lievi variazioni per esigenze organizzative interne



LA VALUTAZIONE DEI RISULTATI FORMATIVI

La Fondazione ritiene i momenti di valutazione fondamentali per:

- ◆ monitorare e arricchire continuamente i processi di apprendimento;
- ◆ favorire un processo di autovalutazione dell'intera istituzione formativa riguardo al proprio operato.

Perciò il Consiglio dei docenti si impegna a garantire una valutazione:

- ◆ costruttiva e serena: anche di fronte a risultati negativi: essa deve favorire la ripresa e non produrre senso di sconfitta;
- ◆ tempestiva: per essere efficace essa deve inserirsi in processi di apprendimento anche in modalità a distanza, qualora le circostanze lo richiedessero, garantendo sempre un congruo numero di valutazioni;
- ◆ continua e coerente: deve essere una dimensione costante e non episodica e va assunta periodicamente dall'intero Consiglio di classe;
- ◆ trasparente: obiettivi e risultati vanno sempre comunicati ad alunni e famiglie.
- ◆ disciplinare: ogni insegnante esprime il raggiungimento di obiettivi in termini di abilità e conoscenze acquisite
- ◆ quadrimestrale: l'equipe di settore esprime, su proposta di ogni docente, opportunamente motivata, la valutazione finale di ogni disciplina e della condotta, decidendo, in caso di scrutinio finale, l'ammissione o non alla classe successiva.

Il giudizio espresso in centesimi dall'equipe dei docenti tiene conto, oltre che del profitto, anche di:

- ◆ partecipazione, intesa come dialogo con gli insegnanti, collaborazione, ascolto attivo, interesse, rispetto degli altri, dell'ambiente e del regolamento;
- ◆ impegno, cioè l'organizzazione autonoma del lavoro, l'esecuzione dei compiti, il senso di responsabilità;
- ◆ frequenza, assidua, regolare, irregolare
- ◆ esperienza di stage/alternanza come modalità formativa integrata che prevede il coinvolgimento dell'azienda
- ◆ maturazione personale



INDICI DI VALUTAZIONE

LIVELLI DI SUFFICIENZA		
Giudizio	Voto	Corrispondenza Voto-Giudizio
Sufficiente	60	Indica lo stretto possesso, non privo di carenze marginali, degli obiettivi
Discreto	70	Indica il possesso soddisfacente degli obiettivi previsti
Buono	80	Indica il possesso adeguato degli obiettivi previsti
Distinto	90	Indica il possesso chiaro e definito degli obiettivi previsti
Ottimo	100	Indica il possesso approfondito degli obiettivi e la piena capacità di rielaborazione autonoma
LIVELLI DI INSUFFICIENZA		
Giudizio	Voto	Corrispondenza Voto-Giudizio
Insufficiente	50	Indica il mancato possesso, per carenze marginali, degli obiettivi; si considerano marginali le insufficienze facilmente recuperabili in modo autonomo dall'alunno
Gravemente insufficiente	40	Indica il mancato possesso degli obiettivi, per carenze sostanziali. Si considerano sostanziali le carenze che limitano la prosecuzione del processo di apprendimento.

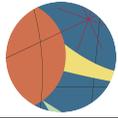
VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA

Il voto acquista la valenza di indicatore del processo comportamentale, culturale e di partecipazione attiva e consapevole alla vita scolastica oltre che di rispetto delle regole. Viene attribuito dal Consiglio di classe in sede di scrutinio intermedio e finale e il suo valore, espresso in centesimi, concorre a determinare l'ammissione alla nuova annualità o all'attribuzione del credito formativo per l'esame conclusivo. Gli indicatori di valutazione sono i seguenti:

Ambito	Descrizione sintetica	Obiettivo
Relazione e collaborazione	Partecipazione	Dimostrare interesse alle attività proposte. Partecipare alle lezioni, alla vita e alle attività della classe.
	Interazione e lavoro di gruppo	Entrare in relazione con altri. Dimostrare capacità di collaborazione, sapersi confrontare e cooperare all'interno del gruppo classe.
Applicazione	Costanza, tenuta	Rispondere agli impegni di studio e svolgere i compiti con regolarità, riconoscere eventuali difficoltà e adottare strategie per superarle.
	Cura degli strumenti	Mantenere ordinati e idonei all'uso i propri strumenti di studio e di lavoro
Rispetto delle regole		Rispettare e interiorizzare le regole di convivenza civile e quanto specificato nel Regolamento scolastico . Inserirsi nel sistema scolastico adeguandosi alle norme organizzative e di comportamento.

Valutazione:

- 100** Lo studente ha raggiunto pienamente e interiorizzato tutti gli obiettivi nei tre ambiti di valutazione.
- 90** Lo studente ha raggiunto tutti gli obiettivi nei tre ambiti di valutazione.
- 80** Lo studente ha raggiunto quasi tutti gli obiettivi nei tre ambiti di valutazione
- 70** Lo studente ha raggiunto parzialmente gli obiettivi nei tre ambiti e può essere stato oggetto di richiami da parte della Direzione, note sul registro o comunicazioni alla famiglia.
- 60** Lo studente ha raggiunto solo alcuni degli obiettivi nei tre ambiti di valutazione ed è stato oggetto di reiterati richiami da parte della Direzione e di provvedimenti disciplinari come ad esempio la sospensione dalle lezioni.
- 50** Lo studente non ha raggiunto gli obiettivi nei tre ambiti ed è stato oggetto di severi provvedimenti disciplinari che hanno richiesto l'allontanamento dalla scuola per diversi giorni. La valutazione insufficiente comporta la non ammissione all'annualità successiva.



