

PIANO DELL'OFFERTA FORMATIVA

A.S. 2009/2010

**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE PER I SERVIZI ALBERGHIERI
DELLA RISTORAZIONE E TURISTICI DI SPOLETO**

“GIANCARLO DE CAROLIS”

Via San Paolo inter vineas, 1 – Spoleto

Tel. 0743/222788

Fax 0743/221595

E_mail: ipssart@alberghierospoleto.it

Http://: www.alberghierospoleto.it

Introduzione

L'IPSSART “Giancarlo De Carolis” di Spoleto nasce nel 1965, sull'onda della crescente richiesta di personale specializzato per i ristoranti e gli alberghi di un territorio che scopre in quegli anni la propria vocazione turistica. Il Festival dei Due Mondi, la Stagione del Teatro Lirico Sperimentale, la Settimana di Studi Alto-Medievali richiamano nella ex capitale dell'omonimo ducato longobardo turisti sempre più numerosi ed esigenti, che impongono lo sviluppo quantitativo e soprattutto qualitativo delle imprese ricettive e ristorative che vi operano. Unica realtà scolastica di tal genere per molti anni in tutta la Regione Umbria, accoglie allieve ed allievi provenienti non solo da Spoleto e dalle città vicine ma anche da tutta Italia, ai quali offre la possibilità di risiedere presso il convitto annesso all'istituto.

Fin quasi dalle sue origini e per buona parte della sua storia l'IPSSART ha avuto sede nel seicentesco edificio dell'ex seminario arcivescovile, in pieno centro storico cittadino, a ridosso di piazza del Duomo. L'11 aprile 2007 è avvenuto il trasloco dalla storica sede di via del Seminario a quella prestigiosa di S. Paolo inter vineas, una struttura che ha richiesto un grande investimento della Provincia di Perugia, del Comune di Spoleto e della stessa Regione Umbria. Il progetto di *college* è così diventato realtà ed attualmente in un'unica area sono riuniti la scuola ed il convitto.

La scuola vanta un'esperienza consolidata nel settore turistico e ristorativo italiano e ha raggiunto nel tempo livelli di pregevole qualità nel campo della formazione professionale alberghiera. Dai suoi corsi sono usciti affermati professionisti di riconosciuta fama mondiale come Gianfranco Vissani ed esperti manager aziendali inseriti nelle più prestigiose strutture turistico alberghiere nazionali ed estere. La facilità con la quale i suoi allievi trovano occupazione ne fa un punto di riferimento essenziale per i giovani che ambiscono ad affermarsi in una professione moderna, dinamica e ricca di grandi opportunità di lavoro in Italia e all'estero.

Il 30 maggio 2008 la scuola è stata intitolata a Giancarlo De Carolis, senatore, giurista e Vicepresidente del Consiglio superiore della magistratura, che, all'inizio degli anni Sessanta, intuì l'importanza della formazione professionale dei giovani nel settore della ristorazione e del turismo e, in collaborazione con le istituzioni locali e nazionali, contribuì in maniera decisiva alla nascita dell'Istituto, di cui fu il primo presidente del Consiglio di amministrazione.

L'Istituto Alberghiero e turistico di Spoleto, grazie all'esperienza dei docenti e alla sua apertura a innovativi metodi d'insegnamento, è stato individuato dal Ministero della Pubblica Istruzione come polo nazionale di sperimentazione dell'autonomia scolastica.

L'istituto è dotato di tre laboratori per le esercitazioni professionali di cucina e di sala-bar, di due laboratori per le esercitazioni professionali di ricevimento, di un'aula-agenzia turistica, di un moderno laboratorio di informatica, di uno di scienza dell'alimentazione e di una biblioteca ben provvista di

volumi di gastronomia e di storia dell'alimentazione. L'aula magna è dotata di strumenti multimediali. Gli alunni della sede centrale di San Paolo Inter vineas utilizzano come palestra il palazzetto comunale dello sport "Don Guerrino Rota", usufruendo del servizio di trasporto assicurato tramite autobus dalla Provincia di Perugia; quelle della sede succursale presso l'ITCG di Spoleto della palestra annessa alla scuola che li ospita.

Per l'a.s. 2009/2010 risultano iscritti 670 studenti, di cui 188 convittori interni, 31 semiconvittori e 75 convittori INPDAP.

Le lezioni vengono svolte dalle ore 8.20 alle 13.30 (il sabato fino alle 12.40) e, nel caso dei corsi che prevedano un rientro pomeridiano settimanale, dalle ore 14.30 alle 17.00, e sono articolate in unità orarie da cinquanta minuti. La scuola è aperta tutti i pomeriggi per lo svolgimento delle attività curricolari, extracurricolari e per quelle organizzate autonomamente dagli studenti ai sensi della Legge 567.

Gli uffici amministrativi sono aperti al pubblico tutti i giorni feriali dalle ore 8.00 alle 11.00.

Il complesso di San Paolo inter vineas

Il complesso di San Paolo inter vineas ("tra le vigne") prende il nome dalla chiesa intitolata all'apostolo Paolo, risalente alla seconda metà del VI sec. d.C., nella quale San Gregorio Magno ambienta un cruento miracolo ai danni di un vescovo ariano che viene colpito da cecità per aver tentato di celebrarvi messa. A cavallo del X secolo, accanto alla chiesa viene fondato un monastero di monache benedettine, cui l'allora vescovo di Spoleto, Lupo, fa cospicue donazioni. Nel 1234 la chiesa viene profondamente rinnovata e riconsacrata da Papa Gregorio IX, che si prende particolare cura del monastero, dando alle sue ospiti la regola delle Clarisse. Nell'Ottocento il monastero, divenuto nel frattempo dei frati Minori, viene trasformato in ricovero di mendicizia e successivamente in Casa di Riposo per gli anziani spoletini. Dopo un lungo periodo di abbandono, seguito alla chiusura della casa di Riposo, l'intero complesso storico-monumentale di San Paolo è stato oggetto di un profondo intervento di restauro e di riconversione funzionale finanziato dalla Provincia di Perugia, dal Comune di Spoleto e dalla Regione Umbria, che lo hanno destinato a prestigiosa sede di quella sede che era ormai divenuta la più importante realtà scolastica del territorio spoletino, ossia l'Alberghiero "Giancarlo De Carolis". Annesso alla chiesa, quella di San Paolo inter vineas è una scuola immersa nel verde e nella bellezza del paesaggio, con meravigliosi spazi verdi al proprio interno e con vedute di Spoleto da cartolina illustrata che si affacciano sulla Rocca, la chiesa di S. Pietro e il Monteluco. Una scuola dunque che, nel panorama dell'edilizia scolastica italiana, rappresenta una vera eccezione, vicina com'è ai modelli delle scuole dei paesi nordici, dove la progettazione degli spazi verdi è un obbligo per creare ambienti dove è bello studiare.

