



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO**  
per i **Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**  
**"Giovanni Falcone"**  
**GIARRE (CT)**

# PTOF

**REVISIONE ED INTEGRAZIONE**

**A. S. 2016 – 2017**



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

**N**ell’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,

## **IL COLLEGIO DEI DOCENTI**

nella seduta del 26 Ottobre 2016, in coerenza con il RAV ed il PdM rivede ed integra le attività curriculari ed extra – curriculari previste nel Piano dell’Offerta Formativa del Triennio 2016 – 2019.



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

## *Mission dell’Istituto*

*"Promuovere lo sviluppo di saperi,  
abilità e competenze generali  
e nel settore dell'enogastronomia  
e dell'ospitalità turistico alberghiera,  
per favorire negli studenti e futuri cittadini europei  
una formazione culturale  
e professionale solida e flessibile  
che faciliti l'inserimento  
nel contesto sociale globalizzato  
e nel mondo del lavoro."*



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

## **PROFILI PROFESSIONALI**

### **PROFILO PROFESSIONALE “ ENOGASTRONOMIA”**

**N**ell’articolazione “Enogastronomia” gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, compresi la produzione di pasticceria e gelateria artigianale; operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali, applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

### **PROFILO PROFESSIONALE “SALA E VENDITA”**

**N**ell’articolazione “Servizi di sala e di vendita” gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all’amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di intervenire nel sistema di produzione e valorizzazione della birra artigianale; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

### **PROFILO PROFESSIONALE “ACCOGLIENZA TURISTICA”**

**N**ell’articolazione “Accoglienza turistica”, gli studenti sono in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

E' la figura chiave nelle imprese turistiche, si occupa dell'accoglienza e della gestione del Cliente dal suo arrivo fino alla sua partenza. Mantiene i rapporti con i clienti anche dopo la partenza, ne cura la “Fidelizzazione”.



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

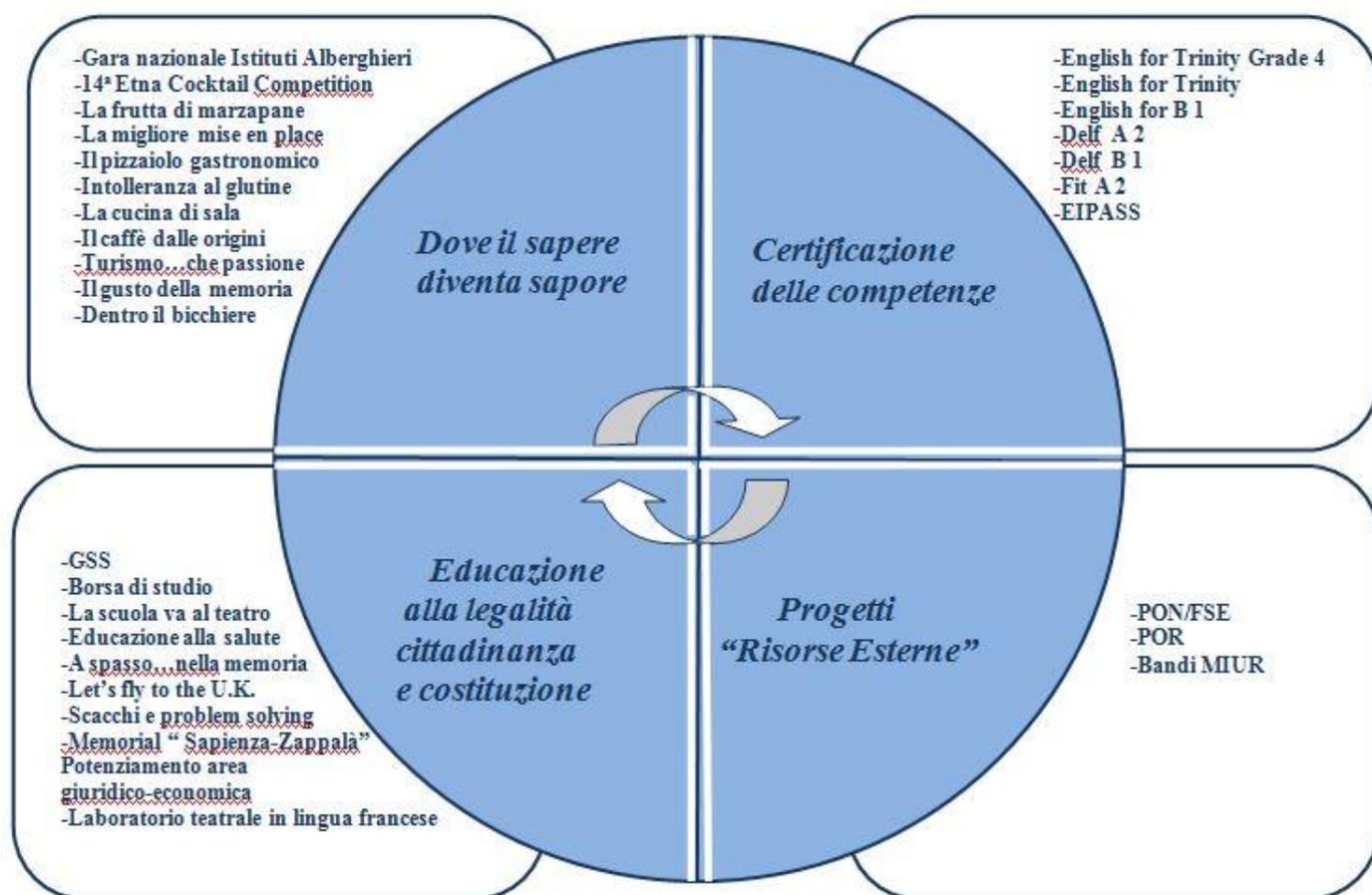
Il corso oltre ad insegnare la pratica di addetto al ricevimento d'albergo prevede:

