



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera



"Giovanni Falcone"



GIARRE

Piano Triennale dell' Offerta Formativa

Triennio 2016 - 2019



**Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera “ G. Falcone”
GIARRE**

***“Chiunque è in grado di esprimere qualcosa
deve esprimerla al meglio”***

GIOVANNI FALCONE



**Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera “ G. Falcone”
GIARRE**

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità
Alberghiera**

“Giovanni Falcone”

GIARRE

**DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Monica Insanguine**

Sede di Giarre Via Veneto, 4- 95014 Giarre (CT) -Tel. 095/6136515 - Fax 095 - 873 0474

Codice Meccanografico Sede Centrale Giarre CTRH010007

Codice Fiscale 83001610878 - Codice Univoco di Fatturazione elettronica UFNPTX

E-mail CTRH010007@istruzione.it - PEC CTRH010007@pec.istruzione.it

Sito Web: www.ipssarfalconegiarre.it

Sede di Riposto (CT) Corso Sicilia, s.n.c. - 95018 - Tel. 095/613 6523 - Fax 095/873 0075

Sede Coordinata di Maniace (CT) Corso Cavallaro, 7 - 95030 - Tel. 095/951 5713 - Fax 095/6175400

Codice Meccanografico sede Coordinata Maniace CTRH01004B - Codice Meccanografico Corso Serale CTRH01050L



INDICE	PAG.
Identificazione Istituzione Scolastica	2
Profilo dell’ Istituto	4
Configurazione del territorio	6
Profilo professionale	7
CIPIA.....	8
PTOF.....	9
Finalità dell’Istituto.....	10
Strategie operative.....	12
Le macroaree dei progetti.....	15
Organico dell’autonomia.....	22
Priorità, traguardi e piano di miglioramento.....	26
Piano di potenziamento.....	27
Piano Nazionale Scuola Digitale.....	31
Alternanza Scuola-Lavoro.....	32
Collaborazione con enti ed associazioni.....	33
Formazione docenti.....	34
Orientamento.....	35
Organigramma.....	36
Prove invalsi.....	40



**Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera “ G. Falcone”
GIARRE**

PROFILO DELL’ISTITUTO

L’Istituto Professionale Alberghiero è nato a Giarre nel 1972. Divenuto, in seguito all’ultima riforma, Istituto Professionale per i “Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera”, con i suoi tre indirizzi di “Enogastronomia”, “Servizi di sala e di vendita” e “Accoglienza turistica” si pone come punto di riferimento per l’Istruzione Professionale in un territorio vasto ed eterogeneo che abbraccia oltre al comprensorio etneo, che gravita attorno a Giarre, anche una vasta area della provincia messinese.

L’Istituto risulta dislocato su tre sedi - Giarre, Riposto e Maniace - ed ha una popolazione scolastica di oltre 1200 alunni distribuiti in 54 classi. A partire dall’anno scolastico 2013/2014 nella sede di Giarre sono stati attivati corsi serali per il rilascio del diploma di maturità degli indirizzi Enogastronomia e Sala e vendita.

Nell’assolvimento del suo ruolo istituzionale, l’Istituto, fra gli obiettivi peculiari prefigurati, ha messo al primo posto quello di relazionarsi con il territorio per dare una risposta alle esigenze di ruoli imprenditoriali e di maestranze altamente qualificate nei settori alberghiero e della ristorazione.

La poderosa presenza ricettiva e ristorativa del bacino turistico di Taormina e Giardini- Naxos, del bacino collinare di Zafferana Etnea, Milo, Sant’Alfio, la vicina Acireale, l’area costiera di Riposto ed il suo porto turistico, Marina di Cottone e Fondachello, il Parco dell’Etna col suo Vulcano, impongono all’Istituto l’obbligo di progettare un’offerta formativa in grado di formare profili professionali compiuti, caratterizzati da elevate competenze, che sappiano dominare le sempre nuove problematiche di gestione dell’azienda ristorativa e dell’impresa turistica ed imperniate sulla valorizzazione delle risorse umane unitamente a quelle culturali e ambientali.

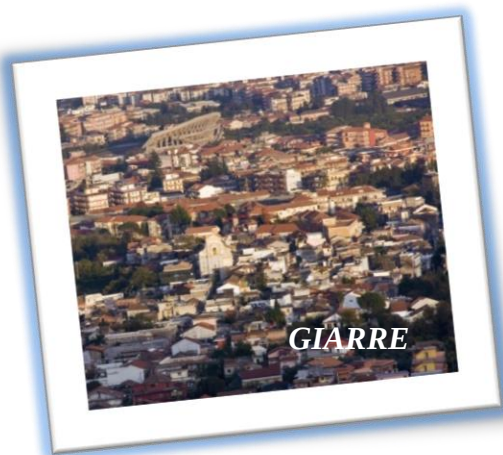
La complessità della attuale realtà socio-economica fa scaturire, parallelamente, l’esigenza di introdurre all’interno del PTOF, una ben definita ed energica azione di orientamento che consenta agli studenti, dopo il diploma, di avere una mappa aggiornata delle opportunità di inserimento nel mondo del lavoro o le idee chiare per la prosecuzione degli studi.





**Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera “ G. Falcone”
GIARRE**

Il bacino d'utenza dell'Istituto per le sedi di Giarre e Riposto è rappresentato dall'hinterland jonico - etneo, con una marcata prevalenza di studenti provenienti dall'acese, ma anche dai paesi limitrofi come S.Venerina, Zafferana Etnea, Milo, Sant'Alfio, Piedimonte Etneo, Mascali, Fiumefreddo. Un buon flusso arriva dai paesi della provincia di Messina, nonostante la presenza di un Istituto a Messina ed uno di nuova istituzione a Taormina (Contrada Trappitello). Mentre Maniace con la sua posizione strategica accoglie studenti provenienti anche da Cesarò, Maletto, Bronte ecc. Infine l'Istituto da sempre ha mantenuto ottimi rapporti di collaborazione con il Comune di Giarre e con tutti gli altri Comuni ed enti Istituzionali del contesto territoriale .La nostra Istituzione scolastica viene vista dalle famiglie come fonte ed occasione di lavoro immediato. I genitori e gli studenti manifestano generale apprezzamento per l'organizzazione disciplinare e tecnica, ma l'interesse primario resta quello occupazionale. A tale domanda formativa dell'utenza ,il nostro Istituto, sempre aperto alle esigenze del territorio, si impegna a rispondere in maniera adeguata, finalizzando la propria opera ad una più incisiva azione verso le aree professionalizzanti, non trascurando nel contempo che una considerevole percentuale di maturati sceglie di continuare gli studi.





Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera “ G. Falcone”
GIARRE

CONFIGURAZIONE DEL TERRITORIO

Giarre, il cui nome di origine araba significa “contenitori di terracotta”, si trova sulla costa orientale della Sicilia, tra l'Etna e il mar Ionio. Essa forma un importante polo urbano con la vicina Riposto. L'area urbana, senza soluzione di continuità tra i due centri, conta oltre 45.000 abitanti e si estende dal mare fino ai piedi del vulcano.

La posizione centrale ed il graduale aumento delle attività commerciali, ha attirato abitanti dai comuni limitrofi, rendendola l'epicentro dell'hinterland jonico-etneo.

Il settore trainante dell'economia della città è il commercio. L'industria giarrese, prevalentemente alimentare, è specializzata nella produzione di pasta, dolci e nella trasformazione dei prodotti agricoli.

Dagli anni ottanta il settore terziario e dei servizi si è potenziato, con le sedi di diversi uffici periferici dello Stato. Per quanto riguarda i mezzi pubblici, Giarre è servita dalla rete ferroviaria Messina-Siracusa con la stazione di Giarre-Riposto. Per i mezzi su strada, esistono dei servizi di pullman che la collegano con le frazioni nonché con i comuni vicini e i principali centri regionali e nazionali.