I profili professionali

L'IPSSART di Spoleto propone due diversi percorsi formativi, il primo con indirizzo per i servizi alberghieri e della ristorazione, il secondo con indirizzo per i servizi turistici. Gli studenti usciti dalla scuola media possono perciò scegliere di iscriversi al biennio "Servizi alberghieri e della ristorazione", al termine del quale potranno frequentare uno dei tre monoenni di qualifica professionale ("Operatore di cucina", "Operatore di sala-bar", "Operatore di ricevimento"), oppure al biennio "Economico aziendale e turistico" che terminerà col monoennio di qualifica professionale per operatore dell'impresa turistica.

Durante i due bienni propedeutici gli allievi rafforzano le conoscenze culturali di base, studiano due lingue straniere e maturano le prime competenze nelle rispettive aree professionali. Nel biennio ristorazione la frequenza di tutti e tre i laboratori permette all'alunno di valutare in modo attento e

responsabile quale specializzazione professionale del terzo anno sia più affine ai suoi gusti ed alle sue attitudini: a tal fine, appena terminato il secondo anno di corso, egli viene avviato a periodi di tirocinio in alberghi di buon livello. Il biennio turistico, dal canto suo, è stato modificato rispetto al percorso formativo previsto dai programmi ministeriali, collocando lo studio della Biologia nel primo anno di corso e di Scienze della Terra nel secondo, così da meglio introdurre lo studio della Geografia nel successivo monoennio; introducendo in orario extracurricolare lo studio di una terza lingua straniera (Spagnolo) ed un corso di pratica professionale di agenzia turistica..

Nel corso del successivo terzo anno, l'allievo frequenta l'indirizzo di specializzazione prescelto, formandosi dal punto di vista professionale in virtù del sensibile aumento delle ore di laboratorio (monoenni di ristorazione) o di quelle delle discipline d'indirizzo (monoennio turistico). Al termine sosterrà l'esame di qualifica dinanzi ad una commissione presieduta dal dirigente scolastico, e formata dai docenti della classe e da un commissario esterno esperto di settore. L'attestato di qualifica professionale così ottenuto risulterà spendibile nel mondo del lavoro sia in Italia che in Europa.

I monoenni della ristorazione specializzano l'alunno rispettivamente come:

1. **Operatore di cucina:** è in grado di realizzare autonomamente la preparazione di piatti caldi e freddi, conosce i principi nutritivi e i metodi di conservazione degli alimenti e sa calcolare i costi dei pasti. È fornito di buona cultura generale, conosce due lingue straniere e l'uso dello strumento informatico.
2. **Operatore di sala-bar:** è capace di accogliere i clienti di un ristorante e di assisterli, presentando i piatti ed abbinandoli ai vini, e sa svolgere il servizio di bar. È fornito di buona cultura generale, conosce due lingue straniere e l'uso dello strumento informatico.
3. **Operatore di ricevimento:** sa accogliere i clienti ed assisterli durante il soggiorno in albergo, utilizzando le attrezzature di settore ed i sistemi informatizzati di gestione delle strutture ricettive. Conosce due lingue straniere e sa dare informazioni sulle risorse culturali e turistiche del luogo. Da alcuni anni Il POF della scuola prevede per gli alunni di questo corso di qualifica un'attività di alternanza scuola-lavoro in orario curricolare.

Il monoennio turistico specializza l'alunno come:

1. **Operatore dell'impresa turistica:** lavora negli enti e nelle imprese impegnate nell'orientamento della domanda e nella qualificazione dell'offerta turistica. Sa svolgere attività promozionali, organizzative e gestionali delle manifestazioni turistiche, conosce due lingue straniere ed è in grado di utilizzare lo strumento informatico.

Chi preferisse non inserirsi immediatamente nel mondo del lavoro ma volesse continuare gli studi fino al conseguimento del diploma di scuola media superiore ha la possibilità di seguire il corso post-qualifica per "Tecnici dei servizi della ristorazione" (se in possesso di qualifica per operatore di cucina o sala-bar), oppure per "Tecnici dei servizi turistici" (se in possesso di qualifica per operatore di ricevimento o dell'impresa turistica). Oltre al diploma di Stato la frequenza del biennio post-qualifica consente agli allievi di ottenere un ulteriore attestato professionale, riconosciuto dalla Regione Umbria, su profili che vengono annualmente individuati dopo un'attenta analisi delle richieste del mercato del lavoro, svolta dalla scuola insieme con gli organismi professionali di categoria (corsi di terza area). Questi corsi aggiuntivi, articolati su base biennale per complessive seicento ore di lezione/esercitazioni/stage, hanno inizio dal mese di ottobre di ogni anno scolastico.

Il tecnico dei servizi della ristorazione conosce il mercato della ristorazione e sa valutarne l'andamento al fine di programmare la attività propria e quella dell'azienda dove opera. Conosce l'igiene professionale, la merceologia e le più avanzate tecniche di conservazione degli alimenti, come pure le norme giuridiche relative alle aziende ristorative, con riguardo particolare a quelle sulla sicurezza dei lavoratori.