VALUTAZIONE STAGE/FORMAZIONE IN AZIENDA

Il giudizio riportato nel questionario di valutazione da parte del tutor aziendale, in collaborazione con il tutor interno che ha accompagnato e monitorato l'andamento dell'allievo durante il percorso, viene ricondotto ad una valutazione in centesimi, con range che variano in base alle reali performance e potenzialità dell'allievo. L'esperienza nei contesti operativi, indipendentemente dai contenuti dell'apprendimento, sviluppa, infatti, competenze trasversali che sono legate anche agli aspetti caratteriali e motivazionali della persona.

Descrittori per la valutazione:

- Partecipazione e interesse
- Interazione/Lavoro di gruppo, capacità di relazione
- Rispetto delle regole
- Qualità del lavoro e rispetto delle norme di sicurezza
- Grado di autonomia e professionalità nell'esecuzione dei compiti assegnati
- Grado di raggiungimento delle competenze previste e degli obiettivi formativi previsti

Per la valutazione del percorso formativo in azienda vengono stilate relazioni intermedie e finali e compilate apposite schede riportanti il giudizio condiviso tra tutor aziendale e tutor formativo, sul grado di raggiungimento delle competenze o di elementi di competenza

Il giudizio complessivo espresso nel questionario compilato dal tutor aziendale contribuisce in maniera rilevante a determinare la valutazione finale dell'allievo al termine dell'anno scolastico.

LA VALUTAZIONE FINALE

Gli elementi che vengono considerati durante lo scrutinio finale per decidere dell'ammissione all'annualità successiva o agli esami sono:

- la situazione generale per materia;
- la crescita dell'individuo nel suo insieme;
- il raggiungimento degli obiettivi (competenze, abilità e conoscenze);
- la possibilità/capacità di recupero da parte dell'allievo;
- il raggiungimento degli obiettivi comportamentali;
- il conseguimento degli obiettivi cognitivi e professionali;
- il giudizio espresso dal tutor aziendale che ha seguito l'alunno nel periodo di stage/alternanza;
- il progresso durante l'anno formativo in termini di impegno, frequenza, partecipazione e profitto.

Il consiglio dei docenti può decidere anche di assegnare punti di merito ad allievi che hanno partecipato attivamente ad eventi o manifestazioni organizzate sia dalla Fondazione che da Enti Territoriali.

Valutazione e attribuzione del credito formativo d'esame

Alle prove finali vengono ammessi gli allievi che abbiano raggiunto tutti gli esiti di apprendimento (OSA di qualifica o di diploma professionale) e abbiano concluso il percorso con frequenza di almeno il 75% della durata complessiva dell'ultima annualità (fatto salvo casi specifici documentati). La valutazione degli esiti avviene a cura dell'equipe dei docenti formatori in sede di scrutinio finale e tiene conto dell'intero percorso formativo, della progressione degli apprendimenti, della motivazione e dell'impegno. Il tutto viene tradotto in un credito di presentazione che va da min 30 a max 50 punti. A questo credito viene sommato il punteggio conseguito al termine delle prove d'esame scritte, orali e pratiche (per un massimo di 50 punti) per determinare la valutazione finale che comparirà sull'attestato.

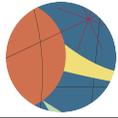
IL PORTFOLIO

Il Portfolio delle competenze personali è lo strumento che raccoglie le diverse certificazioni e attestazioni dell'allievo. Rappresenta inoltre una raccolta significativa dei lavori dell'allievo che racconta la storia del suo impegno, del suo progresso o del suo rendimento.

Si articola in tre sezioni:

- una sezione identificativa dei dati personali dell'allievo
- una sezione certificativa degli apprendimenti
- una sezione orientativa e autovalutativa

E' compilato ed aggiornato, per le parti che riguardano le varie fasi del percorso formativo, l'accoglienza e l'orientamento, dal tutor o coordinatore del corso in collaborazione con tutti i formatori, mentre l'alunno, chiamato ad essere sempre protagonista consapevole della propria crescita, potrà completarlo con la raccolta degli output prodotti.



ALLIEVI CON BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI

La Fondazione Casa del Giovane opera con particolare attenzione per l'integrazione degli alunni disabili, favorendo la socializzazione, promuovendo l'acquisizione di autonomia e un miglioramento nella sfera cognitiva secondo le possibilità di ciascuno.

Nella scuola non ci sono barriere architettoniche e gli alunni portatori di handicap possono accedere a tutti gli ambienti utilizzandone le strutture.

Concretamente, nei confronti degli alunni disabili si mira a valorizzare i punti di forza e sviluppare le competenze individuali.

L'azione formativa si qualifica negli interventi di didattica orientativa e curricolare, che si caratterizzano per l'attenzione particolare all'autonomia, alla comunicazione, all'area cognitiva e a quella affettivo-relazionale, ambiti relativamente ai quali lo studente viene guidato a sviluppare una propria motivazione.

Per i ragazzi che non possono seguire le stesse attività dei compagni si definisce una programmazione educativa individualizzata (PEI) basata sull'analisi del profilo dinamico funzionale dell'alunno (PDF).

Tale programmazione, dopo un'attenta riconsiderazione dell'alunno sotto gli aspetti neuropsicologico e cognitivo, rielabora quella specifica delle singole discipline.

