

PROGETTO FORMATIVO INDIVIDUALE

PFI aperto nell'anno scolastico¹ **2018/19** con il fine di motivare e orientare lo studente nella progressiva costruzione del proprio percorso formativo e lavorativo... (D. L.vo 61/2017)

DATA DI PRIMA STESURA:

AGGIORNAMENTI DEL PFI: INDICARE LE DATE DEGLI AGGIORNAMENTI DEL PFI E LE SEZIONI COINVOLTE

CLASSE I[^]

TUTOR SCOLASTICO:

CLASSE II[^]

TUTOR SCOLASTICO:

DATI RELATIVI ALLA SCUOLA

IPSEOA "SAN FRANCESCO DI PAOLA" - Via Sant'Agata- 87027 PAOLA (CS)

email csr07000q@istruzione.it sito web: www.ipseoapaola.edu.it

INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA e OSPITALITA' ALBERGHIERA

CODICE ATECO _____ NUP _____

SEZIONE I

DATI RELATIVI ALL'ALUNNO/A

COGNOME _____

NOME _____

Nato a/a a² _____

il _____

Cittadinanza _____

Indirizzo _____

Telefono _____

Cellulare dei genitori _____

email _____

Scuola di provenienza _____

(SOLO PER I NUOVI ISCRITTI): _____

¹ Si apre un nuovo PFI in caso di cambio di indirizzo

² Indicare il comune italiano o lo stato estero di nascita

Eventuali ripetenze

Scuola Sec. 1° grado: _____

Scuola Sec. 2° grado: _____

Studente disabile³

certificazione L. 104/92 con programmazione per:

- obiettivi minimi obiettivi differenziati

Studente con DSA⁴ (disturbo specifico dell'apprendimento)

specificare _____

Studente con BES⁵ (bisogno educativo speciale)

specificare _____

SEZIONE II

ANALISI INIZIALE

1. ELEMENTI SIGNIFICATIVI DEL BILANCIO PERSONALE (DELLE COMPETENZE ⁶)

Percorso di istruzione/formazione e profilo dell'alunno per rilevare potenzialità e carenze

A. COMPETENZE ACQUISITE IN CONTESTI FORMALI⁷ CERTIFICATE AL TERMINE DEL PRIMO CICLO O RILEVATE CON ALTRI STRUMENTI

TITOLI DI STUDIO ⁸

- _____
- _____

- **QUALIFICHE PROFESSIONALI**

³ Barrare in caso affermativo

⁴ Barrare in caso affermativo

⁵ Barrare in caso affermativo

⁶ In questa sezione devono essere inseriti quegli elementi del bilancio personale, le cui varie risultanze restano in allegato, che, anche attraverso il colloquio con l'alunno, siano ritenuti significativi per una più accurata conoscenza dello stesso e per la redazione del PFI

⁷ Indicare l'apprendimento che si attua nel sistema di istruzione e formazione e nelle università

⁸ Indicare i titoli di studio italiani o esteri posseduti. Indicare anche l'ultima ammissione o idoneità specificando classe e corso. Precedenti esperienze di istruzione e formazione. Precedenti esperienze di alternanza/apprendistato

Istituto Professionale di Stato "SAN FRANCESCO DI PAOLA"
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

- **CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE IN ESITO AL PRIMO CICLO DI ISTRUZIONE** ⁹

VOTO LICENZA MEDIA				
COMPETENZE CHIAVE EUROPEE	A AVANZATO	B INTERMEDIO	C BASE	D INIZIALE
COMUNICAZIONE NELLA MADRELINGUA				
COMUNICAZIONE NELLE LINGUE STRANIERE				
COMPETENZA MATEMATICA E COMPETENZE DI BASE IN SCIENZA E TECNOLOGIA				
COMPETENZE DIGITALI				
IMPARARE AD IMPARARE				
COMPETENZE SOCIALI E CIVICHE				
SPIRITO D'INIZIATIVA				
CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE				
COMPETENZE INVALSI				
ITALIANO Da 1 a 5 1 = livello minimo 5 = livello Massimo		MATEMATICA Da 1 a 5 Massimo 1 = livello minimo 5 = livello		
INGLESE				
ASCOLTO Pre A1 - A1 - A2		LETTURA Pre A1 - A1 - A2		

- **CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE IN ESITO ALL'ASSOLVIMENTO DELL'OBBLIGO SCOLASTICO** ¹⁰
 (allegare certificazione competenze primo **biennio**)

⁹ Barrare se presente nel fascicolo personale

¹⁰ Barrare se presente nel fascicolo personale

B. COMPETENZE ACQUISITE IN CONTESTI NON FORMALI¹¹ DOCUMENTATE

- certificazioni linguistiche _____
- certificazioni informatiche _____
- volontariato _____
- corsi di istruzione artistica _____
- corsi di istruzione musicale _____
- attività sportiva _____
- altro _____

C. COMPETENZE ACQUISITE IN CONTESTI INFORMALI¹² DICHIARATE

(competenze informali **dichiarate**, rilevanti ai fini del corso)

- soggiorni all'estero _____
- competenze informatiche _____
- competenze in lingue differenti dalla lingua italiana _____
- attività culturali _____
- altro _____

2. PUNTI DI FORZA ED ESIGENZE DI MIGLIORAMENTO¹³

A. PUNTI DI FORZA SU CUI FAR LEVA PER L'APPRENDIMENTO

- LIVELLO DI CONOSCENZA DELLA LINGUA ITALIANA¹⁴

LIVELLO Nessuno A1 A2 B1 B2 C1 C2

Modalità di accertamento Ascolto Lettura Scritto Interazione orale Produzione orale

- ASPETTO MOTIVAZIONALE

	Per nulla motivato	Poco motivato	Motivato	Molto motivato
Livello				

¹¹ Indicare gli altri apprendimenti caratterizzati da una scelta intenzionale e realizzati al di fuori del sistema di istruzione e formazione (anche volontariato, servizio civile nazionale).