Il tecnico dei servizi turistici sa applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria, di marketing e comunicazione nelle imprese turistico-alberghiere e nelle agenzie di viaggio ed è in grado

di utilizzare le più moderne tecnologie telematiche. Oltre a svolgere gli stage previsti dai corsi di terza area per le figure professionali di volta in volta individuate dalla scuola, nel quarto anno di corso sostiene un periodo di tirocinio presso agenzie di viaggio e turistiche del territorio.

Le caratteristiche dei corsi dell'IPSSART Spoleto

Gli stage professionali: per migliorare la motivazione degli alunni e per potenziarne le conoscenze, competenze e capacità professionali, la scuola promuove la loro partecipazione a partire dal compimento del sedicesimo anno di età, a stage professionali, da svolgersi nei periodi di interruzione dell'attività didattica, presso selezionate strutture alberghiere e turistiche locali e nazionali, per effetto di apposite convenzioni stipulate fra la scuola, la famiglia e l'azienda. Un docente tutor assisterà l'alunno tirocinante per tutto il periodo di stage, assicurando il rispetto delle tutele garantite dalla vigente normativa in materia e risolvendo, di concerto col tutor designato dall'azienda, i problemi che potessero eventualmente insorgere. Dato l'elevato valore formativo che attribuiamo a questa attività ed in considerazione dell'investimento in termini di risorse umane ed economiche operato dalla nostra scuola per consentire ad essi di svolgere il tirocinio in strutture particolarmente qualificate, gli alunni che dovessero abbandonare gli stage senza giustificati motivi e senza informare preventivamente il docente tutor, non potranno più accedere al servizio loro offerto dalla scuola e, se alunni delle classi terze, quarte e quinte, non avranno diritto al punto supplementare di credito formativo in sede di scrutinio finale. Per motivi organizzativi è data la possibilità di effettuare stage nei periodi delle vacanze di Natale e Pasqua solo nei settori di Ricevimento e Turistico.

I monoenni di ristorazione (Cucina, Sala-bar e Ricevimento): in questi monoenni vengono effettuati, durante l'a.s.:

- a. uno stage professionale, da svolgersi in periodo primaverile, in strutture alberghiero-ristorative di particolare livello, situate fuori regione;
- b. attività di alternanza scuola-lavoro in orario curricolare.

Il monoennio turistico: in questo monoennio viene effettuato un corso-stage in orario extracurricolare pomeridiano sulla figura professionale dell'animatore turistico, svolto da esperti esterni e finanziato attraverso il fondo dell'autonomia scolastica, al fine di migliorare l'offerta formativa del corso di qualifica per operatore dei servizi turistici.

Il monoennio di ricevimento: in questo monoennio viene ogni anno realizzato uno specifico progetto di classe sull'albergo e sui suoi aspetti gestionali, in collaborazione con le associazioni di categoria, al fine di assicurare agli alunni una conoscenza più puntuale ed aggiornata della loro futura realtà professionale.

Il progetto qualità di Federalberghi: è stata stipulata con la Federalberghi una convenzione che permette ogni anno ai cinque migliori alunni di ogni reparto della ristorazione (Cucina, Sala-Bar e Ricevimento) di fruire di una borsa di studio e di svolgere stage professionali presso le migliori strutture alberghiero-ristorative del territorio durante il triennio finale di studi, in previsione di una loro possibile futura assunzione presso di esse.

I dipartimenti: forti dell'esperienza di sperimentazione attuata nei passati anni scolastici con il laboratorio dei servizi di ricevimento, gli insegnanti di uguale o affine area disciplinare hanno facoltà di costituirsi in Dipartimenti al fine di organizzare al meglio le attività di competenza del settore e favorire i percorsi di apprendimento degli studenti, come anche le loro attività di stage e di alternanza scuola-lavoro, utilizzando le più opportune strategie didattiche (tutoring, ecc.).

L'alternanza scuola-lavoro: per gli alunni di tutte le classi di monoennio della ristorazione (Cucina, Sala-Bar, Ricevimento e Turistico) e in due classi del corso turistico post-qualifica è prevista un'attività di alternanza scuola-lavoro durante le ore di laboratorio professionale o delle discipline d'indirizzo presso le migliori strutture turistiche, alberghiere e ristorative del territorio.

Le ore di lezione in co-docenza: in alcune classi che svolgono progetti pluridisciplinari sono previste lezioni in co-docenza funzionali alla loro realizzazione. Il tempo-scuola complessivo previsto dai curricoli di studio viene pertanto assicurato agli alunni attraverso:

- attività didattiche di tipo convenzionale (lezione frontale)
- attività didattiche che vedono coinvolti due o più docenti (co-docenza)
- visite guidate professionali e culturali
- esercitazioni e stage professionali.

La modularità degli insegnamenti e la flessibilità dell'orario: in funzione delle specifiche programmazioni didattico-educative delle classi, le unità orarie di insegnamento sono suscettibili di essere concentrate in moduli non coincidenti col normale orario settimanale delle lezioni, fermo restando l'obbligo di non modificare il monte-orario annuale previsto per le discipline dai curricoli ministeriali. In ragione di ciò le lezioni dei laboratori professionali possono essere svolte in forma modulare in occasione delle esercitazioni speciali sia interne che esterne alla scuola, con conseguente variazione di orario in funzione delle esigenze previste dalla programmazione didattica.

L'anno scolastico suddiviso in due periodi: il consiglio d'istituto ha deliberato di suddividere questo anno scolastico in due periodi, il primo dei quali compreso fra il 14 settembre 2009 ed il 6 gennaio 2010, il secondo compreso fra il 7 gennaio 2010 ed il 10 giugno 2010.

