



Piano Triennale Offerta Formativa

Triennio 2025 - 2028



Pellegrino Artusi

ROMA

*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola PELLEGRINO ARTUSI è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del **07/01/2026** sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. **10622** del **23/09/2025** ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del **08/01/2026** con delibera n. 21*

Anno di aggiornamento:

2025/26

Triennio di riferimento:

2025 - 2028



La scuola e il suo contesto

- 1** Analisi del contesto e dei bisogni del territorio
- 5** Caratteristiche principali della scuola
- 7** Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali
- 8** Risorse professionali



Le scelte strategiche

- 10** Aspetti generali
- 12** Priorità desunte dal RAV
- 14** Obiettivi formativi prioritari
(art. 1, comma 7 L. 107/15)
- 15** Piano di miglioramento
- 26** Principali elementi di innovazione
- 34** Iniziative della scuola in relazione alla «Missione 1.4-Istruzione» del PNRR



L'offerta formativa

- 53** Aspetti generali
- 59** Traguardi attesi in uscita
- 63** Insegnamenti e quadri orario
- 68** Curricolo di Istituto
- 73** Azioni per lo sviluppo dei processi di internazionalizzazione
- 78** Azioni per lo sviluppo delle competenze STEM
- 86** Moduli di orientamento formativo
- 91** Formazione scuola-lavoro (ex PCTO)
- 95** Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa
- 109** Valutazione degli apprendimenti
- 113** Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica

120 Percorsi connessi con la filiera formativa tecnologico-professionale



Organizzazione

130 Aspetti generali

131 Modello organizzativo

143 Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

144 Reti e Convenzioni attivate

150 Piano di formazione del personale docente

156 Piano di formazione del personale ATA



Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

La scuola

L'Istituto dedica il suo nome a Pellegrino Artusi, che con la sua raccolta di ricette " La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene ", ha fornito un prezioso contributo alla costruzione dell'identità linguistica e culturale degli italiani.

L'Istituto, in stretta sinergia con le richieste del territorio, propone i seguenti percorsi di studio:

1. Percorso quinquennale (profili):

- Enogastronomia - Cucina;
- Bar, sala e vendita;
- Pasticceria e arte bianca;
- Accoglienza turistica;

1. Percorso 4+2 (quadriennale) in Food, beverage and hospitality manager;

2. Percorso di Istruzione per Adulti di II livello (articolarioni):

- Enogastronomia - cucina
- Sala, bar, vendita.

Popolazione scolastica

Opportunità:

Gli studenti e le studentesse frequentanti l'Istituto possiedono uno status socio economico e culturale di livello alto, secondo quanto dichiarato in sede di rilevazioni nazionali INVALSI dagli stessi. Il numero di studenti e di studentesse di cittadinanza non italiana e' in linea con i valori di riferimento nazionali; la loro presenza garantisce variabilita' e arricchimento culturale, enogastronomico e linguistico ad appannaggio di tutta la comunita' educante. Dal P.A.I. (Piano Annuale di Inclusione) risulta che il 30% della popolazione scolastica e' rappresentato da alunni con B.E.S. (Bisogni Educativi Speciali), cio' dimostra l'efficacia delle politiche inclusive attuate dall'Istituto. Il numero di studenti e studentesse con disabilita' certificata e con DSA e' superiore alla media



regionale; tali valori, se rapportati al tasso di successo scolastico, danno la misura della capacità del nostro istituto di garantire un'offerta formativa personalizzata e inclusiva per il successo formativo di tutti gli studenti e le studentesse.

Vincoli:

Data la caratteristica dell'Istituto, che si articola in quattro sedi, situate in realtà diverse tra loro, il contesto socioeconomico risulta eterogeneo, per cui il bacino di utenza raccoglie studenti provenienti sia dalle zone periferiche, sia dalle zone limitrofe l'Istituto stesso. Gli Istituti Professionali per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, per la loro vocazione laboratoriale, si prestano all'inclusione degli alunni con BES e allo sviluppo di adeguate competenze direttamente spendibili nel mondo del lavoro, anche in vista delle problematiche di inserimento nel mondo del lavoro, successivamente al termine delle attività didattiche.