- conoscenza della pratica d'agenzia di viaggio
- conoscenza del lavoro dei tour operator
- sviluppo di competenze per animatori turistici
- sviluppo di competenze per accompagnatore turistico
- sviluppo di competenze per promuovere l'offerta turistica, fornire informazioni e suggerimenti per orientare la scelta dei consumatori.



# Progetti per l' ampliamento dell' Offerta Formativa

## A. S. 2016/2017





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

<b>PROGETTO/ATTIVITÀ</b>	<b>DESTINATARI</b>	<b>COERENZA COL RAV E PdM – FINALITÀ</b>
<b>LA PASTICCERIA SICILIANA</b>	Studenti eccellenti delle 4° e 5° classi di Enogastronomia	Risultati scolastici. Preparazione di prodotti tipici: biscotti, torte, prodotti con il marzapane. Far conoscere agli studenti le tecniche basilari dell'artigianato.
<b>LA FRUTTA DI MARZAPANE</b>	Studenti eccellenti delle 4° e 5° classi di Enogastronomia	Risultati scolastici. Preparazione di prodotti con il marzapane. Far conoscere agli allievi le tecniche basilari dell'artigianato.
<b>IL PIZZAIOLO GASTRONOMO</b>	Classi 4° e 5° di Maniace	Acquisire specifiche competenze nell'arte bianca.
<b>INTOLLERANZA AL GLUTINE</b>	Classi 4° e 5° di Maniace	Formare gli studenti sul tema della celiachia e della dieta senza glutine.
<b>NATIONAL ETNA COCKTAIL COMPETITION 14ª edizione</b>	Classi 3°	Promuovere lo scambio e la collaborazione tra aziende alberghiere ed istituti alberghieri. Motivare gli allievi verso una fascia di turismo in continua evoluzione dal punto di vista del bere miscelato.
<b>LA CUCINA DI SALA</b>	Classi 2°	Contrasto della dispersione scolastica. Apprendere e approfondire la conoscenza delle tecniche e dei tempi di cottura delle preparazioni alla lampada.
<b>LA MIGLIORE MISE EN PLACE Concorso interclasse</b>	Classi 1°	Migliorare gli esiti di apprendimento. Stimolare l'interesse degli studenti del settore sala-vendita.
<b>IL CAFFÈ DALLE ORIGINI AI NOSTRI GIORNI</b>	Classi 2°	Contrasto della dispersione scolastica. Approfondire le conoscenze botaniche, le modalità produttive e di servizio del caffè.
<b>FORMAZIONE PERSONALE ALIMENTARISTA</b>	Classi 1°	Formazione e rinnovo dell' HACCP.
<b>L'IMPORTANTE È PARTECIPARE. VINCERE È MEGLIO Gara Nazionale Istituti Alberghieri</b>	Classi 4° Accoglienza Turistica, Sala e Vendita ed Enogastronomia	Integrare il lavoro svolto durante il primo biennio ed il 3° anno, l'uso delle tecnologie e delle attrezzature di settore, la migliore realizzazione del prodotto / servizio finito. Potenziare le capacità e le competenze del gruppo delle eccellenze per motivare gli stessi ad una partecipazione attiva e professionale al fine di ottenere ottimi risultati nella gara. Migliorare l'utilizzazione dei tempi e degli spazi laboratoriali, integrando le esercitazioni pratiche con le discipline di lingua inglese e scienze dell'alimentazione.