L'IPSSART Spoleto è una scuola orientata allo studente

L'IPSSART di Spoleto ha partecipato, insieme con altri venti istituti superiori di diversi ordini, ad un progetto pilota denominato **Student oriented school (S.O.S.)**, finalizzato ad introdurre nella scuola italiana i processi di qualità attraverso la partecipazione studentesca. A tal proposito il Regolamento d'istituto dell'IPSSART di Spoleto è stato redatto da una commissione paritetica formata da studenti, insegnanti, genitori e personale ausiliario ed ha cercato di dare piena attuazione allo Statuto delle Studentesse e degli Studenti (DPR 249/1998). Ogni proposta di modifica del Regolamento d'istituto viene sottoposta al vaglio di questa commissione paritetica prima di essere approvata dal Consiglio d'istituto.

Ai sensi del Regolamento d'istituto così orientato, è istituita, per ogni classe dell'IPSSART di Spoleto, la figura del **docente referente alla privacy**, individuato dagli stessi alunni in occasione della prima assemblea di classe dell'a.s.. Questo docente si fa carico di gestire, con l'obbligo della riservatezza, le problematiche di natura più personale emergenti nel gruppo-classe, sia nei rapporti fra i ragazzi, sia nei rapporti fra questi ed i docenti, fornendo strumenti al consiglio di classe per mediare eventuali conflittualità.

In conformità con lo spirito del Progetto S.O.S., gli studenti sono presenti in tutti gli organi di progetto e di gestione della scuola, primo fra tutti la Commissione di stesura del POF, mentre i loro rappresentanti di classe e d'istituto partecipano a specifici corsi di formazione che hanno lo scopo di qualificarne l'azione e di diffondere la cultura della cittadinanza. Il Comitato studentesco, attraverso l'autonoma gestione dei fondi previsti dal DPR 567/1996, organizza le attività pomeridiane di ampliamento dell'offerta formativa (corsi di musica, danza, teatro, arte computerizzata, ecc.).

L'IPSSART Spoleto propone inoltre

Progetti nell'ambito dell'autonomia scolastica (DPR 275/1999 e Legge 440/1997) - P5

Il corso di animatore turistico: per la classe del monoennio turistico è stato attivato in orario extra curricolare un corso per animatore turistico, finalizzato alla formazione di questa particolare figura professionale che, nata nell'ambito dei villaggi turistici e consacrata dal successo di personaggi come Fiorello, si sta sempre più diffondendo in tutte le realtà dell'accoglienza turistica, dallo stabilimento balneare all'albergo. Il corso viene tenuto da esperti provenienti da una delle più importanti agenzie di animazione italiane e prevede lo svolgimento, durante l'a.s., di stage in villaggi turistici.

Il corso di agenzia turistica: nel biennio turistico, al fine di migliorare le competenze professionali in quello che sarà verosimilmente uno degli ambiti più importanti d'impiego dei futuri addetti ai servizi turistici, si svolgerà un corso in orario extracurricolare di pratica di agenzia turistica.

Progetto "Conoscere per relazionarsi" – P 35

Rivolto agli alunni stranieri iscritti al primo ed al secondo anno del nostro istituto, è volto al miglioramento delle competenze comunicative fondamentali in lingua italiana di alunni provenienti da altri paesi, così da consentire una loro più efficace e completa integrazione nella realtà scolastica dell'IPSSART e nel tessuto sociale cittadino.

Progetti nell'area professionalizzante- P2

Il corso di animatore turistico: per le classi quarte e quinte turistiche è stato attivato in orario di terza area un corso per animatore turistico, in ideale di continuità con quello iniziato nel monoennio. Il corso viene tenuto da esperti provenienti da una delle più importanti agenzie di animazione italiane e prevede lo svolgimento, durante l'a.s., di stage in villaggi turistici.

Il corso AIBES: per le classi quarte ristorazione è stato istituito in orario di terza area un corso di 40 ore che verrà tenuto da docenti tecnico-pratici dell'istituto ed esperti iscritti all'AIBES (Associazione Italiana Barman e Sostenitori) e che fornirà preziose competenze agli studenti intenzionati a svolgere la loro futura attività lavorativa come barman..

Il corso di Flair: per le classi quinte ristorazione docenti tecnico-pratici dell'istituto ed esperti esterni terranno, in orario di terza area, un corso di 40 ore finalizzato all'apprendimento di questa particolare tecnica professionale, nata negli Stati Uniti alcuni anni fa ed ormai affermata anche in Italia, che vuole migliorare, dal punto di vista dell'efficienza e della spettacolarità, il lavoro del barman.

Il corso per sommelier dell'AIS: per le classi quarte e quinte ristorazione è stato istituito in orario di terza area un corso per sommelier (60 ore nelle classi quarte; 30 nelle quinte) che verrà tenuto da docenti tecnico-pratici dell'istituto iscritti all'AIS (Associazione Italiana Sommelier) e che consentirà agli studenti partecipanti di sostenere l'esame dell'associazione così da entrare in possesso di questo importante titolo professionale.

Il progetto "Prevenire gli abusi con i laboratori del gusto": in partenariato con l'AIS (Associazione Italiana Sommelier) il nostro istituto ha elaborato un progetto finalizzato alla prevenzione dell'abuso di sostanze alcoliche ed all'educazione ad una corretta alimentazione, che sarà proposto in questo anno scolastico dal Comune di Spoleto agli studenti di tutte le scuole secondarie di primo e secondo grado del territorio.

La convenzione col Teatro Lirico Sperimentale di Spoleto: è operativa una convenzione col Teatro Lirico Sperimentale di Spoleto, una delle massime istituzioni culturali della nostra Regione, per lo svolgimento di stage professionali da parte degli alunni della quinta classe del corso turistico in occasione degli spettacoli lirici proposti annualmente dall'ente nella sua stagione di spettacoli.

Progetti nell'ambito del DPR 567/1996 - P3

Corsi specialistici nei settori professionalizzanti: ogni anno scolastico, insieme ai ragazzi, viene proposto l'approfondimento di un particolare aspetto professionale, realizzando, ad esempio, corsi brevi di cioccolateria, studio del ruolo della governante negli alberghi di alto livello, l'accoglienza di sala, ecc...