Territorio e capitale sociale

Opportunità:

L'Istituto si trova all'interno del Municipio Roma VII, che estende il suo territorio nel quadrante sud-est della città, con elevata densità abitativa; gli stranieri residenti sono circa 34.700, corrispondenti a circa il 27% della popolazione del Municipio. Le infrastrutture presenti nel territorio sono: diciotto impianti sportivi, tre biblioteche comunali, gli Studi cinematografici di Cinecittà, il Centro sperimentale di cinematografia, l'Ippodromo delle Capannelle. La presenza della metropolitana e del sistema di trasporti ATM, in prossimità di tutte le sedi dell'Istituto, garantisce una agevole raggiungibilità. L'Istituto vanta numerose collaborazioni con gli stakeholder, quali l'ASL Roma 2, attraverso attività di consulenza e formazione (adesione alla "Rete di Scuole che Promuovono Salute"); con la Regione Lazio, attraverso finanziamenti finalizzati all'inclusione degli studenti (FAMI, Assistenza Specialistica/Comunicazione). Inoltre, collabora con le agenzie di promozione turistica nazionali e territoriali, quali l'Ente Bilaterale del Turismo della Regione Lazio e la Confesercenti Roma e Lazio.

Vincoli:

Tra i fattori urbanistici che incidono sulla qualità della vita locale si rilevano: l'elevata densità abitativa, la carenza di luoghi di aggregazione sociale e culturale, l'elevata presenza di stranieri, ciò comporta un'utenza variegata all'interno delle classi.

Risorse economiche e materiali

Opportunità:

L'Istituto dispone di spazi laboratoriali, quali laboratori didattici multimediali e informatici, laboratori di cucina, pasticceria, gelateria, microbirrificio, sala-bar, front e back office per l'accoglienza turistica. Tale dotazione garantisce un'offerta didattica completa e innovativa. Tutte le aule e i laboratori sono dotati di digital board per una didattica più interattiva. Il raggiungimento dei plessi scolastici risulta



adeguato ed è garantito dall'ATM locale e dal servizio "Scuolabus" per gli alunni con BES. La scuola dispone di misure atte a garantire la sicurezza degli alunni e misure di superamento delle barriere architettoniche in tutte le sedi. L'Istituto usufruisce dei finanziamenti locali, statali ed europei, anche attraverso la partecipazione a bandi e concorsi. Le risorse economiche, inoltre, vengono integrate dal contributo volontario delle famiglie e dalle numerose attività di autofinanziamento (eventi "inside e outside").

Vincoli:

È necessario un continuo aggiornamento delle attrezzature a servizio dei laboratori delle attività professionalizzanti (enogastronomia, sala e accoglienza) al fine di garantire ad alunni ed alunne l'acquisizione di competenze che tengano conto dell'evoluzione continua che interessa questo settore e adattarli alle specifiche esigenze progettuali e di fruizione da parte degli alunni con BES. Per quanto riguarda le attività sportive, in due sedi (via Pizzo di Calabria e via di San Tarcisio) sono presenti campi all'aperto e solo un plesso, quello di Sestio Menas, presenta, in condivisione con l'Istituto Comprensivo limitrofo (IC. "Laparelli") una palestra, recentemente entrata nella disponibilità di Città Metropolitana e che sarà interessata, in tempi brevi, da un intervento di manutenzione straordinaria. Le risorse economiche della scuola tendono a ridursi sia per quanto riguarda i finanziamenti statali che per la scarsa partecipazione delle famiglie alla vita della scuola: il versamento del contributo volontario, differenziato sia nel rispetto dell'attività professionalizzante svolta che dell'anno di corso, come da delibera del Consiglio di Istituto, ha la sola funzione di supportare l'acquisto delle derrate alimentari, principale elemento per lo sviluppo dei percorsi didattico-laboratoriale che vede, proprio negli ultimi anni di scuola, dove le suddette attività risultano essere particolarmente ricche, una riduzione sostanziale.

Risorse professionali

Opportunità:

Il DS, in carica da 4 anni continuativi, ha reso possibile garantire politiche gestionali e organizzative di lungo periodo sotto il profilo dell'efficienza e dell'efficacia. I docenti in servizio presso l'Istituto da oltre 5 anni, sono distribuiti principalmente in due fasce di età (dai 45 ai 54 anni e oltre i 55 anni), caratteristica in linea con le percentuali regionali e nazionali, garantendo continuità didattica ed esperienza educativa. Vista la presenza di molti alunni con BES, la scuola ha nel suo organico un nutrito gruppo di docenti di sostegno, oltre a figure per l'assistenza all'autonomia ed alla comunicazione, facenti capo a cooperative onlus, valore aggiunto per la comunità scolastica. Tutto il corpo docente possiede competenze professionali e titoli adeguati per garantire il successo formativo degli studenti; esso è coinvolto, in maniera costante, in corsi di aggiornamento legislativo, disciplinare e linguistico. Il DSGA, pur se non titolare, si è integrato nel contesto scolastico, supportando e garantendo tutte le attività proposte attraverso un'adeguata gestione economica dei fondi assegnati. Il personale ATA vanta un elevato numero di anni di servizio presso la sede



scolastica; le unità che, nel corso degli anni, vengono sostituite e/o integrate, si inseriscono con entusiasmo nel contesto lavorativo, assicurando una qualità ed una professionalità lavorativa molto elevata.