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

<b>TURISMO... CHE PASSIONE ! Alla scoperta del comprensorio jonico - etneo</b>	Classi 3° e 4°	Pianificare ed integrare gradualmente il lavoro di gruppo nelle classi, l'uso di nuove tecnologie, la realizzazione di ricerche e progetti. Potenziare le capacità e le competenze del gruppo delle eccellenze e motivare il resto del gruppo classe ad una partecipazione attiva per incentivarne il recupero.
<b>IL GUSTO DELLA MEMORIA Workshop di narrazione e culinaria</b>	Classi 3°, 4°, 5° Enogastronomia e Sala e vendita	Integrare e progressivamente ridurre la didattica tradizionale in favore di modalità didattiche innovative. Sviluppare le capacità verbali degli studenti al fine di abituarli a proporre un servizio originale e unico che trasforma chi cucina e chi si occupa del servizio di sala in intrattenitori culturali i clienti, competenza che potrebbe essere un valore aggiunto nel mercato del lavoro.
<b>DENTRO IL BICCHIERE</b>	Studenti delle classi 4° Sala e Vendita	Potenziamento e recupero professionale.
<b>DELTA A 2</b>	Studenti delle classi 2°, 3°, 4°	Valorizzare e promuovere le eccellenze in lingua francese ai fini della certificazione Delf.
<b>DELTA B 1</b>	Studenti con certificazione Delf A2 e studenti delle 4° e 5° classi	Valorizzare e promuovere le eccellenze in lingua francese ai fini della certificazione Delf.
<b>ENGLISH FOR TRINITY GRADE 4</b>	Tutti gli studenti	Certificazione Trinity grade 4. Prevedere ed implementare interventi specifici per studenti con particolari attitudini disciplinari (eccellenze). Migliorare l'articolazione dei tempi e degli spazi laboratoriali (linguistico – informatico – ricevimento).
<b>ENGLISH FOR B 1</b>	Studenti delle classi 2°, 3°, 4° e 5°	Certificazione B1. Prevedere ed implementare interventi specifici per alunni con particolari attitudini disciplinari (eccellenze). Migliorare l'articolazione dei tempi e degli spazi laboratoriali (linguistico – informatico – ricevimento).
<b>FIT IN DEUTSCH</b>	Studenti delle classi 2°, 3°, 4° e 5°	Potenziare le competenze delle lingue straniere (inglese, francese, tedesco) anche mirate al conseguimento delle certificazioni (Trinity, Delf, Fit).
<b>COMPETENZE DIGITALI PER L'EUROPA</b>	Tutti gli studenti	Conseguire la certificazione Eipass con il superamento dei 7 moduli.