¹² Indicare gli apprendimenti che si sono realizzati in situazioni di vita familiare o lavorativa, di tempo libero, anche indipendentemente da scelte intenzionali (es. conoscenza di una lingua straniera per aver vissuto all'estero);

¹³ Attitudini; risorse e motivazioni; problematiche sociali o personali emerse; aspettative per il futuro, capacità di studiare, vivere e lavorare con altri.

¹⁴ Compilare solo se rilevante.

Istituto Professionale di Stato "SAN FRANCESCO DI PAOLA"
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

- SINTESI DELLE COMPETENZE TRASVERSALI RILEVATE DAL QUESTIONARIO DI AUTOVALUTAZIONE GUIDATA E DALL'OSSERVAZIONE IN ITINERE

	PARZIALE	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO
Autonomia				
Fiducia in se stessi				
Flessibilità/Adattabilità				
Resistenza allo stress				
Capacità di pianificare e di organizzare				
Precisione/Attenzione ai dettagli				
Rispetto delle regole e dell'ambiente				
Capacità di gestire le informazioni				
Capacità comunicativa				
Problem Solving				
Team Work				
STILI DI APPRENDIMENTO				

- SINTESI DELLE **COMPETENZE** RILEVATE IN INGRESSO ATTRAVERSO PROVE STRUTTURATE E/O OSSERVAZIONE DIRETTA

	<i>Insegnamenti</i>	PARZIALE	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO
ASSE DEI LINGUAGGI	<i>Italiano</i>				
	<i>Inglese</i>				
	<i>Seconda lingua</i> _____				
ASSE STORICO SOCIALE	<i>Storia, Geografia</i>				
	<i>Diritto ed Economia</i>				
ASSE MATEMATICO	<i>Matematica</i>				
ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE	<i>Scienze Integrate</i>				
	<i>TIC</i>				
	<i>Scienze degli Alimenti</i>				

Istituto Professionale di Stato "SAN FRANCESCO DI PAOLA"
 Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

	<i>Lab. dei servizi enogastronomici – cucina</i>				
	<i>Lab. dei servizi enogastronomici – Bar-sala e vendita</i>				
	<i>Lab. dei servizi di Accoglienza turistica</i>				
SCIENZE MOTORIE					
RC O ATTIVITÀ ALTERNATIVE					

CREDITI IN INGRESSO ¹⁵

COMPETENZA _____

ABILITÀ _____

CONOSCENZE _____

B. AREE DI MIGLIORAMENTO

DEBITI IN INGRESSO ¹⁶

COMPETENZA

ABILITÀ NON POSSEDUTE:

CONOSCENZE MANCANTI:

¹⁵ Per gli studenti provenienti da altri percorsi di istruzione, dall'IeFP o dall'estero

¹⁶ Per gli studenti provenienti da altri percorsi di istruzione, dall'IeFP o dall'estero

SEZIONE III

OBIETTIVI PREVISTI IN TERMINI DI PERSONALIZZAZIONE

1. PARTE COMUNE – CORSO DIDATTICO DELLA CLASSE ¹⁷

(VEDI ALLEGATI)

Eventuali personalizzazioni delle UDA comuni:

1. UDA DI RIFERIMENTO: TITOLO DELL'UDA
EVENTUALI NOTE PER LA PERSONALIZZAZIONE

2. UDA DI RIFERIMENTO: TITOLO DELL'UDA
EVENTUALI NOTE PER LA PERSONALIZZAZIONE

2. ULTERIORI ATTIVITÀ DI PERSONALIZZAZIONE DEL CORSO

indicare gli obiettivi formativi ed educativi che si intendono perseguire attraverso gli interventi di personalizzazione

A. ATTIVITÀ INTEGRATIVE DI RECUPERO/POTENZIAMENTO/RIMOTIVAZIONE ¹⁸

A partire dai bisogni formativi emersi dal bilancio personale iniziale e ai fini della progettazione degli interventi di personalizzazione, il Consiglio di classe individua i seguenti obiettivi:

Corsi di recupero, di potenziamento, di sostegno agli apprendimenti, partecipazione alla vita scolastica (per alunni a rischio dispersione/devianza), apprendimento della lingua italiana per alunni stranieri, inclusione/socializzazione all'interno del contesto classe (per alunni con difficoltà di inserimento nella classe); progetti con finalità particolari es. uscite didattiche, gestione di servizi interno all'istituto o in collaborazione con associazioni di volontariato; orientamento in uscita e ri-orientamento verso altri percorsi; conseguimento di certificazioni (ECDL, PET, DELF); sviluppare particolari conoscenze, abilità e competenze o educare alla cittadinanza tramite progetti particolari; apprendistato, alternanza scuola-lavoro a partire dal secondo anno.