Vincoli:

Visto l'elevato numero degli alunni con BES, l'organico dei docenti di sostegno viene implementato, in maniera rilevante, da un organico di fatto composto da personale a tempo determinato che, pur se preparato, non garantisce la continuità didattica, influenzando l'organizzazione e la progettazione delle attività scolastiche. La presenza delle figure specializzate, facenti capo a cooperative ONLUS esterne all'Istituto, atte a supportare gli alunni con disabilità nelle attività legate all'autonomia ed alla comunicazione, tra cui psicologi e psicoterapeuti, è vincolata alla presentazione di specifici progetti ed alla relativa assegnazione di fondi regionali o comunali che non sempre riescono a garantire la continuità degli interventi messi in atto.



Caratteristiche principali della scuola

Istituto Principale

PELLEGRINO ARTUSI (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	RMRH02000C
Indirizzo	VIA PIZZO DI CALABRIA,5 ROMA 00178 ROMA
Telefono	0671280548
Email	RMRH02000C@istruzione.it
Pec	rmrh02000c@pec.istruzione.it
Sito WEB	www.artusiroma.edu.it
Indirizzi di Studio	<ul style="list-style-type: none">• ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA• ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA QUADRIENNALE

Approfondimento

La conformazione generale dell'Istituto si completa con la sede sita in Via Sestio Menas n.67 - 00175 - Roma, che già ospita una parte delle classi afferenti sia al percorso quinquennale che quadriennale e che, a partire dall'a.s. 2026/27 sarà sede, come da Deliberazione Giunta Regionale n.1140 del 27.11.2025, del percorso di istruzione per adulti di II livello con Articolazione Enogastronomia, cucina e Sala, bar, vendita.

Inoltre, con Determina Dirigenziale prot. P1720 del 07.05.2024, il Dipartimento I - Politiche Educative:



Edilizia Scolastica della Città Metropolitana di Roma Capitale ha assegnato, definitivamente, all'I.P.S.E.O.A. "Pellegrino Artusi", la sede di Via Cannizzaro n.16/Via Tiburtina n.967, attualmente interessata da lavori di manutenzione straordinaria: il bene verrà destinato a centro di alta formazione nell'ambito della ristorazione e dell'accoglienza turistica con spazi altamente professionalizzanti ed albergo didattico, destinati alla preparazione specialistica sia di alunni ed alunne che disponibile per le esigenze del territorio.



Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali

Laboratori	Con collegamento ad Internet	20
	Informatica	7
	Lingue	4
	Multimediale	20
Biblioteche	Biblioteca diffusa negli spazi comuni	1
Strutture sportive	Calcetto	2
	Campo Basket-Pallavolo all'aperto	2
	Palestra	1
Attrezzature multimediali	PC e Tablet presenti nei laboratori	83

Approfondimento

Nello specifico, la scuola dispone dei seguenti laboratori, in coerenza con l'indirizzo di studi:

- n. 5 laboratori di cucina
- n. 2 laboratori di pasticceria
- n. 6 laboratori di sala - bar
- n. 3 front-office per l'accoglienza turistica
- n. 3 laboratori di accoglienza turistica
- n. 1 microbirrificio
- n. 1 caseificio didattico in fase di collaudo



Risorse professionali

Docenti	172
Personale ATA	47

Distribuzione dei docenti

Distribuzione dei docenti a T.I. per anzianità nel ruolo di appartenenza (riferita all'ultimo ruolo)



● Fino a 1 anno - 13 ● Da 2 a 3 anni - 16 ● Da 4 a 5 anni - 23
● Piu' di 5 anni - 101

Approfondimento

Il personale docente possiede prevalentemente una continuità di servizio maggiore ai 5 anni, consentendo, così, un'adeguata progettazione delle attività didattiche, continuità nelle classi e adesione alla mission dell'Istituto.

La scuola, inoltre, si avvale del supporto di esperti esterni provenienti dai vari ambiti lavorativi, tra



cui spiccano gli interventi da parte degli ITS Academy e delle aziende partner della filiera tecnologica professionale.



