

I.I.S. N. BOBBIO



Liceo Scientifico – Liceo Scientifico P.N.I.
Liceo Scientifico Sportivo
Liceo Linguistico
Liceo delle Scienze Umane

Via Valdocco, 23
tel. 011 9692329
fax 011 9693002



Istituto Professionale
Settore Servizi per
l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera

Via Porta Mercatoria, 4/B
tel. 011 9690670



10041 CARIGNANO - TO

www.iisbobbio.it TOIS03300V@istruzione.it cod. mecc. TOIS03300V cod. fisc. 94047780013 P.IVA: 08750990015

PIANO DELL'OFFERTA FORMATIVA – P.O.F.

Anno Scolastico 2013-2014

Liceo Linguistico

Liceo Scientifico

Liceo Scientifico ad indirizzo Sportivo

Liceo delle Scienze Umane

Liceo Scientifico (PNI – Piano Nazionale Informatica)

Liceo Linguistico (Sperimentazione Brocca)

Via Valdocco, 23 – Carignano (TO) Tel. 011 9692329 Fax : 011 9693002

Istituto Professionale Settore Servizi per

l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Via Porta Mercatoria, 4B – Carignano (TO) Tel. 011 9690670 Fax: 011 9692607

PEC: TOIS03300V@pec.istruzione.it

e_mail: TOIS03300V@istruzione.it

sito Internet: www.iisbobbio.it

Dirigente Scolastico
Prof. Franco ZANET

SOMMARIO

Scheda riassuntiva dati	p.	1
1. L'Istituto	p.	3
Storia e identità p. 3; L'accreditamento per la formazione e l'orientamento p. 3; Sito Internet p. 3		
2. La realtà socio – territoriale	p.	4
3. Finalità ed obiettivi formativi	p.	4
4. Risorse umane	p.	5
Studenti p. 5; Dirigente scolastico p. 5; Personale docente p. 6; Personale A.T.A.: Area dei servizi amministrativi, Area dei servizi tecnici, Area dei servizi ausiliari p.6; Gli organi collegiali p. 7; Il Comitato Tecnico-scientifico p. 7; Organigramma p. 8	p.	
5. Risorse materiali	p.	9
Condizioni delle strutture e sicurezza p. 10		
6. Modalità di programmazione ed organizzazione delle attività didattiche	p.	10
Tempi p. 10; Programmazione p. 10; Patto educativo p. 10; Criteri generali di valutazione p. 11; Sospensione del giudizio p. 12; Recupero motivazionale p. 12; Passaggio di indirizzi p. 12; Credito scolastico p. 13; Credito formativo p. 13; Autovalutazione / autoanalisi p. 14; Formazione ed aggiornamento p. 14; Esigenze educative speciali (Allievi diversamente abili, DSA, scuola-ospedale) p. 14		
7. Rapporti con l'esterno	p.	15
Scuola – famiglia p. 15; Scuola – territorio – azienda p. 16; Orientamento p. 16		
8. L'offerta formativa – I corsi	p.	17
Sezione liceale	p.	17
Liceo linguistico p. 17 ; Liceo scientifico p. 18; Liceo scientifico sportivo p. 19; Liceo delle scienze umane p. 20		
Indirizzi di vecchio ordinamento ancora attivi	p.	20
Liceo scientifico con sperimentazione P.N.I p. 20; Liceo scientifico sportivo p. 21; Liceo linguistico con sperimentazione Brocca p. 22		
Sezione professionale	p.	23
Istituto professionale servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera p.23; Profilo professionale e quadri orari p. 23; Articolazione enogastronomia p. 25; Articolazione enogastronomia opzione prodotti dolciari p. 25; Articolazione servizi di sala e vendita p. 25; Articolazione accoglienza turistica p. 25; Conseguimento qualifica regionale p. 27		
Indirizzo di vecchio ordinamento ancora attivo	p.	27
Profili professionali e quadro dei corsi post-qualifica – IV e V anno p. 27; Tecnico dei servizi turistici p. 27; Tecnico dei servizi della ristorazione p. 28		
Tirocini formativi in azienda	p.	29
Alternanza scuola-lavoro	p.	30
9. Strategia dell'offerta formativa	p.	31
Attività e iniziative comuni ai diversi indirizzi p. 31; Sezione liceale p. 35; Sezione professionale p. 37		
Progetti di istituto volti a valorizzare le eccellenze p. 40; "Quaderni del Bobbio" p. 40; Sezione liceale p. 40; Sezione professionale p. 41		
10. Istruzione e formazione tecnica superiore (I. F. T. S.)	p.	42
Quadro riassuntivo dei progetti e delle iniziative relative agli indirizzi della scuola superiore approvati dal Collegio Docenti	p.	43
Descrizione delle modifiche	p.	44

1. L'ISTITUTO

STORIA E IDENTITA'

Il nostro istituto nasce nell'anno scolastico 2003 - 2004 come I.I.S.S. – Istituto di Istruzione Secondaria Superiore – dall'accorpamento di un indirizzo liceale, esistente da tempo e ormai consolidato nell'ambito dell'offerta formativa locale, con un istituto professionale di più recente istituzione.

Nel novembre 2004 la commissione, appositamente istituita, decise di rendere onore al pensatore Norberto Bobbio da poco scomparso intitolando con il suo nome l'istituto e riconoscendo nella sua personalità intellettuale e morale un punto di riferimento per la propria politica educativa e formativa.

La **sezione liceale** ha sede nell'edificio storico di Via Valdocco 23 e attualmente comprende liceo scientifico, liceo scientifico ad indirizzo sportivo, liceo linguistico, liceo delle scienze umane, per quanto riguarda il nuovo ordinamento, e le classi quinte del liceo scientifico P.N.I., del liceo scientifico opzione sportivo e del liceo linguistico Brocca vecchio ordinamento.

Il Liceo, istituito nel 1974 come succursale del Liceo Scientifico "E. Majorana" di Moncalieri e ospitato dapprima presso i locali della Scuola Media, nel 1976 è stato trasferito nell'attuale sede, dopo la sua ristrutturazione. Nel 1995 si arricchisce di un indirizzo linguistico con sperimentazione Brocca, ora ad esaurimento, dal 1° settembre 2005 annovera una sperimentazione, attivata nell'ambito dell'autonomia, di liceo scientifico opzione sportivo e dal 2013 integra l'offerta formativa con l'indirizzo di scienze umane.

Le strutture che lo ospitano si articolano in un corpo antico ristrutturato, in origine una villa patrizia (fine del XVIII secolo) con edifici annessi ed un parco di disegno ottocentesco, a cui si aggiunge un'ala moderna: spazi che ospitano in maniera ottimale le attività didattiche di aula e di laboratorio dei vari corsi che contano, a oggi, 27 classi complessive.

La **sezione professionale** Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di nuovo ordinamento e l'Istituto Professionale per i servizi alberghieri e della Ristorazione di vecchio ordinamento si trovano, invece, nella sede vicina di Via Porta Mercatoria 4/B.

L'indirizzo, in origine IPSSAR e ora modificato secondo il nuovo ordinamento, è nato nell'anno scolastico 1998/99 come sede staccata coordinata dell' I.I.S.S. "Antonio Marro" di Moncalieri per rispondere alla crescente richiesta di iscrizioni presso l' istituto alberghiero.

Occupava parte dei locali appositamente ristrutturati dell'ex lanificio "Bona", trasformato in un centro polifunzionale che ospita anche la sede del Comune, la Biblioteca Civica e il teatro. Dalle tre classi iniziali dell'anno di istituzione è passato alle attuali 31, segno evidente della richiesta sul territorio di operatori nel settore turistico alberghiero.

La progressiva crescita della scuola che oggi si presenta con una pluralità di indirizzi significativa testimonia della sua capacità di cogliere e interpretare le istanze e i bisogni di un territorio vasto dalle molteplici esigenze e caratteristiche di cui si è fatta nel tempo interlocutrice attenta.

Si è così posta nel bacino geografico di Torino-Sud, ma anche nell'ambito di reti istituzionali scolastiche e non, come riferimento non solo per la sua funzione formativo-educativa, ma anche per la presenza costante sul territorio, per la capacità di rapportarsi con gli enti locali e l'associazionismo, per il ruolo culturale che ha espresso anche attraverso l'organizzazione di iniziative quali convegni dedicati a temi bobbiani e il progetto editoriale "Quaderni del Bobbio", rivista di approfondimento culturale a cadenza annuale che raccoglie contributi di studio di docenti ed ex-allievi.

L'ACCREDITAMENTO PER LA FORMAZIONE E L'ORIENTAMENTO

Nel settembre 2004 l'Istituto ha ottenuto l'accREDITamento regionale per la formazione e l'orientamento come operatore A-1352.

SITO INTERNET

L'Istituto si propone all'utenza anche con un sito Internet attraverso cui presenta la propria offerta formativa, le attività curricolari ed extracurricolari, le iniziative con cui è presente sul territorio e la documentazione che attesta la trasparenza delle procedure e degli atti amministrativi.

Oltre ad una funzione di promozione, il sito offre una serie di strumenti che integrano i rapporti scuola-famiglia (il registro elettronico, la comunicazione delle circolari, la modulistica scaricabile, la programmazione didattica) e l'attività didattica (la possibilità di utilizzare piattaforme didattiche on line, la creazione di classi virtuali in cui docenti e studenti possono arricchire le attività scolastiche e che consentono anche iniziative di integrazione e di sostegno a distanza).

Il sito Internet dell'Istituto è accessibile e consultabile all'indirizzo: **www.iisbobbio.it**

2. LA REALTA' SOCIO-TERRITORIALE

Il bacino d'utenza a cui si rivolge l'I.I.S. "N. Bobbio" è piuttosto ampio, si estende nella zona Sud orientale della Provincia di Torino e comprende principalmente i Comuni di Carignano, Vinovo, Villastellone, La Loggia, Osasio, Piobesi, Santena e Poirino, e Comuni ad essi limitrofi fino al chierese e al saluzzese.

Il territorio su cui insiste l'Istituto è un'area piuttosto articolata sul piano economico-sociale in quanto è caratterizzata sia da tradizionali attività di tipo agricolo-commerciale sia da alcune realtà, anche significative, che hanno seguito lo sviluppo industriale legato principalmente all'indotto metalmeccanico a partire dagli anni '60 e al forte collegamento con le attività economiche svolte a Torino capoluogo; oggi a fronte di un apprezzabile sviluppo delle produzioni agricole anche con punte di eccellenza e di attività del settore terziario e dei servizi, si registra una situazione di sofferenza nel settore industriale in relazione anche al periodo di crisi attraversato dall'attività a livello nazionale ed internazionale.

Tale compagine socio-economica si integra con una significativa ricchezza culturale e artistica del territorio, segnato da siti di interesse architettonico anche notevole (il Duomo di Carignano dell'Alfieri, l'Ospizio di Carità e la Cappella del Vallinotto di Vittone, un centro medioevale ben conservato), dalla presenza di biblioteche e di un diffuso associazionismo culturale, sociale e sportivo.

La scuola, in sintonia con i suoi principi e con le sue finalità, ha saputo nel tempo accogliere e interpretare le esigenze e le richieste espresse dalla realtà economico-sociale con la quale ha stabilito relazioni forti e importanti, modellando la sua offerta formativa con una molteplicità di curricula disciplinari e aprendosi al territorio attraverso iniziative di formazione continua tesa a perseguire due obiettivi essenziali: l'assolvimento ottimale del suo ruolo istituzionale, quello educativo, e l'interazione culturale e civile con le esigenze e lo sviluppo del territorio.

3. FINALITA' ED OBIETTIVI FORMATIVI

L'Istituto organizza il proprio piano dell'offerta formativa (POF) ponendo quale premessa fondamentale la centralità dello studente, considerato nella complessità del suo essere, e la sua formazione come persona, consapevole di sé e del mondo in una prospettiva di crescita culturale e di autonomia intellettuale.

Si pone così il compito di accompagnarlo nell'acquisizione dei saperi fondamentali, ma anche nella costruzione di un metodo e di un senso critico che lo rendano capace di costruire le proprie esperienze e di confrontarsi con realtà culturali molteplici e una società in continua trasformazione come cittadino partecipe e responsabile.

Tali principi si traducono in una molteplicità di offerte educative e formative che permettono all'Istituto di utilizzare le risorse in sinergia, di favorire lo scambio di esperienze didattiche fra i docenti, di stimolare l'integrazione fra giovani diversamente orientati non solo rispetto agli studi, ma anche rispetto alla futura scelta professionale e, ancora, di porsi come interlocutore privilegiato per le amministrazioni locali e come riferimento formativo per il territorio.

Le azioni e la progettualità del POF si riconducono così alle seguenti finalità:

- Assicurare un percorso graduale di crescita globale rispettosa delle potenzialità di ciascun studente e orientato in una continuità educativa che sia sul piano teorico sia su quello metodologico-operativo si raccordi con gli ordini scolastici contigui: con la formazione di I grado da un lato e quella post-diploma dall'altro.
- Favorire il successo scolastico degli studenti sostenendoli in tutte le fasi del percorso di apprendimento anche attraverso l'individualizzazione dei percorsi e la creazione di un clima di benessere scolastico all'interno dell'Istituto in tutte le attività, curricolari ed extracurricolari.
- Motivare gli studenti allo studio creando condizioni idonee, ambienti di apprendimento adeguati alle loro esigenze ed aspettative, capaci di farli sentire al centro e partecipi in prima persona al progetto educativo e formativo che li riguarda.
- Integrare i programmi scolastici con attività extracurricolari, che colgano gli interessi degli studenti, favoriscano altrettante occasioni d'incontro e di formazione anche informali, li sollecitino ad aprirsi su dimensioni esterne alla scuola aiutandoli ad orientarsi nella rete di relazioni che contraddistinguono la realtà.
- Proporre un modello educativo che ponga quale principio fondamentale l'inclusione e si traduca in azioni di sostegno ai soggetti deboli della comunità scolastica: studenti stranieri di recente immigrazione, allievi con esigenze educative speciali, o che, per situazioni di disagio e di fragilità, possono essere soggetti a forme di marginalizzazione e dispersione.

- Porre l'educazione interculturale come mediazione fra diverse culture e come continuo e produttivo confronto tra differenti modelli
- Promuovere all'interno dell'istituto la capacità in tutti coloro che vi operano, pur se con ruoli diversi, di convivenza costruttiva entro un tessuto sociale e culturale sovente multiforme e favorire non solo l'accettazione e il rispetto del diverso, ma anche il riconoscimento della sua identità culturale in una ricerca quotidiana di dialogo, di comprensione, di collaborazione e in una prospettiva di reciproco arricchimento.
- Rapportarsi con il territorio in una logica di messa in rete di risorse e di sinergie entro le quali riprendere e consolidare esperienze già avviate, rispondere a proposte che arrivano da Enti Locali e pubblici, associazioni, eventualmente da istituzioni private di chiara rilevanza culturale, ma mettere anche a disposizione le proprie competenze e conoscenze per contribuire ed accrescerne l'offerta culturale. Di particolare importanza è, infatti, la collaborazione con le istituzioni territoriali di riferimento e le associazioni locali per corsi di educazione alla salute, educazione alimentare, prevenzione del disagio e della tossicodipendenza, inserimento di studenti in situazioni di handicap, integrazione di soggetti socialmente deboli e di studenti stranieri, organizzazione di attività culturali di vario genere e di proposte di orientamento post-diploma.
- Aggiornare e formare il personale rendendo l'Istituto un centro di riferimento per il territorio, attento a coglierne le esigenze reali e ad assicurare una risposta adeguata.

Le finalità che guidano l'azione formativa e la progettualità didattica dei docenti sono comuni ai vari indirizzi in cui si articola l'offerta dell'Istituto e vengono conseguite mediante gli obiettivi di competenze, abilità e conoscenze individuati nelle programmazioni di dipartimento.

4. RISORSE UMANE

STUDENTI

Gli studenti che frequentano l'Istituto sono **692** all'indirizzo professionale e **602** al liceo per un totale di **1311**. Il fatto che provengano da un vasto bacino di utenza e facciano riferimento a realtà socio-economiche anche assai diverse fra loro, ne fa una realtà eterogenea e variamente motivata e li pone al centro delle attenzioni educative e didattiche a cui concorrono tutte le componenti della scuola, che si attivano in ogni modo, con servizio di accoglienza, di orientamento in itinere e di recupero, per valorizzarne le potenzialità, evitare il più possibile il rischio della dispersione e, con le strategie adeguate, accompagnarli al traguardo finale.

DIRIGENTE SCOLASTICO

Il Dirigente Scolastico assicura la gestione unitaria dell'Istituto e gestisce le risorse in modo da realizzare gli obiettivi stabiliti nel Piano dell'Offerta Formativa. È responsabile, con il Collegio dei Docenti ed il Consiglio di Istituto, del Piano dell'Offerta Formativa e ne verifica la congruenza alla normativa.

