



Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Articolazioni – “Enogastronomia” – “Servizi di sala e di vendita” – “Accoglienza turistica”

Via Palestro, sn - S. Giovanni R. – Tel. 0882/413104 Fax 0882/452126

Succursale Via L. Amigò S. Giovanni R. Tel.-fax 0882/456422

Via Miramare – Manfredonia Tel. 0884/581179

C.M. FGRH060003 - C.F. 92002250717

sito web: www.ipssarlecce.gov.it - e-mail: fgrh060003@istruzione.it

71013 SAN GIOVANNI ROTONDO (FG)

Chi è Michele Lecce



Proveniente da San Giovanni Rotondo sul Gargano in provincia di Foggia, ove nacque il 1° Dicembre 1897, Michele Lecce fece gli studi universitari a Padova, conseguendoli fra il 1923 e il 1927 ben quattro lauree in lettere, filosofia, giurisprudenza e scienze politiche.

Questo Suo amore allo studio lo portò, quale assistente volontario di Nino Tamassia, gran figura della storia del diritto italiano, alle soglie della carriera universitaria, che dovette presto abbandonare per necessità familiari, ottenendo una più rapida sistemazione nell'insegnamento medio, per il quale fu vincitore di una cattedra di storia, filosofia ed economia politica, insegnamenti che impartì nei licei di Cagliari, Alatri, Velletri e ancora a Cagliari dal 1928 al 1934, nell'Istituto Magistrale di Treviso nel 1934/35 e infine dal 1935 al 1959 al "Carlo Montanari" di Verona, città che scelse come sua residenza definitiva, dove coltivò amicizie, benvenuto ed apprezzate da tutti e particolarmente dai suoi ex allievi, non pochi dei quali raggiunsero invidiabili posizioni sociali e dove ebbe ad incontrare Nerina, amorevole e saggia compagna della Sua vita.

In questo periodo medesimo si dedicò all'editoria scolastica, stampando con largo successo volumi di filosofia, pedagogia, economia politica, diritto e latino. Dal 1939 in avanti promosse e diresse una collana di classici della filosofia, ottenendo la collaborazione d'autori quali Mario Dal Pra, Eugenio Carin, Francesco Albergamo, Giulio Bonafede e infine Giovanni Formica e La Sala Pietro, curando personalmente l'edizione dei pensieri sull'educazione di G. Capponi e del De magistrato di S. Agostino; contemporaneamente per l'Enciclopedia Sansoni curò le voci Gobineau, Haller, Suy e Turati, mentre collaborò con articoli letterari e di storia economica a riviste e giornali.

Ma i suoi interessi scientifici erano legati alla storiografia economica e così tra il 1931 e il 1953 diede in luce gli usi civili della terra di San Giovanni Rotondo sul Gargano, indagine in tema d'interesse, indagine su questioni attinenti alla teoria del commercio internazionali la critica del Capponi alla scienza economica del suo tempo, i beni terrieri del monastero di San Michele in Campagna, gli antichi estimi veronesi e soprattutto il pensiero economico d'Angelo Messadaglia, opera edita sotto gli auspici dell'Accademia d'agricoltura scienze e lettere di Verona.

Non contento delle indagini bibliografiche, il suo spirito di ricercatore lo aveva portato agli archivi, principalmente nell'Archivio di Stato di Verona, ad indagare su fonti documentari inedite, traendone dati originali per le pubblicazioni comprese nel presente volume e per le altre, che saranno elencate in appendice a questa righe.

A questo punto quella che era stata la sua aspirazione quando era assistente volontario di Nino Tamassia, e cioè l'insegnamento universitario, non rappresentava che il coronamento di un ventennio di studio e di ricerche. Ottenuta la libera docenza in storia economica con decreto 4 febbraio 1955 del Ministero della Pubblica Istruzione, chiedeva di esercitarla nella facoltà di scienze politiche dell'università di Padova, poi successivamente otteneva l'incarico presso la stessa facoltà dell'Università di Pavia, ove restava in cattedra dall'anno accademico 1962/63 al 1967/68, cioè fino al compimento del sessantesimo anno d'età, impartendo l'insegnamento di storia economica

Dal 1953 data la sua collaborazione alla rivista *economia e storia*, allora diretta da Amintore Fanfani, con il quale Michele ebbe frequenti scambi epistolari.