Altri progetti d'istituto

Patto per la scuola promotrice di salute: proseguirà il progetto "Patto per una scuola promotrice di salute", che vede Comune, ASL, Università di Perugia e le scuole della nostra città riunite insieme per una nuova cultura della salute e del benessere; è prevista in questo a.s. la restituzione dei risultati dell'indagine già svolta sulla situazione di benessere/malessere di tutto il personale docente e non docente degli istituti superiori del Comune di Spoleto e con la elaborazione di proposte formative da parte del gruppo di progetto rivolte agli insegnanti.

Progetto FAI – Fondo Ambiente Italiano: nella passata primavera il complesso monumentale di San Paolo inter vineas, dove ha sede la nostra scuola, è stato inserito dal FAI tra i beni culturali nazionali aperti al pubblico in occasione delle "Giornate di Primavera". L'iniziativa ha raccolto un significativo risultato in termini di visitatori italiani e stranieri, giovandosi del prezioso apporto degli studenti del corso turistico che hanno coadiuvato gli esperti del FAI nella presentazione delle emergenze storico-artistiche del complesso. Quest'anno il nostro istituto aderisce alla proposta del FAI di affrontare lo studio di un'area del nostro territorio bisognosa di riqualificazione, anche elaborando progetti di valorizzazione insieme con gli esperti del FAI.

Progetto "I Longobardi. Gemellaggi formativi e itinerari turistici per le scuole": dal passato a.s. il nostro istituto aderisce alla rete di scuole che operano in "luoghi longobardi" al fine di offrire pacchetti di turismo scolastico tematico di qualità, formando gli studenti per gestire direttamente le varie fasi di produzione del servizio (servizi di accoglienza, organizzazione, visite guidate, documentazione, divulgazione multimediale, ecc.)

Consorzio degli istituti professionali: il nostro istituto fa parte del consorzio degli istituti professionali, una rete di scuole che svolge una costante puntuale attività di aggiornamento e formazione per dirigenti scolastici, direttori dei servizi e insegnanti sulle principali tematiche organizzative ed educative delle scuole professionali.

L'educazione ambientale: vengono proposte iniziative di educazione ambientale, a cura di un docente referente, finalizzate, da una parte, ad una migliore conoscenza del territorio di appartenenza e delle sue problematiche, dall'altro, dei suoi prodotti alimentari caratteristici, in collaborazione con gli enti locali e con le associazioni ambientaliste..

L'educazione alla salute: sia con propria iniziativa, sia in collaborazione con enti esterni (ASL n.3, Comune di Spoleto, Amministrazione provinciale di Perugia, CEIS), vengono ogni anno proposti agli studenti della scuola (in particolare a quelli delle classi prime e seconde) progetti di prevenzione delle dipendenze e di prevenzione delle malattie di disturbo alimentare (anoressia, bulimia, ecc.), che

permettono loro di fruire di un prezioso strumento di informazione e supporto su problematiche spesso così vicine alla loro dimensione esistenziale.

Il piano di integrazione degli alunni diversamente abili – P 32 e P 12: è istituito presso l'IPSSART Spoleto un gruppo di lavoro H costituito dal Dirigente scolastico, dai docenti di sostegno e dagli operatori socio-sanitari, che opera per la promozione culturale e professionale degli alunni portatori di handicap. In stretta collaborazione con le aziende ristorative locali, vengono attuati percorsi integrati di istruzione e formazione professionale che prevedono la partecipazione degli alunni a stage lavorativi, sia con la classe di appartenenza che individualmente. Ogni anno, accanto alle iniziative di alternanza scuola-lavoro, sono previste attività culturali aggiuntive, tese ad incrementare la conoscenza del patrimonio storico ed artistico del territorio e ad approfondire aspetti inerenti all'indirizzo professionale scelto.

La mobilità studentesca: l'IPSSART Spoleto aderisce a progetti di mobilità studentesca, realizzati ai sensi del DPR 275/1999, che prevedono l'invio e la permanenza a scopo di studio di studenti dell'istituto presso scuole di altri paesi.

Il gruppo sportivo: ogni a.s. i docenti di educazione fisica redigono un articolato progetto di attività sportive da svolgersi in orario extracurricolare, che vedono coinvolti un numero cospicuo di alunni dell'istituto.

Le produzioni multimediali: gli allievi del corso turistico, nell'ambito di progetti interdisciplinari di classe, realizzano da anni, con l'ausilio dei loro docenti e del personale tecnico, prodotti multimediali (Video, CD-ROM e DVD) anche di alto livello tecnologico, utilizzando gli strumenti ed i software del laboratorio di informatica dell'istituto. Ultima opera degli studenti del corso turistico è stato il CD-ROM su "Spoleto back beat", dedicato ai gruppi musicali spoletini degli anni '60.

Educazione stradale – P 26: corso finalizzato all'acquisizione di una maggiore conoscenza del Codice della Strada, della consapevolezza dei rischi e del corretto comportamento. Si prevede la co-docenza degli insegnanti di Diritto in orario. Le lezioni, sostenute da supporti audiovisivi, saranno tenute da un istruttore di una Autoscuola del territorio.

Spoleto Back Beat – P 37: dopo la realizzazione e la pubblicazione di un testo corredato da supporto multimediale, relativo ad una ricerca sui gruppi musicali a Spoleto negli anni '60, e l'allestimento di una mostra documentaria sul tema, dallo scorso anno scolastico "Spoleto Back Beat" rientra nel novero delle iniziative del progetto "La scuola siamo noi" promosso dall'Ufficio Scolastico Regionale dell'Umbria. Attualmente lo stesso Ufficio Scolastico sta curando la costituzione di una rete fra le scuole umbre per la realizzazione di un progetto denominato "La mia scuola suona il rock", rivolto ai gruppi musicali scolastici regionali e destinato a concludersi con uno spettacolo presso il teatrino delle 6 di Spoleto.