Riposto rappresenta uno dei paesi marinari più storici e caratteristici dell'area jonico-etnea.

Il suo nome deriva dal siciliano “u ripostu”, ovvero il ripostiglio, poiché era lo scalo marittimo commerciale dove confluivano gran parte delle merci del Mediterraneo.

L'economia ripostese è basata sull'agricoltura - uva da vino, agrumi, patate novelle; sul commercio - importante è l'esportazione dei vini, sulla pesca e l'artigianato. Presenti poi alcune industrie attive anche a livello nazionale.

Ultimamente, grazie anche alla presenza di attrezzature ricettive e balneari, sta acquistando importanza anche il turismo, poiché la città è servita da un porto turistico moderno denominato “Marina di Riposto” o, per la sua posizione, “Porto dell'Etna”.

Maniace è uno dei tre paesi della provincia di Catania, assieme a Bronte e Randazzo, che fa parte del Parco dei Nebrodi e ne ha assorbito le caratteristiche paesaggistiche.

Il paese prende il nome dal generale bizantino Giorgio Maniace, che nel 1040 in questo territorio sconfisse le truppe musulmane di Abdallah, al fine di riconquistare la Sicilia. Maniace è conosciuto per essere uno dei paesi più ricchi di verde e d'acqua dell'entroterra siculo. Il nucleo abitativo si distende in una valle fertile.

È un laborioso centro agricolo ma vi è anche praticata la pastorizia. Oltre ai cereali e ai legumi, vengono coltivati l'ulivo, il pesco, la vite; sono attivi anche l'allevamento dei bovini e la produzione casearia.



**Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera “ G. Falcone”
GIARRE**

PROFILO PROFESSIONALE

Il “Tecnico dei Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera” ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici e l’organizzazione della commercializzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell’esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale finalizzate all’ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi eno-gastronomici valorizzando, anche attraverso la progettazione e programmazione di eventi, il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali e di costume del territorio;
- documentare il proprio lavoro e redigere relazioni tecniche.

Il corso di studio è caratterizzato da un biennio unitario alla fine del quale l’alunno sceglierà una delle seguenti articolazioni:

Enogastronomia

Servizi di sala e di vendita

Accoglienza turistica



**Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera “ G. Falcone”
GIARRE**

CPIA – Centri Provinciali per l’Istruzione degli Adulti

L’IPSSEOA “Giovanni Falcone” ha attivato un Corso Serale che accoglie studenti lavoratori che hanno deciso di acquisire un diploma. Il corso serale dall’anno scolastico 2015/16 fa parte della rete CPIA Catania 2.

La frequenza del corso e l’acquisizione del titolo sono facilitati da particolari modalità didattiche e da una opportuna strutturazione degli orari di lezione. Per venire incontro all’utenza, composta oltre che da studenti lavoratori anche da un folto numero di pendolari, la giornata scolastica è articolata in ore della durata di cinquanta minuti. Il favorevole riconoscimento dei crediti acquisiti nello svolgimento dell’attività professionale consente la riduzione dei percorsi scolastici.



**Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera “ G. Falcone”
GIARRE**

Nell’attuazione della piena autonomia, nel rispetto dell’ articolo 1, comma 1- 4 - Finalità e compiti della scuola, comma 7 – obiettivi formativi prioritari - e comma 14 – Piano triennale dell’offerta formativa - della Legge 107/2015, in coerenza con il rapporto di autovalutazione ed il piano di miglioramento con particolare riguardo alle priorità, ai traguardi di lungo periodo e alle azioni di miglioramento previste, il Collegio dei Docenti ,sulla base dell’atto di indirizzo del Dirigente Scolastico, elabora il seguente

PIANO TRIENNALE DELL’OFFERTA FORMATIVA

Il Piano è il documento con cui l'Istituzione dichiara all'esterno la propria identità, è il DOCUMENTO di PROGRAMMAZIONE completo e coerente, di strutturazione del curriculum, di attività, di logistica organizzativa, di impostazione metodologico - didattica, di utilizzo, promozione e valorizzazione delle risorse umane, con cui l’ IPSSEO A “ Giovanni Falcone” intende perseguire gli obiettivi dichiarati nell'esercizio di funzioni e attività che lo caratterizzano e lo distinguono

Il piano è pubblicato sul portale Scuole in Chiaro e nel sito web d’istituto www.ipssarfalconegiarre.it



FINALITA' DELL' ISTITUTO

Obiettivi Formativi Prioritari

L'IPSSEOA “Giovanni Falcone” per il triennio 2016-2019, nell’attuazione di una piena autonomia e nel rispetto delle finalità del sistema istruzione, si prefigge come prioritari i seguenti obiettivi formativi, già descritti nel comma 7 della legge 107/2015 (“La Buona Scuola”) adeguati al contesto sociale e culturale in cui opera l’istituto:

- a) valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia *Content Language Integrated Learning*;
- b) potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche;
- c) potenziamento delle competenze nella pratica e nella cultura musicali, nell'arte e nella storia dell'arte, nel cinema, nelle tecniche e nei media di produzione e di diffusione delle immagini e dei suoni, anche mediante il coinvolgimento dei musei e degli altri istituti pubblici e privati operanti in tali settori;
- d) sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità;
- e) sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali;
- f) alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini;
- g) potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica;
- h) sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro;
- i) potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio;



**Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera “ G. Falcone”
GIARRE**

- j) apertura pomeridiana delle scuole e riduzione del numero di alunni e di studenti per classe o per articolazioni di gruppi di classi, anche con potenziamento del tempo scolastico o rimodulazione del monte orario rispetto a quanto indicato dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n. 89;
- k) incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione;
- l) valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti;
- m) individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti;
- n) alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in collaborazione con gli enti locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali;
- o) definizione di un sistema di orientamento.



STRATEGIE OPERATIVE

Le attività curriculari ed extra-curriculari previste nel piano si inseriscono in un quadro unitario, coerente ed organico favorendo una offerta formativa che tiene conto di una pianificazione triennale ma rivedibile annualmente entro il mese di Ottobre; il PTOF, in continuità con le scelte progettuali dei precedenti anni scolastici e con gli elementi di miglioramento individuati dal RAV, consolida le azioni già avviate e ne mette in campo di nuove per:

✓ Favorire il successo scolastico di tutti gli allievi

A tal fine si ritiene necessario:

- potenziare le materie di base;
- consolidare e/o attivare progetti relativi agli allievi con BES (interventi per le difficoltà di apprendimento, percorsi di insegnamento dell’italiano L2 per allievi stranieri, ecc.);
- nel rispetto della libertà di insegnamento del docente, adottare nella didattica quotidiana modalità di lavoro inclusive;
- implementare attività e laboratori volti alla valorizzazione delle eccellenze;
- intervenire in modo sistematico contro la dispersione scolastica per prevenire ed arginare eventuali disagi scolastici e difficoltà di apprendimento;
- garantire il benessere psicologico e fisico mediante l’utilizzo di metodologie inclusive;
- far acquisire sane abitudini di vita ed educare ai valori della legalità.

Poiché la scuola oggi è il luogo privilegiato in cui sperimentare il cambiamento con lo scopo di “star bene” e “far star bene”, si propone:

- la realizzazione di un clima educativo attento alle esigenze psico - affettivo-relazionali degli alunni;
- la costruzione di una realtà scolastica serena fondata sull'accoglienza e la collaborazione;
- l'attenzione e l'ascolto costante delle esigenze degli alunni;
- la collaborazione con le diverse realtà operanti nel territorio per favorire la maturazione e la crescita consapevole degli alunni;
- la realizzazione di attività extracurriculari.



Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera “ G. Falcone”
GIARRE

- ✓ **Garantire l’attenzione ai bisogni e alle richieste del territorio; incrementare il rapporto con la realtà produttiva in vista dell’inserimento nel mondo del lavoro (aumentare il numero dei diplomati occupati); attivare iniziative che diano maggiore qualità alla professionalizzazione.**

A tal fine si ritiene necessario:

- ipotizzare interazioni tra scuola, società ed impresa, intese come spazi formativi permanenti;
- promuovere spirito di iniziativa ed imprenditorialità;
- incrementare la partecipazione a stage e all’alternanza scuola- lavoro così come previsto dalla legge 107/2015;
- promuovere la partecipazione a viaggi d’istruzione, visite aziendali, manifestazioni e gare dei diversi indirizzi (enogastronomia, sala e vendita e accoglienza turistica);
- consentire l’acquisizione di conoscenze informatiche sull’uso di software applicativi per svolgere attività connesse all’attuazione di rilevazioni aziendali e all’attività di marketing.

- ✓ **Intensificare le azioni di orientamento degli studenti assicurando la continuità tra il primo ed il secondo ciclo di istruzione**

A tal fine si ritiene necessario:

- valorizzare la dimensione orientativa delle discipline;
- realizzare percorsi di orientamento per la comprensione di sé e delle proprie inclinazioni per effettuare scelte consapevoli negli studi e nel mondo del lavoro;
- garantire un percorso di continuità tra gradi scolastici.

- ✓ **Promuovere la formazione di una “coscienza europea/internazionale”**

A tal fine si ritiene necessario:

- condurre gradualmente lo studente alla scoperta della propria identità di appartenenza alla “casa comune europea”, alla consapevolezza delle offerte di lavoro che il mercato europeo propone ai giovani, all’acquisizione del controllo degli strumenti linguistici e culturali che consentano un inserimento “attivo” nello spazio – Europa/Mondo

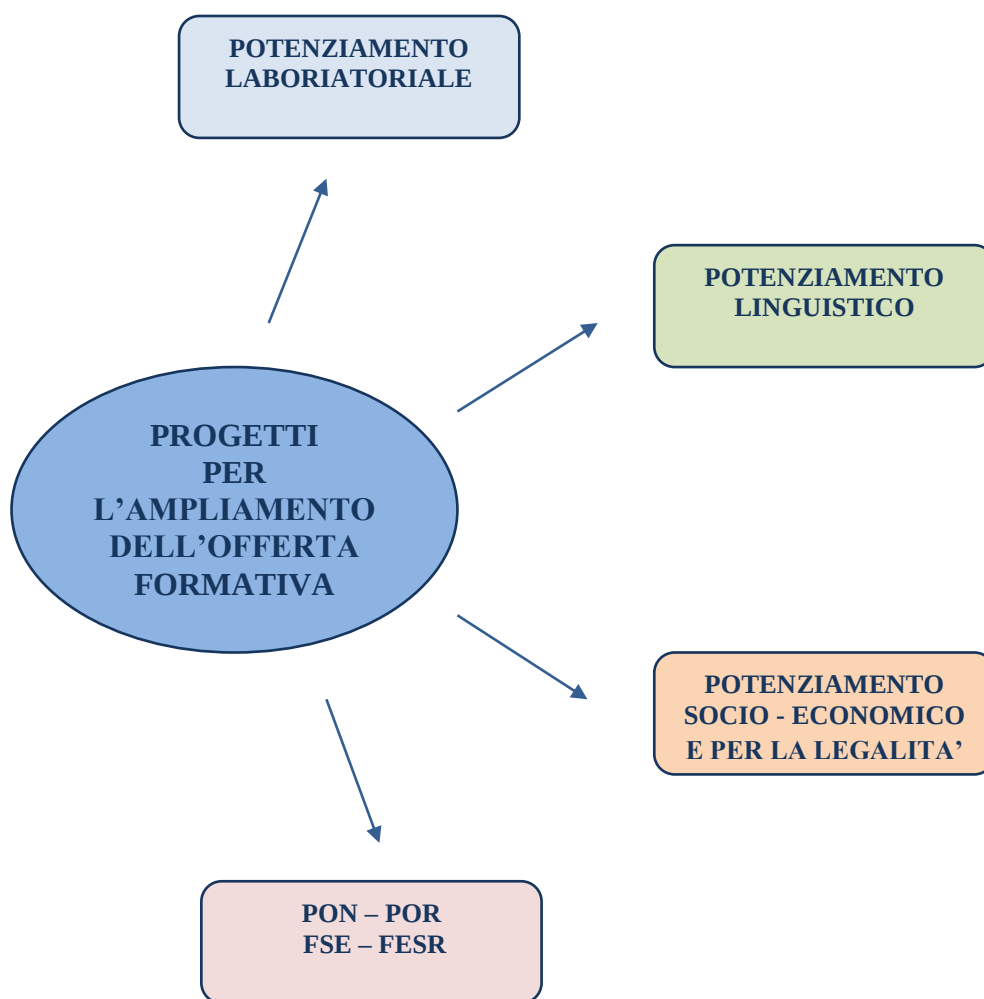


**Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera “ G. Falcone”
GIARRE**

- potenziare lo studio delle lingue straniere (inglese, francese,tedesco) favorendo ed aumentando gli scambi linguistici e culturali per confrontarsi con i sistemi educativi europei e potenziando le varie forme di mobilità degli studenti, dei docenti e del personale. Ciò al fine di rendere gli studenti competitivi a livello internazionale in termini di opportunità e abilità linguistiche e di formazione alla cittadinanza in dimensione locale e globale.
- - stipulare protocolli e/o accordi di rete con scuole straniere nelle quali si studia la lingua italiana come L2 e L3; stipulare protocolli operativi con Università, Ambasciate, Enti culturali del nostro e/o di altri Paesi in un’ottica di reciproca collaborazione e di scambievoli impegni.
- attuare convenzioni con strutture internazionali come punti di riferimento qualitativi per la presenza non solo estiva all’estero di nostri studenti. A tal il dipartimento Lingue, oltre ai suoi compiti specifici, porterà a compimento la mappatura di strutture estere qualificate in grado di ospitare gli studenti dell’Istituto.



LE MACROAREE DEI PROGETTI





POTENZIAMENTO LABORATORIALE

PROGETTO/ATTIVITÀ	DESTINATARI/ CLASSI	FINALITÀ
Pasticceria tipica siciliana	Studenti eccellenti corso di enogastronomia	• Far conoscere agli studenti le tecniche basilari dell’artigianato • Preparazione di prodotti tipici con il marzapane
Antiche tradizioni siciliane	Classi 3^e - 4^e - 5^e corso di enogastronomia	• Acquisire specifiche competenze professionali
National Etna Cocktail Competition	Classi 4^e	• Acquisire maggiori conoscenze sui distillati • Preparazione di un cocktail inedito privilegiando gli agrumi ed il vino aromatizzato
La cucina di sala	Classi 2^e - 3^e	• Apprendere ed approfondire tecniche di preparazione • Apprendere i tempi di cottura alla lampada • Suscitare interesse per la cucina flambè
Il caffè dalla pianta alla tazzina	Classi 2^e	• Far conoscere uno dei prodotti più amati dagli italiani
Concorso interclasse “ la migliore mise en place”	Classi 1^e	• Stimolare l’interesse degli studenti del settore sala-vendita
Formazione personale alimentarista	Classi 1^e	• Formazione e rinnovo HACCP
Top receptionist	Classi 3^e - 4^e	• Acquisire la preparazione tecnico linguistica della realtà operativa del mondo del lavoro
Etna, mare e dintorni	Classi 2^e	• Ampliamento delle conoscenze personali attraverso la scoperta delle risorse turistiche del comprensorio jonico – etneo
A scuola d’ accoglienza	60/70 Studenti 2^e classi	• Acquisire specifiche competenze professionali
Aitna decori e P.S.	Studenti eccellenti classi 3^e - 4^e	• Migliorare la conoscenza dell’arte delle decorazioni
Dentro il bicchiere	Studenti eccellenti classi 4^e	• Motivare gli studenti alla conoscenza e alla tecnica della degustazione
La giornata medievale	Classi 2^e	• Conoscere e comprendere le affinità tra cucina medioevale e la cucina moderna