La sua morte quasi improvvisa avvenne il 29 Dicembre del 1970.

IL TERRITORIO, LE RISORSE, L'UTENZA L'Istituto Professionale di Stato "Michele Lecce": Alberghiero, Ristorazione e Turistico, con Corso Serale ad indirizzo enogastronomico, opera in un centro urbano di grande valenza turistico-religiosa (fenomeno di Padre Pio da Pietrelcina), su cui si fonda la maggior parte dell'economia. Il territorio, infatti, è caratterizzato prevalentemente dall'esistenza di piccole e medie strutture alberghiere a conduzione familiare. L'Istituto ha il compito di preparare, sul piano umano, culturale e professionale operatori qualificati nel settore turistico, ricettivo e ristorativo, a supporto delle attività economiche del relativo comparto. Gli alunni che lo frequentano hanno la possibilità di optare per il percorso breve, che termina dopo il terzo anno di corso, con il conseguimento del Diploma di Qualifica professionale (operatore di primo livello), o di proseguire gli studi nel corso biennale post-qualifica che forma gli operatori di secondo livello, con il conseguimento del Diploma di Stato di Tecnico. La scuola è situata a San Giovanni Rotondo (FG), un Comune montano con un territorio connotato da alte valenze naturalistiche, paesaggistiche ed agricole, in cui l'elemento natu-rale può fare da traino all'agricoltura di qualità ed al turismo sostenibile. San Giovanni Rotondo, posto lungo l'asse della Via Sacra Longobardorum, vicino alla grotta di San Michele Arcangelo (Monte Sant'Angelo), luogo di antica religiosità, rappresenta il luogo della moderna spiritualità legata al nome di Padre Pio da Pietrelcina. Come gli altri territori montani non abbonda di imprese. Perché vi possa essere un significativo sviluppo locale, le aziende presenti dovranno riconvertirsi verso pluriattività che includano la produzione di prodotti finiti, la commercializzazione di prodotti e di servizi di ospitalità, la somministrazione di prodotti alimentari nella ristorazione, l'organizzazione di attività sportive, ricreative e culturali. Questo secondo i dati e le indicazioni espresse dall'Assessorato alle attività produttive delle Comunità montane e della Provincia di Foggia. Per lo svolgimento delle attività menzionate risultano indispensabili nuove professionalità, nuovi modelli imprenditoriali che portino ad investire in attività produttive e ad accogliere le occasioni offerte dai tanti fattori positivi presenti: risorse ambientali, artistiche, culturali, religiose, flussi elevati di presenze turistiche, specificità territoriali, eterogeneità geomorfologiche dei vari ambienti. Fornire gli strumenti di lettura e di azione sul proprio territorio, sia in termini di sviluppo per provvedere a bisogni sociali ed economici, sia in termini di conservazione per un territorio interpretato a "misura d'uomo" con tutte le ricchezze del patrimonio storico, artistico e religioso che il Gargano ha accumulato nei secoli, costituisce uno degli obiettivi fondamentali dell'attività formativa dell'Istituto Professionale di Stato "Michele Lecce" per formare un cittadino con una solida identità culturale e dotato di strumenti idonei ad operare in modo opportuno e consapevole nel tessuto socio-economico della propria terra. L'utenza proviene da un vasto territorio che comprende oltre al Comune di San Giovanni Rotondo alcuni Comuni limitrofi: San Marco in Lamis, Monte Sant'Angelo, Manfredonia, Rignano Garganico, San Severo, Cagnano Varano, Carpino. La gran parte proviene dalle scuole medie inferiori, anche se va aumentando la presenza di giovani di altri Istituti superiori in seguito a ripetuti insuccessi. Notevole è altresì la presenza di allievi diversamente abili. La provenienza socio-economica è quella tipica dell'istruzione professionale, che viene vissuta come esperienza formativa più breve, più semplice e con maggiori opportunità di veloce inserimento nei processi produttivi. Tali aspettative, tipiche in strati sociali culturalmente ed economicamente svantaggiati, producono, nell'impatto con la realtà dell'istruzione professionale, una significativa percentuale di delusioni ed insuccessi.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "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 enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione 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 orientate al cliente e 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 enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti. L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

- Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. - Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita", conseguono i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. - Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il diplomato è 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. A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "Accoglienza turistica" consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.