Il tirocinio professionale: è sempre stato uno dei punti cardine dell'offerta formativa dell'istituto attraverso l'effettuazione di stage formativi in importanti aziende alberghiero-ristorative locali ed extra-regionali. Tutti gli alunni dell'istituto sono interessati, anche se in forme e misure diverse a seconda dell'anno di corso, da questo tipo di attività, ritenuta centrale per la formazione del futuro professionista dell'ospitalità. I monoenni dei corsi della ristorazione, così come previsto dal loro piano di studi, svolgono uno stage di due settimane nel mese di febbraio presso i più importanti alberghi della riviera romagnola.

Le convenzioni con associazioni professionali di categoria: sono state stipulate convenzioni con le più importanti associazioni professionali di categoria regionali (Federalberghi, FIAVET, ecc.) al fine di assicurare il migliore collegamento con la locale imprenditoria e favorire il futuro assorbimento in Umbria di manodopera specializzata uscita dal nostro istituto. Come strumento prioritario di questa strategia, sono stati individuati stage formativi per gli alunni da svolgersi già dal secondo anno di corso.

La partecipazione a concorsi enogastronomici nazionali: dall'anno della sua istituzione, gli alunni dell'IPSSART hanno preso parte, spesso con eccellenti risultati, ai più importanti concorsi enogastronomici nazionali riservati alle scuole alberghiere.

La realizzazione di banchetti e ricevimenti – P 7: l'IPSSART Spoleto è sempre pronto a dare il proprio contributo in occasione di manifestazioni di rilievo promosse dalle amministrazioni locali e dalle più importanti associazioni. Molteplici sono ogni anno i banchetti ed i ricevimenti realizzati dalla scuola che è spesso chiamata a promuovere fuori dei confini regionali la migliore tradizione enogastronomica e la cultura dell'accoglienza umbra.

Il servizio accoglienza e guida turistica: gli alunni del corso turistico sono costantemente impegnati in attività di accoglienza e di guida turistica in occasione di importanti manifestazioni culturali che si svolgono nella nostra città.

Il concorso “Shaker d'argento - Memorial Luigi Angelini”: dal 1985 si tiene ogni anno il “Memorial Luigi Angelini”, una gara di cocktail intitolata all'omonimo insegnante di laboratorio professionale, prematuramente scomparso. Divenuta in questi ultimi anni “Concorso shaker d'argento”, grazie al bel trofeo offerto dalla Cassa di Risparmio di Spoleto, il concorso vede confrontarsi i migliori alunni dei monoenni di sala-bar delle più importanti scuole alberghiere del centro Italia.

I concorsi di sala-bar di istituto: a primavera è previsto lo svolgimento di due concorsi interni di sala-bar, riservato agli alunni del biennio della ristorazione:

1. per le classi prime, **Neroaroma**, dove verranno premiati gli allievi più bravi nella preparazione di caffetteria;
2. per le classi seconde, **Aperitivo come momento di aggregazione**, dove saranno messi a confronto i migliori aperitivi preparati dagli studenti.

Il concorso gastronomico di istituto: nel mese di maggio, i nostri alunni del biennio ristorazione si sfideranno in una gara di cucina dove dovranno realizzare piatti originali a partire da una lista di ingredienti proposta dai loro insegnanti. L'edizione di quest'anno del concorso si propone di coinvolgere nel confronto anche gli studenti di pari età degli istituti alberghieri limitrofi.

Le pari opportunità: in collaborazione col Comune di Spoleto, l'istituto organizza attività di sensibilizzazione sul tema della pari opportunità fra uomo e donna, attraverso proiezioni cinematografiche e dibattiti.

L'attività di accoglienza: l'IPSSART Spoleto svolge una puntuale attività di accoglienza per gli alunni iscritti al primo anno dei propri corsi, finalizzata a favorirne il graduale ed efficace inserimento nella vita della scuola. Un prezioso contributo in tal senso viene offerto dai loro compagni delle classi superiori, coinvolti in prima persona nella presentazione delle attività curricolari ed extracurricolari.

La comunicazione con le famiglie: è in adozione un libretto personale degli alunni che, oltre a permettere la giustificazione delle assenze da parte dei genitori, contiene sia un breve spazio riservato alle comunicazioni per le famiglie, sia una parte riservata all'annotazione di tutte le valutazioni periodiche nelle varie discipline da parte degli insegnanti. Al fine di assicurare alle famiglie un'informazione costantemente aggiornata sul profitto scolastico dei figli, sono pure previsti due ricevimenti collettivi, da svolgersi in orario pomeridiano a dicembre ed aprile, e un'ora mattutina al mese di ricevimento individuale per ciascun insegnante (cinque ore complessive nell'intero a.s.). Per quanto riguarda gli alunni ospiti del convitto annesso all'istituto, il personale educativo è tenuto ad assicurare alle famiglie una puntuale e completa informazione sul loro andamento didattico e disciplinare.

Il tutorato per gli studenti privatisti: i candidati privatisti che si presentino agli esami di idoneità, integrativi, di qualifica e di Stato presso il nostro istituto possono fruire di un servizio di assistenza, svolto dall'ufficio di presidenza, per quanto riguarda l'informazione sui programmi e sulle modalità di effettuazione degli stessi esami.

Le borse di Studio della Cassa di Risparmio di Spoleto – P 20: ogni anno scolastico vengono assegnate dieci borse di studio, dell'importo di Euro 129,11 cadauna, messe a disposizione dalla Cassa di Risparmio di Spoleto, agli studenti dell'IPSSART di Spoleto che abbiano ottenuto le migliori valutazioni di profitto scolastico negli scrutini del precedente a.s. e che non abbiano riportato provvedimenti disciplinari individuali.