DESCRIZIONE _____

FINALITÀ _____

N° ORE _____ PERIODO DI SVOLGIMENTO _____

DESCRIZIONE _____

¹⁷ Allegare la progettazione comune, suddivisa per anno/periodo/biennio di corso del consiglio di classe. Indicare sinteticamente eventuali note personalizzate

¹⁸ Fino a 264 ore nel biennio

FINALITÀ _____

N° ORE _____ PERIODO DI SVOLGIMENTO _____

MONTE ORE TOTALE DI PERSONALIZZAZIONE:

a. s. _____ / _____ ORE: _____

a. s. _____ / _____ ORE: _____

B. STRUMENTI DIDATTICI PARTICOLARI PREVISTI ¹⁹

Formulari, schemi, mappe concettuali quando non già previsto per la generalità degli studenti, diritto a tempi aggiuntivi per gli **alunni DSA**

LO STUDENTE È DISPENSATO DA

- _____
- _____

LO STUDENTE UTILIZZA I SEGUENTI STRUMENTI AGGIUNTIVI

- _____
- _____

PARTICOLARI MODALITÀ DI VALUTAZIONE

C. ATTIVITÀ AGGIUNTIVE E PROGETTI PROPOSTI ALL'ALLIEVO IN ORARIO EXTRASCOLASTICO

Attività e progetti extracurricolari PON, POR partecipazioni ad eventi e manifestazioni in orario extrascolastico

DESCRIZIONE _____

FINALITÀ _____

N° ORE _____ PERIODO DI SVOLGIMENTO _____

DESCRIZIONE _____

¹⁹ Da indicare solo se diversi rispetto alla classe di riferimento

FINALITÀ _____

N° ORE _____ PERIODO DI SVOLGIMENTO _____

D. ATTIVITÀ EXTRASCOLASTICHE SVOLTE DALL'ALLIEVO INTEGRATIVE E COERENTI AL PERCORSO FORMATIVO DA DOCUMENTARE (VOLONTARIATO, CORSI MUSICALI, CORSI DI TEATRO, CORSI SPORTIVI, ATTIVITÀ SPORTIVE AGONISTICHE, ECDL. PET, DELF, ECC.)

TITOLO / DENOMINAZIONE _____

DESCRIZIONE _____

N° ORE _____ PERIODO DI SVOLGIMENTO: DAL ___/___/___ AL ___/___/___

TITOLO / DENOMINAZIONE _____

DESCRIZIONE _____

N° ORE _____ PERIODO DI SVOLGIMENTO: DA ___/___/___ AL ___/___/___

SEZIONE IV

ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO E RIORIENTAMENTO E ATTIVITÀ DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

1. PERCORSO D'ORIENTAMENTO

ORIENTATORE : INDICARE IL NOME DELL'ORIENTATORE ²⁰

INTERNO ESTERNO

A. ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO SVOLTE

DESCRIZIONE _____

N° ORE _____ PERIODO DI SVOLGIMENTO: DAL ___/___/___ AL ___/___/___

DESCRIZIONE _____

N° ORE _____ PERIODO DI SVOLGIMENTO: DAL ___/___/___ AL ___/___/___

DESCRIZIONE _____

N° ORE _____ PERIODO DI SVOLGIMENTO: DAL ___/___/___ AL ___/___/___

B. INDICAZIONI DI ORIENTAMENTO/RIORIENTAMENTO

²⁰ L'orientatore può o meno coincidere con il tutor PFI. Nel caso di figure diverse il tutor PFI si occupa dei raccordi

Riportare in forma sintetica specificando le modalità di coinvolgimento delle famiglie

2. ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO ²¹

TUTOR INTERNO INDICARE IL NOME DEL TUTOR ²²

A. COMPETENZE DA CONSOLIDARE/VALORIZZARE/SVILUPPARE IN ASL

ESEMPIO: NELLA COMPILAZIONE INDICARE LA LETTERA DI RIFERIMENTO NEL QUADRATINO CORRISPONDENTE

(C - CONSOLIDARE; V - VALORIZZARE; S - SVILUPPARE)

- Agire in modo autonomo e responsabile: inserirsi in modo attivo e consapevole nella vita sociale e nel contesto produttivo riconoscendone le specificità, le opportunità, le regole
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati.
- Orientare i propri comportamenti in base al rispetto delle norme vigenti
- Imparare ad imparare: organizzare il proprio apprendimento
- Documentare
- Valutare in modo appropriato le situazioni problematiche
- Competenze professionali relative all'indirizzo di studio

DATA INIZIO _____ DATA FINE _____ N° ORE _____

PRESSO _____

MODALITÀ

STAGE AZIENDALE IMPRESA FORMATIVA SIMULATA ATTIVITÀ IN HOUSE²³

- ATTIVITÀ PROPEDEUTICHE²⁴ APPRENDISTATO

DESCRIZIONE _____

B. PROPOSTE ORIENTATIVE PER L'ASL SUL TERRITORIO

DESCRIZIONE _____

N° ORE _____ PERIODO DI SVOLGIMENTO: DAL ___/___/___ AL ___/___/___

²¹ Replicare se necessario

²² Il tutor dell'alternanza può o meno coincidere con il tutor PFI. Nel caso di figure diverse il tutor PFI si occupa dei raccordi