GIARRE

Piccola colazione a scuola	Classi 3^e	Preparare una sana colazione da servire agli studenti dell'istituto
Enogastronomia ecosostenibile ed energie rinnovabili	Studenti classi 3^e - 4^e	Acquisire conoscenze relative alla programmazione delle attività nelle imprese ristorative e alberghiere per ottenere i marchi di qualità ambientale di ecoristorazione
Competenze digitali per l'Europa	Tutti gli studenti	Conseguire la certificazione informatica Eipass
Alternanza scuola-lavoro Scuola & Turismo	Classi 3^e- 4^e – 5^e	Consentire l'acquisizione di abilità tecnico-professionali per favorire l'ingresso nel mondo del lavoro

POTENZIAMENTO LINGUISTICO

PROGETTO/ATTIVITÀ	DESTINATARI/ CLASSI	FINALITÀ
Delf A2	Studenti eccellenti classi 3^e - 4^e	Conseguire la certificazione Delf A 2
Delf B1	Studenti con certificazione Delf A2 4^e - 5^e classi	Conseguire la certificazione Delf B1
English for Trinity Grade 4	15/20 Studenti di tutte le classi	Conseguire la certificazione Trinity grade 4
Fit in Deutsch	20 Studenti di tutte le classi	Conseguire la certificazione Fit A 2
I need English	Classi 5^e	Consolidare le competenze acquisite attraverso attività di potenziamento per consentire agli studenti di affrontare l'esame di stato in maniera adeguata
Le lingue a teatro	Studenti classi 4^e - 5^e	- Migliorare l'apprendimento delle lingue straniere - Accrescere la motivazione dello studio delle lingue straniere in un contesto fortemente stimolante come il teatro
Let's fly to the U.K. mini stage linguistico	15/30 Studenti classi 3^e - 4^e - 5^e	- Motivazione allo studio della lingua inglese - Accrescimento della competenza comunicativa
Mini stage di lingua francese	15/20 Studenti classi 2^e - 3^e - 4^e - 5^e	- Approfondire e sperimentare “ sul campo” la lingua studiata in classe - Contribuire alla formazione della personalità dell'allievo attraverso concrete esperienze di vita comune - Eliminare il disagio di parlare in lingua straniera



**Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera “ G. Falcone”
GIARRE**

Lingua e cultura italiana per studenti stranieri	Studenti stranieri motivati	- Migliorare l'uso della lingua italiana per le esigenze della comunicazione quotidiana - Arricchire il vocabolario di base dei singoli allievi - Superare le difficoltà linguistiche legate alle differenze fonetiche fra la lingua d'origine e la lingua italiana
Turismo sostenibile e promozione del territorio Scambio interculturale di gruppi/classe	Classi 2^e	- Ampliare e internazionalizzare l'offerta formativa - Stimolare interesse verso culture diverse dalla nostra
Programma Erasmus Plus Azione KA 2	Tutte le classi	Istruzione, formazione e gioventù e alleanze per la conoscenza e per le abilità settoriali.
In viaggio sulla strada degli scrittori: storia, tradizioni, cultura, enogastronomia	100/150 Studenti classi 3^e - 4^e	- Scoperta dei luoghi dove hanno operato autori del distretto della Valle dei Templi - Imparare a conoscere e valorizzare il territorio per una proposta di turismo sostenibile

**POTENZIAMENTO SOCIO - ECONOMICO E
PER LA LEGALITÀ'**

PROGETTO/ATTIVITÀ	DESTINATARI/ CLASSI	FINALITÀ
Ecothéâtre: ecologia e ambiente	Classi 2^e	- Integrare i Programmi Ministeriali fornendo strumenti atti a motivare gli studenti e ad accrescere in loro l'interesse per la lingua straniera - Integrare alunni in situazione di handicap o con difficoltà sociali, culturali e/o linguistiche
La notizia è servita: il giornale a scuola	Tutti gli studenti	Far conoscere ed approfondire gli eventi più importanti per la scuola e la comunità
Fuori-classe: percorsi culturali, informativi e formativi	Tutti gli studenti	- Ampliare l'offerta formativa con visite guidate, visite a mostre e musei - Educare alla solidarietà, alla legalità, alla tolleranza, alle pari opportunità



**Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera “ G. Falcone”
GIARRE**

In viaggio: Viaggio d'istruzione per le quinte classi	Studenti delle 5^e classi	• Favorire, attraverso un'esperienza di viaggio collettivo, la crescita individuale e sociale, rafforzando i vincoli di solidarietà, collaborazione e amicizia nel rispetto delle persone e dei ruoli • Approfondire la conoscenza di luoghi, culture, popolazioni, in un atteggiamento di attenzione ed accoglienza
La scuola va al cinema	Tutti gli studenti	• Educare gli studenti a diventare spettatori consapevoli • Accrescere la loro sensibilità estetica e capacità critica
Educazione alla legalità fiscale	Studenti classi 2^e - 4^e	• Creare la consapevolezza dell'importanza del pagamento dei tributi in una moderna società democratica
Amiamo il cavallo	Max 10 Studenti	• Offrire un percorso di tipo educativo ed riabilitativo
Artisticamente insieme	Tutti gli studenti diversamente abili	• Sviluppo delle attività espressive in tutte le forme per favorire la proiezione di sé e per accrescere la fiducia ed il senso di sicurezza
Vivi in città	Tutti gli studenti diversamente abili	• Star bene con sé stessi e con gli altri
Semplicemente ben-essere	Classe 4^a Accoglienza turistica	• Acquisire stili di vita sempre più corretti riflettendo sulle proprie abitudini alimentari
Orientare alla vita	Studenti classi 5^e	• Offrire un'opportunità per migliorare la qualità della propria vita • Accrescere la fiducia in se stessi • Scoprire gli strumenti per raggiungere una piena realizzazione
In cammino verso il silenzio e l'ascolto interiore (lezioni di yoga)	Studenti - personale docente e ATA - genitori	• Offrire l'opportunità di vivere il corpo come strumento di rilassamento, ascolto ed espansione
Benessere ed espressività	Tutti gli studenti	• Far sperimentare una diversa conoscenza di sé attraverso la musica e il movimento



**Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera “ G. Falcone”
GIARRE**

La scuola è mia.. e me ne prendo cura	Tutti gli studenti	• Far prendere coscienza dell'importanza della partecipazione individuale per la realizzazione del benessere collettivo • Collaborare fattivamente per realizzare ambienti scolastici sempre più accoglienti
Educazione alla salute: Peer education	Tutti gli studenti	• Prevenire comportamenti a rischio • Potenziare le conoscenze per compiere scelte consapevoli • Favorire la comunicazione tra adolescenti
Educazione alla salute: Aviscuola è: vado,torno e ritorno	Tutti gli studenti	• Educare e sensibilizzare alla donazione
Gruppo sportivo scolastico	Studenti di tutte le classi	• Avviare alla pratica sportiva • Favorire l'acquisizione di capacità trasferibili in ambiti extrascolastici • Acquisire un sano stile di vita
ManifestiAmo l'eccellenza	Studenti eccellenti classi 3^e - 4^e - 5^e	• Valorizzare gli studenti eccellenti • Contribuire ad ampliare l'offerta formativa favorendo l'acquisizione di crediti tecnico -professionali certificati
Manifestazioni e gare professionali		
Il valore dell'impegno	Classi 1^e	• Sensibilizzare e motivare l'attiva riflessione degli studenti ai temi della pace, della legalità, della nonviolenza, della libertà, dei diritti umani, della multiculturalità • Premiare, con una borsa di studio del valore di 250 euro, uno studente meritevole del nostro istituto



**Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera “ G. Falcone”
GIARRE**

PON – POR - FSE – FESR -

AZIONE	DESTINATARI	MODULO
PON 2014-2020 Azione 10.8.1 Interventi infrastrutturali per l'innovazione tecnologica e per l'apprendimento delle competenze chiave del PON	Sede di Giarre	• Ampliamento o adeguamento dell'infrastruttura e dei punti di accesso alla rete LAN/WLAN, con potenziamento del cablaggio fisico ed aggiunta di nuovi apparati
FSE –PON “ Per la scuola,competenze ed ambienti per l'apprendimento” 2014-2020	Sedi di Giarre e Riposto	• Asse II Infrastrutture per l'istruzione-Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR). Obiettivo specifico-10.8- “Diffusione della società della conoscenza nel mondo della scuola e della formazione e adozione di approcci didattici innovativi. Ambienti multimediali



**Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera “ G. Falcone”
GIARRE**

ORGANICO DELL’AUTONOMIA

La legge 107/2015, ha introdotto la dotazione organica per ogni Istituzione Scolastica finalizzata all’attuazione dell’autonomia scolastica di cui all’art 21 della legge 15.03.1997 n.59.

Tale dotazione mira ad effettuare interventi per il miglioramento dell’offerta formativa ed ogni scuola è chiamata a fare delle scelte in merito a insegnamenti e attività che portino al raggiungimento degli obiettivi prefissati.

Questa Istituzione scolastica ha definito le priorità d’intervento nell’ambito degli obiettivi fissati e condivisi da tutti i componenti della scuola, docenti, alunni, genitori e dagli organi collegiali che sono stati chiamati ad elaborare ed approvare le proposte del piano triennale.

La specificità dell’Istituto, la presenza nel territorio e la definizione dei discenti costituiscono il punto apicale di individuazione del campo di potenziamento afferente che riguarda la valorizzazione delle metodologie delle attività laboratoriali e le competenze linguistiche.

Tali premesse, un efficace contrasto alla dispersione scolastica e la consapevolezza della crescita in termini numerici di iscrizioni degli studenti ed un conseguente aumento del numero delle classi, determina una richiesta di ampliamento dell’organico rispetto a quello attuale in base alle seguenti tabelle:

ORGANICO SEDE DI GIARRE 2015/2016

DOCENTI IN ORGANICO 2015/2016	MATERIA	CLASSE DI CONCORSO	RICHIESTA AMPLIAMENTO ORGANICO 2016/2017 (ore)
6 + 10 H	SCIENZA DEGLI ALIMENTI	A057	12
2 + 4 H	DIRITTO	A019	10
6	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	A017	12



**Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera “ G. Falcone”
GIARRE**

5	SCIENZE MOTORIE	A029	10
5 + 3 H	LINGUA FRANCESE	A246	10
7 + 6 H	LINGUA INGLESE	A346	15
15	ITALIANO E STORIA	A050	30
3	LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA	C520	10
8 + 4 H	LABORATORIO DI CUCINA	C500	26
7	LABORATORIO DI SALA E VENDITA	C510	26
8	MATEMATICA	A047	20
3	SCIENZE NATURALI GEOGRAFIA ECONOMICA E GENERALE	A060/A039	15
H. 4	TECNICA DELLA COMUNICAZIONE	A039	
2	LINGUA TEDESCA	A549	4
1 + 6 H	SCIENZE INTEGRATE - FISICA	A038	2
1	SCIENZE INTEGRATE- CHIMICA	A013	4
2 + 8 H	RELIGIONE		5

SEDE DI MANIACE 2015/2016

DOCENTI IN ORGANICO 2015/2016	MATERIA	CLASSE DI CONCORSO	RICHIESTA AMPLIAMENTO ORGANICO 2016/2017 (ore)
1 + 4 H	ALIMENTAZIONE	A057	4
8 H	DIRITTO	A019	2
1	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	A017	
1	SCIENZE MOTORIE	A029	2
1	LINGUA FRANCESE	A246	2
1+ H6	LINGUA INGLESE	A346	3
1 + 10 H	MATEMATICA	A047	4
2 +12 H	ITALIANO & STORIA	A050	6



**Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera “ G. Falcone”
GIARRE**

8 H	LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA	C520	2
2	LABORATORIO CUCINA	C500	4
1 + 13 H	LABORATORIO SALA E VENDITA	C510	4
8 H	SCIENZE NATURALI	A060	2
4 H	SCIENZE INTEGRATE - FISICA	A038	1
4H	SCIENZE INTEGRATE- CHIMICA	A013	
2 H	GEOGRAFIA GEN.LE ED ECONOMICA	A038	1
8 H	RELIGIONE		1

CORSO SERALE 2015/2016

DOCENTI IN ORGANICO 2015/2016	MATERIA	CLASSE DI CONCORSO	RICHIESTA AMPLIAMENTO ORGANICO 2016/2017 (ore)
4 H	ALIMENTAZIONE	A057	6
2 H	DIRITTO	A019	2
3 H	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	A017	4
4 H	LINGUA FRANCESE	A246	4
4 H	LINGUA INGLESE	A346	4
6 H	MATEMATICA	A047	6
9 H	ITALIANO & STORIA	A050	8
2 H	LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA	C520	
8 H	LABORATORIO CUCINA	C500	8
8 H	LABORATORIO SALA E VENDITA	C510	8
3 H	SCIENZE NATURALI	A060	3
2 H	SCIENZE INTEGRATE - FISICA	A038	2



**Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera “ G. Falcone”
GIARRE**

DOCENTI ORGANICO DI POTENZIAMENTO

DOCENTI IN ORGANICO 2015/2016	MATERIA	CLASSE DI CONCORSO	RICHIESTA AMPLIAMENTO ORGANICO 2016/2017 (docenti)
2	DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	A017	
1	ITALIANO & STORIA	A050	
1	SCIENZE NATURALI	A060	
1	DIRITTO	A019	
1	MATEMATICA	A047	
1	LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA	C520	2
1	INGLESE	A346	1
1	TEDESCO	A546	
3	SOSTEGNO	AD03	
	LABORATORIO CUCINA	C500	3
	LABORATORIO SALA E VENDITA	C510	3
	FRANCESE	A246	1

PERSONALE ATA

ORGANICO 2015/2016	PROFILO	CODICE	RICHIESTA AMPLIAMENTO ORGANICO 2016/2017 (unità)
10	ASSISTENTI AMMINISTRATIVI		
5	ASSISTENTI TECNICI	H01 CUCINA	7 (1 x serale)
2	ASSISTENTI TECNICI	H02 SALA –BAR	3 (1 x serale)
1	ASSISTENTI TECNICI	H03 SEGRETERIA	3
1	ASSISTENTI TECNICI	I 32 COND. AUTOV.	
2	ASSISTENTI TECNICI	T72 INFORMATICA	4 (1 x serale)
18 + 1 orario parz.	COLLABOR. SCOLASTICO		4 (1 x serale)



PRIORITA', TRAGUARDI E OBIETTIVI

Da quanto emerso dal **Rapporto di Autovalutazione (RAV)** alla fine dell'anno scolastico 2014/2015, vengono fissati per il triennio 2016-2019 le priorità, i traguardi e gli obiettivi di miglioramento di seguito sintetizzati in una tabella.