Attività di sostegno e recupero (DM 80/2007 e OM 92/2007)

Le attività di sostegno e recupero costituiscono parte ordinaria e permanente del piano dell'offerta formativa predisposta dall'IPSSART per l'a.s. 2009/2010. Esse si svolgeranno, per questo a.s., secondo i seguenti criteri e modalità:

1. Interventi di sostegno allo studio al fine di prevenire l'insuccesso scolastico (c.d. "sportello"): su materie proposte dei consigli di classe.
2. Attività di recupero in orario pomeridiano extracurricolare per gruppi omogenei di alunni con valutazioni gravemente insufficienti (inferiori al cinque) della durata di 15 ore per intervento. In considerazione della presenza di rientri pomeridiani curricolari per molte classi e del fatto che la partecipazione degli alunni ad un numero eccessivo di corsi pomeridiani risulterebbe non produttivo da un punto di vista didattico poiché sottrarrebbe troppo spazio allo studio autonomo degli alunni nel complesso delle discipline, **il collegio delibera:**
 - a. che i consigli di classe possano prevedere la partecipazione di un alunno con valutazioni insufficienti ad un numero massimo di due corsi di recupero in orario pomeridiano extracurricolare, dando priorità alle discipline che prevedano anche valutazione scritte e che appartengano all'area comune di insegnamento, in virtù della loro importanza strategica nel percorso formativo dell'alunno;
 - b. che ogni gruppo partecipante ai corsi di recupero debba essere composta da un numero massimo di dieci alunni, anche provenienti da classi parallele, al fine di garantire la massima efficacia dell'intervento didattico;
 - c. di predisporre lo svolgimento di una prima parte di questi interventi nel mese di febbraio 2009 per complessive n. 8 ore, riservando le rimanenti per un periodo successivo;
 - d. di assegnare lo svolgimento di questi corsi ai docenti interni che si rendano disponibili e che, a fronte di un numero di disponibilità superiore a quelli dei gruppi, venga designato dal Dirigente scolastico il docente della disciplina che abbia la precedenza nella graduatoria interna. In caso di non disponibilità dei docenti interni allo svolgimento dei corsi, il Dirigente scolastico, così come previsto all'art. 10 dell'O.M. 92/2007, potrà ricorrere a docenti e/o a soggetti esterni.
3. Attività di recupero in orario di lezione utilizzando la quota del 20% del curricolo prevista dal DM 47/2007. Tali attività si svolgeranno nell'ultima settimana di gennaio e nella prima di febbraio 2010. Per gli alunni non interessati dall'attività di recupero in orario di lezione, ogni docente provvederà alla predisposizione di iniziative di approfondimento su specifici argomenti del programma di studio.
4. Il consiglio di classe terrà conto anche della possibilità degli studenti di raggiungere autonomamente gli obiettivi formativi stabiliti e, per questi casi, potrà proporre a tali studenti

moduli di lavoro personalizzato da svolgersi in modo autonomo e con la supervisione degli insegnanti disciplinari interessati.

In relazione alle attività di recupero così deliberate il collegio dei docenti delibera altresì che:

- a. ogni docente stabilisca autonomamente, anche in relazione alle caratteristiche della propria disciplina, la modalità più appropriata per la verifica delle attività svolte una volta che esse risultino ultimate;
- b. ogni docente utilizzi come criteri di valutazione per queste attività quelli stabiliti nelle riunioni di programmazione per materie effettuati durante il corrente a.s., individuando quale livello di sufficienza il raggiungimento, da parte dell'alunno, degli obiettivi minimi di conoscenze e competenze stabiliti nelle stesse riunioni;
- c. le famiglie vengano debitamente informate attraverso apposita comunicazione scritta delle attività di recupero deliberate dai consigli di classe sulla base dei criteri individuati dal collegio dei docenti, così da consentire alle stesse anche la rinuncia ad avvalersi, per i propri figli, dei corsi pomeridiani in orario extracurricolare.”

PIANI DI STUDIO

BIENNIO “ SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE”		
MATERIE	I ANNO	II ANNO
Italiano	5	5
Storia	2	2
Lingua inglese	3	3
Lingua francese o tedesca	3	3
Diritto ed economia	2	2
Matematica ed informatica	4	4
Scienze della terra e biologia	3	3
Scienza dell'alimentazione	2	2
Laboratorio dei servizi di cucina	3	3
Laboratorio dei servizi di sala-bar	3	3
Laboratorio dei servizi di ricevimento	3	3
Educazione fisica	2	2
Religione	1	1
Totale ore settimanali	36	36

BIENNIO “ECONOMICO AZIENDALE E TURISTICO”		
MATERIE	I ANNO	II ANNO
Italiano	5	5
Storia	2	2
Lingua inglese	4	4
Lingua tedesca	3	3
Diritto ed economia	2	2
Matematica ed informatica	4	4
Scienze della terra e biologia	3	3
Economia aziendale	5	6
Laboratorio di trattamento testi	5	4
Educazione fisica	2	2
Religione	1	1
Totale ore settimanali	36	36

MONOENNI DI QUALIFICA “SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE”

MATERIE	CUCINA	SALA-BAR	RICEV.TO
Italiano	3	3	3
Storia	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Lingua francese o tedesca	2	2	3
Matematica ed informatica	2	2	2
Scienza dell'alimentazione	1	1	-
Amministrazione alberghiera	-	-	3
Elementi di gestione aziendale	2	2	-
Geografia	-	-	3
Laboratorio dei servizi di cucina	16	-	-
Laboratorio dei servizi di sala-bar	-	16	-
Laboratorio prof.le e scienza dell'alimentazione in co-docenza	2	2	-
Laboratorio dei servizi di ricevimento	-	-	12
Laboratorio di trattamento testi	-	-	2
Educazione fisica	2	2	2
Religione	1	1	1
Totale ore settimanali	36	36	36

MONOENNIO DI QUALIFICA “OPERATORE DELL'IMPRESA TURISTICA”

MATERIE	
Italiano	3
Storia	2
Lingua inglese	5
Lingua tedesca	4
Diritto ed economia	2
Matematica ed informatica	2
Economia aziendale	5
Laboratorio di trattamento testi	2
Economia aziendale e laboratorio di trattamento testi in co-docenza	2
Educazione fisica	2
Religione	1
Geografia	3
Storia dell'arte	3
Totale ore settimanali	36

CORSO POST-QUALIFICA “ TECNICI DEI SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE”