²³ Es. attività legate alla gestione di aziende agrarie, ristoranti scolastici, squadre di manutenzione, vendita al pubblico di prodotti realizzati in ambito scolastico, realizzazione di servizi per conto terzi

²⁴ Visite aziendali, attività formative, attività di orientamento

DESCRIZIONE _____

N° ORE _____ PERIODO DI SVOLGIMENTO: DAL ___/___/___ AL ___/___/___

TERZO ANNO

TUTOR INTERNO INDICARE IL NOME DEL TUTOR

A. COMPETENZE DA CONSOLIDARE/VALORIZZARE/SVILUPPARE IN ASL

COMPETENZE (INDICARE LE COMPETENZE PREVISTE DAL CONSIGLIO DI CLASSE)

ESEMPIO:

- Sapersi inserire in equipe già formata
- Ordine personale/Puntualità
- Comprendere e eseguire compiti semplici
- Comprendere e mantenere un ruolo
- Organizzare il proprio lavoro
- Altro (specificare)

ATTIVITÀ DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO / STAGE

NOME STRUTTURA	DURATA ORE	GIUDIZIO TUTOR AZIENDALE	VALUTAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

QUARTO ANNO

TUTOR INTERNO INDICARE IL NOME DEL TUTOR

A. COMPETENZE DA CONSOLIDARE/VALORIZZARE/SVILUPPARE IN ASL

COMPETENZE (INDICARE LE COMPETENZE PREVISTE DAL CONSIGLIO DI CLASSE)

ESEMPIO:

- Sapersi inserire in equipe già formata
- Ordine personale/Puntualità
- Comprendere e eseguire compiti semplici
- Comprendere e mantenere un ruolo
- Organizzare il proprio lavoro
- Altro (specificare)

ATTIVITÀ DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO / STAGE

NOME STRUTTURA	DURATA ORE	GIUDIZIO TUTOR AZIENDALE	VALUTAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

--	--	--	--

3. EVENTUALE PERCORSO IN APPRENDISTATO DUALE DI PRIMO LIVELLO PER L'ACQUISIZIONE DEL DIPLOMA

TUTOR SCOLASTICO INDICARE IL NOME DEL TUTOR ²⁵

AMBITO DI REALIZZAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI APPRENDISTATO

- ADDETTO QUALIFICATO ALLA CUCINA (CUOCO).
- ADDETTO QUALIFICATO CAMERIERE SALA BAR
- ADDETTO QUALIFICATO DI PASTICCERIA
- ADDETTO QUALIFICATO DI ACCOGLIENZA
- ALTRO _____

INDICAZIONE DELLE COMPETENZE DA CONSOLIDARE/VALORIZZARE/SVILUPPARE IN APPRENDISTATO

Si allega il progetto di acquisizione del diploma in apprendistato duale, realizzato secondo quanto previsto dalla normativa regionale di riferimento

SEZIONE V

ESITI DI APPRENDIMENTO IN TERMINI DI COMPETENZE ²⁶

1. COMPETENZE PREVISTE NEL CORSO (area comune e d'indirizzo)

ALLEGARE IL CERTIFICATO DI COMPETENZE IN ESITO ALLE CERTIFICAZIONI ANNUALI/PERIODALI/BIENNALI RIFERITE ALLE UDA E AGLI ASSI CULTURALI

2. COMPETENZE SPECIFICHE SVILUPPATE IN ASL O IN PERCORSI DI APPRENDISTATO DUALE

ALLEGARE IL CERTIFICATO DI COMPETENZE MATURE NEI PERCORSI DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO O IN APPRENDISTATO DUALE

²⁵ Il tutor dell'apprendistato duale può o meno coincidere con il tutor PFI. Nel caso di figure diverse il tutor PFI si occupa dei raccordi

²⁶ Da compilare al termine del periodo/primo anno/biennio

3. ALTRE COMPETENZE COLLEGATE ALLA PERSONALIZZAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO

ATTESTARE ULTERIORI COMPETENZE MATURATE NEI PERCORSI DI CUI ALLA SEZIONE
PERSONALIZZAZIONE DEL CURRICOLO (EVENTUALMENTE ALLEGARE GLI ATTESTATI DI RIFERIMENTO)

SEZIONE VI

EVENTUALI ELEMENTI AGGIUNTIVI FUNZIONALI ALLA REALIZZAZIONE DEL PFI ED INDICAZIONI PER L'EVENTUALE PASSAGGIO FRA ISTITUZIONI SCOLASTICHE O FRA IP E IeFP

SI POSSONO RIPORTARE IN FORMA DISCORSIVA, ASPETTI RILEVANTI DELLE MODALITÀ DI
REALIZZAZIONE DEL PROGETTO, ALLEGANDO GLI EVENTUALI DOCUMENTI NECESSARI. SI POSSONO
ALLEGARE ANCHE DOCUMENTI UTILI ALLA DESCRIZIONE DEI PERCORSI: DIARI DI BORDO O MATERIALI
SIGNIFICATIVI ED ALTAMENTE ESEMPLIFICATIVI, ECC. ED INDICAZIONI UTILI PER I PASSAGGI

VERIFICHE PERIODICHE PREVISTE ²⁷

(verifica sullo stato di attuazione del PFI ed eventuali azioni correttive da effettuare secondo le modalità
definite da ciascuna scuola nel PTOF)