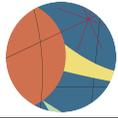
Si attivano periodicamente incontri con i docenti, la famiglia ed eventualmente gli operatori esterni interessati in occasione dei quali il tutor/docente di sostegno raccoglie informazioni sull'alunno, presenta ai docenti la diagnosi funzionale, esegue il monitoraggio dell'andamento scolastico.

Le forme di individualizzazione vanno da semplici interventi di recupero, di sostegno durante le ore svolte nei vari laboratori ed integrazione degli apprendimenti fino alla costruzione di un piano educativo personalizzato che trovi momenti comuni di condivisione tra le abilità possedute dall'alunno in difficoltà e gli obiettivi propri del programma di classe.

Tale obiettivo si realizza attraverso un dialogo e una collaborazione costruttiva tra coloro che concorrono al processo di maturazione dell'alunno/a.

Gli insegnanti curricolari e l'insegnante di sostegno si confrontano costantemente e progettano in comune il lavoro didattico;

E' essenziale una collaborazione costruttiva con la famiglia che viene sempre informata dell'evoluzione del percorso scolastico. L'informazione è garantita attraverso colloqui informali e durante le ore di ricevimento degli insegnanti stabilite ad inizio anno scolastico.



RAPPORTO SCUOLA-ALUNNI

All'inizio dell'anno scolastico, gli alunni delle classi prime, insieme ai loro genitori, vengono accolti dalla Direzione e dai docenti con un incontro orientativo e di benvenuto.

Il Centro assicura un rapporto basato sulla comprensione e sull'incoraggiamento, orientato a favorire lo sviluppo di tutte le capacità espressive dell'allievo, anche di quelle rimaste a volte latenti. In questo contesto si inserisce la relazione costante con le famiglie che vengono regolarmente contattate e tenute al corrente dell'evoluzione scolastica dei singoli alunni e della situazione delle assenze e dei ritardi.

Un dialogo continuo si svolge tra la scuola e le famiglie che possono contare in ogni momento dell'anno scolastico sulla collaborazione di tutte le componenti della scuola senza particolari formalità.

Particolare attenzione è rivolta alla formazione umana: gli alunni vengono responsabilizzati singolarmente ed educati a valori morali come la solidarietà e l'onestà, intese come rispetto verso se stessi e gli altri e si cerca di rafforzare in loro il senso del dovere e della responsabilità affinché possano affrontare serenamente il mondo del lavoro.

I docenti sono impegnati a colmare le eventuali lacune derivanti dal percorso di studio precedente e ad avviare gli allievi verso un metodo di studio efficace e produttivo.

RAPPORTO CFP-FAMIGLIA

Si considerano i rapporti Centro-famiglia un elemento determinante dell'azione educativa, soprattutto per realizzare la continuità formativa assunta come finalità del progetto educativo.

Il Centro chiede perciò alle famiglie di condividere i principi che ispirano l'offerta formativa e un atteggiamento di dialogo costruttivo per realizzarli.

Nei rapporti con le famiglie assumerà particolare importanza il colloquio, su basi di pari dignità dei soggetti, come strumento di reciproco ascolto, comunicazione e proposta.

I formatori si rendono disponibili per colloqui informativi generali che si terranno in date da stabilire da parte delle varie equipe e che verranno tempestivamente comunicate alle famiglie e restano a disposizione per colloqui con genitori anche in altri momenti, previo appuntamento.

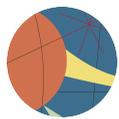
Le informazioni riguardanti la programmazione formativa saranno fornite alle famiglie.

I genitori verranno informati, dal coordinatore del corso, sul profitto e il comportamento dei figli, oltre che nei colloqui generali, ogni volta che la Direzione, unitamente all'equipe dei docenti lo riterrà necessario.

Il Centro potrà contattare la famiglia in caso di assenze prolungate e ogni qualvolta riterrà necessari chiarimenti o spiegazioni in merito.

I genitori giustificano le assenze degli allievi su apposito libretto personale consegnato all'inizio dell'anno formativo e provvedono ad informare tempestivamente il Centro in caso di malattie, trasferimenti o casi che implicino variazioni sostanziali nella frequenza.

Il Centro rimane aperto tutto l'anno anche per i genitori degli alunni delle medie che intendano chiedere informazioni o consulenza per l'orientamento.



ORGANI COLLEGIALI

La programmazione didattica passa attraverso la mediazione di due organi collegiali, il Collegio dei Docenti e il Consiglio di Classe.

Il Collegio dei docenti è l'organo tecnico e professionale delle istituzioni scolastiche con competenza generale in materia didattica e di valutazione. Esso è formato da tutti i docenti in servizio presso la scuola, dagli insegnanti tecnico pratici e dalla Direzione che ne presiede le sedute. E' convocato regolarmente prima dell'inizio dell'attività scolastica e durante l'anno, per:

- Curare la programmazione educativa al fine di adeguare i programmi di insegnamento alle specifiche esigenze ambientali e favorirne il coordinamento interdisciplinare;
- Fissare gli obiettivi educativi generali;
- Adottare gli strumenti necessari per lo svolgimento del programma;
- Stabilire i criteri comuni di valutazione.
- Presiedere all'organizzazione dell'attività didattica, attraverso la scansione dell'orario scolastico e il calendario degli impegni scolastici e di promozione della scuola.