MATERIE	IV ANNO	V ANNO
Italiano	4	4
Storia	2	2
Lingua inglese	3	3
Lingua francese o tedesca	3	3
Legislazione	2	2
Matematica	3	3
Economia e gestione dell'azienda ristorativa	4	4
Scienza dell'alimentazione	3	3
Laboratorio dei servizi di ristorazione	3	3
Educazione fisica	2	2
Religione	1	1
Totale ore settimanali	30	30

CORSO POST-QUALIFICA “ TECNICI DEI SERVIZI TURISTICI”

MATERIE	IV ANNO	V ANNO
Italiano	4	4
Storia	2	2
Lingua inglese	3	3
Lingua francese o tedesca	3	3
Geografia turistica	2	2
Matematica	3	3
Economia e tecnica dell'azienda turistica	6*	6*
Storia dell'arte	2	2
Tecniche di comunicazione e relazione	2**	2**
Educazione fisica	2	2
Religione	1	1
Totale ore settimanali	30	30

* di cui 2 in co-docenza con Laboratorio dei servizi turistici

** di cui 1 in co-docenza con Laboratorio dei servizi turistici

IL CONVITTO DELL'IPSSART SPOLETO

Presso la sede centrale dell'Istituto Professionale di Stato per i servizi Alberghieri della Ristorazione e Turistici di Spoleto funziona un convitto articolato in due sezioni (maschile e femminile) che è parte integrante dell'istituto, al quale è annesso a norma dell'art. 20 della Legge 889. Per l'a.s. 2009/2010 ospita complessivamente 188 studenti convittori e 31 semiconvittori, assistiti da 26 educatori.

Il convitto, avendo la finalità di sussidio educativo, formativo e scolastico, ospita le allieve e gli allievi della scuola, in possesso dei requisiti richiesti, per la durata dell'intero a.s., assicurando loro i servizi di vitto, alloggio, assistenza allo studio e verifica dell'andamento scolastico, nonché tutte le attività educative programmate per il raggiungimento della loro completa formazione educativa e professionale.

Gli obiettivi educativi formulati nel Piano Educativo del Convitto sono:

- Conoscenza di se stessi e miglioramento del proprio essere sociale
- Potenziamento dell'interesse e dell'impegno nello studio
- Responsabilizzazione nei confronti della comunità e dei suoi beni
- Acquisizione della consapevolezza della propria creatività

Gli educatori progettano di raggiungere questi obiettivi con le seguenti attività:

- Accoglienza: all'inizio dell'a.s. viene proposto un programma di accoglienza per i nuovi convittori dove è illustrata l'attività svolta negli anni passati e sono fatti conoscere i servizi offerti dalla città di Spoleto. Al termine si svolge un momento conviviale. Nel corso dell'a.s. l'attività dei gruppi di socializzazione (vedi sotto), coordinata da un psicologo, sarà principalmente finalizzata al positivo inserimento dei nuovi convittori.
- Contratto formativo: all'inizio dell'a.s. viene stipulato il contratto formativo tra il personale educativo ed i convittori. Dopo l'illustrazione del regolamento interno, sono stabiliti i reciproci diritti-doveri.
- Verifica e valutazione dell'andamento didattico: sono predisposte schede di valutazione che registrano il processo didattico-educativo dei convittori.
- Collaborazione con le famiglie: gli educatori programmano frequenti contatti individuali con le famiglie, informandole sul processo didattico-educativo dei figli, e giornate di colloqui collettivi presso il convitto.
- Attività funzionali alla formazione educativa: tali attività sono state approvate dai genitori e dagli alunni convittori ed è obbligatorio per il convittore sceglierne almeno una.

ATTIVITÀ FUNZIONALI ALLA FORMAZIONE EDUCATIVA

SPORTIVO-RICREATIVE

- Corso di nuoto
- Corso di difesa personale
- Tornei sportivi (calcetto, pallavolo, biliardino, bowling)

CULTURALI-RICREATIVE

- Gruppi d'incontro per la socializzazione col supporto di uno psicologo
- Feste a tema (Natale, Primavera, Halloween, Donna, Carnevale)

FORMATIVO-RICREATIVE

- Corso di educazione all'attività teatrale
- Corso di educazione al movimento con la musica (danza moderna e balli latino-americani)
- Laboratorio multimediale
- Visione di spettacoli teatrali e cinematografici

INFORMAZIONI UTILI

- ❑ Le unità orarie di lezione sono di cinquanta minuti.
- ❑ Sono previsti, di norma, due rientri pomeridiani per le classi prime, seconde e di monoennio. Nessuno per le classi quarte e quinte.
- ❑ Orario delle lezioni
Mattino: 8.20 – 13.30 (dal lunedì al venerdì); sabato 8.20 – 12.40.
Pomeriggio: 14.30 – 17.00.
- ❑ L'intervallo di ricreazione si effettua fra la terza e la quarta ora di lezione, dalle 10.50 alle 11.00.
- ❑ Gli alunni possono accedere agli uffici di segreteria didattica e della presidenza prima dell'inizio delle lezioni e durante l'intervallo della ricreazione.
- ❑ L'orario di accesso agli uffici di segreteria didattica per i genitori e per il pubblico va dalle 8.00 alle 11.00.
- ❑ Le assenze ed i ritardi degli alunni devono essere giustificati solamente attraverso il libretto loro assegnato ad inizio a.s..
- ❑ Gli alunni possono essere ammessi in ritardo solo durante la prima ora di lezione, ossia fino alle 9.10, dopo che siano stati autorizzati dell'ufficio di presidenza. In caso di ritardo superiore è indispensabile la giustificazione delle famiglie.
- ❑ Le richieste di uscita anticipata da parte degli alunni maggiorenni saranno autorizzate solo in presenza di serie e certificate motivazioni mediche. Nel caso degli alunni minorenni, i genitori che fossero impossibilitati a presentarsi a scuola per prelevare il figlio possono inviare un fax di autorizzazione all'uscita, accompagnato da fotocopia del proprio documento di identità, al numero 0743/221595, entro le ore 11.00 del giorno precedente.