DATA _____

MOTIVO _____

FINE ANNO SCOLASTICO/BIENNIO

RICHIESTA DI PASSAGGIO AD ALTRO INDIRIZZO O ALL'IeFP

ATTIVAZIONE DI UN PERCORSO DI APPRENDISTATO

EVIDENTI DIFFICOLTÀ NEL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI

FREQUENZA SCOLASTICA SCARSA E/O DISCONTINUA

COMPORAMENTO PERSISTENTEMENTE NON ADEGUATO

ALTRO (*Specificare*) _____

DECISIONI ²⁸

REVISIONE DEL PROGETTO FORMATIVO AL TERMINE DEL PRIMO ANNO:

SI CONFERMA IL PRESENTE PROGETTO FORMATIVO

In base alla riflessione svolta in comune al termine del primo anno, lo studente, d'accordo con il Consiglio di
classe, decide di adottare i seguenti tipi di interventi:

SI APPORTANO LE SEGUENTI MODIFICHE AL PRESENTE PROGETTO FORMATIVO _____

²⁷ Replicare per ogni verifica/valutazione

²⁸ Adottate dal consiglio di classe

IL PROGETTO FORMATIVO VIENE COMPLETAMENTE RIFORMULATO E SI REDIGE UN NUOVO MODELLO. IL PRESENTE MODELLO È ARCHIVIATO NEL FASCICOLO PERSONALE DELLO STUDENTE

EVENTUALE RIORIENTAMENTO DELL'ALUNNO/A _____

Luogo e data: _____

Per il Consiglio di classe - Il docente tutor

Il genitore/tutore dello studente minorenni

Lo studente

Il Dirigente Scolastico

Istituto Professionale di Stato “SAN FRANCESCO DI PAOLA”
Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera

ALLEGATO 1²⁹

• OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO PREVISTI DAL PERCORSO FORMATIVO

ESITI DI APPRENDIMENTO IN TERMINI DI COMPETENZE ACQUISITI AL TERMINE DEL PRIMO ANNO³⁰

COMPETENZE AREA COMUNE	ASSI CULTURALI	LIVELLO PRIMO ANNO	LIVELLO BIENNIO
1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.	SCIENTIFICO-TECNOLOGICO / STORICO-SOCIALE		
2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.	LINGUAGGI / SCIENTIFICO-TECNOLOGICO		
3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.	SCIENTIFICO-TECNOLOGICO / STORICO-SOCIALE		
4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.	LINGUAGGI / SCIENTIFICO-TECNOLOGICO STORICO-SOCIALE		
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.	LINGUAGGI		
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.	LINGUAGGI / STORICO-SOCIALE		
7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	LINGUAGGI / SCIENTIFICO-TECNOLOGICO		
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	MATEMATICO SCIENTIFICO-TECNOLOGICO		
9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell’espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo	SCIENTIFICO-TECNOLOGICO STORICO-SOCIALE		
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	MATEMATICO / SCIENTIFICO-TECNOLOGICO / STORICO-SOCIALE		

²⁹ Da compilare al termine del periodo/primo anno/biennio

³⁰ I livelli di competenza sono così espressi: NR (base non raggiunto); BA (base); INT (intermedio); AV (avanzato).

**Istituto Professionale di Stato “SAN FRANCESCO DI PAOLA”
Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera**

11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio	SCIENTIFICO-TECNOLOGICO / STORICO-SOCIALE		
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	MATEMATICO STORICO-SOCIALE		
COMPETENZE AREA DI INDIRIZZO	ASSI CULTURALI	LIVELLO PRIMO ANNO	LIVELLO BIENNIO
1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche	PROFESSIONALE		
2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione	PROFESSIONALE		
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	PROFESSIONALE		
4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati	PROFESSIONALE		
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative	PROFESSIONALE		
6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche	PROFESSIONALE		
7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy	PROFESSIONALE		
8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.	PROFESSIONALE		
9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.	PROFESSIONALE		
10. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	PROFESSIONALE		

Istituto Professionale di Stato "SAN FRANCESCO DI PAOLA"
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

11. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	PROFESSIONALE		
---	---------------	--	--

EVENTUALI COMPETENZE AGGIUNTIVE DERIVANTI DALLA PERSONALIZZAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO

(attestare ulteriori competenze maturate nei percorsi di cui alla personalizzazione del curriculum)

COMPETENZE SPECIFICHE SVILUPPATE IN ALTERENANZA SCUOLA LAVORO (ASL)

(allegare il certificato di competenze maturate nei percorsi di alternanza scuola-lavoro o in apprendistato duale)

MONTE ORE ANNUALE DEL PFI ³¹ _____

³¹ Lo studente deve frequentare almeno il 75% del Piano di studi previsto dal presente documento (salvo deroghe deliberate dal Collegio dei Docenti)

- *OBIETTIVI DI MEDIO PERIODO*

DIPLOMA QUINQUENNALE

QUALIFICA IeFP *(specificare)* _____

DIPLOMA IeFP *(specificare)* _____

ACQUISIZIONE DI CREDITI PER CORSI IFTS

CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE *(specificare)*

CERTIFICAZIONI INFORMATICHE *(specificare)*

PADRONANZA DELLA LINGUA ITALIANA

ALTRO (specificare)