2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.

3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio. 4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze:

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.

4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.

5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

L'Alternanza Scuola - Lavoro è una metodologia formativa disponibile per i ragazzi che frequentano sia i Licei che gli Istituti Tecnici che gli Istituti Professionali, allo scopo di maturare meglio le competenze previste dai Profili educativi, culturali e professionali dei differenti corsi di studio. Questa metodologia formativa ha bisogno di un rapporto vivo, reale e costante con i processi produttivi e sociali presenti in un territorio. Ha bisogno di considerare i servizi e le imprese pubbliche e private come giacimenti culturali, sociali ed educativi a cui la scuola può attingere per migliorare le conoscenze e le abilità degli allievi e per trasformare queste conoscenze e abilità in competenze. Attraverso il percorso di Alternanza Scuola - Lavoro si punta ad offrire agli allievi coinvolti la possibilità di conoscere il tessuto imprenditoriale locale. In particolare il percorso avrà l'obiettivo di trasferire le metodologie e gli strumenti fondamentali per l'organizzazione e gestione delle tecniche per rilevare e conseguire la soddisfazione del cliente. La creazione di idonei percorsi formativi possono facilitare l'inserimento nel sistema impresa degli allievi, fornendo loro una serie di competenze nelle diverse aree funzionali d'impresa, curandone soprattutto gli aspetti pratici. Quattro sono le linee di azione confermate dal Consiglio Europeo:

1) Migliorare le condizioni di inserimento nel mondo del lavoro

2) Sviluppare lo spirito imprenditoriale

3) Incoraggiare l'adattabilità delle imprese e dei loro lavoratori

4) Rafforzare le politiche in materia di pari opportunità Nell'ambito di tali strategie complessive che si stanno attuando, il mondo della formazione è chiamato a dare il proprio contributo, tenuto conto del contesto territoriale nel quale opera e verificato che nell'ultimo ventennio l'attività preminente nell'area Garganica sviluppatasi particolarmente risulta quella del terziario, fortemente percepita da mostrare evidenti e profondi mutamenti strutturali, che hanno determinato un innalzamento della qualità della vita e del benessere socio-economico.

Nell'ambito del terziario particolare sviluppo ha avuto il settore del turismo e della ristorazione, e precisamente negli ultimi anni sono esplosi i fenomeni banqueting e le diverse tipologie di ristorazione tali da richiedere specifiche competenze, in grado di rispondere ad una nuova organizzazione del lavoro. Pertanto proprio da tali esigenze, nasce la necessità di pianificare un intervento formativo per i nostri alunni in questo specifico settore della ristorazione. Con la Legge 107/2015 questo nuovo approccio alla didattica, rivolto a tutti gli studenti del secondo biennio e dell'ultimo

anno, prevede obbligatoriamente un percorso di orientamento utile ai ragazzi nella scelta che dovranno fare una volta terminato il percorso di studio. Il periodo di alternanza scuola-lavoro si articola in 400 ore per gli istituti professionali, da effettuarsi negli ultimi tre anni del percorso. Il progetto mira ad attuare una modalità di apprendimento flessibile ed equivalente sotto il profilo culturale ed educativo, che tenga conto della multidisciplinarietà formativa in aula collegandola con l'esperienza pratica educativa e formativa in azienda. Arricchire le competenze professionali di settore, al fine di sviluppare quelle conoscenze e attitudini specifiche del settore operativo prescelto per l'intervento. L'intervento formativo si pone l'obiettivo di rispondere alle esigenze del mercato, attraverso un modello formativo che tenga conto di nuovi processi formativi indicati dalla norma, e che vede l'alternanza scuola-azienda come modello di scambio, di finalità, di obiettivi, e di condivisione dei risultati formativi, finalizzando anche l'inserimento nel contesto produttivo dell'alunno. In particolare il progetto si prefigge una serie di valenze formative:

- *Aprire all'esterno il sistema scolastico, avvicinare quindi la scuola e l'impresa (arricchimento delle metodologie didattiche scolastiche;*
- *sensibilizzazione dei settori produttivi sull'importanza della formazione);*
- *Realizzare concretamente nel contesto lavorativo un momento di apprendimento multidisciplinare;*
- *Realizzare occasioni nuove e diverse di comunicazione, socializzazione ed inserimento in ambiente completamente diverso dal contesto scolastico;*
- *Avvicinare l'alunno al mondo del lavoro, attraverso l'inserimento nel contesto produttivo, sviluppando capacità di autoanalisi e di progettazione in considerazione delle necessità reali dei modelli produttivi, attraverso la risoluzione di problematiche concrete a favore del problemsolving;*
- *Acquisire competenze specifiche del settore spendibili nel mondo del lavoro;*
- *Stimolare e rendere consapevoli i giovani dell'importanza dello studio e dell'impegno per la piena realizzazione professionale e umana;*
- *Acquisire e potenziare modelli e dinamiche del lavoro in azienda;*
- *Rendere consapevole l'alunno delle connessioni e relazioni fra le conoscenze scolastiche e la realtà operativa.*

Le competenze acquisite costituiscono credito sia ai fini della prosecuzione del percorso scolastico o formativo per il conseguimento del diploma o della qualifica, sia per gli eventuali passaggi tra i sistemi ivi compresa l'eventuale transizione nei percorsi di apprendistato. Al termine del percorso, quindi, vengono rilasciati attestati di frequenza, certificati di competenze e crediti. I percorsi formativi di alternanza scuola lavoro sono resi possibili dalle istituzioni scolastiche, sulla base di apposite convenzioni stipulate con imprese, camere di commercio, industria, artigianato, commercio, agricoltura, terzo settore che sono disposti a ospitare lo studente per il periodo dell'apprendimento. Affinché si realizzi una convenzione, l'istituzione scolastica si impegna a fare un'attenta e accurata valutazione del territorio in cui va ad inserirsi. Dopo questa fase di studio, le scuole individuano le realtà produttive con le quali poter avviare collaborazioni concrete: queste assumeranno sia la forma di accordi ad ampio raggio, a valenza pluriennale, sia di convenzioni operative per la concreta realizzazione dei percorsi. I percorsi di alternanza possono svolgersi anche all'estero, oppure, durante la sospensione delle attività didattiche o con la modalità dell'impresa formativa simulata.

PIANO ANNUALE INCLUSIONE SOSTEGNO

Riferimenti Normativi e fonti della dimensione inclusiva della scuola italiana e dell'Ipeoa "M. Lecce" di San Giovanni Rotondo (FG) :

1. Dalla legge 104/92 alla direttiva del 27/12/2012: la personalizzazione dell'insegnamento e i bisogni educativi speciali.
2. La Legge 8 ottobre 2010, n° 170 riconosce la dislessia, la disgrafia, la disortografia e la discalculia quali disturbi specifici di apprendimento, denominati "DSA".
3. Il diritto allo studio degli alunni con DSA è garantito mediante molteplici iniziative promosse dal MIUR e attraverso la realizzazione di percorsi individualizzati nell'ambito scolastico.
4. Alunni con bisogni educativi speciali (Bes) - Indicazioni operative concernenti la direttiva ministeriale 27 dicembre 2012 recante "Strumenti di intervento per alunni con bisogni educativi speciali e organizzazione territoriale per l'inclusione scolastica" - (C.M. n. 8 del 6 marzo 2013)
5. Gli obiettivi del percorso di inclusione.
6. Il gruppo di lavoro per l'inclusione e le strategie prescelte. B.Progettare l'Inclusione: Strumenti, procedure e modelli operativi

Il percorso normativo della scuola italiana, a partire da quanto disposto per la disabilità, appare tutto teso a realizzare e concretizzare quanto suggerisce la didattica individualizzata. Non si tratta più di inserire, ma di individuare le potenzialità di ognuno e disegnare un progetto di vita. Il nostro Istituto, si pone in linea con quanto disposto e si sta attivando per realizzare in maniera condivisa il successo formativo di ogni suo alunno, in particolare per quelli che più ne hanno bisogno. Per attuare un'azione formativa individualizzata è necessario porsi obiettivi comuni per tutti i componenti del gruppo-classe, ma adattando le metodologie in funzione delle caratteristiche individuali dei discenti, con l'obiettivo di assicurare a tutti il conseguimento delle competenze fondamentali del curriculum. L'obiettivo è di dare a ciascun alunno l'opportunità di sviluppare al meglio le proprie potenzialità e, porsi obiettivi diversi per ciascun discente, essendo strettamente legata a quella specifica ed unica persona dello studente a cui ci rivolgiamo. Si tratta di predisporre il lavoro dei consigli di classe in modo da prevedere attività di recupero individuale che può svolgere l'alunno per potenziare determinate abilità o per acquisire specifiche competenze.