PRIORITA' E TRAGUARDI --- ESITI DEGLI STUDENTI			
	DESCRIZIONE PRIORITA'	TRAGUARDO	AZIONI DELLA SCUOLA
RISULTATI SCOLASTICI	Miglioramento del livello di competenze di base (italiano, matematica, lingua straniera)	Riduzione percentuale dei giudizi sospesi nelle discipline indicate	Programmazione per obiettivi minimi Corsi di recupero
	Coinvolgimento delle famiglie	Aumentare la partecipazione delle famiglie agli incontri programmati e ai progetti di ampliamento dell'OF	Comunicazione incontri con i genitori più dettagliate (inviti agli incontri, telefonate dei coordinatori). Coinvolgimento attivo e continuo delle famiglie nella definizione della missione dell'istituto. Realizzare dei progetti di ampliamento dell'offerta formativa che coinvolgano genitori e figli. Elaborazione e condivisione di un patto di corresponsabilità.
	Definire contenuti e saperi comuni fra classi parallele	Diminuire la variabilità fra le classi	Programmazione e verifiche per classi parallele
RISULTATI A DISTANZA	Implementazione dell'attività laboratoriale e delle attività di alternanza scuola-lavoro	Misurare, nell'arco di un triennio, la percentuale di inserimento nel settore del lavoro o universitario attinente al corso di studi	Creazione di un data base di monitoraggio dei percorsi post diploma (lavorativi-universitari). L'analisi statistica dei dati consentirà di avere utili riferimenti per attuare le necessarie azioni correttive all'offerta formativa.



Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera “ G. Falcone”
GIARRE

PIANO DI MIGLIORAMENTO – POTENZIAMENTO

Per realizzare gli obiettivi prefissati nel RAV, la scuola intende potenziare le seguenti aree:

- Potenziamento laboratoriale: la didattica laboratoriale come strumento che permette di uscire dall’ambiente classe, per aprire la scuola al territorio e per rendere l’offerta formativa più vicina ai bisogni educativi e occupazionali degli studenti.
- Potenziamento linguistico: recupero delle competenze linguistiche con particolare riferimento all'italiano, soprattutto nelle classi del primo biennio e nel mono-ennio finale. Potenziamento delle lingue straniere (inglese, francese e tedesco) anche mirato al conseguimento delle certificazioni (Trinity, Delf, Fit).
- Potenziamento socio-economico e per la legalità: potenziamento dell’inclusione scolastica e del diritto allo studio, sviluppo di comportamenti responsabili e rispettosi della legalità e della sostenibilità ambientale, educazione all’autoimprenditorialità e potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria, anche come strumento di rinforzo per le discipline dell’area professionalizzante. Valorizzazione delle eccellenze mediante la partecipazione a gare e concorsi. Valorizzazione dell’educazione interculturale ed alla pace.



**Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera “ G. Falcone”
GIARRE**

POTENZIAMENTO LABORATORIALE	
PRIORITÀ' DI RIFERIMENTO	Risultati a distanza: implementazione delle attività laboratoriali e delle attività di alternanza scuola-lavoro
SITUAZIONE IN CUI SI INTERVIENE	- Individuazione e intensificazione delle capacità laboratoriali maggiormente spendibili nel campo lavorativo in base all'inserimento occupazionale dei diplomati nell'Istituto - Per le classi quinte: difficoltà nella seconda prova scritta dell'esame di Stato - Individuazione di un percorso di potenziamento delle eccellenze spendibile per il proseguo degli studi in ambito universitario - Coinvolgimento delle famiglie nella scelta degli obiettivi dell'offerta formativa
ATTIVITA' PREVISTE	- Maggior numero di ore di laboratorio, anche in orario extra-curriculare - Attività di alternanza scuola-lavoro - Monitoraggio post-diploma degli alunni
RISORSE FINANZIARIE NECESSARIE	Fondo d'Istituto Finanziamenti per Alternanza Scuola Lavoro - € 8.000,00 annui per ogni classe interessata
RISORSE UMANE	- Docenti delle discipline professionalizzanti - Collaboratori scolastici per l'apertura pomeridiana e assistenti tecnici nei laboratori utilizzati
RISORSE MATERIALI	- Attrezzature per la realizzazione di laboratori più all'avanguardia (€10.000 per ogni laboratorio per 14 laboratori dell'area professionalizzante) - Materiali di consumo per i laboratori (€ 40.000)
RISULTATI ATTESI	- Prevenzione e riduzione dei fenomeni di dispersione scolastica - Maggiore possibilità di occupazione nel settore professionalizzante



**Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera “ G. Falcone”
GIARRE**

POTENZIAMENTO LINGUISTICO	
PRIORITA' DI RIFERIMENTO	- Esiti scolastici
SITUAZIONE IN CUI SI INTERVIENE	- Scarsa padronanza della lingua italiana e delle lingue straniere (inglese ,francese e tedesco) - Per il primo biennio: difficoltà nell'affrontare le prove Invalsi di italiano - Per le classi quinte: difficoltà nelle tre prove scritte dell'esame di Stato - Richiesta delle <i>eccellenze</i> di potenziamento delle lingue straniere
ATTIVITA' PREVISTE	- Corsi di recupero e/o potenziamento al fine di migliorare le competenze in lingua italiana e nelle lingue straniere studiate. - Realizzazione di classi aperte per una didattica individualizzata.
RISORSE FINANZIARIE NECESSARIE	Fondo d'Istituto Dotazione ordinaria
RISORSE UMANE	- Docenti di lettere - Docenti di lingue - Collaboratori scolastici per l'apertura pomeridiana e assistenti tecnici per i laboratori linguistici ed informatici
RISORSE MATERIALI	- Attrezzature per la realizzazione di aule multimediali postazioni con LIM, notebook, proiettori, casse e cuffie - Materiali di consumo - € 2.000,00 per ogni classe) Acquisto di software - Materiale di consumo (€ 5.000)
RISULTATI ATTESI	- Riduzione della percentuale dei giudizi sospesi nelle discipline individuate - Miglioramento delle prove Invalsi di italiano - Miglioramento dei voti nella prima e nella terza prova dell'esame di Stato - Acquisizione di certificazioni Trinity, Delf, Fit.



**Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera “ G. Falcone”
GIARRE**

POTENZIAMENTO SOCIO-ECONOMICO E PER LA LEGALITÀ	
PRIORITÀ' DI RIFERIMENTO	- Dispersione e insuccesso scolastico
SITUAZIONE IN CUI SI INTERVIENE	- Comportamenti a rischio - Autonomia nello studio
ATTIVITA' PREVISTE	- Corsi di recupero e/o potenziamento al fine di migliorare le competenze in economia aziendale e diritto. - Realizzazione di classi aperte per una didattica individualizzata ed inclusiva - Partecipazione a laboratori/attività inserite nel piano per l'ampliamento dell'offerta formativa. Partecipazione ad incontri informativi e formativi sui temi della legalità e solidarietà. Peer- education
RISORSE FINANZIARIE NECESSARIE	Fondo d'Istituto Dotazione ordinaria
RISORSE UMANE	- Docenti delle discipline economico-giuridiche e tutti i docenti dell'area comune - Personale ATA per l'apertura pomeridiana della scuola e per il funzionamento dei laboratori previsti per le attività (laboratori multimediali, aule attrezzate, aula magna, palestra).
RISORSE MATERIALI	- Attrezzature per la realizzazione di aule multimediali e laboratori (postazioni con LIM, notebook, proiettori). € 2.000,00 per ogni classe) - Palestra e campi di gioco per le sedi di Riposto e Maniace. - Materiali di consumo (€ 10.000)
RISULTATI ATTESI	- Prevenzione e riduzione dei fenomeni di dispersione scolastica - Riduzione della percentuale dei giudizi sospesi nelle discipline individuate - Riconoscimenti per le eccellenze - Acquisizione di competenze per l'autoimprenditorialità



Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera “ G. Falcone”
GIARRE

PIANO NAZIONALE PER LA SCUOLA DIGITALE

Il Piano Nazionale per la Scuola Digitale adottato dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca in sinergia con la programmazione europea e regionale e con il Progetto strategico nazionale per la banda ultralarga, persegue la realizzazione di attività volte allo sviluppo e al miglioramento delle competenze digitali degli studenti, dei docenti e di tutto il personale scolastico. L'IPSSEOA “G. Falcone” segue le tre grandi linee di attività:

- *Miglioramento ed ampliamento delle dotazioni tecnologiche dell'Istituto anche mediante la partecipazione ai bandi nazionali ed europei.*
- *attività didattiche per migliorare le competenze digitali degli studenti attraverso un uso consapevole delle stesse.*
- *formazione dei docenti sull'uso delle nuove tecnologie ai fini dell'innovazione didattica e dello sviluppo della cultura digitale per l'insegnamento.*

L'Istituto partecipa alle iniziative del PON per la Programmazione 2014-2020 riconducibile all'azione 10.8.1 (Ambienti multimediali) Interventi infrastrutturali per l'innovazione tecnologica, laboratori professionalizzanti e per l'apprendimento delle competenze chiave del PON.

Un ruolo strategico nella diffusione dell'innovazione digitale a scuola avrà l'animatore digitale, col compito di stimolare la formazione interna alla scuola negli ambiti del PNSD, favorire la partecipazione di tutta la comunità scolastica alle attività formative, facilitare una cultura digitale condivisa oltre che individuare soluzioni metodologiche e tecnologiche sostenibili da diffondere all'interno dell'Istituto.



**Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera “ G. Falcone”
GIARRE**

ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

Per ciò che riguarda l’alternanza scuola – lavoro, l’attività di stage costituisce, fondamentalmente, il momento utile per il potenziamento delle conoscenze e delle abilità acquisite nella fase teorico – pratica prevista nelle materie curriculari di indirizzo, pertanto lo stage, così inteso, assume una natura interdisciplinare e di sintesi delle competenze professionali acquisite.

Al fine di incrementare le opportunità di lavoro e le capacità di orientamento degli studenti, i percorsi di alternanza scuola- lavoro, così come recita il comma 33 dell’art. 1 della legge 107, sono attuati per una durata complessiva, nel secondo biennio e nell’ultimo anno di studi, di almeno 400 ore. L’attività di alternanza scuola-lavoro, progettata per l’anno scolastico in corso, è di 120 ore al 4° anno e 50 ore al 5° anno, comprese le visite, le sperimentazioni aziendali, la partecipazione a manifestazioni ed eventi nel territorio. Per alcuni alunni di 5° anno che non hanno potuto svolgere nell'anno scolastico precedente le ore di Alternanza Scuola-Lavoro, sono previste 132 ore di stage e 50 ore di attività, compresa la partecipazione a manifestazioni ed eventi nel territorio, l'orientamento al mercato del lavoro con esperti esterni e le ore per la certificazione per la sicurezza alimentare.

Gli allievi, durante le attività di stage, saranno seguiti dai tutor aziendali, i quali avranno come interlocutori i docenti tutor dell’Istituzione scolastica. Gli alunni delle classi 5° svolgeranno lo stage a partire dal mese di marzo fino alla fine del mese di aprile. Gli alunni delle 4° classi svolgeranno lo stage nel mese di giugno.

Tale attività sarà svolta, opportunamente, presso strutture turistiche alberghiere a quattro e cinque stelle e aziende ristorative qualificate.



**Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera “ G. Falcone”
GIARRE**

COLLABORAZIONI CON ENTI ED ASSOCIAZIONI

L'Istituto, nell'ottica di una vicinanza costante con il territorio in cui opera, vanta numerose collaborazioni con enti, strutture e realtà lavorative locali e di respiro nazionale.

L'IPSS.E.O.A. rappresenta un polo rilevante dell'istruzione di Giarre e del suo hinterland. Costituendo una presenza importante nella realtà scolastica e culturale del territorio jonico-etneo, la scuola ha sempre avviato costruttivo rapporto con gli Enti locali per affrontare in sinergia tematiche connesse alla condizione dei giovani e all'orientamento lavorativo. E' privilegiato il raccordo con il mondo dell'associazionismo, con il quale sono state avviate e portate a compimento significative iniziative culturali e di solidarietà.

- Camera di Commercio di Catania, UNPLI Sicilia, Centro per l'Impiego – Giarre
- Associazioni di categoria: F.I.C., F.I.S.A.R., A.I.S., A.I.B.E.S., O.N.A.V., A.M.I.R.A., A.C.E. Unione Regionale Cuochi, Ass. Professionale Cuochi Italiani, Federpharma, Work Passion S.A.G.L. Club Papillon
- RE.NA.I.A.
- AVIS, CRI
- Università agli Studi di Catania
- Comune di Giarre, Comune di Riposto, Comune di Maniace, Comune di Santa Venerina, altri Enti locali del Territorio
- CPIA 2 Giarre



**Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera “ G. Falcone”
GIARRE**

FORMAZIONE IN SERVIZIO DOCENTI

Nell’ambito degli adempimenti connessi alla funzione docente, la formazione in servizio dei docenti è obbligatoria, permanente e strutturale. Le attività di formazione sono definite dalle singole istituzioni scolastiche in coerenza con il piano triennale dell’offerta formativa e con i risultati emersi dai piani di miglioramento. Si prevede, quindi, una intensiva formazione sulle nuove tecnologie e sulla didattica multimediale e un corso formativo per l’utilizzo del registro elettronico. Inoltre si attiveranno corsi di formazione sulla programmazione per competenze e sulle tecniche comunicative.

In base alle specifiche indicazioni dei dipartimenti disciplinari dell’Istituto, potranno attivarsi ulteriori interventi di formazione ed aggiornamento.



**Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera “ G. Falcone”
GIARRE**

ORIENTAMENTO

Le attività di orientamento in entrata, organizzate dalla Funzione Strumentale preposta e coadiuvata da altri docenti, hanno lo scopo di far conoscere l’offerta formativa sul territorio.

Le attività di orientamento in uscita hanno lo scopo illustrare agli alunni in procinto di concludere il loro percorso di studi nella scuola secondaria, i possibili sbocchi professionali o universitari più coerenti con gli studi effettuati, con le proprie inclinazioni personali e con quanto richiesto nel mondo del lavoro.

Le attività previste per il triennio 2016-2019:

- Presentazione dell’OF dell’Istituto presso le scuole medie dell’hinterland
- Partecipazione a fiere e saloni dell’orientamento con stand dedicati
- Maggior apertura della scuola al territorio con organizzazione di visite all’Istituto
- Open day (sedi di Giarre, Riposto e Maniace)
- Partecipazione al Salone di orientamento universitario
- Conferenze Orientagiovani
- Collaborazione con C.O.F. e Centro per l’impiego di Giarre



Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera “ G. Falcone”
GIARRE

ORGANIGRAMMA

DIRIGENTE SCOLASTICO

DSGA

Al fine di ottimizzare la divisione dei compiti tra i docenti con incarichi di responsabilità, di coordinamento, sostegno, organizzazione e progettazione delle attività, sono previsti:

✓ COLLABORATORI DEL D.S.