Il Consiglio di Classe riunisce tutti i docenti in base alle classi d'insegnamento. Esso è convocato almeno una volta per ogni quadrimestre e ogni volta se ne ravvisa la necessità. Tra le sue competenze:

- Redigere la programmazione di classe, in base a quanto stabilito dal Collegio docenti.
- Commentare l'andamento didattico e disciplinare della classe ed analizzare la situazione dei singoli allievi;
- Prendere decisioni in merito a provvedimenti disciplinari
- Programmare le eventuali attività di recupero, sostegno o approfondimento in base alle situazioni che si presentano;
- Prendere atto delle iniziative culturali e formative intra ed extra scolastiche.

I docenti sviluppano, ad inizio anno, in un'ottica di interdisciplinarietà, la loro programmazione, individuando, anche in base alla situazione emersa dai test di ingresso, i contenuti, gli obiettivi, gli strumenti e i criteri di valutazione. Al termine dell'anno scolastico i coordinatori stendono una relazione conclusiva, indicando in che misura gli obiettivi posti sono stati raggiunti .

ACCOGLIENZA

La scuola si occupa dei suoi allievi per rendere l'ambiente accogliente, attento alle loro esigenze ed aperto alle loro proposte.

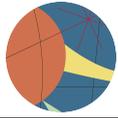
L' accoglienza si inserisce come percorso che intende facilitare all'allievo l'accesso ai diversi gradi scolastici e vuole essere, quindi, una risposta positiva alla discontinuità che l'adolescente sperimenta al momento del suo ingresso nella scuola superiore e prevenire o almeno ridurre il fenomeno della dispersione. E' un'azione orientativa di supporto che consente agli studenti del primo anno di superare positivamente il possibile senso di incertezza e disagio, collegato all'inserimento nel nuovo contesto scolastico e di verificare la validità della scelta effettuata.

L'obiettivo perseguito da docenti e tutor è di:

- Favorire la conoscenza con i diversi soggetti con cui lo studente interagirà nella nuova realtà scolastica;
- Educare alla tolleranza e ad essere disponibili ad ascoltare i bisogni e il punto di vista dell'altro.
- Favorire il riconoscimento delle aspettative rispetto al ruolo degli studenti;
- Incontrare Direzione, i docenti e il personale del Centro
- Riconoscere spazi e percorsi per muoversi in autonomia all'interno dell'ambiente scolastico
- Presentare se stessi anche con l'aiuto di questionari individuali di autovalutazione
- Responsabilizzare al rispetto reciproco e dell'ambiente scolastico;
- Prendere consapevolezza del regolamento interno
- Apprendere un efficace metodo di studio

ATTIVITÀ INTRA ED EXTRACURRICULARI

Attività extracurricolari concorrono assieme a formazione d'aula e stage a definire e completare la figura professionale e umana dell'allievo. Tali attività prevedono la partecipazione di singoli, gruppi o classi intere a progetti realizzati in collaborazione con Enti Territoriali, Associazioni o Figure professionali che operano nei vari settori o nell'ambito sociale.



Sono previsti per il corrente anno scolastico i seguenti progetti:

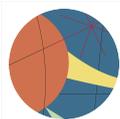
- Progetto “Affettività”
- Progetto “Regoliamoci” rivolto ad allievi del primo anno per favorire il senso di appartenenza alla propria classe, aumentare la consapevolezza relazionale, il senso di collaborazione ed aumentare la motivazione ad apprendere
- Progetto “Attenzione” rivolto ad allievi del primo anno per aumentare il livello di attenzione in classe, attraverso metodologie specifiche, come requisito al metodo di studio.
- Progetto “Il metodo di studio” rivolto ad allievi del primo anno per aumentare la motivazione ad apprendere, la consapevolezza del proprio stile di apprendimento e l’efficacia personale.
- Progetto “Nel mondo del Tirocinio” per tutte gli allievi che vanno in stage
- Progetto “La mia vita in te” in collaborazione con AVIS AIDO e ABEO per sensibilizzare al valore del “dono”
- Uscite didattiche per visita ad aziende di settore.
- Partecipazione ad eventi, fiere o cerimonie.
- Ristorante didattico
- Orto didattico

INNOVAZIONI TECNOLOGICHE

Registro elettronico Hyperplanning per consultazione orario, presenze/assenze, comunicazioni scuola-famiglia

Implementazione di una tecnologia didattica multimediale che prevede l’impiego di tablet, collegati alle LIM attraverso una tecnologia Wi-Fi per sviluppare lezioni interattive e facilitare l’apprendimento.

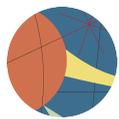
Impiego da parte di docenti e allievi della piattaforma Moodle e della Suite di Google.