E' coadiuvato dalla prof.ssa Cristina **BAGGIO** per l' istituto alberghiero, dalla prof.ssa Paola **BERTINETTO** per la sezione liceale, e dalle funzioni strumentali al P.O.F., che per il corrente anno scolastico sono state così individuate:

- | |
|---|
| <input type="checkbox"/> Prof. ssa BEUX : (sostegno studenti e offerta formativa) orientamento in uscita; uscite didattiche e viaggi di istruzione |
| <input type="checkbox"/> Prof. ssa DIEGOLI : (sostegno studenti) settore lingue straniere |
| <input type="checkbox"/> Prof. GERACE : (sostegno studenti) educazione salute e ambiente; sportello di ascolto |
| <input type="checkbox"/> Prof. ssa LANDO : (sostegno studenti) orientamento in ingresso |

- | |
|---|
| <input type="checkbox"/> Prof. ssa NOVAJRA : (sostegno studenti e offerta formativa) integrazione allievi stranieri; tirocini formativi liceo; multimediateca; aggiornamento POF |
| <input type="checkbox"/> Prof. ssa RAIMONDO : (sostegno studenti) alunni DSA , BSE |

PERSONALE DOCENTE

Presso l'Istituto sono in servizio per l'attività di insegnamento **139** docenti, in gran parte a tempo indeterminato.

Un docente per ogni classe dell'Istituto è nominato Coordinatore di classe e svolge le seguenti funzioni:

- presiede, per delega del Dirigente Scolastico, le riunioni dei Consigli di classe (eventualmente anche gli scrutini in assenza del Dirigente);
- coordina la programmazione di classe per le attività curricolari ed extracurricolari; è portavoce delle esigenze delle componenti del Consiglio di classe (docenti, alunni, genitori) e le armonizza tra loro;
- segue costantemente la situazione globale della classe e si attiva per la risoluzione di eventuali problemi.

Altri docenti sono nominati Responsabili di laboratorio e si occupano di:

- redigere e controllare periodicamente l'inventario dei materiali presenti nei laboratori loro affidati;
- raccogliere e proporre le richieste di acquisto di nuovi materiali;
- segnalare tempestivamente eventuali guasti ai tecnici.

I docenti organizzano le attività didattiche attraverso **Dipartimenti**, distinti per asse disciplinare e/o disciplina, e sono coordinati da docenti appositamente nominati, per la programmazione dei piani di lavoro, la progettazione di attività mirate all'attività formativa, di recupero, di approfondimento, la valutazione dei libri di testo da adottare, l'analisi dei risultati dell'azione educativo-didattica.

La programmazione e gli strumenti di lavoro elaborati dai dipartimenti (programma delle discipline, numero, forma e tipologie di verifiche, nonché griglie di valutazione delle prove) si possono consultare sul sito nella sezione dedicata.

PERSONALE A.T.A.

Il personale non docente dell'Istituto opera in tre diverse aree:

Area dei Servizi Amministrativi

Sono impegnati **1** Direttore Amministrativo e **10** Assistenti Amministrativi così suddivisi:

- Ufficio del direttore amministrativo
- Ufficio amministrazione finanziaria
- Ufficio didattica
- Ufficio amministrazione del personale

Area dei Servizi Tecnici

Sono impegnati **12** Assistenti Tecnici distribuiti nelle due sedi.

Il loro compito è di conduzione dei laboratori e di assistenza ai docenti.

In particolare le figure si distinguono in:

3 tecnici addetti ai laboratori informatici e linguistico

1 tecnico addetto al laboratorio di chimica-fisica

1 autista

2 tecnici addetti al laboratorio di ricevimento

2 tecnici addetti alla sala

2 tecnici addetti alla cucina

1 tecnico addetto alla gestione magazzino

Area dei Servizi Ausiliari

Sono impegnati **19** Collaboratori Scolastici con mansioni di accoglienza e di sorveglianza degli studenti, gestione dei centralini, pulizia e custodia delle aule e dei locali scolastici.

GLI ORGANI COLLEGIALI

Il **Consiglio di Istituto** è l'Organo Collegiale in cui sono rappresentate tutte le componenti scolastiche: genitori, studenti, docenti, personale non docente. Definisce le linee di politica scolastica e le scelte fondamentali da attuare in ottemperanza al ruolo istituzionale della scuola come realtà educativa e formativa ma anche in risposta alle sollecitazioni del territorio, amministra le risorse economiche dell'Istituto e le destina ai vari progetti che ne interpretano le linee direttive.

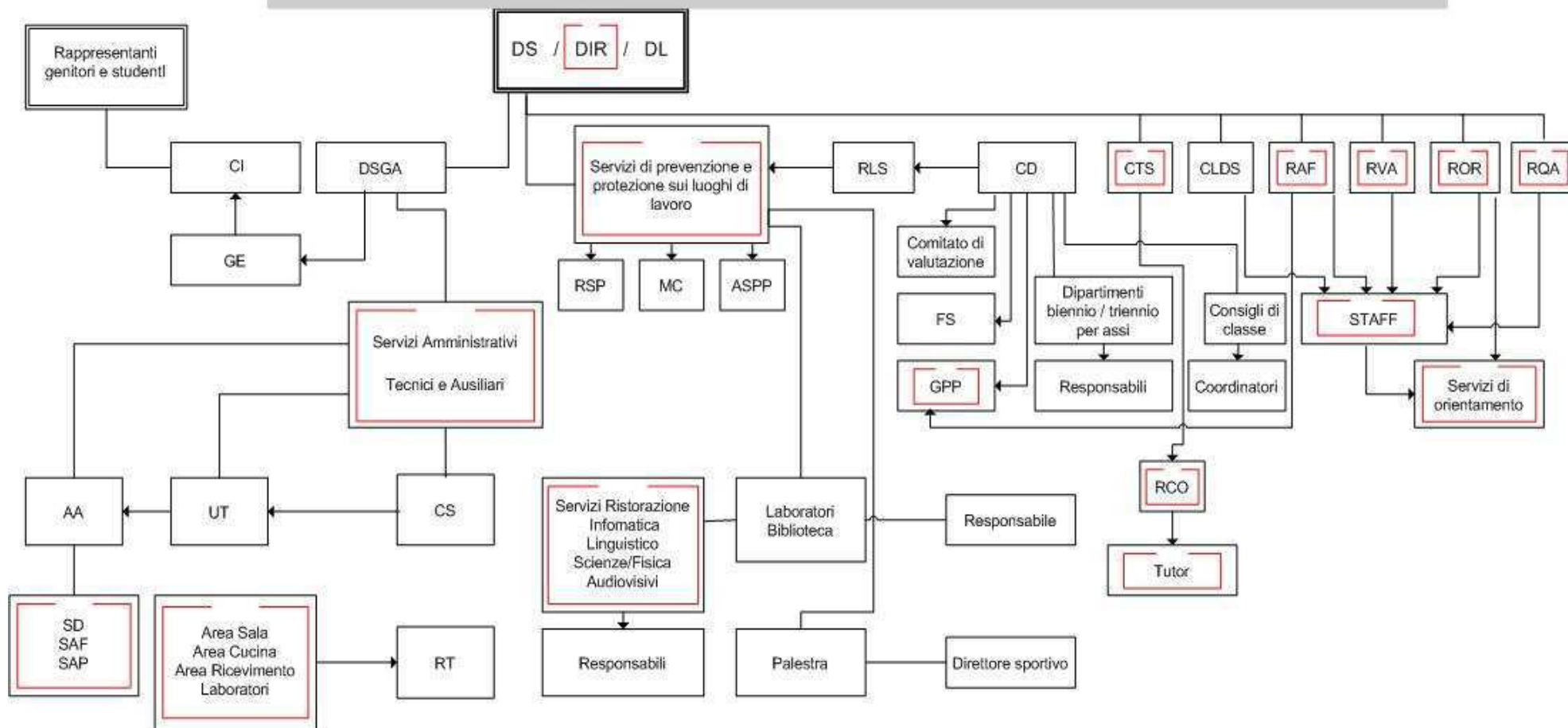
Il **Collegio dei docenti** è l'Organo che definisce le scelte didattiche ed educative secondo cui rendere operative le scelte di indirizzo operate dal Consiglio di Istituto, approva le proposte legate all'autonomia scolastica, stabilisce nel complesso le modalità organizzative dell'attività didattica.

Il **Consiglio di Classe** è sede di programmazione, progettazione, realizzazione e verifica dell'attività didattica.

COMITATO TECNICO SCIENTIFICO

L'Istituto annovera fra le sue componenti anche un Comitato Tecnico-Scientifico, operativo per l'indirizzo professionale, ai sensi del DPR 15 marzo 2010, n. 87 – *Regolamento recante norme concernenti il riordino degli istituti professionali*, Art. 5, comma 3, lettera e, composto da docenti e da esperti esterni al mondo della scuola con funzioni consultive finalizzato a rafforzare il raccordo fra gli obiettivi educativi della scuola, le esigenze del territorio e le reali richieste del mondo del lavoro.

ORGANIGRAMMA I.I.S. "N. BOBBIO" - Accreditato come Operatore Formazione Professionale A - 1352



Istituzione formativa

5. RISORSE MATERIALI

L'Istituto dispone di due distinti edifici scolastici, uno destinato al Liceo, in via Valdocco 23, e l'altro all'Istituto Professionale Alberghiero, in Via Porta Mercatoria 4/B. Entrambi operano in sinergia e, oltre alle aule per le lezioni frontali, le sedi sono dotate di locali attrezzati e strutture avanzate dal punto di vista tecnologico. In particolare:

- 3 laboratori informatici
- 1 laboratorio linguistico
- 1 laboratorio video
- 1 laboratorio di fisica e chimica
- Aule attrezzate LIM
- Biblioteca
- Multimedioteca: aule virtuali per una didattica su Internet
- Palestra con tribune e spogliatoi interni
- Piastra polivalente (calcetto, pallavolo, tennis) e pista di atletica, con spogliatoi adiacenti
- Piscina convenzionata
- Palestra coperta in tensostruttura
- Palestra per fitness
- 2 ristoranti didattici
- 2 laboratori di sala-bar e caffetteria
- 3 laboratori di cucina
- 1 laboratorio di pasticceria
- 1 laboratorio di gelateria
- Albergo didattico
- Sportello di informazione orientativa

Attrezzature dei laboratori dell' Istituto alberghiero		
laboratori di cucina	laboratorio di pasticceria e gelateria	laboratori di sala- bar e caffetteria
<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 3 cucine a gas a 4 fuochi <input type="checkbox"/> 1 piano cottura ad induzione <input type="checkbox"/> 4 forni a convezione <input type="checkbox"/> 1 friggitrice <input type="checkbox"/> 2 abbattitori di temperatura <input type="checkbox"/> macchinari multiuso per le semilavorazioni di verdure e legumi <input type="checkbox"/> 3 refrigeratori verticali e banco frigo <input type="checkbox"/> 1 congelatore verticale <input type="checkbox"/> batterie da cucina complete (per ogni laboratorio) <input type="checkbox"/> 2 fry top lisci per cottura alla piastra <input type="checkbox"/> 2 fry top rigati per cottura alla piastra <input type="checkbox"/> 2 cuocipasta <input type="checkbox"/> 2 cucine elettriche a 4 piastre <input type="checkbox"/> 1 lavapentole 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 1 forno statico per la preparazione di pane e dolci <input type="checkbox"/> 1 impastatrice planetaria a pavimento <input type="checkbox"/> 1 piano cottura elettrico in vetroceramica <input type="checkbox"/> 1 tirasfoglia a pavimento <input type="checkbox"/> 1 mantecatore per gelato <input type="checkbox"/> 1 pastorizzatore per la miscela del gelato <input type="checkbox"/> 1 un refrigeratore verticale <input type="checkbox"/> 1 congelatore verticale 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 1 sala ristorante polifunzionale, di cui una per cento coperti con relativa attrezzatura <input type="checkbox"/> 1 sala ristorante per 20 coperti <input type="checkbox"/> 1 locale di servizio adibito a plonge <input type="checkbox"/> 1 locale di servizio adibito a office ristorante <input type="checkbox"/> 2 bar con attrezzature che comprendono macchina da caffè, macinadosatore e gruppo bar <input type="checkbox"/> 1 banco bar refrigerato <input type="checkbox"/> 1 dotazione di bicchieri completa per la preparazione di cocktails <input type="checkbox"/> 2 lavastoviglie <input type="checkbox"/> 3 lavabicchieri <input type="checkbox"/> 1 produttore di ghiaccio <input type="checkbox"/> Vetrina vini verticale refrigerata

CONDIZIONI DELLE STRUTTURE E SICUREZZA

La condizione delle strutture è buona sia per quanto riguarda la sede liceale, in parte ristrutturata e in parte di nuova edificazione nel parco che circonda gli edifici, sia per quanto riguarda la sede alberghiera, ospitata in strutture industriali appositamente ristrutturate e riqualificate (centro polifunzionale amministrativo-culturale della città) .

L'istituto, per le attività della sezione alberghiera applica il piano di autocontrollo in base alle norme HACCP.

Sul piano della conformità alle norme del D. lgs. del 9 aprile 2008, n. 81, si evidenzia la sostanziale presenza di idonee misure di sicurezza in ordine soprattutto alle uscite, alle scale antincendio e alle porte di sicurezza. Il compito di RSPP (Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale) è stato affidato alla ditta Eurotre S.r.l. di Flavio Paschetta – Via Sacchi 22 Torino che svolge costantemente il proprio lavoro, programmando controlli dell'edificio, un monitoraggio sistematico e aggiornamenti del personale.

6. MODALITA' DI PROGRAMMAZIONE ED ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' DIDATTICHE

TEMPI

L'anno scolastico è suddiviso in un trimestre (10 settembre- 31 dicembre) ed un pentamestre (1 gennaio-7 giugno).

La durata dell'anno scolastico è di 33 settimane, l'impegno settimanale orario è indicato nelle specifiche sezioni descrittive dei vari indirizzi.

La settimana scolastica è per tutti gli indirizzi di vecchio e nuovo ordinamento di 5 giorni dal lunedì al venerdì, con ore della durata di sessanta minuti e rientri pomeridiani previsti per gli indirizzi di vecchio ordinamento che superano le 30 ore settimanali.

La sessione del mattino va dalle ore 8.00 alle ore 14.00 con due intervalli di dieci minuti ciascuno rispettivamente dalle 10.55 alle 11.05 e dalle 13.00 alle 13.10.

L'orario pomeridiano va dalle ore 13.40 alle ore 16.40.

Per le classi quinte dell'indirizzo linguistico Brocca sono, inoltre, previsti 7 sabati di rientro distribuiti nell'arco dell'anno scolastico.

PROGRAMMAZIONE

A seguito delle riunioni di Dipartimento, di Asse disciplinare e dei Consigli di Classe ogni docente presenta il proprio piano di lavoro, esplicitando particolarmente i tempi, le metodologie didattiche e le modalità di valutazione degli apprendimenti.

Il piano di lavoro di ogni docente indica una programmazione di attività, contenuti ed obiettivi riconducibili alla programmazione di dipartimento e compatibili con le indicazioni ministeriali, ma prevede al contempo elementi di flessibilità per adeguare i ritmi, le strategie e le modalità di lavoro, e di conseguenza gli obiettivi, ai bisogni, ai livelli reali, agli stili cognitivi del gruppo classe e dei singoli studenti.

PATTO EDUCATIVO

La qualità della scuola dipende da diversi ordini di fattori, essenziale è tuttavia l'apporto di coloro che sono più direttamente impegnati e interessati nel processo educativo: insegnanti, studenti, famiglie. Ciascuna componente è, dunque, chiamata in relazione al proprio ruolo a partecipare alla costruzione di un ambiente di apprendimento sereno, efficace nelle sua modalità organizzative, dinamico nell'interpretazione dei bisogni e delle istanze del collettivo così come della singola persona.

Per giungere a questi risultati il rispetto dei diritti e l'adempimento dei doveri, pur nell'ambito dei rispettivi ruoli, deve avvenire in condizioni di reciprocità.

Gli **studenti**, si impegnano a:

- rispettare e conservare il materiale didattico, le suppellettili, le attrezzature della scuola, nella consapevolezza che si tratta di beni della collettività, e come tali vanno conservati;
- seguire con attenzione e partecipazione il lavoro scolastico, utilizzando al meglio le proprie risorse e conoscenze per contribuire alla buona riuscita non solo personale, ma dell'attività didattica nel suo complesso;
- rispettare le consegne e le scadenze;
- osservare le norme che regolano i comportamenti in aula (entrate / uscite, disciplina, correttezza nei rapporti con i compagni/e di classe, con i docenti, con il personale non docente);

- frequentare regolarmente le lezioni.