Aspetti generali

La scuola si impegna a garantire un ambiente educativo innovativo, inclusivo e orientato alla crescita dello studente. La mission dell'Istituto è:

- promuovere il successo formativo di tutti gli studenti, valorizzando le singole potenzialità e i talenti;
- favorire lo sviluppo di competenze trasversali e di cittadinanza attiva, anche attraverso esperienze on the job;
- promuovere la crescita, la socializzazione, la coesione e l'inclusione sociale;
- innovare la didattica attraverso l'impiego delle nuove tecnologie;
- costruire una scuola aperta al mondo, in cui lo studente sviluppa talenti e competenze, in un'ottica di apprendimento e orientamento continui.

La vision dell'istituto è diventare un punto di raccordo tra: formazione alla persona e formazione alla professionalità; scuola e imprese del territorio; studenti e occasioni di crescita personale e professionale; docenti e famiglie. Il tutto, in un'ottica di inclusione, internazionalizzazione, formazione alla cittadinanza.



Target	Traguardo	Attività
Studenti	Esiti - garantire il successo formativo - valorizzazione eccellenze - inclusione - orientamento	- recupero/potenziamento, in particolare nelle discipline di italiano, inglese e matematica - didattica laboratoriale - attività FSL (Formazione Scuola Lavoro) personalizzate - corsi italiano L2 - attività di orientamento
	Incrementare le competenze linguistiche	- internazionalizzazione (FSL estero) - certificazioni linguistiche
	Incrementare le competenze digitali	- incrementare l'utilizzo della realtà virtuale - sviluppo metodologia coding
	Incrementare le competenze di educazione civica	- bullismo e cyberbullismo - violenza di genere - contrasto alle dipendenze - sicurezza stradale - organizzazione politica, economica e sociale italiana ed europea - Costituzione
	Incrementare le competenze professionali	- approfondimenti - partecipazione a progetti (marketing, startup innovative) - uscite didattiche e viaggi di istruzione - corsi di formazione di alto livello
	Valutazione competenze	- prove per classi parallele - autovalutazione
	Garantire l'inclusione	- punto di riferimento per progetti pomeridiani; - per gli alunni con bisogni complessi partecipazione a progetti relativi alla realizzazione di "Centri Polivalenti 2.0 Per Giovani E Adulti Con Disturbo Dello Spettro Autistico E Altre Disabilità Con Bisogni Complessi" promosso dalla Regione Lazio; - potenziamento delle progettualità del Dipartimento del sostegno.
	Potenziamento delle attività di internazionalizzazione	Studio e lavoro all'estero
Reti	Incrementare gli accordi di rete e i partenariati	- Accordi con strutture sanitarie, Università, Centri di Ricerca, Centri Polivalenti, su: pratiche didattiche, formazione, FSL - Potenziamento filiera tecnologica professionale
Personale scolastico	- Condivisione della mission e degli obiettivi strategici - Formazione	- competenze digitali e sviluppo delle pratiche dell'inclusione, con particolare sensibilizzazione alla cultura della non discriminazione e di prevenzione alla violenza di genere; - formazione in ambito didattico e amministrativo con la dematerializzazione dei processi e delle procedure e l'adozione delle linee guida AGID; - perfezionamento ed ottenimento di alti livelli di preparazione in particolare negli specifici ambiti legati alle attività professionalizzanti; -potenziamento delle strategie metodologiche per -certificazioni linguistiche ed acquisizione di competenze nell'ambito dell'internazionalizzazione.
Famiglie	- migliorare la comunicazione istituzionale verso l'utenza - condivisione della vita scolastica e delle attività didattiche	- gestione dinamica del sito internet e dei canali social - incontri cadenzati - partecipazione agli eventi della scuola ("mercato di natale", "degustazione sotto le stelle", cene multiculturali, ecc.)



Priorità desunte dal RAV

● Risultati scolastici

Priorità

Migliorare i risultati scolastici in termini di riduzione del numero di alunni ammessi con sospensione di giudizio o revisione dei PFI, e degli alunni non ammessi.

Traguardo

- Ridurre il numero di alunni ammessi con sospensione di giudizio in matematica, inglese, francese - Ridurre il numero di alunni non ammessi

● Risultati nelle prove standardizzate nazionali

Priorità

Ridurre il divario tra gli standard nazionali e i risultati della scuola.