CALENDARIO SCOLASTICO 2024/2025

DATA INIZIO TUTTI I CORSI	12 SETTEMBRE 2024 tutte le classi prime e quarte, 2L, 2E, 2S, 2M 16 SETTEMBRE 2024 tutte le classi 3A, 3H, 3I, 3L, 3M e 2H, 2I, 2A, 2F 17 SETTEMBRE 2024 classi 3E e 3S
DATA TERMINE DELLE LEZIONI:	Tutte le lezioni in classe terminano entro 31 maggio 2025, la data varia a seconda dei corsi. Possono proseguire, oltre tale data e fino al 30 giugno 2025, i tirocini delle classi seconde
COLLOQUI 1° QUADRIMESTRE	COLLOQUI GENERALI DALLE ORE 14:00 ALLE ORE 18:00 MERCLEDI' 20 NOVEMBRE 2024 (settore ristorazione e pasticceria) GIOVEDI' 21 NOVEMBRE 2024 (settore benessere/acconciatura) COLLOQUI INDIVIDUALI DAL 14 OTTOBRE 2024 SU APPUNTAMENTO da richiedere via e-mail al docente (vedi file allegato)
Fine 1° quadrimestre 26/01/2025	Pubblicazione delle pagelle da sabato 1 febbraio 2025
COLLOQUI 2° QUADRIMESTRE	COLLOQUI GENERALI DALLE ORE 14:00 ALLE ORE 18:00 MERCLEDI' 19 MARZO 2025 (settore ristorazione pasticceria) GIOVEDI' 20 MARZO 2025 (settore benessere/acconciatura) COLLOQUI INDIVIDUALI DAL 17 FEBBRAIO 2025 SU APPUNTAMENTO da richiedere via e-mail al docente (vedi file allegato)
Fine secondo quadrimestre 31/05/2025	Le date di pubblicazione delle pagelle variano in base alle annualità e saranno comunicate successivamente.
ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO	
CLASSI PRIME	<u>Alternanza simulata</u> per un totale di 150 ore da svolgere presso i laboratori del Centro, durante la quale le ore di lezione si trasformeranno in attività pratiche che simulano la realtà lavorativa, con commesse reali o servizi alla persona aperti al pubblico.
CLASSI SECONDE	A partire dal 30 settembre 2024, in base al calendario concordato con le aziende e specificato nella convenzione, per un totale di ore 400 da svolgere durante la settimana o in moduli continuativi:
CLASSI TERZE	A partire dal 30 settembre 2024 in base al calendario concordato con le aziende e specificato nella convenzione, per un totale di ore 430 per 4E e 4S e di ore 460 per le altre quarte, da svolgere durante la settimana o in moduli continuativi
CLASSI QUARTE	Dal 4 ottobre 2024 in base al calendario concordato con le aziende per un totale di ore 435 ore da svolgere durante la settimana o in moduli continuativi
ESAMI	La sessione d'esame viene fissata da Regione Lombardia. Il calendario delle prove sarà consegnato agli allievi prima del termine delle lezioni
FESTIVITA' E SOSPENSIONE ATTIVITA' SCOLASTICA	
	Festa di Ognissanti 1 Novembre 2024 e ponte del 2 novembre 2024
	Vacanze di Natale: dal 22 dicembre 2024 a domenica 6 gennaio 2025
	Carnevale lunedì 3 e martedì 4 marzo 2025
	Vacanze di Pasqua: da giovedì 17 aprile 2025 a martedì 22 aprile 2025 (compresi)
	Venerdì 25 Aprile 2025 festa della liberazione e ponte 26 aprile 2025
	Giovedì 1 Maggio 2025 festa dei lavoratori

N.B. LE DATE DI TERMINE LEZIONI E I PERIODI DI ALTERNANZA SONO INDICATIVI E POTREBBERO SUBIRE VARIAZIONI O INTERRUZIONI A SEGUITO DI COMUNICAZIONI REGIONALI, D.P.C.M O PER ESIGENZE ORGANIZZATIVE DELL'OPERATORE. IN OGNI CASO VERRA' DATA PRONTA COMUNICAZIONE ALLE FAMIGLIE TRAMITE REGISTRO ELETTRONICO



PATTO FORMATIVO E REGOLAMENTO INTERNO

Anno formativo 2024/2025

M-PFO
Rev. 5
del 01.09.17
Pag. 1 di 3

Il patto formativo è l'insieme delle norme che le componenti scolastiche concordano per il corretto e proficuo svolgimento della vita scolastica. Il principio fondamentale a cui si ispira il patto formativo è l'assunzione di responsabilità, sia individuale che collettiva, che deve contraddistinguere la vita della scuola come comunità formativa. La proposta formativa del Centro, elaborata dal Collegio Docenti, è sottoposta a studenti e genitori in modo da istituire con essi un accordo fondato sulla condivisione e sulla trasparenza degli intenti educativi e didattici. Studenti e famiglie sono invitati a collaborare all'attuazione e al miglioramento del percorso e sottoscrivono insieme alla Fondazione Casa del Giovane, il seguente patto formativo nell'ambito dei rispettivi ruoli.

La Direzione si impegna a:

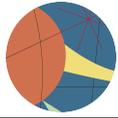
- Garantire e favorire l'attuazione dell'offerta formativa, ponendo studenti, genitori, docenti e non docenti nella condizione di esprimere al meglio il loro ruolo, valorizzando le competenze di ciascuno.
- Garantire e favorire il dialogo, la collaborazione e il rispetto tra le diverse componenti della comunità scolastica.
- Cogliere le esigenze formative degli studenti e della comunità in cui la scuola opera.