Per quanto riguarda la componente **docenti**

- il Collegio dei Docenti, recepite le indicazioni ministeriali circa la valutazione, ha demandato ai dipartimenti in cui è articolato l'individuazione delle prove di verifica da somministrare agli studenti suddivise secondo i due periodi in cui si distingue l'anno scolastico e con particolare riferimento a forma, numero e tipologia. Al riguardo si rimanda al prospetto allegato, parte integrante del presente documento.
- Si adottano una scala di valutazione basata su una gamma di voti da 1 a 10 e i criteri di assegnazione dei voti di condotta, approvati in sede di Collegio dei Docenti (cfr. allegati).
- Per lo svolgimento delle verifiche sono rispettate le seguenti modalità:
 - gli studenti sono informati preventivamente sul numero, sulla tipologia e sugli obiettivi che si intendono di volta in volta verificare e valutare e sulla scadenza delle prove previste dagli insegnanti per ogni disciplina;
 - le verifiche scritte devono essere programmate; la data di svolgimento deve essere comunicata, di norma, con anticipo di almeno una settimana e non deve essere rinviata se non per motivi gravi;
 - gli studenti sono informati preventivamente circa gli obiettivi in termini di competenze e di contenuti e circa le modalità e i criteri di verifica;
 - l'indicazione delle carenze sarà accompagnata, per quanto possibile, dalla strategia suggerita all'allievo per superarle.
 - in linea di massima e compatibilmente con le necessità imposte dalle scadenze previste, si evita di programmare più di una verifica sommativa scritta al giorno;
 - le tipologie delle verifiche sono diversificate ed adeguate, sia nella modalità sia nei contenuti, agli obiettivi didattici stabiliti sulla base delle attività del programma svolto.
- Per la correzione e la valutazione delle verifiche gli insegnanti si impegnano a:
 - correggere e consegnare le prove scritte, valutate in modo definitivo, entro un termine ragionevole e commisurato ai tempi di correzione, comunque non oltre i 15 giorni;
 - spiegare nel dettaglio e in anticipo quali sono i criteri di valutazione;
 - comunicare all'interessato i risultati delle valutazioni scritte ed orali.

Alle **famiglie** si richiede di

- instaurare un dialogo costruttivo con i docenti, rispettando la loro libertà di insegnamento e la loro competenza valutativa;
- tenersi aggiornate su impegni, scadenze, iniziative scolastiche, controllando costantemente il diario personale dello studente e le comunicazioni scuola-famiglia (registro elettronico, eventuali comunicazioni cartacee), partecipando con regolarità alle riunioni previste;
- far rispettare l'orario d'ingresso a scuola, limitare le uscite anticipate, giustificare in modo plausibile le assenze;
- verificare attraverso un contatto frequente con i docenti che lo studente segua gli impegni di studio e le regole della scuola, prendendo parte attiva e responsabile ad essa;
- intervenire, con coscienza e responsabilità, rispetto ad eventuali danni provocati dal figlio a carico di persone, arredi, materiale didattico, anche con il recupero e il risarcimento del danno.

CRITERI GENERALI DI VALUTAZIONE

La verifica deve avere lo scopo di:

- assumere informazioni sul processo di insegnamento/apprendimento in corso per orientarlo e modificarlo secondo le esigenze;
- controllare durante lo svolgimento dell'attività didattica l'adeguatezza dei metodi, delle tecniche e degli strumenti utilizzati ai fini prestabiliti;
- accertare il raggiungimento degli obiettivi didattici prefissati;
- pervenire alla valutazione degli studenti;
- fornire agli studenti elementi di consapevolezza dei livelli di competenza raggiunti;
- fornire feedback agli studenti, rispetto a percorsi e strategie per il raggiungimento degli obiettivi previsti dalle prove e il superamento delle carenze individuate.

Considerata la metodologia sopra indicata, è indispensabile effettuare attività che forniscano elementi di valutazione formativa ai fini della modifica in itinere del processo di insegnamento/apprendimento.

La valutazione sommativa, invece, viene effettuata al termine dello svolgimento di un segmento educativo per accertare il raggiungimento dei diversi obiettivi prefissati. Al fine di limitare la soggettività della valutazione delle prove non strutturate e fornire agli studenti strumenti di consapevolezza vengono predisposte a livello di ogni dipartimento apposite griglie.

La valutazione delle prove deve essere comunicata all'alunno in modo esplicito e motivato.

La valutazione di fine periodo deve tenere conto dei risultati delle prove sommativa e, specie nei primi anni del corso, di ulteriori elementi concordati in seno al Consiglio di Classe, quali l'impegno, la partecipazione, i progressi rispetto ai livelli di partenza.

SOSPENSIONE DEL GIUDIZIO

In ottemperanza al D.M. 80/2007 e alla Circolare Ministeriale 92/2007 l'Istituto si regola come segue:

- a fine trimestre, in occasione dello scrutinio, i Consigli di Classe individuano gli studenti che, avendo una preparazione insufficiente in una o più discipline, richiedono un intervento didattico;
- il collegio dei Docenti individua le discipline per le quali organizzare corsi di recupero e di sostegno che vengono svolti nel corso del pentamestre e delibera una settimana di sospensione della programmazione disciplinare. Nel corso di questo periodo le classi svolgono attività aperte: si attua un recupero disciplinare per gli studenti che rivelano carenze o fragilità e, contemporaneamente, si svolgono attività laboratoriali per la promozione delle eccellenze; il Collegio dei Docenti individua altresì i criteri secondo i quali ammettere gli studenti alla classe successiva in occasione dello scrutinio di giugno;
- a giugno secondo i criteri stabiliti si procede a promuovere all'anno successivo o a fermare gli studenti secondo la loro specifica situazione di profitto; per quanti non hanno raggiunto la sufficienza in tutte le materie, il Consiglio di Classe sospende il giudizio e prescrive agli studenti la partecipazione a un corso di recupero che si svolgerà entro l'anno scolastico in corso e non oltre il mese di agosto o lo svolgimento di attività di rinforzo didattico-disciplinare;
- a settembre, nei giorni precedenti l'inizio del nuovo anno scolastico, il Consiglio di Classe verifica mediante prova accertata scritta l'avvenuto recupero e, a seconda dell'esito, ammette o meno gli studenti alla classe successiva.

RECUPERO MOTIVAZIONALE

E' finalizzato all'orientamento e alla motivazione allo studio.

E' articolato con le seguenti modalità:

- colloqui del coordinatore di classe con gli studenti e i genitori
- per le classi prime all'interno della programmazione di dipartimento per il primo mese di lezione un modulo tenuto dai docenti di lettere sulle abilità di studio, con la possibilità di un recupero ulteriore a inizio pentamestre nel caso in cui il Consiglio di Classe ne individui la necessità
- ri-orientamento qualora si rilevasse nello studente l'inclinazione a percorsi scolastici di altro tipo
- progetto passerella, ai sensi della L. n. 9/99 e del DM n. 323/99, per accompagnare l'inserimento di uno studente proveniente da altro indirizzo

PASSAGGIO DI INDIRIZZI

L' Istituto , nell'ambito del " ri-orientamento " nel I trimestre del primo anno di corso prevede, come da normativa ministeriale, il passaggio da e per diversi indirizzi di studio; tali passaggi possono essere realizzati all'interno dello stesso Istituto o fra Istituti diversi.

E' affidato al docente Coordinatore e al Consiglio di classe affiancare e sostenere la famiglia nella scelta della scuola superiore più adatta alle esigenze dell'allievo, indicare con precisione le differenze nel piano di studi.

Per quanto riguarda le materie comuni ai due indirizzi di studio, gli insegnanti della classe di provenienza redigono un programma degli argomenti svolti che viene consegnato, tramite la Segreteria Didattica, ai nuovi insegnanti.

Per le discipline, o parti di esse che non fanno parte del piano di studi dell' Istituto di provenienza, vengono predisposti moduli integrativi personalizzati, da realizzarsi mediante apposito "contratto formativo", da svolgersi entro la fine dell'anno scolastico, in modo tale da consentire un adeguato riequilibrio formativo, finalizzato a ridurre la dispersione o l'abbandono scolastico.

Se il cambiamento di indirizzo avviene al termine dell'anno scolastico, lo studente che ha conseguito l'ammissione all'anno successivo, entro il 30 giugno, potrà iscriversi alla classe del nuovo indirizzo di studi, previo colloquio o esame integrativo .

Il colloquio e/o l'esame integrativo si svolge nel mese di settembre, prima dell'inizio delle lezioni ed ha i seguenti obiettivi:

- individuare le lacune nella preparazione delle discipline non affrontate nell'indirizzo di studi della scuola di provenienza
- predisporre adeguati interventi didattici educativi integrativi (I.D.E.I) per consentire un proficuo inserimento nel nuovo indirizzo.

Il colloquio integrativo viene svolto dagli alunni delle classi prime che, ammessi alla seconda, intendono iscriversi a un diverso indirizzo di studi.

L'esame integrativo viene svolto dagli alunni che, dopo aver terminato con l'ammissione l'anno frequentato, intendono iscriversi a un diverso indirizzo di studi.

Il consiglio di classe che effettua gli esami integrativi viene individuato dal Dirigente scolastico e, al termine delle prove, ha facoltà di deliberare l'iscrizione dell' alunno/a alla classe richiesta.

In entrambi i casi, il consiglio di classe che accoglie lo studente all'inizio del nuovo anno scolastico ha il compito di programmare gli I.D.E.I., necessari a garantire il riequilibrio formativo e stipula con lo studente e con la famiglia un " patto formativo " mirato all'integrazione e al successo scolastico.

CREDITO SCOLASTICO

E' un punteggio che viene attribuito a ogni studente in base alla media delle valutazioni finali conseguite al termine di ogni anno scolastico del triennio.

Il Consiglio di Classe lo assegna tenendo conto anche dei seguenti elementi:

- frequenza alle lezioni
- assiduità e interesse allo studio
- recupero di eventuali debiti formativi

CREDITO FORMATIVO

E' un punteggio aggiuntivo, nella fascia individuata con il credito scolastico, che il Consiglio di Classe può assegnare allo studente che abbia svolto in modo opportunamente documentato le seguenti attività:

- partecipazione alle attività extracurricolari organizzate dall'istituto (scambi con l'estero, attività laboratoriali, patente informatica o almeno 3 esami superati in un anno scolastico, tirocini formativi estivi dove non siano obbligatori in quanto professionalizzanti);
- partecipazione a concorsi quali Olimpiadi di matematica, di fisica, delle lingue, delle scienze se si conseguono piazzamenti regionali e/o nazionali;
- attività artistiche di carattere continuativo e significativo rispetto all'impegno individuale (Conservatorio, corsi di scrittura creativa ecc.);
- certificazioni riguardanti le lingue straniere (per gli esami di cui non si conosce ancora l'esito si terrà conto della assiduità della frequenza ai corsi preparatori).
- partecipazione a corsi organizzati e riconosciuti su argomenti attinenti alle materie di insegnamento;
- attività sportiva di tipo agonistico (certificata dalla Società di appartenenza);
- attività di volontariato e/o di solidarietà civile avente carattere continuativo e significativo rispetto all'impegno individuale (da certificare);
- attività lavorativa nell'ambito del settore per il quale si consegue il diploma

Il credito formativo verrà valutato, a discrezione del consiglio di classe, sulla base di :

- attestazione scritta da parte di Enti, Associazioni, Soggetti qualificati e riconosciuti
- coerenza fra le attività e l'indirizzo di studi
- valutazione degli effetti sulla preparazione dell' alunno
- qualità delle attività

AUTOVALUTAZIONE/AUTOANALISI

I contenuti disciplinari ed il raggiungimento degli obiettivi didattici ed educativi sono verificati per mezzo della documentazione compilata in itinere: piani di lavoro, verbali dei Consigli di Classe, registri e relazioni dei docenti, relazioni degli I.D.E.I. e monitoraggio degli stessi, risultati degli scrutini.

I progetti vengono valutati mediante l'analisi dei dati ricavati da questionari compilati dagli studenti e poi sottoposti periodicamente al riesame della direzione.

Scuola in chiaro, monitoraggi relativi alla gestione anagrafica degli studenti, monitoraggi per conto della Regione Piemonte sono elementi di valutazione esterna.

FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO

La scuola si attiva, inoltre, per fornire occasioni di aggiornamento e formazione utilizzando le risorse professionali esistenti e mettendo a disposizione le risorse strutturali (laboratori, locali, impianti e programmi) presenti in istituto, aprendo tali iniziative anche al territorio.

Il piano delle attività di formazione ed aggiornamento viene deliberato dal Collegio dei Docenti ogni anno scolastico.

I corsi attivati in parte ottemperano a obblighi di legge (cfr. sulla sicurezza ai sensi del D. lgs. 81/2008) in parte vertono su aspetti di carattere metodologico - didattico, linguistico, di conoscenza delle nuove tecnologie, di approfondimento disciplinare e sono coerenti con gli obiettivi della programmazione didattica

ESIGENZE EDUCATIVE SPECIALI

Le Esigenze Educative Speciali comprendono tutte le possibili difficoltà nell'ambito dell'apprendimento e dello sviluppo delle competenze, nella sfera delle relazioni, nell'ambito familiare e motivazionale. L'insieme delle azioni viene deliberato dal Collegio dei Docenti attraverso il Piano Annuale per l'Inclusione.

A proposito degli **studenti diversamente abili**, in considerazione delle particolari necessità o esigenze, il nostro Istituto mette in atto strategie, che mirano a pianificare il passaggio dalla scuola secondaria di primo grado alla scuola di II grado e li accompagna nel percorso scolastico.

Sul piano operativo, acquisita l'iscrizione, si attivano una serie di incontri fra la scuola di provenienza e la referente del dipartimento di sostegno, che predispongono l'accoglienza attraverso contatti e incontri fra tutte le componenti coinvolte: docenti della scuola di provenienza, famiglia, servizi sociali, enti locali, ASL di competenza. In base ai dati raccolti si predispongono strumentazioni od ausili didattici necessari alla regolare frequenza delle lezioni e si definisce un Piano Educativo Individualizzato per lo sviluppo di un corretto equilibrio fra le capacità possedute e la crescita della persona.

Durante l'iter scolastico, lo studente oltre a usufruire di un insegnante di sostegno, è avviato alla frequenza di stage interni e/o esterni a partire dalla classe seconda; la prevalenza attribuita alle attività pratico-laboratoriali rispetto alle discipline teoriche consente allo studente di mantenere e consolidare le competenze professionali acquisite. Durante le esercitazioni pratiche sono previste:

- assistenza scolastica svolta da educatori professionali durante le esercitazioni in laboratorio
- tutoraggio svolto dal docente di sostegno e dall'educatore
- attività di stage in azienda al termine di ogni anno scolastico per gli studenti che frequentano il triennio finale.

Al termine del percorso scolastico, sia che lo studente abbia conseguito il diploma, sia che abbia conseguito l'attestato di crediti formativi (C.M. n. 125/01), l'Istituto affianca lo studente, nell'orientamento in uscita, attraverso il progetto "**Pensami adulto**", coordinato dalla Provincia di Torino e finanziato dalla Regione Piemonte in collaborazione con il Centro per l'Impiego territorialmente competente; tale attività contribuisce ad accompagnare lo studente nel mondo del lavoro con le tutele garantite dalla vigente normativa.

A seguito dell'attestato di invalidità, rilasciato dall'ASL di competenza, lo studente viene inserito nelle liste di collocamento normali o mirate del Centro per l'impiego e, su progetto individualizzato, può accedere a un tirocinio di tre mesi full time con una borsa lavoro.

L'istituto è impegnato nel recupero dei **Disturbi Specifici di Apprendimento**, che interessano una parte significativa della popolazione scolastica operando nel rispetto della normativa vigente (L. n. 170/2010 e Linee guida di cui al D.M. 12 luglio 2011).

Il termine Disturbo Specifico dell'Apprendimento (DSA) descrive più profili neuropsicologici che insorgono in età evolutiva e sono accomunati dalla presenza di una significativa difficoltà nell'acquisire e

padroneggiare con facilità uno o più processi relativi alla lettura, alla scrittura e/o al calcolo e, al fine di assicurare agli studenti con D.S.A. il percorso educativo più adeguato, tutte le diverse componenti collaborano secondo i rispettivi compiti educativi.

La famiglia del neoiscritto, all'inizio dell'anno scolastico, chiede un colloquio con il referente per i DSA, al quale consegna copia della diagnosi. Per l'istituzione scolastica è legalmente valida sia una diagnosi pubblica che privata, purché firmata da un neuropsichiatra infantile o uno psicologo e redatta secondo le linee guida. È opportuno, anche se non obbligatorio, (in quanto le diagnosi non hanno scadenza) effettuare periodicamente una valutazione clinica dell'evoluzione del disturbo nell'arco del quinquennio.