Traguardo

Migliorare i risultati degli alunni nelle prove standardizzate, in particolare ridurre il numero di alunni che si collocano nella fascia bassa (1-2). Sviluppare una formazione specifica per gli alunni delle classi seconde e quinte per gli insegnamenti oggetto di prova.

● Risultati a distanza



Priorità

Migliorare l'orientamento in uscita, aumentare il successo scolastico e garantire la realizzazione personale, anche attraverso l'acquisizione di competenze per il lavoro (metacompetenze)

Traguardo

Aumentare il grado di soddisfazione (autovalutazione) degli studenti circa le proprie scelte post-diploma; supportare gli studenti nell'inserimento lavorativo (costruzione di un database di diplomati). Monitorare le scelte post-diploma effettuate dagli studenti (interviste, google moduli). Definizione e monitoraggio delle metacompetenze.



Obiettivi formativi prioritari (art. 1, comma 7 L. 107/15)

Obiettivi formativi individuati dalla scuola

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in collaborazione con gli enti locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali
- definizione di un sistema di orientamento



Piano di miglioramento

● **Percorso n° 1: Aumento del successo scolastico e miglioramento degli esiti**

Il percorso di miglioramento, in linea con traguardi e priorità individuate nel RAV, mira a migliorare il successo scolastico degli alunni inteso come riduzione delle non ammissioni alla classe successiva, diminuzione del numero di sospensioni di giudizio e, per le classi prime, ammissioni con revisione dei PFI. Inoltre, il percorso mira a mantenere il livello di abbandono scolastico in linea con le medie nazionali.

Per raggiungere tali obiettivi sono previste le seguenti azioni:

- Recupero/tutoraggio/potenziamento in orario curricolare ed extracurricolare
- Predisposizione di progetti che stimolino la creatività, l'autonomia, lo sviluppo delle soft skills, le metacompetenze e la crescita personale
- Attività di prevenzione e contrasto a situazioni di disagio giovanile e abbandono scolastico
- Attività di inclusione degli alunni con BES
- Formazione dei docenti sulle best practices di Istituto, aggiornamento delle competenze professionali ed educative
- Potenziamento dei rapporti scuola-famiglia e rafforzamento del dialogo educativo

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

○ **Risultati scolastici**

Priorità

Migliorare i risultati scolastici in termini di riduzione del numero di alunni ammessi



con sospensione di giudizio o revisione dei PFI, e degli alunni non ammessi.

Traguardo

- Ridurre il numero di alunni ammessi con sospensione di giudizio in matematica, inglese, francese - Ridurre il numero di alunni non ammessi

Obiettivi di processo legati del percorso

○ **Curricolo, progettazione e valutazione**

Migliorare la condivisione interna ai dipartimenti e tra gli assi disciplinari, aumentando il confronto tra classi parallele circa la valutazione e lo sviluppo delle competenze.

○ **Ambiente di apprendimento**

Applicazione di nuove metodologie didattiche che prevedano l'uso delle TIC.

○ **Inclusione e differenziazione**

Migliorare l'inclusione degli alunni con BES e la personalizzazione didattica.

○ **Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane**

Incrementare e supportare la formazione dei docenti.



Attività prevista nel percorso: Recupero e potenziamento

Descrizione dell'attività	<p>L'attività si articola nelle seguenti azioni:</p> <ul style="list-style-type: none">- monitoraggio dell'andamento didattico e individuazione tempestiva degli alunni destinatari di interventi di recupero e potenziamento;- recupero in orario scolastico (periodi di personalizzazione didattica per le classi del biennio, tutoraggio tra pari, pausa didattica al termine del primo periodo di lezioni);- sportelli di recupero/potenziamento in orario extracurricolare in presenza e/o online per inglese e matematica, erogati dagli insegnanti nell'ambito delle proprie ore di potenziamento;- recupero al termine delle attività didattiche per gli alunni con sospensione di giudizio allo scrutinio finale;- confronto tra dipartimenti e tra insegnanti per classi parallele, per la valutazione delle competenze degli alunni, in particolare per italiano, matematica, inglese;- utilizzo efficace delle TIC per migliorare gli apprendimenti;- coinvolgimento delle famiglie.
Tempistica prevista per la conclusione dell'attività	6/2026
Destinatari	Studenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti
	Studenti
Iniziative finanziate collegate	Piano Nazionale Ripresa Resilienza (PNRR)
	Fondi PON



Responsabile Coordinatori di classe, docenti dei consigli di classe, insegnanti che erogano i corsi di recupero.