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

<p><b>“IL VALORE DELL’IMPEGNO” Borsa di studio</b></p>	<p>Classi 1°</p>	<p>Riservare una particolare attenzione alle competenze di cittadinanza, trasversali a tutte le discipline. Obiettivo del progetto: Sensibilizzare e motivare la riflessione dei giovani studenti ai temi della pace, della legalità, della nonviolenza, della libertà, dei diritti umani, della multiculturalità, ...</p>
<p><b>LET’S FLY TO THE U.K. Viaggio nel Regno Unito</b></p>	<p>Classi 3° , 4° e 5°</p>	<p>Poiché le esperienze all’estero costituiscono un importante stimolo culturale nella prospettiva di un’unità europea non solamente economica, il progetto contribuisce a fornire agli studenti occasioni di apprendimento in “situazione”, promuovere l’educazione alla cittadinanza, favorire il potenziamento delle competenze linguistiche e comunicative, promuovere pratiche interattive di produzione e comprensione della lingua in situazioni reali, e di interagire in un contesto socio – culturale diverso dal proprio.</p>
<p><b>LA SCUOLA VA AL CINEMA</b></p>	<p>Tutti gli studenti</p>	<p>Riservare una particolare attenzione alle competenze di cittadinanza, trasversali a tutte le discipline. Educare gli studenti a diventare spettatori consapevoli; accrescere la loro sensibilità estetica e capacità critica.</p>
<p><b>LA SCUOLA VA AL TEATRO</b></p>	<p>Classi 3° , 4° e 5°</p>	<p>Promuovere la formazione sociale; sviluppare le facoltà cognitive, le capacità espressive e le competenze comunicative. Ricaduta sul percorso formativo, perché fornisce abilità e competenze trasferibili anche all'esterno della scuola e consente esperienze di innovazione didattica e/o di ricerca.</p>
<p><b>MOVING AROUND EUROPE Scambi scolastici con stage in azienda e con scuole alberghiere europee</b></p>	<p>Classi 3° e 4°</p>	<p>Favorire lo sviluppo personale dei partecipanti contribuendo ad una sana formazione della personalità, al superamento di eventuali difficoltà nell'integrazione e nella socializzazione, sostenendo l'apertura al confronto, fornendo stimoli culturali e facilitando l'acquisizione di autonomia, sviluppo dell'autostima e del senso di responsabilità lontani dal contesto d'origine. Abitarli a praticare la lingua in un contesto reale. Costruzione di un curriculum e di un portfolio di esperienze spendibile in campo nazionale e internazionale.</p>
<p><b>RECUPERO E POTENZIAMENTO DEGLI APPRENDIMENTI NELL'AREA GIURIDICO - ECONOMICA</b></p>	<p>Classi 2° sez. F, G, H, I, L Genitori</p>	<p>Migliorare i processi di insegnamento/apprendimento per incidere efficacemente sulla capacità di apprendimento degli alunni. Potenziare l'uso delle tecnologie nella prassi didattica quotidiana. Migliorare la motivazione,</p>



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

		<p>l'autostima e i risultati scolastici degli studenti. Aumentare la percentuale di studenti promossi nelle classi seconde; Ridurre la percentuale di studenti con giudizio sospeso; Valorizzare le potenzialità degli alunni più dotati; Favorire apprendimenti più efficaci per i casi di BES; Migliorare la conoscenza del proprio territorio per progettare il proprio futuro e cogliere le opportunità che esso offre; Favorire la formazione degli studenti come cittadini attivi attraverso la conoscenza approfondita delle funzioni svolte dagli Enti autonomi territoriali, in particolare il Comune.</p>
<b>LA RESPONSABILITÀ SOCIALE DELLE IMPRESE</b>	Classi 3 <sup>e</sup> , 4 <sup>e</sup> e 5 <sup>e</sup>	<p>Pianificare ed integrare gradualmente il lavoro di gruppo nelle classi, l'uso di nuove tecnologie, la realizzazione di ricerche e progetti. Ridurre gli episodi conflittuali attraverso la realizzazione di dinamiche proattive che coinvolgono gli studenti nell'assunzione di responsabilità. Riservare una particolare attenzione alle competenze di cittadinanza, trasversali a tutte le discipline. Potenziare gli strumenti ed i materiali didattici a supporto dei gruppi di lavoro e promuovere efficacemente lo scambio ed il confronto fra docenti.</p>
<b>A SPASSO...NELLA MEMORIA</b> (per non dimenticare) <b>Un viaggio nel tempo e nello spazio, nella storia di ieri e di oggi</b>	Classi 2 <sup>e</sup> , 3 <sup>e</sup> , 4 <sup>e</sup> e 5 <sup>e</sup>	<p>Acquisire e comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici attraverso il confronto fra epoche in chiave diacronica e sincronica. Conoscere la storia del lavoro minorile in Italia, dall'800 fino ad oggi.</p>
<b>RECITARE IN LINGUA PER IMPARARE LE LINGUE</b> <b>Laboratorio teatrale in lingua francese sul tema del bullismo</b>	Classi 2 <sup>e</sup> , 3 <sup>e</sup> , 4 <sup>e</sup>	<p>Miglioramento delle competenze linguistiche e relazionali; Contributo allo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza, trasversali a tutte le discipline. Integrazione delle life skills con le competenze chiave.</p>
<b>GRUPPO SPORTIVO SCOLASTICO</b>	Tutti gli studenti	<p>Contrastare la dispersione scolastica. Prevedere ed implementare interventi specifici per studenti con particolari attitudini disciplinari. Avviare alla pratica sportiva. Favorire l'acquisizione di capacità trasferibili in ambiti extrascolastici (lavoro, tempo libero, studio). Acquisire un sano stile di vita.</p>
<b>XXIII MEMORIAL “G. Sapienza - F.Zappalà”</b>	Tutti gli studenti	<p>Quadrangolare di pallavolo femminile fra istituti della provincia di Catania. Non dimenticare .....</p>