Il referente di Istituto per i DSA si occupa :

- dell'accoglienza studenti;
- di curare i rapporti con le famiglie, di fornire informazioni e consulenza ai colleghi, di tenere i rapporti con l'AID, di organizzare corsi di formazione e tenere i contatti con i tecnici ASL;
- di inserire l'argomento DSA nel POF
- di tener conto della presenza di alunni con DSA nelle prove INVALSI, esami di qualifica, esame di Stato, corsi per il patentino dei ciclomotori, ecc...
- informare immediatamente i Coordinatori di classe
- istituire un'anagrafe scolastica contenente i dati degli studenti con DSA

Il coordinatore di classe si occupa di :

- prendere visione della diagnosi
- informare i colleghi del consiglio di classe e coordinare il consiglio di classe nella stesura del Piano Didattico Personalizzato (PDP) secondo il modello predisposto dal sistema di qualità vigente in Istituto e fornito dal Referente DSA
- attivare le procedure previste per gli esami di stato;
- tenere i contatti con la famiglia e prendere eventuali contatti con la scuola precedente;
- segnalare al referente di istituto eventuali casi "a rischio";
- concordare con la famiglia le modalità di svolgimento dei compiti a casa;
- personalizzare la didattica e le modalità di verifica;
- promuove - insieme al consiglio di classe, la creazione di un clima relazionale, sostenendo l'autostima, la motivazione e lavorando sulla consapevolezza

Il Dirigente Scolastico e la segreteria didattica provvedono a:

- acquisire agli atti la diagnosi ed il PDP, protocollarli ed inserirli nel fascicolo personale dell'alunno
- istituire un'anagrafe scolastica
- tenere presente i casi di D.S.A. per la formazione delle classi per creare classi omogenee tra loro ed eterogenee al loro interno
- favorire, sensibilizzando i docenti, l'adozione di testi che abbiano anche la versione digitale (G.U. 12/6/2008)

Per quanto riguarda gli allievi con altri **Bisogni Educativi Speciali**, come individuati dalla Direttiva Ministeriale 27/12/2012 e dalla Circolare Ministeriale n. 8 del 06/03/2013, l'Istituto adotta l'elaborazione di un piano didattico personalizzato secondo il modello regionale adottato in via sperimentale.

L'IIS Bobbio si impegna, inoltre, a garantire il diritto-dovere all'istruzione per gli alunni in situazioni di malattia, la cui frequenza a scuola sia impedita, attivando **progetti Scuola Ospedale e/o servizi di Istruzione Domiciliare**, su specifica e documentata richiesta dei genitori.

7. RAPPORTI CON L'ESTERNO

SCUOLA –FAMIGLIA

Per garantire un'informazione efficace e trasparente la comunicazione scuola-famiglia si realizza secondo le seguenti modalità:

- Copia del programma didattico di ogni docente è messo a disposizione di studenti e famiglie su richiesta.
- A partire dall'A. S. 2010-11 l'Istituto si è dotato di un sistema di registrazione elettronica dei voti e delle attività svolte in classe, nonché di comunicazione con le famiglie in relazione a tutte le attività svolte nell'ambito del Piano dell'Offerta Formativa dell'istituto: con apposita password le famiglie possono

dunque monitorare l'andamento scolastico dei propri figli accedendo all'area riservata del sito della scuola. La scuola stessa può attivare forme dirette e immediate di comunicazione con le famiglie.

- Le comunicazioni, pubblicate per esteso sul sito della scuola ScuolaNext, vengono inoltre rese note attraverso il diario personale degli studenti, e, in casi particolari, mediante comunicazione scritta alla famiglia.
- Il Docente Coordinatore della classe provvede, nei casi di diffuse difficoltà o di problemi particolari, a dare comunicazione scritta relativa al profitto dello studente.
- I genitori possono incontrare gli insegnanti nell'ora settimanale di ricevimento; l'appuntamento può essere richiesto anche on line. Si tengono due incontri pomeridiani a conclusione del trimestre e, a metà pentamestre.
- I Consigli di Classe aperti si svolgono in orario pomeridiano, più facilmente accessibile ai genitori
- I genitori possono richiedere un colloquio con il Dirigente Scolastico su appuntamento
- I genitori sono coinvolti nell'organizzazione delle attività formative, gestionali ed amministrative attraverso le forme istituzionali del Consiglio d'Istituto e dei Consigli di Classe.

SCUOLA – TERRITORIO – AZIENDA

Fa parte dell'offerta formativa della scuola l'organizzazione di **tirocini**.

Per la sezione professionale l'obiettivo è l'acquisizione delle competenze professionali specifiche del settore e dell'annualità frequentata. Esse sono definite nella progettazione dei corsi di qualifica riconosciuti dalla Regione Piemonte, nelle programmazioni annuali dei docenti e sono indicate nei progetti e nelle convenzioni.

Per la sezione liceale l'attività ha carattere facoltativo con obiettivi di carattere formativo e orientativo quali la conoscenza di ambienti lavorativi, lo sviluppo di capacità pratiche e l'acquisizione consapevole di eventuali inclinazioni verso specifiche attività.

Modalità di organizzazione

Sezione liceale

Nel quarto anno di corso la scuola contatta aziende ed istituti del territorio disponibili, stipulando con essi una convenzione in cui vengono riportate le condizioni secondo le quali si svolgerà il tirocinio e gli obiettivi formativi che si intendono raggiungere.

L'istituzione scolastica si fa carico della copertura assicurativa e, attraverso un tutor, segue gli allievi per il periodo del tirocinio; le aziende accolgono nelle loro strutture gli studenti affidandoli ad un tutor aziendale che rilascia una relazione di valutazione finale del lavoro svolto dai ragazzi. Gli studenti, senza compenso, offrono la disponibilità lavorativa per un periodo in genere di 4 settimane durante il periodo estivo. La valutazione sul periodo del tirocinio entra a far parte del credito formativo.

Sezione professionale

L'Istituto promuove nel secondo, terzo e quarto anno un approccio graduato con il territorio sia nazionale sia europeo nel settore turistico alberghiero nel rispetto dei vincoli di curriculum derivanti dall'impianto stesso degli ordinamenti dell'istituto professionale e finalizzati a guidare le scelte degli allievi, a integrare attività scolastica con progetti di alternanza scuola-lavoro e a sostenerli in un inserimento qualificato nel mondo del lavoro.

ORIENTAMENTO

L'attività di orientamento rappresenta lo strumento privilegiato con il quale l'Istituto si rivolge allo studente e alla sua famiglia con la duplice finalità di presentare la propria offerta educativa e didattica, ma anche di raccordarsi con le altre realtà formative del territorio. Essa per quanto riguarda il passaggio dalla secondaria di I grado alla scuola secondaria di II grado consente di stabilire un filo diretto di comunicazione e di scambi con gli istituti comprensivi del territorio; quanto all'orientamento in uscita, scelta universitaria, professionalizzante o ai fini lavorativi, prevede contatti con la realtà delle università, con percorsi professionalizzanti di breve durata e /o con il mondo del lavoro.

Per quanto riguarda l'**orientamento in entrata**, gli interventi sono distribuiti nell'arco dell'intero anno scolastico e prevedono:

- preparazione e diffusione di materiale informativo e brochure,
- incontri presso gli istituti di secondaria di I grado,
- giornate di "Porte Aperte" presso l'Istituto,

- partecipazione a Saloni di orientamento,
- visite guidate dell'Istituto su appuntamento.

Gli studenti possono, però, anche cominciare ad entrare in contatto in un modo più vivo e attivo con l'Istituto partecipando ad attività didattiche che si configurano come piccole esperienze di curricoli verticali attraverso la partecipazione ai progetti **Laborientando – Porte aperte alle scienze e Bobbioblog e Bobbioweb**. Si tratta di interventi metodologico-didattici in cui si progettano attività educative su curricoli verticali che utilizzano la pratica della didattica laboratoriale e della *peer-education* e prevedono la collaborazione tra Istituzioni scolastiche di diversi ordini del territorio.

Laborientando è rivolto a studenti delle classi terze di superiore di I grado o di classi della scuola primaria che con i loro docenti fanno richiesta di utilizzare le strutture laboratoriali. Coinvolge anche degli studenti dell'Istituto "Bobbio" e propone la sperimentazione guidata di fenomeni scientifici legati ai programmi di studio.

Bobbioblog propone, dopo un primo incontro, l'accesso sulla piattaforma dell'Istituto, la Multimediateca, a quattro blog: tre, uno per ogni indirizzo, condotti da studenti dell'Istituto e rivolti a studenti delle terze di superiore di I grado interessati ai percorsi liceali su temi attinenti allo specifico indirizzo e alla vita scolastica; il quarto ai docenti delle terze superiori di I grado e condotto da un docente dell'Istituto con la finalità di scambio di informazioni ma anche di considerazione di ordine metodologico-didattico.

Ad esso si affianca la possibilità di partecipare a un laboratorio di scrittura creativa a distanza fra studenti dei due ordini (**Bobbioweb**) secondo le modalità del curricolo verticale e con gli strumenti del forum e di wiki.

Per quanto riguarda, invece, l'**orientamento in uscita**, sono contattate Università e agenzie di formazione per aiutare i nostri allievi diplomandi a comprendere le loro attitudini ed esigenze ed indirizzarli verso una scelta consapevole e consona alle loro aspettative. Si propone loro lo svolgimento di un test attitudinale on-line (Progetto TuTest); si organizzano incontri con studenti universitari.

Tutto il materiale reperibile viene pubblicizzato attraverso la sua distribuzione e l'affissione nelle apposite bacheche o sul sito della scuola, si stabiliscono gli incontri con gli esperti, si ascoltano gli allievi, si partecipa alle iniziative promosse dalla Provincia o dai Comuni (Informagiovani).

Dietro consenso informato degli interessati, la scuola invia i nominativi dei qualificati e diplomati ad aziende in cerca di personale.

8. L'OFFERTA FORMATIVA - I CORSI

Secondo le disposizioni normative che hanno introdotto a partire dall'a.s. 2010-11 il riordino del sistema scolastico superiore di secondo grado, l'offerta formativa dell'Istituto si articola in liceo scientifico, liceo scientifico sportivo (sperimentazione interna nell'ambito dell'autonomia), liceo linguistico, liceo delle scienze umane, indirizzo professionale Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera.

Vanno naturalmente ad esaurimento le sezioni degli indirizzi attivati in precedenza.

SEZIONE LICEALE

LICEO LINGUISTICO

Il percorso del liceo linguistico è finalizzato allo studio di più sistemi linguistici e culturali. Guida lo studente ad approfondire e a sviluppare le proprie conoscenze e abilità, a maturare le competenze necessarie per acquisire la padronanza comunicativa di tre lingue, oltre l'italiano e per comprendere criticamente l'identità storica e culturale di tradizioni e civiltà diverse. Lo sviluppo delle altre discipline costituisce la base per una preparazione consapevole ed equilibrata.

Questo liceo fornisce le basi metodologiche per affrontare svariati percorsi di studio a livello universitario e per accedere direttamente al mondo del lavoro, nei settori in cui è richiesta la conoscenza delle lingue straniere. La solida preparazione culturale consente di partecipare a concorsi pubblici e privati.

QUADRO ORARIO

Discipline del piano di studi	I anno	II anno	III anno	IV anno	V anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua latina	2	2			
Lingua e cultura straniera inglese *	4	4	3	3	3
Lingua e cultura straniera francese *	3	3	4	4	4
Lingua e cultura straniera spagnolo/tedesco*	3	3	4	4	4
Storia e Geografia	3	3			
Storia **			2	2	2
Filosofia			2	2	2
Matematica	3	3	2	2	2
Fisica			2	2	2
Scienze naturali	2	2	2	2	2
Storia dell' Arte			2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Ins. Religione cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1
Totale ore settimanali	27	27	30	30	30

*Un'ora settimanale è svolta in compresenza con insegnanti madre-lingua

**Insegnamento in lingua francese per le classi ESABAC

A partire dalla classe terza, si attivano piccoli moduli didattici in modalità CLIL per le materie non linguistiche in una delle lingue comunitarie.

ESABAC

A partire dall'anno scolastico 2010-11 è attivato su due corsi dell'indirizzo linguistico il progetto EsaBac.

Tale dispositivo didattico-educativo è reso possibile a seguito dell'accordo intergovernativo firmato tra il Ministro italiano dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR) e il Ministro francese dell'Educazione nazionale, e consente agli studenti che abbiano seguito un percorso di formazione integrata al corso di studi del triennio e superato un'apposita prova in sede d'esame, di conseguire un titolo di studio binazionale : l'Esame di Stato italiano e il Baccalauréat francese. Questo titolo permette l'accesso diretto alle Università francesi senza necessità di sostenere esami di accesso.

Il piano di studi si articola intorno all'uso della lingua francese che, oltre al consueto studio in lingua della letteratura francese, veicola anche l'insegnamento della storia (Disciplina Non Linguistica) a partire dal terzo anno. Al termine del percorso del quinto anno, l' esame di Stato è integrato da una quarta prova scritta di storia e di letteratura francese e da una parte del colloquio sostenuti entrambi in lingua francese.

LICEO SCIENTIFICO

Il Liceo Scientifico si propone come una valida risposta alle aspettative formative di quegli studenti che intendono acquisire una solida preparazione culturale sia in ambito matematico-scientifico sia in ambito umanistico, con integrazioni e trasversalità mirate ad approfondire e ad ampliare la sfera del sapere senza tralasciare un'ottima conoscenza della lingua inglese.

La finalità formativa del percorso è garantita dall'insegnamento del latino, volto ad accrescere le competenze linguistiche e la trasmissione dei valori del mondo classico, e dalle discipline storico-umanistiche; la specificità di indirizzo, invece, favorisce l'acquisizione delle conoscenze e dei metodi propri della matematica, della fisica e delle scienze naturali.

Il diploma permette l'accesso ad ogni facoltà universitaria e a corsi post-diploma; la solida preparazione culturale offerta consente di partecipare a concorsi pubblici e privati.

QUADRO ORARIO

Discipline del piano di studi	I anno	II anno	III anno	IV anno	V anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura latina	3	3	3	3	3
Lingua e cultura straniera	3	3	3	3	3
Storia e Geografia	3	3			
Storia			2	2	2
Filosofia			3	3	3
Matematica	5	5	4	4	4
Fisica	2	2	3	3	3
Scienze naturali	2	2	3	3	3
Disegno e Storia dell' Arte	2	2	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Ins. Religione Cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1
Totale ore settimanali	27	27	30	30	30

LICEO SCIENTIFICO SPORTIVO

E' un corso di studi che nasce sull'impianto del Liceo Scientifico di nuovo ordinamento con un potenziamento delle ore di Scienze motorie e sportive tese all'acquisizione di brevetti e patentini di carattere sportivo nonché ad approfondimenti specifici.

E' destinato a giovani atleti che, pur praticando attività sportive particolarmente impegnative, non vogliono rinunciare ad una buona preparazione culturale, ottenuta anche attivando pratiche di insegnamento a distanza, qualora gli impegni agonistici dovessero comportare lunghe assenze dalle lezioni.

Questo liceo offre una solida preparazione culturale sia in ambito matematico-scientifico sia in ambito umanistico, con integrazioni e trasversalità mirate ad approfondire e ad ampliare la sfera del sapere senza tralasciare un'ottima conoscenza della lingua inglese.

Il diploma permette l'accesso ad ogni facoltà universitaria e a corsi post-diploma; la solida preparazione culturale offerta consente di partecipare a concorsi pubblici e privati.

QUADRO ORARIO

Discipline del piano di studi	I anno	II anno	III anno	IV anno	V anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura latina	3	3	2	3	3
Liugua e cultura straniera	3	3	3	3	3
Storia e Geografia	3	3			
Storia			2	2	2
Filosofia			3	3	3
Matematica	5	5	4	4	4
Fisica	2	2	3	3	3
Scienze naturali	2	2	2	3	3
Disegno e Storia dell'Arte	2	2	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Approfondimento Educazione Fisica	2	2	2		
Ins. Religione cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1
Totale ore settimanali	29	29	30	30	30

Per quanto riguarda **educazione fisica e relativo approfondimento**, l'apprendimento è incentrato su tecnica e regolamenti di alcuni sport individuali e di squadra e prevede lo sviluppo di percorsi coerenti e motivanti, sostenuti dalla rete di strutture che operano sul territorio nell'ambito dello sport. In particolare le classi quarte e le classi quinte svolgono l'approfondimento sportivo accorpando il monte ore e partecipando a stage presso centri sportivi che offrono attività strutturate o ad iniziative che si svolgono sul territorio idonee all'indirizzo.

LICEO DELLE SCIENZE UMANE

Il percorso di studi conduce lo studente ad approfondire le conoscenze sull'uomo quale individuo, e in relazione alle società umane con i loro diversi aspetti: origini, istituzioni, relazioni sociali. Attraverso l'apporto equilibrato di discipline umanistiche, linguistiche e scientifiche, il corso di studi garantisce una solida preparazione culturale che integrata dal contributo delle scienze umane, psicologia, antropologia, sociologia e pedagogia promuove la formazione e la crescita personale, lo sviluppo di abilità comunicative e relazionali.

Il corso fornisce, inoltre, allo studente strumenti che lo aiutano ad orientarsi e a programmare il proprio futuro in funzione della propria personalità e delle richieste del mondo del lavoro.