Tali attività individualizzate possono essere realizzate nelle fasi di lavoro individuale in classe o in momenti ad esse dedicati, secondo tutte le forme di flessibilità del lavoro scolastico consentite dalla normativa vigente.

La didattica individualizzata e/o personalizzata, anche sulla base di quanto indicato degli ultimi citati riferimenti normativi, predispone l'offerta formativa, e le modalità relazionali, sulla scorta della unicità e specificità a livello

personale di quelli che sono identificati ed individuati come bisogni educativi che per certi alunni diventano data la loro natura "bisogni speciali" che caratterizzano gli alunni della classe, considerando le differenze individuali soprattutto sotto il profilo qualitativo; si può favorire, così, per lo studente:

l'integrazione, la partecipazione, la comunicazione, l'accrescimento dei punti di forza di ciascun alunno, lo sviluppo consapevole delle sue 'specificità' e delle sue diverse abilità.

Nel rispetto degli obiettivi generali e specifici di apprendimento, la didattica personalizzata si sostanzia attraverso l'impiego di una varietà di metodologie e strategie didattiche tali da promuovere le potenzialità e il successo formativo in ogni alunno: l'uso dei mediatori didattici (schemi, mappe concettuali, etc.), l'attenzione agli stili di apprendimento, la calibrazione degli interventi sulla base dei livelli raggiunti, nell'ottica di promuovere un apprendimento significativo in relazione alla diversità.

IL GRUPPO DI LAVORO PER L'INCLUSIONE E LE STRATEGIE PRESELTE

A seguito dell'emanazione della Direttiva ministeriale 27 dicembre 2012 "Strumenti d'intervento per alunni con bisogni educativi speciali e organizzazione territoriale per l'inclusione scolastica" e della Circolare ministeriale N. 8 del 6 marzo 2013 prot. N. 561, è prevista l'estensione dei compiti del Gruppo di lavoro e di studio d'istituto (Glhi) alle problematiche relative a tutti i Bisogni educativi speciali (Bes), con la conseguente integrazione dei componenti del Glhi e trasformazione dello stesso in Gruppo di lavoro per l'inclusione (Gli) al fine di svolgere le "seguenti funzioni: o rilevazione dei BES presenti nella scuola; o raccolta e documentazione degli interventi didattico-educativi posti in essere anche in funzione di azioni di apprendimento organizzativo in rete tra scuole e/o in rapporto con azioni strategiche dell'Amministrazione; o focus/confronto sui casi, consulenza e supporto ai colleghi sulle strategie / metodologie di gestione delle classi; o rilevazione, monitoraggio e valutazione del livello di inclusività della scuola; o raccolta e coordinamento delle proposte e formulate dai singoli GLH Operativi sulla base delle effettive esigenze, ai sensi dell'art. 1, c. 605, lettera b, della legge o 296/2006, tradotte in sede di definizione del PEI come stabilito dall'art. 10 comma 5 della Legge 30 luglio 2010 n. 122; o elaborazione del Piano Annuale per l'Inclusività riferito a tutti gli alunni con BES, da redigere al termine di ogni anno scolastico (entro il mese di giugno di ogni anno). A tale scopo, il Gruppo procederà ad un'analisi delle criticità e dei punti di forza degli interventi di inclusione scolastica operati nell'anno appena trascorso e formulerà un'ipotesi globale di utilizzo funzionale delle risorse specifiche, istituzionali e non, per incrementare il livello di inclusività generale della scuola nell'anno successivo. Il presente Piano, discusso e deliberato in Collegio dei Docenti, sarà inviato al competente Ufficio USR.

INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO CURRICOLARE RISTORANTE DIDATTICO: FORMAZIONE IN ASSETTO LAVORATIVO

*È organizzato in modo da riprodurre le tipiche condizioni di lavoro delle imprese ristorative reali, ma è realizzato e controllato direttamente dalla scuola all'interno del percorso formativo ordinario, mediante una strategia didattica che aiuti gli studenti – già all'interno delle aule e dei laboratori della scuola - a orientarsi e a sviluppare le competenze richieste dal mercato del lavoro. Lo scopo fondamentale del Ristorante Didattico è di far vivere agli allievi esperienze formative di qualità in un ambiente che riproduce esattamente le reali condizioni del mondo del lavoro, puntando a renderne evidenti gli aspetti più significativi: il rapporto con il cliente, la tutela della tipicità dei prodotti, il rispetto dei tempi riguardo alle esigenze dell'ospite, l'attuazione delle norme igienico-sanitarie richieste dalle normative per i locali pubblici, la gestione degli acquisti e l'organizzazione del lavoro funzionali al servizio, il coordinamento tra le diverse figure professionali che operano in sala e in cucina. È evidente che il contatto diretto con il pubblico arricchisce la professionalità dei giovani con un livello di coinvolgimento e di partecipazione ben più elevato rispetto alle tradizionali esercitazioni pratiche realizzate solo all'interno della scuola. Si tratta di una "formazione in assetto lavorativo", che non modifica lo status dello studente bensì arricchisce l'organizzazione didattica dei percorsi educativi con esperienze di lavoro, preordinate a uno scopo di apprendimento e progettate dalla scuola quale parte costitutiva del percorso formativo. Obiettivi formativi e competenze attese Cittadinanza attiva e competenze professionali **DESTINATARI RISORSE PROFESSIONALI** Gruppi classe Interno Classi aperte verticali Classi aperte parallele Risorse Materiali Necessarie:*

Laboratori: Multimediale Professionali Aule:

- **"ADOTTA UN ISTITUTO ALBERGHIERO"**
- **GIORNALE DIGITALE D'ISTITUTO**
- **PROGETTO DI STORIA LOCALE: "I LUOGHI DELL'ANIMA"**
- **INTERVENTI CONTRO LA DISAFFEZIONE ALLO STUDIO:**
- **SPORTELLO DI CONSULENZA E SUPPORTO**
- **A SPASSO CON LE EMOZIONI "ALI-MENTI"**
- **IL METODO DI STUDIO E GLI STILI COGNITIVI**
- **LO CHEF NUTRIZIONISTA E LA CUCINA EVOLUTION.**
- **ARTI BIANCHE: PASTICCERIA, PIZZERIA, PANIFICAZIONE, PASTA FRESCA**
- **PROGETTO DI PASTICCERIA**
- **PROGETTO GUIDA TURISTICA**
- **CITTADINANZA GLOBALE-SOSTENIBILITÀ DEL CICLO ALIMENTARE E ALIMENTAZIONE SOLIDALE**
- **COMPETENZE DI BASE-AUTOBIOGRAFARSI, COLORARE LA PROPRIA VOCE E IL PROPRIO PENSIERO CON GLI ALTRI**
- **EDUCAZIONE ALL'IMPRENDITORIALITÀ**

- **PROGETTO CANOTTAGGIO**
- **STORIA DEL VINO E DEI CASTELLI**
- **PROGETTO MANIPOLAZIONE ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI "MANICREANDO" "Mani in pasta"**
- **PROGETTO SHUTTLE TIME - CORSI TEACHER**
- **CORSO DI BARTENDER**
- **CORSO DI SOMMELIER**
- **PROGETTO DI CANOTTAGGIO**
- **LINGUA INGLESE BIODIVERSITA'**
- **PROGETTO "COLORIAMO IL NOSTRO FUTURO"**
- **PROGETTO TRAVEL GAME**
- **"SCUOLA IN CAMMINO"**
- **LEARNIG COMMUNITY**
- **UN GIORNO A MENSA**
- **PROGETTI DI AREA PROFESSIONALE GARGANO TRAKKING - TERRA E MARE - FACCIAMO LA DIFFERENZA - CORSO DI INTAGLI**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Prof. Luigi TALIENTI)

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3 comma 2 del D.L. 39/9