I docenti, codocenti e tutor, secondo il loro ruolo, si impegnano a:

- Essere puntuali e precisi nella produzione della programmazione prevista.
- Illustrare agli studenti gli obiettivi didattici ed educativi della propria disciplina rendendo noti i criteri di valutazione delle prove di verifica.
- Informare studenti e genitori dell'andamento del proprio intervento educativo e del livello di apprendimento riscontrato.
- Informare la famiglia delle difficoltà o del disagio che gli alunni eventualmente dimostrino nella vita scolastica, sia negli aspetti comportamentali che di apprendimento.
- Pianificare il proprio lavoro, in modo da prevedere anche attività di recupero.
- Comunicare i risultati delle verifiche scritte, orali e di laboratorio e la loro ricaduta sulla valutazione complessiva
- Agire in modo da creare un clima scolastico positivo fondato sul dialogo e sul rispetto reciproco.
- Far rispettare dagli alunni le norme previste dal regolamento già in vigore al Centro.
- Illustrare nel libretto delle valutazioni in modo dettagliato e distinto l'andamento nelle varie discipline, il risultato delle Unità di apprendimento, la valutazione dello stage e il comportamento.
- Organizzare e monitorare le attività di stage.

Gli allievi e le famiglie si impegnano a:

- A conoscere e rispettare il Regolamento Interno parte integrante del presente Patto Formativo.
- A mantenere sempre un comportamento corretto nelle relazioni con la Direzione, i docenti e il personale all'interno dell'istituto.
- Partecipare attivamente alle attività in classe e alle lezioni intervenendo in modo pertinente.
- Ascoltare con disponibilità, senza preconcetti e pregiudizi, tollerare e rispettare opinioni e modi di essere diversi dai propri.
- Portare a termine i lavori assegnati con responsabile puntualità.
- Inserirsi nel lavoro di gruppo ed acquisire l'abitudine alla collaborazione con gli altri.
- Esprimersi in modo chiaro e corretto, utilizzando un linguaggio adeguato.
- Collaborare con il tutor scolastico per il buon andamento del percorso formativo e dello stage.
- Controllare sistematicamente le valutazioni e le giustificazioni di assenze e ritardi.
- Dare informazioni utili a migliorare la conoscenza comportamentale e psicologica dei figli, segnalando in particolare eventuali patologie (ad esempio allergie), che prevedano l'attivazione di adeguate precauzioni nella frequentazione dei laboratori e nel contatto con le sostanze ivi usate.



REGOLAMENTO DELLA FONDAZIONE CASA DEL GIOVANE

La professione è la risultanza di una discreta base culturale e un concreto apprendimento delle materie professionalizzanti ma si completa con comportamenti rispettosi di sé, degli altri e dell'ambiente in cui si studia o si lavora.

A tale scopo si indicano di seguito le norme organizzative che ogni studente deve rispettare per il raggiungimento degli obiettivi che l'Ente intende perseguire:

ACCOGLIENZA E COLLABORAZIONE: l'allievo avrà cura che i suoi rapporti con la Direzione, con i Docenti, con il personale e con i compagni siano improntati a gentilezza, sincerità, onestà, collaborazione e amicizia, virtù che non possono prescindere dai principi cristiani su cui si fonda la proposta formativa del Centro. Il rispetto dei valori della vita deve stare a cuore a tutti. Genitori e allievi cercheranno di collaborare con la Direzione e i Docenti per raggiungere insieme seri e concreti obiettivi.

COMPORAMENTO: l'allievo dovrà essere disciplinato, cercando di non arrecare disturbo in classe e partecipando attivamente alle lezioni. Nel caso di comportamento scorretto, la Direzione può adottare, a seconda dei casi, provvedimenti disciplinari quali: richiamo verbale, richiamo scritto, sospensione, espulsione dal corso.

ORARIO DI INGRESSO E USCITA

ore 7:55 tutti gli allievi devono entrare nell'edificio scolastico

ore 8:00 tutti gli allievi devono trovarsi in classe

ore 13:00 termine delle lezioni

Per esigenze didattiche alcune lezioni potrebbero terminare alle ore 14:00 o prevedere rientri pomeridiani. **Si prega di consultare sempre l'orario pubblicato sul registro elettronico**

ASSENZE: ogni assenza deve essere tempestivamente giustificata al rientro a scuola, compilando il modulo sul libretto delle giustificiche consegnato alla famiglia. Non si accettano uscite anticipate dalle lezioni senza adeguata motivazione. L'allievo (minorenne) potrà uscire anticipatamente solo in presenza di un genitore o di un delegato. **L'allievo sprovvisto di giustificica sarà ammesso in classe previa autorizzazione della Direzione.** Le assenze massime annuali per accedere alla classe successiva o agli esami non devono superare il 25% del totale delle ore del corso con deroga solo su specifiche e documentate motivazioni quali malattia, infortunio, gravi situazioni familiari, trasferimenti.

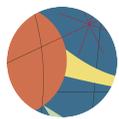
RINUNCIA AL CORSO O ABBANDONO: Il ritiro volontario dello studente nel corso dell'anno deve essere comunicato tempestivamente dal genitore/tutore all'Istituzione formativa. Si considera rinuncia tacita l'assenza prolungata oltre i 30 giorni da calendario.

RISPETTO LOCALI E ATTREZZATURE: tutti si devono impegnare a mantenere puliti ed efficienti gli ambienti e le attrezzature della scuola (i danni causati volontariamente dovranno essere rimborsati dal responsabile. Qualora non si riesca ad individuare il responsabile, ne risponderà la classe). Aule, laboratori, corridoi, servizi e cortili devono essere lasciati in ordine come sono stati trovati, mettendo ogni cosa al suo posto, anche i rifiuti, utilizzando gli appositi contenitori per la raccolta differenziata. Nei laboratori di informatica è vietato introdurre cibi o bevande che potrebbero danneggiare le attrezzature. Anche nelle classi è vietato consumare cibi durante le lezioni. Per il settore acconciatura/estetica **gli utenti sono responsabili del controllo e della manutenzione di attrezzature di loro proprietà** e devono garantirne l'uso efficiente.