1. *Primo Collaboratore del Dirigente Scolastico*
2. *Secondo Collaboratore del Dirigente Scolastico*
3. *Collaboratore del Dirigente Scolastico con incarico di Responsabile, sede di Riposto:*
4. *Collaboratore del Dirigente Scolastico con incarico di Responsabile, sede di Maniace*
5. *Collaboratore del Dirigente Scolastico con incarico di supporto al Responsabile, sede di Riposto*
6. *Collaboratore del Dirigente Scolastico con incarico di supporto al Responsabile, sede di Maniace:*
7. *Responsabile del Corso Serale*

✓ FUNZIONI STRUMENTALI AL POF

- *Area 1: GESTIONE DEL PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA*
- *Area 2: SOSTEGNO AL LAVORO DEI DOCENTI*
- *Area 3: PREVENZIONE DELLA DISPERSIONE SCOLASTICA E SOSTEGNO AGLI STUDENTI*
- *Area 4.1: RAPPORTI CON ENTI E AZIENDE DEL MONDO DEL LAVORO; GARE E CONCORSI*



**Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera “ G. Falcone”
GIARRE**

- *Area 4.2: ALTERNANZA SCUOLA – LAVORO; STAGE E TIROCINI FORMATIVI; AREA DELLA COMUNICAZIONE INTERNA ED ESTERNA ; PROGETTAZIONE PON/POR;*
- *Area 5: INCLUSIONE E “BENESSERE” A SCUOLA*

✓ **COMITATO DEI DOCENTI COORDINATORI DEI DIPARTIMENTI DISCIPLINARI**

I dipartimenti, quale articolazione interna del collegio dei docenti, presidiano la continuità verticale e la coerenza interna del curriculum, vigilano sui processi di apprendimento per lo sviluppo dei saperi e delle competenze previste nei profili dei vari indirizzi, la cui attuazione è facilitata da una progettualità condivisa e un’articolazione flessibile.

In particolare, nel primo biennio, i dipartimenti svolgono una funzione strategica per il consolidamento, con il concorso di tutte le discipline, delle competenze di base per la lingua italiana, la lingua straniera e la matematica, per il raccordo tra i saperi disciplinari e gli assi culturali previsti dall’obbligo di istruzione e tra l’area di istruzione generale e le aree di indirizzo.

✓ **COORDINATORI DEI CONSIGLI DI CLASSE**

✓ **G.L.I. D’ISTITUTO**

Gli istituti professionali risultano maggiormente adatti agli alunni diversamente abili perché sono favorite le attività manuali di laboratorio. Con una media annua che si approssima ai 40 alunni, l’Istituto vanta un livello di inclusione scolastico elevato.

La costituzione di un gruppo G.L.I., e la predisposizione di un articolato e capillare piano di rilevazione e monitoraggio dei casi segnalati ha permesso di delineare con precisione le modalità procedurali ed aprire la via ad un percorso formativo di integrazione che si intende sostenere e



**Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera “ G. Falcone”
GIARRE**

consolidare. Non si tratta solo di inserire, ma di individuare le potenzialità di ognuno e disegnare un progetto di vita. Il nostro Istituto forte della sua esperienza, si pone in linea con quanto disposto e continuamente si attiva per realizzare in maniera condivisa il successo formativo di ogni suo alunno. Per attuare un'azione formativa individualizzata (PDP) è necessario porsi obiettivi comuni per tutti i componenti del gruppo-classe, adattando le metodologie in funzione delle caratteristiche individuali dei discenti, con l'obiettivo di assicurare a tutti il conseguimento delle competenze fondamentali del curriculum. Si tratta di predisporre il lavoro dei consigli di classe in modo da prevedere attività di recupero individuale che può essere svolto dall'alunno per potenziare determinate abilità o per acquisire specifiche competenze. Tali attività individualizzate sono realizzate nelle fasi di lavoro in classe o in momenti ad esse dedicati, secondo tutte le forme di flessibilità del lavoro scolastico consentite dalla normativa vigente. Nel rispetto degli obiettivi generali e specifici di apprendimento, la didattica inclusiva promuove le potenzialità e il successo formativo di ogni alunno; l'uso dei mediatori didattici (schemi, mappe concettuali, etc.), degli ausili informatici, l'attenzione agli stili di apprendimento, la calibrazione degli interventi sulla base dei livelli raggiunti e l'attivazione di progetti mirati sono le strategie che vengono attuate per promuovere un apprendimento significativo. Il Piano di inclusione, a largo respiro, coinvolge tutte le attività educative e di sostegno psicologico che possono essere attivate dalle risorse umane presenti a scuola, in relazione ai bisogni specifici.

✓ **COMITATO TUTOR DEI DOCENTI IN ANNO DI FORMAZIONE/PROVA**
Costituito ai sensi del DM 850 del 2015.

✓ **COMITATO DI VALUTAZIONE** (*comma 129 L. 107*)

Il comitato individua i criteri per la valorizzazione dei docenti sulla base:

- della qualità dell'insegnamento e del contributo al miglioramento dell'istituzione scolastica, nonché del successo formativo e scolastico degli studenti;
- dei risultati ottenuti dal docente o dal gruppo di docenti in relazione al potenziamento delle competenze degli alunni e dell'innovazione didattica e metodologica, nonché della collaborazione alla ricerca didattica, alla documentazione e alla diffusione di buone pratiche didattiche;



**Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera “ G. Falcone”
GIARRE**

- delle responsabilità assunte nel coordinamento organizzativo e didattico e nella formazione del personale.

✓ **DOCENTI RESPONSABILI DELLE AULE ATTREZZATE E DEI LABORATORI**

✓ **COORDINATORE DELLE GARE PROFESSIONALI INTERNE ED ESTERNE**

✓ **COMITATO TECNICO-SCIENTIFICO**

di cui ai DPR 87- 88/10 con lo scopo di agevolare il dialogo fra mondo economico e mondo scolastico, aperto alle associazioni produttive, alle professioni, alla ricerca, con compiti di consulenza programmatica, monitoraggio, ed orientamento.

✓ **FIGURE PER LA SICUREZZA**

RSPP

Referente per la sicurezza: uno per ogni sede

RSL



PROVE INVALSI

Nell’anno scolastico 2014/15 le prove Invalsi non sono state svolte per la concomitanza con uno sciopero nazionale. Per tale motivo l’analisi può essere fatta solo in riferimento ai dati Invalsi dell’ a. s. 2013/14.

Risultati valutazione esterna

Il punteggio in italiano e matematica risulta di circa 10 punti percentuali più basso rispetto alle varie medie dovuto alle carenze in entrata al grado superiore, nonostante l'Istituto abbia da sempre attivato corsi specifici di recupero per le discipline in oggetto. Inoltre, si nota come il livello TRA le classi sia buono mentre il livello DENTRO le classi presenta difformità piuttosto accentuate, dovuto al fatto che al Secondo Anno le classi vengono rimodulate a causa della riduzione degli alunni che dalle Prime Classi transitano alle Seconde.

Le disparità a livello di risultati tra gli alunni meno dotati e quelli più dotati è in aumento nel corso della loro permanenza a scuola, dovuto al fenomeno dell'abbandono, delle carenze iniziali e del livello socio-culturale di provenienza degli alunni.

- Migliorare il punteggio di italiano e matematica che risulta inferiore rispetto a quello di scuole con background socio-economico e culturale simile.

Matematica (ESCS) -3,8 a 0,00

Italiano (ESCS) 0,6 a 1,00

- Migliorare i vari livelli di apprendimento in matematica.

Matematica

Livello 1 dal 37,4 al 31%

Livello 2 dal 36,1 al 30%

Livello 3 dal 15,5 al 20%

Livello 4 dal 5,8 al 7%

Livello 5 dal 5,2 al 12%



**Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera “ G. Falcone”
GIARRE**

- Diminuire la varianza dentro le classi, a livello di risultati, tra gli alunni più dotati e quelli meno dotati.

Italiano da 83,5 % a 40 %

Matematica da 86,8 % a 40 %



**Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera “ G. Falcone”
GIARRE**