Il diploma consente l'inserimento diretto nel mondo del lavoro, nei settori assistenziale, sociale, statistico, paramedico e nell'amministrazione pubblica; ma in ugual misura permette anche l'accesso ad ogni facoltà universitaria, a corsi post-diploma e la partecipazione a concorsi pubblici e privati.

QUADRO ORARIO

Discipline del piano di studi	I anno	II anno	III anno	IV anno	V anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua e cultura latina	3	3	2	2	2
Lingua e cultura straniera – inglese	3	3	3	3	3
Storia e Geografia	3	3			
Storia			2	2	2
Filosofia			3	3	3
Scienze umane (Antropologia, Pedagogia, Psicologia, Sociologia)	4	4	5	5	5
Diritto ed Economia	2	2			
Matematica (con Informatica al primo Biennio)	3	3	2	2	2
Fisica			2	2	2
Scienze naturali	2	2	2	2	2
Storia dell' Arte			2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1
Totale ore settimanali	27	27	30	30	30

INDIRIZZI DI VECCHIO ORDINAMENTO ANCORA ATTIVI

Restano attivi per le classi quinte, ma ad esaurimento, gli indirizzi presenti nell'offerta formativa dell'Istituto precedenti la riforma scolastica dei licei.

LICEO SCIENTIFICO con sperimentazione P.N.I. (Piano Nazionale per l'Informatica)

Il Liceo Scientifico con sperimentazione PNI ha introdotto su un impianto di scientifico tradizionale un potenziamento delle discipline di matematica e fisica, ora recepito nel nuovo ordinamento.

QUADRO ORARIO

Discipline del piano di studi	V anno
Lingua e letteratura italiana	4
Lingua e letteratura latina	3
Lingua e letteratura inglese	4
Storia	3
Filosofia	3
Scienze, chimica e geografia generale	2
Fisica con elementi di informatica	3
Matematica e informatica	5

Disegno e storia dell'arte	2
Religione	1
Educazione fisica	2
Totale ore settimanali	32

LICEO SCIENTIFICO SPORTIVO

Il piano base dell'orario è proprio di un liceo scientifico tradizionale con l'inserimento di un approfondimento di educazione fisica.

QUADRO ORARIO

Discipline del piano di studi	V anno
Lingua e letteratura italiana	4
Lingua e letteratura latina	3
Lingua e letteratura inglese	4
Storia	3
Filosofia	3
Scienze, chimica e geografia generale	2
Fisica	3
Matematica	3
Disegno e storia dell'arte	2
Religione	1
Educazione fisica	2
Approfondimento educazione fisica	-
Totale ore settimanali	30

Approfondimento Educazione Fisica: le classi svolgono l'approfondimento sportivo accorpando il monte ore e partecipando a stage presso centri sportivi che offrono attività strutturate.

LICEO LINGUISTICO con sperimentazione Brocca

L'indirizzo linguistico Brocca, inserito su un impianto di liceo scientifico, ha potenziato notevolmente il monte ore settimanale complessivo, introducendo una seconda lingua straniera per i cinque anni e a partire dalla classe terza una terza lingua straniera con l'opzione tra spagnolo e tedesco.

QUADRO ORARIO

Discipline del piano di studi	V anno
Lingua e lettere italiane	4
Lingua e lettere latine	2
Lingua straniera 1 (inglese)	4
Lingua straniera 2 (francese)	4

Lingua straniera 3 (tedesco o spagnolo)	4
Storia	3
Filosofia	2
Biologia	2
Chimica	-
Fisica	2
Matematica	3
Storia dell'arte	2
Religione	1
Educazione fisica	2
Totali ore settimanali	35

Caratteristiche specifiche del corso

Per tutto l'arco dell'anno scolastico si separa la lezione di conversazione, normalmente tenuta in compresenza, dalle lezioni di lingua per le discipline di Lingua straniera 1 e Lingua straniera 2 (inglese e francese).

Ne deriva una riduzione delle ore settimanali di latino da 3 a 2 e, di conseguenza, uno studio della disciplina riservato alla storia della letteratura e della civiltà in cui si sostituisce l'esercizio di traduzione con la lettura di opere integrali in traduzione italiana, con l'analisi dei testi e il loro raffronto con opere delle letterature moderne.

Sulla classi quinte è attiva la sperimentazione ESABAC.

SEZIONE PROFESSIONALE

ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

L'indirizzo professionale "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire 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.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

Al termine del percorso è possibile

- inserirsi nel mondo lavorativo presso alberghi, ristoranti, strutture di accoglienza turistica, comunità, catering e ristorazione collettiva, agenzie di viaggi, centri congressuali;
- svolgere la libera attività professionale;
- aprire un esercizio commerciale nel settore enogastronomico ed alberghiero;
- proseguire gli studi universitari, sia nelle facoltà scientifiche sia in quelle umanistiche.

PROFILO PROFESSIONALE

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 eno-gastronomici 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 eno-gastronomici.
- 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".

Quadro orario primo biennio

	Discipline	I anno	II anno
AREA GENERALE	Lingua e letteratura italiana	4	4
	Lingua inglese	3	3
	Storia	2	2
	Matematica	4	4
	Diritto ed Economia	2	2
	Scienze integrate	2	2
	Scienze motorie e sportive	2	2
	Insegnamento Religione Cattolica o attività alternative	1	1
AREA DI INDIRIZZO	Fisica	2	
	Chimica		2
	Scienze degli alimenti	2	2
	Laboratorio servizi enogastronomici - settore cucina	2 *	2*
	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	2	2
	Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2
	Seconda lingua straniera : francese	2	2
	Totale ore settimanali	32	32

All'atto dell'iscrizione lo studente può scegliere tra le articolazioni seguenti a seconda che, per attitudini e interessi lavorativi, prediliga le attività di cucina, sala e vendita oppure di accoglienza turistica.

In regime di sussidiarietà è possibile, al termine del terzo anno, sostenere l'esame per il conseguimento della qualifica regionale nei settori sala-bar, preparazione pasti o accoglienza turistica.

Quadri orari secondo biennio e monoennio conclusivo

Discipline dell'area generale (comuni a tutti gli indirizzi)	III anno	IV anno	V anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Seconda lingua straniera : francese	3	3	3
Insegnamento Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1

Oltre alle discipline previste per l'area Generale e quella di Indirizzo sono previste le seguenti discipline in base all'articolazione prescelta.

Articolazione ENOGASTRONOMIA

Nell'articolazione dell'“**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

Discipline di indirizzo	III anno	IV anno	V anno
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita		2	2
Totale ore settimanali	32	32	32

Articolazione ENOGASTRONOMIA opzione PRODOTTI DOLCIARI

Nell'articolazione “**Enogastronomia opzione prodotti dolciari**”, il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

Discipline di indirizzo	III anno	IV anno	V anno
Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari	3	3	3
Diritto e tecniche amministrative		2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore pasticceria	9	3	3
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari		3	2
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	2	3	4
Totale ore settimanali	32	32	32

Articolazione SERVIZI di SALA e di VENDITA

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.

Discipline di indirizzo	III anno	IV anno	V anno
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	3
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	5	5
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina		2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	6	4	4
Totale ore settimanali	32	32	32

Articolazione **ACCOGLIENZA TURISTICA**

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.

Discipline di indirizzo	III anno	IV anno	V anno
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	6	6
Tecniche di comunicazione		2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	6	4	4
Totale ore settimanali	32	32	32

A conclusione del percorso quinquennale il diplomato nell'indirizzo "Servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera" consegue le seguenti competenze:

- utilizzare tecniche di promozione e vendita, commercializzazione, assistenza, informazione, intermediazione turistico- alberghiera;
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico - alberghiera anche attraverso la progettazione di servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistico, culturali ed enogastronomiche del territorio;
- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico - alberghiere

ed i seguenti risultati di apprendimento :

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse ;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico- alberghiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio ed il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

CONSEGUIMENTO QUALIFICA REGIONALE

Dall'anno scolastico 2011-12 l'Istituto ha attivato, in regime di sussidiarietà e nell'ambito dei percorsi integrati regionali di istruzione e formazione, classi che al termine del terzo anno sosterranno l'esame per il conseguimento della **Qualifica Regionale**:

- **operatore della ristorazione – preparazione pasti**: può lavorare in alberghi, ristoranti di varie categorie in Italia o all'estero, in mense, in laboratori artigianali come pastifici, pasticcerie, macellerie, gastronomie, ...
- **operatore della ristorazione – servizi di sala e bar**: può lavorare nelle strutture alberghiere, ristorative e bar, anche di grado elevato in Italia o all'estero
- **operatore ai servizi di promozione e accoglienza – strutture ricettive**: può essere impiegato nelle agenzie turistiche, il ruolo potrà evolvere per esperienza di lavoro e/o specializzazione in attività inerenti alla comunicazione.

Dopo la qualifica, il percorso di studi per il diploma quinquennale prosegue con le articolazioni attivate nell'Istituto

INDIRIZZO DI VECCHIO ORDINAMENTO ANCORA ATTIVO

Per la classi quinte rimane ancora attivo, sino ad esaurimento, la prosecuzione dei percorsi attivati, secondo il cosiddetto "vecchio ordinamento".

Gli studenti in possesso del diploma di qualifica professionale di operatore dei servizi di ristorazione per i settori : cucina e sala – bar sono iscritti al biennio post-qualifica per il conseguimento del diploma di Tecnico dei servizi della Ristorazione.

Gli studenti in possesso del diploma di qualifica professionale di operatore dei servizi di ricevimento sono iscritti al biennio post-qualifica per il conseguimento del diploma di Tecnico dei servizi turistici

PROFILI PROFESSIONALI E QUADRO ORARIO DEI CORSI POST – QUALIFICA V ANNO

TECNICO DEI SERVIZI TURISTICI

Il Tecnico dei servizi Turistici ha una preparazione professionale che gli consente di inserirsi nel mondo del lavoro, nell'ambito delle agenzie di viaggio, nelle aziende turistiche ricettive e di promozione, o come supporto alle attività direzionali e con funzioni di programmazione. Pertanto il *Tecnico Turistico* deve possedere:

I. in termini di conoscenza

- Un'ampia ed essenziale cultura di base storica, geografica, giuridico-economica, politica, artistica, ecc.;
- La conoscenza scritta e parlata di due lingue straniere;
- La consapevolezza del ruolo, delle articolazioni, delle implicazioni economiche del settore turistico;
- La conoscenza approfondita dei prodotti turistici, delle fasce di possibile utenza, dei modi per accrescere l'interesse e la fruibilità del prodotto senza snaturarlo;
- La conoscenza degli elementi fondamentali della struttura organizzativa delle varie imprese turistiche;
- La conoscenza dei canali di commercializzazione e del marketing;
- La padronanza delle tecniche operative di base, con particolare attenzione all'utilizzo degli strumenti informatici;

II. in termini di capacità e di comportamenti

- La capacità di leggere e di interpretare autonomamente eventi, problematiche, tendenze del mondo circostante;
- La padronanza dei mezzi espressivi e di comunicazione parlati, scritti, telematici;
- Buone capacità comunicative, non solo in termini di espressione linguistica (in italiano o nelle lingue straniere), ma anche di comunicazione non verbale;
- La flessibilità e la disponibilità al cambiamento;
- La capacità di impegnarsi a fondo per raggiungere un obiettivo;
- Adeguate doti di precisione, attenzione, concentrazione;
- Un comportamento improntato alla tolleranza, all'autocontrollo ed al senso della misura;
- La consapevolezza del proprio ruolo unita a doti di affidabilità.

Quadro orario del biennio post—qualifica di Tecnico dei servizi turistici

Materia	Classe V
I area : area comune	Ore sett.
Italiano	4
Storia	2
I Lingua straniera : inglese	3
Matematica	3
Educazione fisica	2
Religione	1
II area : area professionale	Ore sett.
II Lingua straniera francese	3
Storia dell'arte e dei beni culturali	2
Geografia turistica	2
Laboratorio di ricevimento *	3
Tecnica delle comunicazioni	2
Economia e gestione dell'azienda turistica	6
Totale ore settimanali di lezione	30

*di cui una in compresenza con il docente di tecnica delle comunicazioni ed una in compresenza con il docente di Economia e Gestione dell' Azienda Turistica

TECNICO DEI SERVIZI DELLA RISTORAZIONE

Il Tecnico dei servizi della ristorazione è il responsabile delle attività di ristorazione nelle varie componenti in cui essa si articola, in rapporto anche alla specifica tipologia di struttura ristorativa in cui opera. Pertanto egli dovrà avere specifiche competenze nel campo della qualità, quantità, costi della produzione e della distribuzione dei pasti, dell'allestimento di buffet e di banchetti (organizzati in occasioni conviviali sia all'interno che all'esterno dell'azienda), dell'organizzazione del lavoro e della guida di un gruppo e delle sue relazioni con gruppi di altri servizi.

Poiché egli potrà assumere livelli di responsabilità che possono essere anche elevati, dovrà possedere conoscenze culturali, tecniche ed organizzative rispetto all'intero settore ed in particolare nelle seguenti problematiche :

- Il mercato ristorativo ed i suoi principali segmenti
- L'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali, ed internazionali
- L'igiene professionale e le migliori condizioni igienico-sanitarie dei locali di lavoro
- I moderni impianti tecnologici, le attrezzature e le dotazioni di servizio

- Le tecniche di lavorazione, la cottura e la presentazione degli alimenti
- La merceologia e le più innovative tecniche di conservazione degli alimenti anche alla luce della moderna dietetica
- L'antifortunistica e la sicurezza dei lavoratori nel reparto
- I principali istituti giuridici che interessano la vita di un'azienda ristorativa
- Gli strumenti che può utilizzare un'azienda per conoscere il mercato, per programmare e controllare la sua attività e quella dei singoli reparti

Date le sue funzioni di organizzazione del reparto e di coordinamento con gli altri reparti, nonché di rapporto con i fornitori e con i clienti, il tecnico dei servizi della ristorazione deve saper utilizzare due lingue straniere e possedere capacità di comunicazione, di comprensione delle esigenze del personale e della clientela e di rappresentazione delle finalità dell'azienda.

La formazione del tecnico dei servizi della ristorazione viene completata da uno stage in azienda della durata non inferiore alle cinque settimane ed espletata in un settore diverso rispetto a quello per il quale ha conseguito il diploma di qualifica professionale.

Quadro orario del biennio post—qualifica di Tecnico dei servizi della ristorazione

Materia	Classe V
I area : area comune	Ore sett.
Italiano	4
Storia	2
I Lingua straniera : inglese	3
Matematica	3
Educazione fisica	2
Religione	1
II area : area professionale	Ore sett.
II Lingua straniera francese	3
Legislazione	2
Alimenti e alimentazione	3
Lab. Di org. dei servizi ristorativi	3
Economia e gestione delle aziende ristorative	4
Totale ore settimanali di lezione	30

TIROCINI FORMATIVI IN AZIENDA

In base a quanto previsto dall'art. 18 della Legge 196/1997, al fine di realizzare momenti di alternanza tra studio e lavoro e di agevolare le scelte professionali mediante la conoscenza diretta del mondo del lavoro, l'Istituto organizza tirocini curriculari in aziende del settore ristorativo e turistico.

Tali iniziative vengono attuate sulla base di regolari convenzioni tra l'Istituto ed aziende ristorative qualificate, villaggi turistici, agenzie di viaggi.

Sono previsti i seguenti periodi di stage:

classi II	Classi III	Classi IV
Una settimana nel corso dell'anno scolastico	4 settimane durante il mese di dicembre e gennaio	2 settimane nella seconda quindicina di giugno, ovvero al termine delle lezioni

Il periodo di tirocinio formativo del II e del III anno è finalizzato al conseguimento dell'attestato di qualifica regionale nell'ambito dei percorsi di formazione e istruzione professionale e viene svolto nel settore

prescelto al momento dell'iscrizione (operatore della ristorazione/preparazione pasti; operatore della ristorazione/ servizi di sala bar; operatore di promozione e accoglienza strutture ricettive).

Il periodo di stage svolto al termine del IV anno e le attività didattiche svolte nel ristorante didattico serale rientrano nelle attività previste dal percorso di alternanza scuola-lavoro.

Nel corso dello stage, l'allievo viene supportato da un *tutor* della scuola (solitamente l'insegnante tecnico pratico) e da un *tutor* interno all'azienda. Costoro sono responsabili dell'aspetto didattico -organizzativo delle attività, supportano l'allievo nel caso di problematiche eventuali e si occupano della valutazione del periodo formativo attraverso la compilazione di una scheda valutativa.

L'attività di tirocinio viene svolta, salvo rare eccezioni, anche dai soggetti diversamente abili, per i quali l'azienda ospitante viene scelta con particolare cura.