- *OBIETTIVI DI LUNGO PERIODO*

AVVIAMENTO AL LAVORO DOPO IL DIPLOMA QUINQUENNALE

PROSECUZIONE DEGLI STUDI DOPO IL DIPLOMA (UNIVERSITÀ, ITS)

AVVIAMENTO AL LAVORO DOPO LA QUALIFICA IeFP

AVVIAMENTO AL LAVORO DOPO IL DIPLOMA IeFP

PROSECUZIONE DEGLI STUDI NELL'IFTS DOPO IL DIPLOMA IeFP

ALLEGATO 2

INFORMAZIONI RISERVATE AL CONSIGLIO DI CLASSE

1. Informazioni relative al nucleo familiare e ad eventuali servizi di supporto: ...
2. Colloquio con i genitori:

ALLEGATO 3

LIVELLO DI CONOSCENZA DELLA LINGUA ITALIANA

Il QCE delinea una sequenza graduata di livelli comuni di riferimento che permettono di descrivere con precisione la competenza raggiunta da chi sta imparando una lingua diversa dalla lingua madre.

In particolare, i livelli A1 e A2 corrispondono a un livello elementare, i livelli B1 e B2 a un livello intermedio e i livelli C1 e C2 a un livello avanzato.

Qui di seguito riportiamo la scala globale, che grazie ai 6 livelli, dal più elementare al più avanzato, permette di sapere quanto e come una persona conosce una lingua.

Tav. 1. Livelli comuni di riferimento: scala globale

LIVELLO AVANZATO

C2

É in grado di comprendere senza sforzo praticamente tutto ciò che ascolta o legge. Sa riassumere informazioni tratte da diverse fonti, orali e scritte, ristrutturando in un testo coerente le argomentazioni e le parti informative. Si esprime spontaneamente, in modo molto scorrevole e preciso e rende distintamente sottili sfumature di significato anche in situazioni piuttosto complesse.

C1 È in grado di comprendere un'ampia gamma di testi complessi e piuttosto lunghi e ne sa ricavare anche il significato implicito. Si esprime in modo scorrevole e spontaneo, senza un eccessivo sforzo per cercare le parole. Usa la lingua in modo flessibile ed efficace per scopi sociali, accademici e professionali. Sa produrre testi chiari, ben strutturati e articolati su argomenti complessi, mostrando di saper controllare le strutture discorsive, i connettivi e i meccanismi di coesione.

LIVELLO INTERMEDIO

B2 È in grado di comprendere le idee fondamentali di testi complessi su argomenti sia concreti sia astratti, comprese le discussioni tecniche nel proprio settore di specializzazione. È in grado di interagire con relativa scioltezza e spontaneità, tanto che l'interazione con un parlante nativo si sviluppa senza eccessiva fatica e tensione. Sa produrre testi chiari e articolati su un'ampia gamma di argomenti ed esprimere un'opinione su un argomento di attualità, esponendo i pro e i contro delle diverse opzioni.

B1 È in grado di comprendere i punti essenziali di messaggi chiari in lingua standard su argomenti familiari che affronta normalmente al lavoro, a scuola, nel tempo libero ecc. Se la cava in molte situazioni che si possono presentare viaggiando in una regione dove si parla la lingua in questione. Sa produrre testi semplici e coerenti su argomenti che gli siano familiari o siano di suo interesse. È in grado di descrivere esperienze e avvenimenti, sogni, speranze, ambizioni, di esporre brevemente ragioni e dare spiegazioni su opinioni e progetti.

LIVELLO ELEMENTARE

A2 Riesce a comprendere frasi isolate ed espressioni di uso frequente relative ad ambiti di immediata rilevanza (per esempio informazioni di base sulla persona e sulla famiglia, acquisti, geografia locale, lavoro). Riesce a comunicare in attività semplici e di routine che richiedono solo uno scambio di informazioni semplice e diretto su argomenti familiari e abituali. Riesce a descrivere in termini semplici aspetti del proprio vissuto e del proprio ambiente ed elementi che si riferiscono a bisogni immediati.

A1 Riesce a comprendere e utilizzare espressioni familiari di uso quotidiano e formule molto comuni per soddisfare bisogni di tipo concreto. Sa presentare se stesso/a e altri ed è in grado di porre domande su dati personali e rispondere a domande analoghe (il luogo dove abita, le persone che conosce, le cose che possiede). È in grado di interagire in modo semplice purché l'interlocutore parli lentamente e chiaramente e sia disposto a collaborare.

Allegato 4

C – Unità di Apprendimento (UdA)

La valutazione dell'UdA, che ha luogo grazie ad un'apposita griglia unitaria pluridimensionale, viene definita su una scala di tre gradi: BASILARE, INTERMEDIO E AVANZATO

Titolo	Competenze Assi	Competenze chiave di cittadinanza	Abilità	Conoscenze	Valutazione	Crediti
1...
2						
3						

Allegato 5

Accoglienza

Nome _____

Classe _____

Data _____

PERCHÈ SONO QUI?

Lo scopo del seguente questionario è quello di farti riflettere sulle motivazioni che ti hanno portato alla scelta di questa scuola.

Rispondi segnando una crocetta su quelle che secondo te sono le affermazioni più corrispondenti al tuo caso.