Risultati attesi

- Miglioramento degli esiti
- Tempestiva individuazione degli alunni a rischio dispersione o non ammissione alla classe successiva
- Riduzione degli alunni con sospensione di giudizio in italiano, matematica, inglese, francese, DTA.

● **Percorso n° 2: Aumento delle performance nelle prove nazionali INVALSI**

Il percorso mira a diminuire il mismatch tra i risultati ottenuti e le medie nazionali; migliorare la percezione delle prove INVALSI, spesso intese come mero adempimento scollegato dalle attività scolastiche. L'obiettivo è riuscire a integrare l'acquisizione delle competenze necessarie a sostenere le prove standardizzate nazionali con i contenuti disciplinari.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

○ **Risultati nelle prove standardizzate nazionali**

Priorità

Ridurre il divario tra gli standard nazionali e i risultati della scuola.

Traguardo

Migliorare i risultati degli alunni nelle prove standardizzate, in particolare ridurre il numero di alunni che si collocano nella fascia bassa (1-2). Sviluppare una



formazione specifica per gli alunni delle classi seconde e quinte per gli insegnamenti oggetto di prova.

Obiettivi di processo legati del percorso

○ **Curricolo, progettazione e valutazione**

Migliorare la condivisione interna ai dipartimenti e tra gli assi disciplinari, aumentando il confronto tra classi parallele circa la valutazione e lo sviluppo delle competenze.

Progettazione didattica focalizzata al sostenimento delle prove standardizzate; effettuazione di prove parallele per le classi del secondo e quinto anno per italiano, matematica e lingua inglese, finalizzate all'espletamento delle prove.

○ **Ambiente di apprendimento**

Applicazione di nuove metodologie didattiche che prevedano l'uso delle TIC.

Attività prevista nel percorso: Mi preparo agli INVALSI

Descrizione dell'attività

L'attività mira a potenziare le competenze di base, migliorare la motivazione e la capacità di attenzione e impegno per il sostenimento delle prove nazionali su italiano, matematica e inglese. In particolare:



- analisi dei dati (valutazione delle performance attuali e monitoraggio dei progressi);
- interventi didattici mirati atti a potenziare le competenze di base (potenziamento della comprensione del testo, tipologie testuali, riflessione sulla lingua, potenziamento dell'area logico matematica)
- simulazioni e preparazione specifica sui test, sessioni di feedback e gestione del tempo;
- formazione degli Insegnanti tramite aggiornamento sulle metodologie didattiche e condivisione di buone pratiche;
- sostegno psicologico e motivazionale tramite lo sviluppo della resilienza, gestione dello stress, incentivi e riconoscimenti;
- coinvolgimento delle famiglie tramite informazione, sensibilizzazione e sostegno nello studio domestico;
- revisione periodica dei risultati e personalizzazione degli interventi;
- formazione specifica per insegnanti.

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività

6/2026

Destinatari

Studenti

Soggetti interni/esterni coinvolti

Docenti

Studenti

Genitori

Iniziative finanziate collegate

Piano Nazionale Ripresa Resilienza (PNRR)

Fondi PON

Scuole 4.0: scuole innovative e laboratori

Responsabile

Insegnanti dei dipartimenti di italiano, matematica e inglese

Risultati attesi

- miglioramento delle competenze in italiano, inglese e matematica



- maggiore partecipazione e impegno degli alunni nelle prove INVALSI
- miglioramento delle performance.

● **Percorso n° 3: Migliorare i risultati a distanza**

Il percorso mira a migliorare i risultati a distanza intesi come orientamento efficace post diploma e dunque incremento del tasso di occupabilità e/o di prosecuzione degli studi, attraverso:

- riduzione del divario tra scuola e mondo del lavoro
- sviluppo di competenze metacognitive
- orientamento in uscita.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

○ **Risultati a distanza**

Priorità

Migliorare l'orientamento in uscita, aumentare il successo scolastico e garantire la realizzazione personale, anche attraverso l'acquisizione di competenze per il lavoro (metacompetenze)

Traguardo

Aumentare il grado di soddisfazione (autovalutazione) degli studenti circa le proprie scelte post-diploma; supportare gli studenti nell'inserimento lavorativo (costruzione di un database di diplomati). Monitorare le scelte post-diploma effettuate dagli studenti (interviste, google moduli). Definizione e monitoraggio delle metacompetenze.



Obiettivi di processo legati del percorso

○ **Curricolo, progettazione e valutazione**

Definizione delle metacompetenze in uscita, in linea con ITS e Università (flessibilità e adattamento; lavorare in gruppo; problem solving; lavorare in autonomia).