Le esercitazioni pratiche nelle materie professionalizzanti, inoltre, non si limitano alle ore curricolari e all'attività in azienda; l'Istituto, infatti promuove, a vari livelli, un approccio graduato con il territorio a livello nazionale ed europeo nel settore turistico alberghiero al fine di guidare le scelte degli allievi e sostenerli in un inserimento qualificato nel mondo del lavoro. Sono previste le seguenti attività:

I anno
Formazione di base attraverso visite didattiche volte alla conoscenza del territorio e dei prodotti tipici
II anno
Partecipazioni ad eventi interni o esterni in occasione di buffet, convegni, manifestazioni e fiere di carattere enogastronomico Tirocinio aziendale di 40 ore in Italia
III anno
Partecipazioni ad eventi interni o esterni in occasione di buffet, convegni, manifestazioni e fiere di carattere enogastronomico Partecipazione a concorsi e gare a seconda dell' articolazione prescelta Ristorante didattico Tirocinio aziendale di 160 ore in Italia
IV anno
Partecipazioni ad eventi interni o esterni in occasione di buffet, convegni, manifestazioni e fiere di carattere enogastronomico Ristorante didattico : <ul style="list-style-type: none"> - cene in collaborazione di grandi chef - degustazioni di prodotti tipici in collaborazione con le aziende produttrici
V anno
Ristorante didattico : <ul style="list-style-type: none"> - cene in collaborazione di grandi chef - degustazioni di prodotti tipici in collaborazione con le aziende produttrici Possibilità di frequentare corsi post-diploma in alternanza scuola lavoro all' estero con regolare contratto di lavoro in collaborazione con partner europei (Progetto " Master dei talenti " finanziato dalla Fondazione C.R.T.)

ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

Il Regolamento recante norme concernenti il riordino degli istituti professionali ai sensi dell'articolo 64, comma 4, del decreto legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito dalla legge 6 agosto 2008, n. 133 definisce all'art. 8 comma 3 che l'area di professionalizzazione è sostituita, nelle quarte e quinte classi, funzionanti a partire dall'anno scolastico 2010/2011 con 132 ore di attività in alternanza scuola lavoro.

Tali attività organizzate dall'Istituzione scolastica nell'ambito dell'autonomia porta al conseguimento di una certificazione che verrà presa in considerazione in sede di scrutinio finale e che concorrerà a determinare la valutazione delle discipline e del credito scolastico ai fini dell' esame di Stato. Tale certificazione sarà allegata alla documentazione della classe e resa disponibile alle commissioni dell'Esame di Stato

9. STRATEGIE DELL'OFFERTA FORMATIVA

ATTIVITA' E INIZIATIVE COMUNI AI DIVERSI INDIRIZZI

CERTIFICAZIONI

ECDL European Computer Driving Licence

L'Istituto è accreditato, sotto la supervisione dell'A.I.C.A (Associazione Italiana per l'Informatica e il Calcolo Automatico), come **test center** presso il quale è possibile sostenere gli esami richiesti per ottenere la patente europea del computer.

Dal momento che è fondamentale avere competenze nel campo dell'informatica e delle TIC (tecnologie dell'informazione e della comunicazione) e, inoltre, la patente ECDL dà luogo ad un credito formativo spendibile nel corso degli studi universitari e nei concorsi pubblici, l'accesso all'attività è aperto agli studenti di tutti gli indirizzi che, previa prenotazione, possono sostenere gli esami in sede.

POTENZIAMENTO LINGUE STRANIERE

La Commissione Europea richiede che i cittadini europei siano in grado di stabilire relazioni in tre lingue europee, due in aggiunta a quella materna; in questa direzione si muove il Progetto che mira a potenziare l'insegnamento delle lingue straniere.

L'Istituto propone dunque agli studenti attività di preparazione agli esami di certificazione di conoscenza delle diverse lingue rilasciati da Istituti culturali presenti a Torino e riconosciuti a livello europeo. Tali certificazioni vengono accettate a tutti gli effetti da gran parte delle facoltà universitarie e dal Politecnico, costituiscono credito e, pertanto, sostituiscono in molti casi, l'esame di lingua relativo.

Esse sono le seguenti:

- Lingua francese: DELF livelli da B1 a B2 (Diplome des études de Langue Française) presso l'Alliance Française di Torino
- Lingua inglese: Preliminary (PET) livello B1 e FCE (First) livello B2
- Lingua tedesca: Fit in Deutsch 1 e 2.
- Lingua spagnola: DELE livello B1 e B2

Per quanto riguarda la lingua inglese, l'Istituto è accreditato **test centre**, sotto la supervisione di **Cambridge English Language Assessment**, un'organizzazione senza scopo di lucro della University of Cambridge ed ente di valutazione linguistica in Europa fra i più significativi.

Gli studenti dell'Istituto possono dunque sostenere in sede gli esami di certificazione di lingua inglese.

BREVETTO ASSISTENTE BAGNANTE

L'Istituto, in convenzione con la Federazione Italiana Nuoto, propone agli studenti del triennio un progetto natatorio che consente loro di conseguire il brevetto professionalizzante di assistenti bagnanti, brevetto che apre loro le porte al mondo lavorativo in ambito sportivo.

AZIONI DI SOSTEGNO AI SOGGETTI DEBOLI PER FAVORIRE L'INCLUSIONE E IL SUCCESSO SCOLASTICI

L'Istituto attiva interventi specifici a sostegno delle fasce deboli (studenti con difficoltà di apprendimento, disagio motivazionale, studenti con debiti scolastici, handicap, studenti stranieri, studenti seguiti dai servizi sociali e/o segnalati dal Tribunale dei minori,...) secondo metodologie adeguate alle problematiche degli studenti, operando quindi per piccoli gruppi con attività mirate e, eventualmente, anche con interventi individualizzati e di tutoring fra studenti.

CORSO DI METODO DI STUDIO

L'Istituto organizza per tutti gli studenti iscritti alle classi prime e seconde di entrambi gli indirizzi e per i quali i docenti abbiano rilevato difficoltà e debolezze, soprattutto in italiano e geo-storia, un corso strutturato a piccoli gruppi finalizzato a potenziare e consolidare competenze testuali e di metodo di studio. Le attività proposte si basano su una didattica della comprensione del testo e delle scritture per studiare (fare riassunti, schemi, mappe concettuali, ...) che riprende il modulo già previsto nella programmazione curricolare del dipartimento.

INSERIMENTO E ALFABETIZZAZIONE DEGLI STUDENTI STRANIERI

L'Istituto organizza ogni anno, sulla base di un rilevamento delle presenze e delle necessità, corsi di alfabetizzazione rivolti agli studenti stranieri iscritti ai diversi indirizzi. Essi affiancano nel corso dell'anno scolastico le attività curricolari e sono strutturati per piccoli gruppi e per livelli di competenza. La metodologia didattica utilizzata, l'insegnamento dell'italiano come lingua 2, offre agli allievi l'opportunità di migliorare le proprie competenze linguistiche nell'italiano inteso come disciplina in sé e anche come lingua di studio per le altre materie. Nei casi in cui si renda necessario e si riscontrino disponibilità, si attivano anche interventi individualizzati e di tutoring fra studenti (*peer to peer*).

VIAGGI DI ISTRUZIONE

I viaggi di istruzione sono iniziative didattico-culturali finalizzate ad integrare la normale attività della scuola sia sul piano della formazione generale della personalità degli alunni sia sul piano della preparazione specifica dell'indirizzo di studio. Sono iniziative complementari rispetto alle esigenze didattiche e connesse con i programmi di insegnamento.

Per i viaggi di istruzione il Collegio dei Docenti ha inteso adottare criteri di svolgimento che da un lato stimolino la specificità degli obiettivi didattici proposti dagli insegnanti e dall'altro favoriscano l'adesione del maggior numero possibile di studenti.

A tale scopo è stato stabilito di dare attuazione a viaggi di istruzione proposti dai Consigli di Classe, sulla base di progetti didattici.

Le modalità di attuazione prevedono:

- una fase di preparazione in classe
- un'attività di monitoraggio finale.

Per le classi del linguistico (dal 2° al 4° anno) l'attività di scambio o di soggiorno linguistico sostituisce il viaggio d'istruzione.

Per l'attuazione del viaggio d'istruzione devono essere rispettati i seguenti parametri:

- il numero degli accompagnatori deve essere di uno ogni 15-17 studenti,
- l'adesione della classe all'attività deve essere almeno di due terzi dei componenti

Gli aspetti tecnici e logistici dell'organizzazione delle visite vengono demandati alla Funzione Strumentale affiancata dalla Commissione preposta e dal personale amministrativo.

EDUCAZIONE ALLA SALUTE

Il tema della salute riveste un ruolo educativo fondamentale e trasversale fra le diverse discipline della scuola secondaria superiore. Partendo da questo presupposto, recependo le indicazioni del Ministero dell'Istruzione e del Ministero della Sanità, sono stati avviati diversi progetti che coinvolgono i Consigli di classe di tutte le classi del quinquennio in collaborazione con le strutture sanitarie e socio-assistenziali, con alcune società sportive e con Associazioni di Volontariato territoriali, con interventi specifici per ciascuna classe dell'Istituto.

Nei diversi Consigli di classe i docenti collaborano promuovendo l'informazione sugli incontri, sollecitando discussioni relative alle tematiche relative alla salute, alla conoscenza del proprio corpo, all'elaborazione di un comportamento responsabile dal punto di vista della salute, all'elaborazione di proposte di approfondimento su tematiche specifiche, di volta in volta individuate sulla base delle esigenze degli studenti o delle famiglie, in relazione alle offerte di attività formulata dalle reti dei collaboratori territoriali (in primis l'ASL) o ai bisogni formativi evidenziati.

Ambiti di intervento: cultura della sicurezza, educazione e conoscenza del corpo, educazione sessuale, legalità e prevenzione, sensibilizzazione ai temi del volontariato e delle donazioni, sportello pedagogico di ascolto, volontariato attivo, educazione alla sicurezza stradale nelle scuole, attività sportive.

CULTURA DELLA SICUREZZA

Informazione-formazione, a partire dalle classi prime e con particolare attenzione alle classi quarte e quinte, al fine di sviluppare la cultura della sicurezza, sulla base delle indicazioni fornite dall'accordo Stato-regioni del 2012, ispirate alla rielaborazione ed alla riflessione costante sul sistema dei valori, degli atteggiamenti, dei comportamenti e dei rapporti sociali, delle prassi e delle procedure di sicurezza, declinata attraverso processi educativi e formativi in grado di fornire stimoli e strumenti per aiutare a maturare senso di responsabilità verso se stessi, gli altri e l'ambiente.

L'Istituto certifica la formazione per gli studenti dell'indirizzo professionale ex.art. 37 D.lgs. 81/2008.

EDUCAZIONE E CONOSCENZA DEL CORPO

Una serie di interventi volti a valorizzare la conoscenza delle potenzialità e dei limiti del proprio corpo. L'ambito si articola in una serie di sotto-progetti, destinati a varie classi dell'Istituto.

Nella fattispecie:

- corso di animazione teatrale, per due classi di ricevimento (IV e V) dell'alberghiero, per completare un percorso di educazione/comunicazione corporea;
- Adesione al progetto "Mani sicure - campagna di prevenzione dei traumi della mano" per le classi prime dell'alberghiero e del liceo;
- Partecipazione al progetto: "Salute bene primario: gestione consapevole di se stessi adottando sani stili di vita", in collaborazione con il CE.SE.DI;
- Corso sensibilizzazione rischi sanitari con ANPAS Piemonte, per le classi seconde del liceo;
- Approfondimento sull'educazione e sui disturbi alimentari, per le classi IV alberghiero e liceo.

EDUCAZIONE SESSUALE

Accanto all'informazione connessa alla programmazione scolastica delle seconde, **un modulo del "Corso sensibilizzazione rischi sanitari" tenuto da ANPAS Piemonte per sarà dedicato alla prevenzione delle malattie sessuali, mentre per le seconde dell'alberghiero è prevista la partecipazione al progetto "Relazioni pericolose?...Parliamone", organizzato dal CE.SE.DI.**

LEGALITÀ E PREVENZIONE

Nei diversi consigli di classe i docenti collaborano ad una programmazione curricolare trasversale nella quale individuare ed approfondire tematiche legate alla prevenzione dall'uso di droghe ed alcol e all'adozione di stili di vita positivi.

L' intervento dell'Arma dei Carabinieri nelle classi, ormai un appuntamento annuale fisso, e **alcuni incontri proposti dalla Guardia di Finanza permetteranno** l'approfondimento di tematiche specifiche relative al tema della legalità, rafforzando un'idea di cittadinanza attiva e consapevole, fondata sull'adozione di comportamenti individuali corretti, sull'affinamento della coscienza civica e sull'interazione collaborativa con le Istituzioni.

All'interno di questo ambito di intervento assume un ruolo determinante l'attività di **prevenzione delle dipendenze**, articolato nelle seguenti azioni:

- Partecipazione al progetto di ricerca ESPAD-Italia 2010 (European School Survey Project on Alcohol and Drugs) condotto dal Consiglio Nazionale delle Ricerche;
- Adesione al progetto **"EDULife: Avvio attività di prevenzione dell'uso di droghe tra gli studenti tramite videoconferenze"**, organizzato a cura del Dipartimento Politiche Antidroga della Presidenza del Consiglio dei Ministri

SENSIBILIZZAZIONE AI TEMI DEL VOLONTARIATO E DELLE DONAZIONI

Adesione alla Campagna regionale di sensibilizzazione - 2014 per la Donazioni di Sangue, di midollo osseo e di organi, promossa dall'ASL TO5, per le classi quinte in corrispondenza al raggiungimento della maggiore età.

Accanto all'approfondimento delle tematiche legate alla donazione di sangue e di midollo osseo, vengono presentate le attività delle associazioni di volontariato attive territorialmente nel settore, tra cui ADAC, FIDAS, ADMO.

SPORTELLLO PEDAGOGICO DI ASCOLTO

Il Progetto si propone sia di offrire uno sportello di ascolto e di consulenza individuale su temi legati alla motivazione e al rendimento scolastici.

Presso le due sezioni dell'Istituto, con calendario e modalità di prenotazione comunicate dal docente referente è attivato uno sportello di sostegno indirizzato ad affrontare problematiche connesse alla metodologia di studio, partendo dall'interazione docente-studente per un'analisi delle difficoltà nell'approccio allo studio.

Interventi sono possibili anche su studenti sui quali si attuino progetti di ri-orientamento.

VOLONTARIATO ATTIVO

Lo spazio dedicato al volontariato attivo rappresenta un'opportunità offerta agli studenti per impegnarsi in prima persona e sviluppare le proprie competenze sociali, spendendosi a servizio degli altri. I due progetti attivati sono i seguenti:

- **“Spazio Compiti” e “Aiuto compiti”**: Progetti realizzati sulla base di protocolli d'intesa che coinvolgono l'I.I.S.S. Bobbio rispettivamente con l'IC, il Comune e la Banca del tempo di Vinovo e l'IC di Carignano, l'Associazione Genitori Democratici e alcuni volontari. Gli studenti si rendono disponibili ad aiutare i compagni che frequentano le due Scuole Media nello svolgere i compiti, fornendo loro un supporto metodologico e motivazionale
- **V.a.p.a.** : Prosecuzione del gruppo di volontariato (V.A.P.A.: Volontari Alle Prime Armi) che si è costituito nell'anno scolastico 2005/2006; ne possono far parte tutti gli studenti dell'Istituto ed è coordinato dai docenti di religione: ha lo scopo di promuovere e seguire adozioni a distanza ed altri progetti di micro-realizzazione.

EDUCAZIONE ALLA SICUREZZA STRADALE NELLE SCUOLE

Adesione al nuovo progetto "Ti muovi? 2014", che prevede l'intervento di funzionari della Polizia Stradale nelle classi del triennio, a corroborare ulteriormente la volontà forte della nostra scuola di far coincidere tutte le forme di educazione alla sicurezza, alla salute e alla legalità con la consapevolezza e il riconoscimento del ruolo e dell'impegno di tutte le istituzioni statali nel costruire e presidiare il bene comune

ATTIVITA' SPORTIVE

Oltre al normale svolgimento del programma stabilito dal docente, all'interno dell'orario curricolare, si organizzano tornei interclasse di calcetto, pallavolo misto, atletica leggera. I migliori atleti vengono selezionati per i Giochi Sportivi studenteschi per i quali l'IIS Bobbio ha una tradizione

COLLABORAZIONE CON IL CESEDI

L'Istituto da anni partecipa ad iniziative patrocinate dal CESEDI (Centro Servizi Didattici della Provincia di Torino). Nel corrente anno scolastico si attivano su entrambe le sezioni dell'Istituto i seguenti progetti:

CARCERE E DISAGI SOCIALI: TERRITORI DELLA CITTÀ - Cesedi in collaborazione con l'Associazione “Nessun Uomo è un' isola” e Antigone Piemonte – Onlus.