RISPETTO DELLE NORME IGIENICHE E DI SICUREZZA: Nei laboratori di settore gli allievi sono tenuti al rispetto delle misure di prevenzione in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro come da indicazioni allegate al presente regolamento ed illustrate ad inizio anno scolastico (igiene personale, abbigliamento, calzature, gioielli o piercing, dispositivi di protezione ecc..)

ABBIGLIAMENTO E DIVISA PROFESSIONALE: L'ambiente scolastico e professionale richiedono un abbigliamento adeguato al contesto. Sono da evitare gonne o pantaloncini troppo corti, jeans eccessivamente strappati, canottiere o magliette trasparenti o troppo scollate ecc.

E' obbligatorio per tutti indossare in laboratorio la divisa completa e in ordine, gli allievi che ne sono sprovvisti non potranno accedere alle lezioni pratiche ma svolgeranno attività alternative e sarà data segnalazione sul registro elettronico.



La ripetuta mancanza della divisa comporterà provvedimenti disciplinari che andranno ad incidere sulla valutazione del comportamento.

DISPOSITIVI ELETTRONICI E CELLULARI: Come ricordato nella circolare del Ministro dell'Istruzione Valditara del 19 dicembre 2022 con riferimento allo Statuto degli studenti e delle studentesse "l'uso del cellulare e di altri dispositivi elettronici rappresenta un elemento di distrazione sia per chi lo usa che per i compagni, oltre che una grave mancanza di rispetto per il docente configurando, pertanto, un'infrazione disciplinare sanzionabile attraverso provvedimenti orientati non solo a prevenire e scoraggiare tali comportamenti ma anche, secondo una logica educativa propria dell'istituzione scolastica, a stimolare nello studente la consapevolezza del disvalore dei medesimi".

Pertanto a tutti è fatto divieto di utilizzare cellulari o altri dispositivi elettronici personali durante la permanenza presso il Centro, in tutti i locali scolastici compreso laboratori, palestra, spogliatoi e servizi igienici ANCHE DURANTE LA RICREAZIONE

I telefoni cellulari o altri dispositivi elettronici dovranno essere:

- **rigorosamente spenti prima dell'ingresso in classe**
- **depositati in appositi contenitori chiusi a chiave predisposti nelle aule e ripresi alle ore 13:00 al termine delle lezioni.**

Qualora l'allievo venga sorpreso da docenti o personale scolastico ad utilizzarli la Direzione applicherà quanto stabilito in sede di Collegio Docenti:

- La prima volta: nota sul registro di classe, ritiro e riconsegna al termine delle lezioni da parte della Direzione.
- Dalla seconda volta: sospensione dalle lezioni con obbligo di frequenza e nota sul registro di classe che inciderà negativamente anche sul voto di comportamento

RICORDIAMO CHE LA DIFFUSIONE SENZA AUTORIZZAZIONE DI FILMATI E FOTO SUL WEB INERENTI L'ATTIVITÀ IN CLASSE È VIETATA E PUÒ FAR INCORRERE L'ALLIEVO IN SANZIONI DISCIPLINARI ANCHE GRAVI.

DIVIETO DI FUMO: è fatto divieto di fumare a tutti, compresi i maggiorenni (che tra l'altro devono dare il buon esempio), in tutti i locali chiusi del Centro e nelle pertinenze esterne (cortile e parcheggio). E' altresì vietato l'uso delle sigarette elettroniche. In caso di violazione della regola la Direzione si applicherà il regolamento del divieto dell'uso dispositivi e cellulari sopra indicato

MATERIALE DIDATTICO: tutti gli allievi sono dotati di un I-Pad, opportunamente predisposto per un uso esclusivamente didattico, sul quale viene caricato il materiale di riferimento delle varie materie e che deve essere utilizzato in classe o per lo studio a casa.

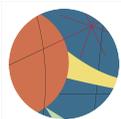
Tale dispositivo deve SEMPRE essere portato a scuola in condizioni di perfetta efficienza, carico e pronto all'uso. **Non è consentito caricare i dispositivi in classe.**

Ognuno è responsabile del buon funzionamento e della corretta manutenzione del proprio I-Pad e dovrà rispondere di eventuali danneggiamenti o smarrimento. La Direzione garantisce una adeguata assistenza tecnica.

REGISTRO ELETTRONICO: i genitori, previo ritiro della password, possono accedere alla piattaforma del registro elettronico del Centro (Hyperplanning) per visionare i voti e le assenze dei propri figli. **E' fortemente consigliato consultare giornalmente l'orario del giorno seguente** poiché potrebbero intervenire variazioni dovute a problemi organizzativi interni.

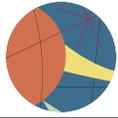
OGGETTI PERSONALI: la Direzione **declina qualsiasi responsabilità** per quanto riguarda gli oggetti personali degli allievi per i quali raccomanda la dovuta cura e attenzione e consiglia di non lasciarli mai incustoditi soprattutto durante il cambio dell'ora o durante la ricreazione.