- Sono stato consigliato dagli insegnanti delle medie
- Conosco una persona che la frequenta e che si trova bene
- Offre una buona preparazione per il lavoro
- È stata un'idea dei miei genitori
- Ho deciso io
- Mi è stata suggerita da un servizio di orientamento
- La frequenta il/la mio/a migliore amico/a
- Troverò facilmente un lavoro
- È una scuola seria dove non si perde tempo
- Mi interessano le materie di studio
- Mi sembra adatta alle mie attitudini e capacità
- Una scuola vale l'altra
- Mi dà una buona preparazione culturale
- Si studia poco
- L'avevo visitata in terza media

Istituto Professionale di Stato "SAN FRANCESCO DI PAOLA"

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Se hai già frequentato la classe prima in un altro Istituto, perchè hai deciso di cambiare (indirizzo di studi, Istituto o corso)?

IO SONO

- Per ogni coppia di aggettivi sotto indicati individua quelli che ti descrivono; per fare ciò fai una crocetta in corrispondenza di quello che ti sembra più adatto ad indicare la tua personalità.
- Nell'ultima parte della scheda ti viene chiesto di indicare alcuni tuoi pregi e difetti.

<input type="checkbox"/> Chiuso <input type="checkbox"/> Socievole	<input type="checkbox"/> Antipatico <input type="checkbox"/> Simpatico	<input type="checkbox"/> Pigro <input type="checkbox"/> Attivo
<input type="checkbox"/> Silenzioso <input type="checkbox"/> Chiacchierone	<input type="checkbox"/> Indeciso <input type="checkbox"/> Deciso	<input type="checkbox"/> Triste <input type="checkbox"/> Allegro
<input type="checkbox"/> Poco creativo <input type="checkbox"/> Creativo	<input type="checkbox"/> Poco Disponibile <input type="checkbox"/> Disponibile	<input type="checkbox"/> Avaro <input type="checkbox"/> Generoso
<input type="checkbox"/> Serioso <input type="checkbox"/> Divertente	<input type="checkbox"/> Dipendente <input type="checkbox"/> Indipendente	<input type="checkbox"/> Impulsivo <input type="checkbox"/> Riflessivo
<input type="checkbox"/> Poco sportivo <input type="checkbox"/> Sportivo	<input type="checkbox"/> Rigido <input type="checkbox"/> Adattabile	<input type="checkbox"/> Poco responsabile <input type="checkbox"/> Responsabile

I MIEI INTERESSI _____

LA MIA MOTIVAZIONE ALLO STUDIO

Questo questionario ti servirà a capire meglio il tuo modo di studiare.

Scegli la risposta che meglio descrive le tue idee: non esistono risposte giuste o sbagliate!

STUDIO	In tutte le discipline	In alcune discipline	In nessuna disciplina
1. perché l'apprendimento in generale mi diverte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. per poter essere soddisfatto di me stesso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. perché sono interessato/a all'argomento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. perché mi piace conoscere qualcosa di nuovo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. perché mi piace essere lodato dall'insegnante	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. per essere migliore degli altri	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. per non prendere brutti voti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. per non dare dispiacere ai miei genitori	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. perché bisogna dare sempre il meglio di sé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Istituto Professionale di Stato "SAN FRANCESCO DI PAOLA"
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

STUDIO MALVOLENTIERI	In tutte le discipline	In alcune discipline	In nessuna disciplina
1. perché faccio fatica a capire gli argomenti che i prof. spiegano	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. perché non riesco a tenere a mente niente di quello che studio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. perché di solito nei compiti in classe ho proprio una gran sfortuna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. perché le mie prove non vengono apprezzate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. perché gli argomenti proposti dai prof. non sono interessanti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



«COSA MI ASPETTO DALLA SCUOLA SUPERIORE»

Leggi attentamente ogni affermazione e dai un ordine di priorità alle diverse alternative: attribuisce il valore 1 all'alternativa che ritieni più importante, il valore 2 alla seconda in ordine di importanza e così via.

Secondo me, la scuola superiore deve:

- educare
- fare acquisire una cultura generale
- fornire un titolo di studio
- dare conoscenze necessarie per svolgere il lavoro che desidero
- facilitare l'inserimento nel mondo del lavoro
- consentire lo sviluppo della personalità

Dalla scuola superiore mi aspetto che:

- sia molto più impegnativa di quella che frequento adesso
- sia più o meno la stessa cosa
- mi permetta di studiare le materie che mi piacciono di più
- mi consenta di acquisire conoscenze utili per il mio futuro scolastico e professionale
- valorizzi le mie capacità

Le difficoltà che penso di incontrare saranno dovute soprattutto a:

- costanza nello studio
- difficoltà delle materie
- possibilità di conciliare il tempo libero con lo studio
- metodo di studio non adeguato
- insegnanti eccessivamente esigenti
- numero di materie da studiare

LA SCUOLA CHE VORREI...

Qualche informazione sulle metodologie didattiche della Scuola è stata data, tuttavia molto rimane ancora da immaginare e da costruire. Massima libertà, dunque, di esprimere qualsiasi pensiero in proposito, purché sia proprio ciò che pensiamo

- La Scuola che odio è fatta di:

- Della scuola invece mi piace:

- Che impegno penso di metterci (...sinceramente...)

- ...ma non chiedetemi di...