L'attività si pone l'obiettivo generale di approfondire la conoscenza della realtà carceraria analizzando i concetti di reato, pena, riabilitazione, reinserimento, prevenzione e si incentra sull'analisi situazionale come modalità di conoscenza degli elementi identificativi del disagio sociale e dei comportamenti che ne derivano. Gli studenti, attraverso testimonianze dirette, incontri con esperti, dibattiti e visite guidate, possono avvicinarsi a questi temi assumendo posizioni critiche, motivate e aderenti alla realtà e superare i pregiudizi, la cultura dell'indifferenza e della contrapposizione duale (buoni/cattivi) dominante.

PERCORSI INTERATTIVI PER COMPRENDERE IL VALORE DEL PERDONO E SPERIMENTARNE LA PRATICABILITÀ - Cesedi in collaborazione con Università del Perdono.

La società attuale si caratterizza per la presenza di alcuni aspetti che incidono profondamente sulle modalità di pensiero e di comportamento: il consolidamento della contrapposizione duale, basata su pregiudizi che ripropongono schemi prevalentemente antitetici: buoni/cattivi, offensori/offesi, ... e l'indeterminatezza di punti di riferimento e di valori stabili, tanto più determinante per i giovani che vivono la loro crescita in una “società liquida”, senza forma, facilmente permeabile da fattori di spinta e di attrazione che abbiano visibilità e rilevanza mediatica.

Da tali considerazioni derivano gli obiettivi dell'attività: riuscire ad offrire orientamento e strumenti perché i giovani possano rispondere a istanze relazionali, intersoggettive e sociali, superare le condizioni di contrapposizione e imparare a star meglio con se stessi e con gli altri .

La metodologia impiegata privilegia l'impostazione interattiva durante incontri in cui i singoli possono sempre sentirsi partecipi, coinvolti e protagonisti e durante i quali viene sollecitato il confronto di opinioni, di idee, di esperienze.

STORIA ED EVOLUZIONE DEL LINGUAGGIO DELLO SPORT IN ITALIA. Percorso storico e didattico-pratico alla Reale Società Ginnastica di Torino. - Cesedi in collaborazione con Reale Società Ginnastica Torino

Questa proposta, destinata agli studenti delle scuole secondarie superiori di Torino e provincia e ai loro insegnanti, desidera offrire un'esperienza significativa in ambito educativo, facendo vivere direttamente i luoghi e le abilità di una società di ginnastica con 170 anni di attività pressoché ininterrotta alle spalle. La proposta si sviluppa in tre ore e prevede due momenti importanti: una prima parte storica che, seguendo un'installazione museale già presente in Società, conduce i ragazzi attraverso l'evoluzione del gesto ginnico e del linguaggio utilizzato per descriverlo, veicolarlo e diffonderlo dal 1844 ad oggi e una seconda parte didattico-pratica che, utilizzando le competenze e le attrezzature esistenti, offre ai ragazzi l'opportunità di sperimentare direttamente gesti e linguaggi del corpo in movimento nel rispetto di sé e degli altri.

EDUCAZIONE ALLA DIFFUSIONE DELLA CULTURA SCIENTIFICA – Cesedi in collaborazione con il Centro Agorà Scienza e la Fondazione Agnelli

Si svolge attività di orientamento scientifico, selezionando allievi delle classi quarte che partecipano al progetto ESOF 2010 (EuroScience Open Forum - Torino), con stage estivo presso la sede dei congressi e presso le facoltà scientifiche.

SEZIONE LICEALE

L'offerta formativa degli indirizzi liceali si completa e si caratterizza con i progetti, di seguito descritti, finalizzati a offrire agli studenti competenze utili alle richieste della società contemporanea: certificazioni nella conoscenza di lingue straniere, padronanza degli strumenti tecnologici informatici, acquisizione di una positiva consapevolezza di sé e delle proprie capacità, conoscenza dei linguaggi artistici e di comunicazione.

SCAMBI E SOGGIORNI LINGUISTICI

Lo scambio linguistico così come il soggiorno di studio in un paese straniero rappresentano, pur se con modalità diverse, l'opportunità per gli studenti di sperimentare il valore di mediazione dell'educazione interculturale che a scuola vivono piuttosto come 'disciplina' di studio. Rappresenta dunque un'apertura su modelli culturali diversi, l'esperienza in contesto della lingua appresa, la presa di coscienza delle diversità tra le varie culture e "dell'altro da sé" come elemento di arricchimento personale e di educazione alla tolleranza ed alla pace.

Scambio linguistico con l'Institut du Sacré-Cœur di Mons – Belgio

L'attività di scambio che ha preso inizio nel 1998 con questo istituto presenta una particolare peculiarità perché s'incentra sull'approfondimento di un tema a carattere scientifico da parte degli studenti della classe terza linguistico che applicano le loro conoscenze della seconda lingua francese ad una ricerca su di un argomento legato alla chimica. Lo scambio prevede l'accoglienza reciproca fra studenti in famiglia al fine di praticare quanto più possibile la lingua in contesti reali, tenuto conto che i ragazzi belgi non studiano l'italiano.

Scambio linguistico con il liceo "A. Kraft" di Schwabach (Norimberga) – Germania

L'attività di scambio linguistico, destinata agli studenti che hanno scelto tedesco come L3, si svolge nel corso del quarto anno di studi, è volta all'apprendimento della lingua e della cultura del partner linguistico, allo sviluppo di conoscenze comunicative e della consapevolezza dei diritti e dei doveri dell'essere cittadini europei, attraverso un corso mirato, sovente 'a tema', la frequenza presso la scuola ospitante, le uscite didattiche sul territorio ospitante, un blog tenuto dagli studenti.

Soggiorni di studio linguistico in Regno Unito e in Irlanda, a Parigi e a Madrid

I soggiorni propongono un'esperienza linguistica basata su un approccio funzionale-comunicativo e situazionale in L2 ed L3, con frequenza di un corso intensivo nel Paese estero, sistemazione in famiglia, visite a musei e visite guidate nelle città. Sono propedeutici all'acquisizione delle certificazioni in lingua inglese, francese e spagnola. Destinatari sono gli studenti delle classi seconde per quanto riguarda la lingua inglese; gli studenti del liceo linguistico che nel terzo anno di corso approfondiscono la conoscenza del francese e nel quarto dello spagnolo come L3.

Mobilità studentesca internazionale

L'Istituto aderisce anche a progetti di mobilità studentesca internazionale che prevedono soggiorni individuali di studenti italiani all'estero oppure di studenti stranieri in Italia.

Nel primo caso il Coordinatore di classe tiene i contatti durante l'anno di studio all'estero con lo studente al fine di aggiornarlo sulle attività didattiche svolte dalla classe. Al termine del periodo di studi all'estero, che non può avere durata superiore ad un anno scolastico e che in ogni caso si deve concludere prima dell'inizio del nuovo anno scolastico, il Consiglio di classe competente, visto l'esito degli studi compiuti presso la scuola straniera e il risultato di un eventuale prova integrativa, delibera circa la riammissione dello studente.

Nel caso di ospitalità di uno studente straniero, il docente tutor indicato dalla scuola segue tutte le fasi di inserimento: i contatti con l'associazione organizzatrice, la valutazione del curriculum e della classe in cui è opportuno inserire lo studente, i contatti con la famiglia italiana ospitante, la predisposizione di un programma di attività didattiche specifico se richiesto. Al termine del soggiorno rilascia un attestato di frequenza da cui risultino l'attività didattica compiuta e le conoscenze acquisite dall'alunno straniero.

GIORNATA DELLA MEMORIA

In occasione della giornata nazionale in memoria della SHO'A l'Istituto promuove iniziative di sensibilizzazione e d'informazione sulle vicende inerenti la deportazione e lo sterminio degli ebrei nel corso della metà del XX secolo oltre che sugli altri genocidi attuati nello stesso secolo nei differenti contesti storico-politici. Tali azioni educative si caratterizzano per attività di approfondimento da un lato sulla comprensione delle modalità culturali e sociali che sono alla base della realizzazione di tali processi criminali, e dall'altro sulle risposte istituzionali e culturali che l'umanità ha attuato di fronte a tale barbarie.

L'obiettivo educativo di fondo di queste iniziative è di creare un'attenzione delle giovani generazioni su tali drammatiche vicende con la finalità di promuovere una cultura del rispetto nei confronti degli altri, in particolare verso coloro i quali vengono definiti diversi, che possa fondarsi sui valori della convivenza e della giustizia.

Nello specifico tale azioni si concretizzano in:

- letture di testi di memorialistica o di analisi storica;
- proiezione di video;
- relazioni di testimoni;
- lavori di ricerca da parte degli alunni;
- attività teatrali.

LABORATORI DI ITALIANO

Il progetto, di recente istituzione, propone laboratori-ponte fra ordini scolastici contigui (secondaria di I grado e secondaria di II grado) e individua come ambito di intervento la sperimentazione, pur se in modo contenuto, della verticalizzazione dei processi formativi e di una didattica per competenze – asse dei linguaggi e specificamente italiano - per sperimentare attività finalizzate allo sviluppo delle capacità espressive e comunicative degli alunni mediante l'impiego delle nuove tecnologie multimediali e telematiche in una condizione di *peer education*. Nell'a.s. 2012-13 viene proposto nella denominazione di *Bobbioblog* e *Bobbioweb*.

OLIMPIADI DI ITALIANO

Le Olimpiadi di Italiano, organizzate dal Ministero dell'Istruzione, sono gare individuali di lingua italiana rivolte agli studenti degli istituti secondari di secondo grado, statali e paritari, e si svolgono con il patrocinio del Comune di Firenze, la collaborazione del Ministero per gli Affari Esteri e degli Uffici Scolastici Regionali, la supervisione scientifica dell'Accademia della Crusca e dell'Associazione per la Storia della Lingua Italiana, la partecipazione di Rai Radio3 e di Rai Educational.

La competizione si pone la finalità di incentivare nelle scuole lo studio della lingua italiana e sensibilizzare gli studenti a migliorare la padronanza dell'italiano attraverso una gara che si svolgerà in più fasi, a livello nazionale e internazionale.

CAMPIONATO NAZIONALE DELLE LINGUE

L'iniziativa, a cura dell'Università di Urbino, intende valorizzare l'importanza dello studio delle lingue straniere nella società interculturale, multi-etnica e globale di oggi e incentivare l'eccellenza nei percorsi di istruzione secondaria superiore relativamente alle discipline linguistiche. E' rivolta agli studenti delle classi quinte che abbiano dimostrato livelli di competenza alti e presuppone una serie di prove di selezione di cui la prima è a livello di istituto. Prevede una sezione per ciascuna delle lingue europee studiate, inclusa quella di Italiano per stranieri

OLIMPIADI DI MATEMATICA, DI FISICA, DI SCIENZE

I progetti riguardano le discipline scientifiche, coinvolgono gli studenti di tutti gli indirizzi, in particolare di tutte le classi per le olimpiadi della matematica, del triennio per quelle di fisica e di scienze e si prefiggono la finalità di innalzare il livello di preparazione e di interesse in tali discipline, realizzare un confronto tra le realtà scolastiche, applicare metodi, problemi, argomenti e materiali messi a punto da strutture esterne universitarie o da organismi certificati presso il ministero.

MATETRAINING

Nell'ambito del progetto "Diderot", finanziato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Torino, gli studenti delle classi prime e seconde che nutrono curiosità per la matematica e che vogliono affinare, lavorando in gruppo, le loro capacità di problem-solving hanno l'opportunità di avvicinarsi alla disciplina misurandosi in una grande palestra di matematica in cui è possibile allenarsi e, a squadre, affrontarsi in gare a colpi di esercizi, fino all'individuazione del gruppo vincitore. Si articola in tre incontri in cui i ragazzi sono guidati da esperti, da tutor e dai loro docenti della materia.

CERN

Ogni anno viene organizzato per le classi quinte una visita ai laboratori del CERN di Ginevra che viene preparata in maniera specifica con tre ore di lezione multimediale per approfondire parte del programma curricolare riguardante la fisica subatomica. In questo modo gli studenti affrontano la visita (che è sempre guidata da ricercatori del CERN) con i necessari strumenti per comprendere le attività di ricerca che vengono svolte nei laboratori e le loro applicazioni in tecnologia e medicina.

Presso l'osservatorio astronomico le classi svolgono attività di laboratorio e museale.

SEZIONE PROFESSIONALE

L'Istituto professionale integra l'offerta formativa promuovendo iniziative e progetti, di seguito descritti, finalizzati ad offrire agli studenti competenze utili alle richieste del mondo del lavoro: conoscenza ed approfondimento di tematiche del settore, inserimento temporaneo in strutture turistico - alberghiere, partecipazione a manifestazioni e concorsi, certificazioni nella conoscenza delle lingue straniere, padronanza degli strumenti tecnologici informatici.

RISTORANTE DIDATTICO

Il ristorante didattico serale viene gestito ed organizzato nell'ambito del progetto di alternanza scuola - lavoro. Le classi dell'indirizzo di ristorazione si occupano della preparazione e del servizio della cena, mentre la classe quarta dell'indirizzo turistico gestisce l'accoglienza dei clienti e collabora a raccogliere le prenotazioni e a redigere i documenti fiscali. L'Istituto emette fattura o ricevuta fiscale, essendo in possesso di regolare licenza d'esercizio e di partita IVA.

Le cene vedono la collaborazione di grandi chef, allo scopo di creare un contatto tra l'Istituto e i ristoratori, ma anche per riproporre all'interno della scuola il contatto con il mondo del lavoro.

Alle cene si affiancano le degustazioni di prodotti tipici, che prevedono quasi sempre l'intervento dei produttori, ai quali compete la presentazione dei prodotti, precisandone la tracciabilità, l'eventuale disciplinare di produzione e la eventuale certificazione finale; mentre i docenti delle discipline

professionalizzanti, coadiuvati dagli studenti, si occupano della preparazione, presentazione, abbinamento cibo-vino ed analisi sensoriale.

Le cene e le degustazioni sono aperte al pubblico; il programma ed i menù vengono periodicamente aggiornati e pubblicati sul sito dell'Istituto.

L'Istituto ha aderito alla **Rete dei ristoranti didattici**, ovvero di quei luoghi dediti per loro missione fondamentale all'istruzione ed alla formazione nel settore Alberghiero e della Ristorazione che hanno intrapreso o si sono posti nella prospettiva di aprire una attività ristorativa aperta al pubblico: Ristorante, Pizzeria, Pub, Birreria, Agriturismo, ecc. La rete dei Ristoranti Didattici nasce, come una libera iniziativa, dall'incontro di alcune Scuole ed Istituti che hanno condiviso il desiderio di scambiarsi esperienze, creare occasioni e stabilire un ambito stabile di collaborazione, mettendo in comune la passione alla formazione dei giovani e le esperienze nate in anni di impegno in questo lavoro.

OBIETTIVI DEL RISTORANTE DIDATTICO

- a) Vantaggi e problematiche educative e formative; l'esperienza fin qui sviluppata evidenzia la ricchezza formativa delle esperienze di Ristorante Didattico. Il rapporto diretto con il cliente in una dimensione di offerta di servizi ristorativi di mercato rappresenta per gli allievi una occasione preziosa di acquisizione di esperienza formativa e professionale. In particolare l'esperienza di Ristorante Didattico permette una insostituibile occasione di formazione (difficilmente proponibile in un normale contesto formativo "di laboratorio formativo" e con un valore moltiplicativo rispetto all'esperienza dello "stage"). L'esperienza del Ristorante Didattico permette inoltre agli allievi che vi partecipano di accumulare elementi interessanti per il proprio curriculum e crediti formativi a vario livello.
- b) Rapporti con il territorio; l'esperienza di Ristorante Didattico, dovunque è stata avviata, è stata accolta con forte simpatia sia dal "territorio" che dalle Istituzioni. Prove evidenti di questo sono: la numerosa e costante partecipazione di "clienti esterni" alle proposte dei Ristoranti Didattici e, non secondario, un vistoso aumento delle iscrizioni di nuovi alunni nelle Scuole che hanno avviato l'esperienza di un Ristorante Didattico. La necessaria attenzione al rispetto del "mercato della ristorazione", in particolare nel non creare occasioni di pesante concorrenzialità con l'offerta ristorativa locale, ha fatto sì che l'esperienza dei Ristoranti Didattici abbia trovato simpatia anche da parte dei ristoranti del territorio.
- c) Tematiche economiche; premesso che tale aspetto è direttamente legato ad una ristrutturazione delle normative relative, le esperienze di Ristorante Didattico fin qui avviate hanno mostrato che esse possono permettere, seppur in modo estremamente diverso da situazione a situazione, la creazione di una fonte di risorse dirette (direttamente alla Scuola qualora sia essa stessa titolare della regolare licenza di esercizio pubblico, oppure indirettamente ad un soggetto avente personalità giuridica autonoma che sia esso stesso titolare della licenza) ed indirette (quali ad esempio: incentivi economici agli insegnanti coinvolti in attività rivolte al pubblico; partecipazione a progetti speciali legati alle competenze acquisite nell'esperienza del Ristorante Didattico, ecc.)