BULLISMO: in ottemperanza della Circolare prot.16662/c27d del Ministero della Pubblica Istruzione la Direzione provvederà a segnalare tempestivamente alle Autorità competenti qualsiasi episodio di prepotenza (bullismo) dovesse verificarsi all'interno della scuola. Precisiamo che per "bullismo" si intendono i casi di PREPOTENZA DIRETTA (calci, schiaffi, pestaggio, danneggiamento di beni personali, offese, prese in giro, minacce, estorsioni, denigrazioni sessuali o connesse all'appartenenza a minoranze etniche, religiose o con handicap) PREPOTENZA INDIRETTA (diffusione di storie non vere, esclusione da attività comuni) CYBERBULLING (invio sms, e-mail offensivi o di minaccia, diffusione di tali messaggi attraverso mailing-list o nelle chat line, pubblicazione nel cyberspazio di foto o filmati).



Indice

	Pag.
Presentazione dell'Ente	3
Finalità	3
Rapporti di collaborazione	4
Attenzione ai bisogni del territorio e delle imprese	4
Iniziative culturali, sportive e sviluppo personale	4
Sedi e struttura	5
Contatti	6
Risorse	7
Sistema gestione della qualità	8
Il modello di organizzazione ai sensi del d.lgs 231/01	8
Trasparenza e pubblicizzazione	9
Patto formativo	9
Tutela dei dati personali	9
Risorse	9
Principali offerte formative a.f. 2024/2025	10
Formazione in DDIF	11
La dimensione professionale dell'operatore della ristorazione	12
La dimensione professionale del tecnico di cucina e tecnico dei servizi di sala e bar	12
La dimensione professionale dell'operatore delle produzioni alimentari	13
La dimensione professionale del tecnico delle produzioni alimentari	13
La dimensione professionale dell'operatore del benessere	14
La dimensione professionale del tecnico dei trattamenti estetici e del tecnico dell'acconciatura	15
Contributo delle diverse aree disciplinari all'acquisizione delle competenze	16
Formazione sulla sicurezza	19
Erogazione dei percorsi	19
Sistema duale	19
Alternanza scuola/lavoro	19
Apprendistato 1° livello	20
Piano degli studi percorso in DDIF settore turismo e sport (Preparazione degli alimenti e allestimento piatti)	21
Piano degli studi percorso in DDIF settore turismo e sport (Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande)	22
Piano degli studi percorso in DDIF settore agroalimentare (Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno)	23
Piano degli studi percorso in DDIF settore servizi alla persona (Erogazione di servizi di trattamento estetico e Erogazione di trattamenti di acconciatura)	24
La valutazione dei risultati formativi	25
Indici di valutazione	26
Valutazione della condotta	26
Valutazione stage/formazione in azienda	27
La valutazione finale	27
Il portfolio	27
Allievi con bisogni educativi speciali	29
Rapporto scuola-alunni	29
Rapporto Cfp-famiglia	29
Organi collegiali	30
Accoglienza	30
Attività intra ed extracurricolari	30
Innovazioni tecnologiche	31
Il calendario scolastico a.f. 2024/2025	32
Patto formativo e regolamento interno della Casa del Giovane	33



Allegato "A"

REQUISITI E CRITERI DI ASSEGNAZIONE DELLE DOTI CORSI DDIF

Premessa : Requisiti dei destinatari

- Essere residenti in Lombardia o domiciliati presso il convitto dell'Istituto sede del corso e presso famiglie/comunità con provvedimento del tribunale
- Essere domiciliati in Lombardia solo per finanziamento con risorse duale
- Essere iscritti e frequentanti un percorso di Formazione a finanziamento pubblico erogato da un'Istituzione Formativa Accreditata (L.R. 19/07)
- Per il primo anno non essere già in possesso di un attestato di qualifica o di un diploma professionale
- Per la prima annualità studenti che non abbiano compiuto 18 anni al momento della richiesta
- Per la seconda e terza annualità essere iscritti e frequentanti il relativo percorso di istruzione e formazione professionale presso l'Istituzione dove si fa richiesta
- Per la quarta annualità non aver compiuto 21 anni d'età, essere in possesso di una qualifica professionale coerente per il percorso scelto oppure, per disabilità certificata, un attestato di competenze rilasciato al termine del terzo anno.

La Fondazione Casa del Giovane, come previsto dalla DGR 2419/2024 al paragrafo 10, *stabilisce e formalizza i criteri e le modalità per la selezione dei giovani nel rispetto dei principi di trasparenza, pubblicità, parità di trattamento e non discriminazione e con riferimento ai seguenti criteri generali:*

Criteri di assegnazione delle doti definiti dalla Fondazione

Premesso che all'Istituzione Formativa è data facoltà di comporre classi miste cioè formate da alunni dotati e non dotati, che i destinatari sono gli studenti in possesso dei requisiti di cui sopra e che la Fondazione Casa del Giovane, ispirandosi al principio di trasparenza, pubblicità e parità di trattamento si adopera per favorire lo sviluppo formativo e professionale di tutti gli allievi mettendo in pratica ogni strategia utile a soddisfare tutte le richieste, previa valutazione del budget assegnato, applicherà anche i seguenti criteri di selezione nel caso in cui le risorse pubbliche a disposizione non siano sufficienti a coprire il numero totale:

- priorità ad allievi con svantaggio sociale e necessità di un supporto educativo speciale
- svantaggio economico
- analisi del profilo degli iscritti e dell'andamento scolastico (frequenza e profitto)
- motivazione alla professione e attitudine rispetto al percorso scelto
- completezza e validità della documentazione di appoggio come richiesto da Manuale gestione doti