-
-
- Proprio non hanno capito che con me non bisogna mai...

-
-
- Invece bisogna prendermi così..
-
-
-
-

A cura del tutor:

Raccolta Informazione Primo Periodo

FREQUENZA

- Assidua
- Regolare
- Irregolare
- Discontinua

RISPETTO DELLE REGOLE

- Puntuale
- Regolare
- Irregolare
- Difficoltoso

PARTECIPAZIONE E INTERESSE

- Partecipa spontaneamente con interesse
- Partecipa spontaneamente in modo incostante e/o interviene solo se interpellato
- Partecipa sporadicamente e mostra scarso interesse
- Non partecipa nemmeno se sollecitato e mostra un interesse pressoché' nullo

ATTEGGIAMENTO NEI CONFRONTI DEGLI ADULTI

- Rispettoso e collaborativo
- Generalmente rispettoso ma non collaborativo
- Scorretto
- Oltraggioso

COLLABORAZIONE DELLA FAMIGLIA

- Piena e costruttiva
- Generalmente presente ma non partecipativa
- Sporadica
- Inesistente

Allegato 6

I codici Ateco sono adottati dall'ISTAT per classificare le attività economiche e delle professioni (le specifiche caratterizzazioni sono Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Sala Bar e Vendita e Accoglienza turistica - vedi pagina 74 delDecreto Ministeriale n. 92 -Gazzetta ufficiale n. 173).

I codici NUP rappresentano la nomenclatura delle unità professionali per la declinazione degli indirizzi di studio.

CODICE ATECO

I - ATTIVITA' DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

I - 55 ALLOGGIO

I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

C - ATTIVITÀ MANUFATTURIERE

C - 10 INDUSTRIE ALIMENTARI

N - NOLEGGIO, AGENZIE DI VIAGGIO, SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE

N - 79 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DELLE AGENZIE DI VIAGGIO, DEI TOUR OPERATOR E SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITÀ CONNESSE

Indirizzo ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Classificazione attività economiche (ATECO 2007/ISTAT)

I "ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE"

55 ALLOGGIO

55.1 ALBERGHI E STRUTTURE SIMILI

56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

56.1 RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE

56.2 FORNITURA DI PASTI PREPARATI (CATERING) E ALTRI SERVIZI DI RISTORAZIONE

56.3 BAR E ALTRI ESERCIZI SIMILI SENZA CUCINA

56.10.3 Gelaterie e pasticcerie

56.29 Mense e catering continuativo su base contrattuale

C ATTIVITÀ MANIFATTURIERE

10 INDUSTRIE ALIMENTARI

10.7 PRODUZIONE DI PRODOTTI DA FORNO E FARINACEI

10.71 Produzione di pane; prodotti di pasticceria freschi

N NOLEGGIO, AGENZIE DI VIAGGIO, SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE

79 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DELLE AGENZIE DEI VIAGGIO, DEI TOUR OPERATOR E SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITÀ CONNESSE

NUP (Nomenclatura e classificazioni Unità Professionali):

5 - PROFESSIONI QUALIFICATE NELLE ATTIVITÀ COMMERCIALI E NEI SERVIZI

5.2 Professioni qualificate nelle attività ricettive e delle ristorative

5.2.1 Esercenti nelle attività ricettive

5.2.1.1 Esercenti nelle attività ricettive

5.2.2 Esercenti ed addetti nelle attività di ristorazione

5.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti

5.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi

5.2.2.3 Camerieri e professioni assimilate

5.2.2.4 Baristi e professioni assimilate

5.2.2.5 Esercenti nelle attività di ristorazione

5.2.3 Assistenti di viaggio e professioni assimilate

5.2.3.1 Hostess, Steward e professioni assimilate

5.2.3.2 Accompagnatori turistici

Nomenclatura delle Unità professionali

- 52 Professioni qualificate nelle attività turistiche ed alberghiere
 - 521 Esercenti ed addetti ai servizi alberghieri ed extralberghieri (esclusi gli addetti alla ristorazione)
 - 5211 Esercenti e gestori di servizi alberghieri ed assimilati
 - 52110 Esercenti e gestori di servizi alberghieri ed assimilati
 - 5212 Esercenti e gestori di servizi extralberghieri ed assimilati
 - 52120 Esercenti e gestori di servizi extralberghieri ed assimilati
 - 5213 Addetti all'accoglimento, portieri di albergo ed assimilati
 - 52130 Addetti all'accoglimento, portieri di albergo ed assimilati
 - 522 Esercenti ed addetti alla ristorazione ed ai pubblici esercizi
 - 5221 Cuochi in alberghi e ristoranti
 - 52210 Cuochi in alberghi e ristoranti
 - 5222 Addetti alla preparazione e cottura di cibi
 - 52221 Cuochi di imprese per la ristorazione collettiva
 - 52222 Cuochi di fast food
 - 52223 Addetti e confezionatori nella ristorazione collettiva
 - 5223 Camerieri ed assimilati
 - 52231 Camerieri di albergo
 - 52232 Camerieri di ristorante
 - 52233 Camerieri di mensa e fast food
 - 5224 Baristi e assimilati
 - 52240 Baristi e assimilati
 - 5225 Esercenti di servizi di ristorazione e assimilati
 - 52250 Esercenti di servizi di ristorazione ed assimilati