ECORISTORANTE

Il ristorante didattico è stato riconosciuto come **ecoristorante** a seguito della partecipazione nel 2012 al progetto "...di meno in MEGLIO" e alla settimana europea per la riduzione dei rifiuti con le seguenti azioni:

- lotta contro lo spreco di cibo

- riduzione dei rifiuti con conseguente risparmio economico

Inoltre l'Istituto si è impegnato a mantenere anche per l'attuale anno scolastico, nel ristorante didattico e nella scuola, comportamenti eco-sostenibili, quali :

- distribuzione di acqua da rubinetto con gasatore/filtratore
- uso di grissini sfusi (non preconfezionati)
- Utilizzo di tovaglie in stoffa e tovaglioli in stoffa
- Utilizzo di piatti e bicchieri in vetro/ceramica e posate in acciaio
- Non utilizzo di materiale a perdere nei bagni (bicchieri in plastica, saponettine confezionate, bustine di prodotti vari), preferendo ricariche o saponette di dimensioni normali
- Comunicare all'interno dell'esercizio, tramite messaggi scritti (sul menù, ad esempio), l'importanza del consumo consapevole del cibo
- Creazione del menù "rifiuti zero", inserito stabilmente nell'offerta del ristorante, promuovendolo ai clienti e mettendone in luce i punti di forza, avente queste caratteristiche:
 1. uso di acqua in brocca

- 2. stoviglie e bicchieri riutilizzabili (ceramica e vetro) o al massimo compostabili
- pubblicità e promozione informatizzata via web rispetto alla distribuzione di materiale cartaceo.

L'Istituto professionale integra l'offerta formativa promuovendo iniziative e progetti, di seguito descritti, finalizzati ad offrire agli studenti competenze utili alle richieste del mondo del lavoro: conoscenza ed approfondimento di tematiche del settore, inserimento temporaneo in strutture turistico - alberghiere, partecipazione a manifestazioni e concorsi, certificazioni nella conoscenza delle lingue straniera, padronanza degli strumenti tecnologici informatici.

ASSOCIAZIONE REGIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI E DELLA RISTORAZIONE PIEMONTE E VALLE D'AOSTA

L' Istituto fa parte 'Istituto fa parte dell'**A.R.I.A.R.** costituita con le finalità generali di:

- a) favorire un passaggio efficace d'informazioni qualitative e quantitative fra i Presidi e i docenti degli Istituti
- b) progettare iniziative comuni al fine di diffondere la cultura e la professionalità degli istituti aderenti
- c) incrementare la riflessione comune su tematiche condivise da poter esplicitare attraverso la produzione e la circolazione di documentazione relative, utilizzando lo stesso strumento reticolare
- d) favorire momenti di formazione comune tra i referenti di rete, in particolare relativamente alle tematiche HACCP favorire un passaggio efficace d'informazioni qualitative e quantitative fra i Presidi e i docenti degli Istituti
- e) progettare iniziative comuni al fine di diffondere la cultura e la professionalità degli istituti aderenti
- f) incrementare la riflessione comune su tematiche condivise da poter esplicitare attraverso la produzione e la circolazione di documentazione relative, utilizzando lo stesso strumento reticolare

PARTNER EUROPEI

L' Istituto collabora a livello internazionale con scuole e centri di formazione professionale del settore turistico , alberghiero ed enogastronomico e precisamente :

1. **CEFPPA** (Centro Europeo per la Formazione Professionale Alberghiera), situato a Illkirch - Graffenstaden , sobborgo di Strasburgo, con il quale ha realizzato :
 - Il progetto " Master dei Talenti neodiplomati " negli anni 2006 – 2007 – 2008 e 2009 finanziato dalla Fondazione C.R.T. e destinato ai migliori diplomati all'esame di Stato consiste in un periodo di due mesi di permanenza all'estero con l'obiettivo di migliorare conoscenze, abilità e competenze linguistiche e professionali dei neo diplomati in modo da facilitare l'ingresso nel mondo del lavoro o la prosecuzione degli studi in ambito universitario;
 - un soggiorno linguistico;
 - una edizione del progetto "Maestr' Al", nell'ambito del progetto europeo di mobilità "Leonardo da Vinci";
 - la partecipazione ai corsi post-diploma da parte di studenti diplomati , che al termine del quinquennio possono fruire di un vero e proprio contratto di lavoro biennale, da attuarsi in regime di " alternanza scuola - lavoro ", ovvero: due settimane in azienda e una settimana a scuola. Alla scadenza del contratto agli studenti viene rilasciata una specializzazione riconosciuta dai paesi membri dell' Unione Europea.
2. **Berufsschuledi** BadWörishofen (Germania) con la quale ha realizzato :
 - progetto Master dei talenti neodiplomati negli anni 2010 e 2011
 - stage destinati alle classi III e IV
- 3 **DanishMeatTrade College** di Roslilkilde (Danimarca) con il quale ha realizzato il progetto " master dei talenti neodiplomati – anno 2012

PROGETTI VOLTI A VALORIZZARE LE ECCELLENZE

QUADERNI DEL BOBBIO

Dall'anno 2009 l'I.I.S. "N. Bobbio" di Carignano pubblica una rivista culturale a carattere tematico, i "Quaderni del Bobbio", destinata a raccogliere, dare spazio e visibilità ai lavori di ricerca prodotti dai docenti dell'istituto, dagli ex allievi e da altre persone in qualche modo in contatto con la didattica del territorio.

Non è a scopo di lucro, ma viene inviata gratuitamente a istituzioni culturali e biblioteche soprattutto piemontesi, o ad altri soggetti interessati che ne facessero richiesta, oltre che distribuita all'interno dell'Istituto stesso. Si può, inoltre, consultare sul sito internazionale <http://books.google.com>, anche con ricerca a chiave, e scaricare in formato pdf dal sito dell'Istituto: <http://www.iisbobbio.it/quaderni-del-Bobbio.html>.

L'iniziativa è volta alla valorizzazione delle competenze interne, allo stimolo dell'attività di aggiornamento e auto-aggiornamento del corpo docente, al miglioramento dell'attività didattica, alla produzione, diffusione e valorizzazione dell'attività di ricerca, alla promozione dell'immagine dell'istituzione scuola nel suo complesso e al consolidamento del suo ruolo di riferimento culturale nel territorio di competenza dal momento che gli argomenti di anno in anno scelti interpretano temi di ampio interesse e anche di attualità.

Per il nuovo numero della rivista culturale, il quinto, riproponendo la formula editoriale finora sperimentata, si è scelto quale filo conduttore il tema della Grande Guerra. Il fascicolo è in fase di progetto.

"Quaderni del Bobbio", 1, 2009 – La presenza di un innovativo indirizzo sportivo all'interno dell'offerta formativa dell'Istituto ha orientato la scelta e l'individuazione del filo conduttore attorno al quale si raccolgono i contributi del primo volume: il significato e l'immagine del gioco e dello sport nella storia, nella letteratura, nell'arte e nella società.

"Quaderni del Bobbio", 2, 2010 – Il cibo e l'alimentazione rappresentano la traccia lungo la quale si dispongono i contributi della seconda raccolta e richiamano l'attenzione su uno degli indirizzi della scuola, l'Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione. Il taglio storico-antropologico garantisce rispetto al rischio di una possibile disomogeneità: dalle caratteristiche dei cibi alle abitudini che ne segnano l'uso si ripercorre un rinnovato interesse per il tema.

"Quaderni del Bobbio", 3, 2011 - Il tema scelto, che si traduce in ricerche e riflessioni documentate su aspetti specifici del Risorgimento e dell'Unità italiana, in campo soprattutto storico, filosofico, letterario e artistico, si configura come ideale partecipazione dell'Istituzione scolastica al dibattito culturale relativo alle manifestazioni per i 150 anni dell'Unità d'Italia

"Quaderni del Bobbio", 4, 2013 – La cultura scientifica, filo conduttore del volume, rappresenta un richiamo alla prima vocazione dell'Istituto, nato proprio come liceo scientifico, e si propone di conciliare le finalità didattico-divulgative della rivista con la complessità dei temi specialistici derivanti dalla ricerca pura. *Humanitas* e *techne* trovano così una sintesi nella prospettiva particolare che accomuna i contributi e offre un'originale chiave di lettura di piccoli, ma interessanti frammenti di realtà.

SEZIONE LICEALE

STAGE DI MATEMATICA "MATH 2013"

L'iniziativa prevede uno stage residenziale, organizzato dall'Associazione Subalpina Mathesis Sezione Bettazzi in collaborazione con l'Università degli Studi di Torino e alcuni licei di Torino e provincia, che prevede laboratori a tema per illustrare in modo approfondito alcuni concetti complessi della matematica, per animare i giochi matematici, oppure ancora per presentare con modalità inconsuete tematiche collegate.

E' destinata agli studenti che abbiano conseguito buoni risultati nella materia e non abbiano insufficienze in altre discipline di studio e si pone la finalità di favorire e alimentare l'interesse per la materia oltre a premiare l'impegno degli studenti.

PROGETTO POLITECNICO

Si tratta di un'attività formativa per la preparazione iniziale di studenti che vogliono accedere ai corsi di laurea dell'area scientifica per rendere più consapevole e più efficiente il percorso formativo durante il primo anno accademico. Propone attraverso dei laboratori una sperimentazione del metodo di studio universitario

che consente agli studenti di acquisire maggiore consapevolezza delle proprie conoscenze, competenze e inclinazioni personali; di confrontare le proprie conoscenze con quelle richieste per intraprendere studi universitari, in particolare nei corsi di laurea delle aree dell'ingegneria e dell'architettura; di scegliere a ragion veduta il proprio percorso universitario.

STAGE DI FISICA PER LE ECCELLENZE

L'iniziativa, a cura della Facoltà di Fisica dell'Università di Torino, si prefigge la finalità di far vivere agli studenti l'esperienza di esplorare fenomeni naturali attraverso il metodo dell'indagine sperimentale in strutture (Angrogna e Torgnon) gestite dalla facoltà stessa, di valorizzare le eccellenze e i soggetti a forte e specifico orientamento post-diploma e anche di produrre materiale da condividere con altri Istituti superiori. E' destinata a studenti del triennio a forte orientamento verso facoltà scientifiche.

CERTAMEN DI STORIA E DI LETTERATURA ITALIANA

L'iniziativa, "Certamen di storia e di letteratura italiana", nata in occasione del 150° anniversario dell'Unità d'Italia a Venaria Reale per iniziativa dell'Amministrazione Comunale e del Liceo "Juarra" propone agli studenti iscritti alle classi quarte e quinte degli istituti superiori di II grado che abbiano ottenuto almeno la votazione di 8/10 in italiano e storia un confronto che ha per oggetto l'elaborazione di un saggio breve a tema. Il concorso si svolge a livello nazionale ed è volto a premiare le eccellenze dal momento che presuppone una rigida selezione per merito.

SEZIONE PROFESSIONALE

CONCORSI, MANIFESTAZIONI E CONTATTI CON LE ASSOCIAZIONI DI SETTORE

L'istituto promuove la partecipazione degli allievi a manifestazioni aventi carattere umanitario o didattico, nonché a concorsi riguardanti tematiche del settore. questi ultimi costituiscono un fondamentale momento di confronto con giovani intenzionati a intraprendere il medesimo mestiere, nonché un momento altamente formativo, grazie anche alla presenza di giurie composte da professionisti sempre pronti a dare dei validi consigli agli allievi. gli allievi partecipano a vari concorsi nel settore turistico – alberghiero, che ogni anno vengono proposti da enti ed associazione.

Attraverso i propri insegnanti tecnico pratici, l'Istituto, mantiene costantemente i rapporti con le associazioni di settore quali:

- Associazione Cuochi di Torino e Provincia
- Associazione Maîtres Italiens Ristoranti e Alberghi (AMIRA)
- Associazione Italiana Sommelier (A I S)
- Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme, che promuove concorsi a livello internazionale ed organizza incontri di aggiornamento, su temi specifici, per gli insegnanti
- Associazione Direttori d'Albergo

PROGETTO MASTER DEI TALENTI NEODIPLOMATI

L' Istituto partecipa annualmente al progetto " master dei talenti neodiplomati " finanziato dalla Fondazione C.R.T. e destinato ai migliori diplomati all'esame di Stato delle scuole secondarie di II grado , aventi sede in Piemonte e Valle d' Aosta.

Il progetto prevede l'organizzazione di un'esperienza di mobilità internazionale, di durata non inferiore a 10 settimane , di cui le prime due dedicate alla preparazione linguistica e culturale e le restanti ad un tirocinio in aziende del settore enogastronomico .

Il progetto ha i seguenti obiettivi :

- promuovere e sviluppare le abilità e le competenze professionali dei giovani , in modo da facilitarne l'ingresso nel mondo del lavoro o la prosecuzione degli studi in ambito universitario,
- contribuire alla crescita organica della capacità della scuola di formare competenze disciplinari e capacità cognitive , che permettano ai neodiplomati di arricchire il proprio curriculum formativo mediante lo sviluppo di professionalità spendibili proficuamente nel mondo del lavoro;
- ampliare l'offerta formativa favorendo la vocazione internazionale lo sviluppo di centri di eccellenza.

10. ISTRUZIONE E FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE (I. F.T.S.)

L'Istituto fa parte dei poli formativi regionali, selezionati sulla base degli studi di fattibilità presentati entro il 4 ottobre 2007 e chiamati a sviluppare i progetti esecutivi nell'ambito del sistema di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS), istituito con la legge n. 144/1999.

I corsi I.F.T.S. rappresentano un canale formativo post-secondario per formare tecnici specializzati, rispondendo ai bisogni delle aziende in modo rapido e creativo, mediante una pronta specializzazione professionale.

Giunti con successo alla quarta annualità, sono rivolti a diplomati, occupati o in cerca di lavoro, qualificazione o di riqualificazione professionale e rilasciano un diploma riconosciuto a livello 5 nel Quadro Europeo delle Qualifiche, indicato con la sigla EQF, (European Qualification Framework) nel quale sono indicate le corrispondenze dei titoli di studio italiani nell'ambito di otto livelli previsti.

In questo settore, le finalità del polo formativo enogastronomico sono:

- rendere più visibile e di più elevata qualità l'offerta formativa nel settore enogastronomico;
- ottimizzare le esperienze maturate dai vari partner in questo campo, in modo che tutti cooperino nel formare gli operatori degli alimenti e delle bevande, conoscitori di territori e di prodotti, ed anche capaci di educare al gusto;
- favorire la formazione di "esperti" capaci di valorizzare le risorse territoriali ed i prodotti tipici nel settore enogastronomico;
- promuovere proficui collegamenti fra scuole, università, gruppi di formazione, centri di ricerca, imprese;
- favorire le sinergie e il confronto di esperienze fra i partner;
- promuovere l'occupazione favorendo le pari opportunità;
- diffondere l'innovazione tecnologica e l'utilizzo di internet;
- migliorare le competenze degli occupati;
- ampliare l'iniziale proposta progettuale ad altri attori ed allargare il bacino superando i confini in questo polo;
- valorizzare le eccellenze dell'enogastronomia piemontese che, negli ultimi anni, è stata il volano del rilancio turistico regionale, anche a livello internazionale;
- recuperare le tradizioni, le tipicità nell'ambito dell'economia globale individuando le potenzialità del territorio e sviluppandone l'economia.

QUADRO RIASSUNTIVO DEI PROGETTI E DELLE INIZIATIVE RELATIVE AGLI INDIRIZZI DI SCUOLA SUPERIORE APPROVATI DAL COLLEGIO DOCENTI

Progetti e iniziative comuni ai diversi indirizzi
Sicurezza
Comunicazione orientativa
Invalsi
Inserimento e alfabetizzazione degli studenti stranieri
Orientamento in ingresso
Orientamento – Spazio compiti
Progetto Salute
Azioni di contrasto a disagio e dispersione scolastica
Corsi di lingue extracurricolari
Orientamento in entrata – porte aperte alle scienze
Laborientando
Progetti e iniziative degli indirizzi liceali
Esabac
Orientamento formativo in collaborazione con il Politecnico
Orientamento in entrata – Bobbioblog e Bobbioweb
Olimpiadi di informatica, matematica e scienze
Olimpiadi delle lingue
Soggiorno in Gran Breagna
Soggiorno studio a Parigi
Soggiorno linguistico a Madrid
Soggiorno a Barcellona
Scambio linguistico con il Belgio
Scambio linguistico con la Germania
Progetti e iniziative dell'indirizzo professionale
Stage
Haccp
Manifestazioni Esterne

DESCRIZIONE DELLE MODIFICHE

Descrizione	Data
Prima emissione del documento	
Educazione alla sicurezza e alla prevenzione	15 / 06/ 2006
Azioni di sostegno alle fasce deboli per contrastare abbandono e dispersione scolastica	15 / 06/ 2007
Aggiornamento a.s. 2008-2009	2008
Aggiornamento a.s. 2009-2010	2009
Aggiornamento a. s. 2010-2011	2011
Aggiornamento a.s. 2011-2012	2012
Aggiornamento a.s 2012-2013	2013
Aggiornamento a. s. 2013-14	2013