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

<b>PROGETTO SALUTE</b>	Tutti gli studenti	Il progetto è finalizzato a soddisfare i bisogni formativi degli studenti a sostegno delle tappe evolutive della loro crescita fisica e psicologica. Attivazione dello sportello di ascolto “CIC “ tenuto da psicologi ai quali gli studenti possono rivolgersi per i loro problemi personali, affettivi e relazionali in orario scolastico e senza particolari formalità.
<b>FUORI - CLASSE: percorsi culturali, informativi e formativi</b>	Tutti gli studenti	Ampliare l’offerta formativa visite guidate, visite a mostre e musei. Educare alla solidarietà, alla legalità, alla tolleranza, alle pari opportunità.
<b>FAI – Giornate di Primavera</b>	Gli studenti del corso di Accoglienza Turistica	Visite guidate a cura degli studenti di palazzi nobiliari, chiese, oratori, castelli, musei, ville storiche e diversi siti archeologici fortemente identitari della storia e della nostra cultura.
<b>SCACCHI E PROBLEM SOLVING</b>	Tutti gli studenti	Educare alle regole e al senso sociale e di comunità; stimolare il pensiero e la libera espressione responsabile come valore in sé, al di là delle competenze scacchistiche acquisite.
<b>SCUOLA SICURA</b>  <b>SIAMO NOI GLI RLS</b>  <b>LABORATORIO SICUREZZA</b>	Classi 2 <sup>e</sup> , 3 <sup>e</sup> , 4 <sup>e</sup> e 5 <sup>e</sup>	Incontro con il RSPP e con le altre figure che si occupano della sicurezza che illustreranno il piano d’emergenza della scuola.  Elaborazione da parte degli allievi di una documentazione multimediale finalizzata alla segnalazione di eventuali punti di criticità della scuola in tema di sicurezza.  Collaborazione e preparazione da parte degli allievi, di schede che integrino la documentazione presente nei laboratori dell’ Istituto



**“RISORSE ESTERNE”**

**PON 2014 – 2020**

Azione 10.8.1 Interventi infrastrutturali per l’innovazione tecnologica e per l’apprendimento delle competenze chiave del PON. 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 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.

**POR**

Progetto Area a rischio – “Iniziative di orientamento e rimotivazione allo studio per favorire l’inserimento l’integrazione scolastica degli alunni con disagio socio familiare e scolastico, alunni provenienti da famiglie di immigrati o da centri di accoglienza, alunni con frequenza passiva e demotivata”.



## 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'IPSSEOA 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, FIS ( Fondazione Italiana Sommelier), FONDAZIONE ORDINE dei MEDICI ( OMC e O)
- RE.NA.I.A
- AVIS, CRI
- Università agli Studi di Catania- Dipartimento di Scienze della Formazione
- US NAVY Sigonella
- Comuni e Proloco di Giarre, Riposto, Maniace, Santa Venerina, Linguaglossa, Bronte, Calatabiano, Zafferana Etnea, altri Enti locali del Territorio
- CPIA 2 Giarre, RETE Ambito n.6
- A.S.D. FRA.MA. Sport Club
- FAI