○ **Inclusione e differenziazione**

Orientamento degli alunni con disabilità al mondo del lavoro mediante la promozione di una progettualità futura, attraverso un percorso personalizzato che coinvolge famiglia, scuola e servizi del territorio.

○ **Continuità e orientamento**

Sviluppare un sistema di monitoraggio post-diploma; migliorare le attività di orientamento, rafforzando le collaborazioni con università, aziende ed enti territoriali; allineamento delle competenze in uscita.

○ **Integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie**

Creare partenariati e reti di scopo con i soggetti del mondo delle professioni.

Attività prevista nel percorso: Orientamento Continuo



Sviluppare attività di orientamento con il mondo del lavoro, delle Università, degli ITS Academy e delle Accademie di Alta Formazione. Sono previste:

Descrizione dell'attività

- partecipazione degli studenti alle attività di orientamento
- associazione di tutor dell'orientamento per le classi del triennio
- monitoraggio dei bisogni orientativi degli studenti da parte dei tutor e condivisione con i consigli di classe e le famiglie
- accordi di rete con il territorio
- accordi specifici e sviluppo di un protocollo per l'orientamento e il collocamento degli alunni con disabilità
- monitoraggio delle scelte post diploma degli alunni a partire dai diplomati dell'a.s. 24-25, attraverso somministrazione di questionari
- creazione di un database degli alunni da poter connettere col mondo delle professioni.

Tempistica prevista per la conclusione dell'attività

9/2026

Destinatari

Studenti

Soggetti interni/esterni coinvolti

Docenti

Studenti

Associazioni

Responsabile

Tutor dell'orientamento, orientatore di Istituto, commissione FSL, commissione orientamento.

Risultati attesi

- migliorare le competenze orientative degli studenti
- migliorare il grado di realizzazione (coerenza con le scelte



operate)

- monitorare il percorso degli studenti anche al termine del diploma

Attività prevista nel percorso: Sviluppo delle metacompetenze per il percorso sperimentale 4+2

Descrizione dell'attività

Il mondo del lavoro richiede il possesso di metacompetenze trasversali quali:

1. Lavorare in gruppo
2. Problem solving
3. Lavorare in autonomia
4. Flessibilità e adattamento

E' compito della scuola assicurare l'acquisizione di tali competenze trasversali attraverso:

definizione delle metacompetenze e integrazione nelle UDA del Curricolo di Istituto

- attività specifiche per lo sviluppo delle metacompetenze durante le attività di laboratorio
- autovalutazione da parte degli studenti
- valutazione tramite le attività di FSL e i compiti di realtà (prodotti finali delle UDA interdisciplinari di Istituto); pertanto saranno aggiornate le griglie di valutazione delle UDA inserendo lo sviluppo delle metacompetenze
- monitoraggio delle attività

Tali attività riguarderanno la classe seconda del percorso



sperimentale 4+2 in Food Beverage and Hospitality manager; successivamente, a ricaduta, le azioni potranno essere applicate alle altre classi dell'Istituto.

Destinatari	Studenti
Soggetti interni/esterni coinvolti	Docenti
	Consulenti esterni
Responsabile	- Commissione 4+2 - Docenti Consigli Classi 4+2
Risultati attesi	- Sviluppo di metacompetenze da parte degli studenti e riconoscimento delle stesse - Maggior consapevolezza nelle scelte post-diploma.



Principali elementi di innovazione

Sintesi delle principali caratteristiche innovative

L'intento è quello di incentivare la condivisione della mission e della vision della scuola, creare un clima sereno tra tutte le componenti della comunità scolastica e arricchire gli ambienti di apprendimento attraverso l'utilizzo diffuso delle tecnologie nella quotidianità scolastica, al fine di intervenire nei processi formativi, in un'epoca di trasformazioni dei linguaggi della comunicazione e della diffusione dei saperi.

La presenza e l'integrazione di tali elementi strutturali supporterebbe il conseguimento dei seguenti obiettivi:

1. implementare un apprendimento attivo attraverso pratiche di didattica laboratoriale (webquest, il cooperative learning, flipped classroom, peer education, ecc.) che consentano sia di migliorare le capacità relazionali nel gruppo, di recepire i bisogni e i desideri degli alunni, di valorizzare il loro mondo interiore e di fare emergere il talento, con l'obiettivo di realizzare ambienti innovativi di apprendimento;
2. incentivare la partecipazione e la collaborazione tra i docenti e tra questi ultimi e gli studenti al fine di aiutarli a sviluppare le tre dimensioni del sapere - sapere, saper fare e saper essere - aspetti fondamentali per la crescita della persona e per l'acquisizione delle competenze necessarie ad affrontare le sfide della vita quotidiana;
3. favorire la peer education, che aiuta a superare le difficoltà di apprendimento attraverso la collaborazione tra pari, avvertita dagli studenti come più vicina alle loro consuete pratiche di comunicazione rispetto a didattiche spesso poco coinvolgenti;
4. applicare la didattica laboratoriale a tutte le discipline, in modo che esse risultino integrate in processi collegiali di progettazione ed interagiscano tra loro per facilitare gli apprendimenti e favorire l'acquisizione di competenze;
5. mettere gli studenti in condizione di sostenere l'apprendimento lungo l'arco della vita, dando loro gli strumenti giusti non solo legati all'insegnamento delle materie scolastiche ma anche alla società in cui vivono, in continuo sviluppo.



Aree di innovazione

○ LEADERSHIP E GESTIONE DELLA SCUOLA

Il modello organizzativo dell'Artusi è basato sulla leadership diffusa e condivisa, in cui le responsabilità e il potere decisionale risultano distribuite e coinvolgono attivamente docenti, studenti, famiglie e territorio per favorire la crescita collettiva dell'intera comunità educante attraverso un dialogo interattivo e tra i membri dell'organizzazione. In questo modo è possibile valorizzare le singole competenze, creare un ambiente più dinamico e resiliente, rispondere meglio alla complessità dell'istituzione scolastica e favorire innovazione e benessere organizzativo.

○ CONTENUTI E CURRICOLI

TITOLO: Curricolo Integrato di Filiera e Booster didattici

1. Curricolo Integrato

Il curricolo del percorso 4+2 è stato sviluppato e integrato con le attività da parte dei partner di filiera; in particolare per ciascuna UDA interdisciplinare è stato previsto il contributo di ITS Academy o Aziende per veicolare assieme le competenze necessarie per il prosieguo degli studi (+2)

2. Booster didattici

Sono state previste le seguenti attività di potenziamento:

- lingua inglese, in orario pomeridiano attraverso attività specifiche di potenziamento
- matematica, in orario curricolare utilizzando le ore di potenziamento a disposizione dei docenti di matematica per migliorare le competenze in vista delle prove INVALSI;
- potenziamento della microlingua utilizzando le ore di potenziamento degli insegnanti di lingua



inglese durante le ore di laboratorio di cucina, sala e accoglienza turistica.

○ **RETI E COLLABORAZIONI ESTERNE**

Titolo: Reti e Territorio

- Partecipazione alle attività di accompagnamento erogate dal polo INDIRE per la sperimentazione 4+2
- Rete Filiera formativa tecnologico-professionale 4+2 (scuola capofila)
- Rete di ambito per la formazione dei docenti con la scuola Polo I.C. Fontanile Anagnino
- Rete di scopo: Re.Na.I.A. - Rete Nazionale Istituti Alberghieri; A.E.H.T. - Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme; Scuole che promuovono Salute - ASL RM 2
- Collaborazioni con le aziende ristorative e dell'accoglienza turistica per la realizzazione di attività di formazione scuola lavoro
- Collaborazioni con associazioni del territorio per le attività di cittadinanza solidale (Mensa dei poveri dei Frati Francescani di Roma, Associazione sportiva di promozione sociale Ciampacavallo, Croce Rossa Italiana, Comunità di Sant'Egidio, ecc ...).

○ **SPAZI E INFRASTRUTTURE**

Titolo: laboratori enogastronomici in realtà aumentata

Utilizzo dei visori per la realtà aumentata in supporto alle lezioni teorico-pratiche dei laboratori di enogastronomia - cucina, sala bar e vendita, accoglienza turistica, che offrono la possibilità di:

- migliorare le competenze STEM e Multilinguistiche
- superare i limiti delle aule e dei laboratori didattici



- integrare gli aspetti enogastronomici e turistici del territorio nazionale ed estero.

○ **ADESIONE AD INIZIATIVE NAZIONALI DI INNOVAZIONE DIDATTICA**

Titolo: Innovazioni didattiche

La scuola partecipa ai seguenti progetti, bandi e concorsi per l'innovazione didattica:

- Peer Education , progetto realizzato dalla ASL Roma2 nell'ambito delle Reti di Scuole che Promuovono Salute. Gli studenti, opportunamente formati (peer educators) informano e influenzano positivamente i loro coetanei su temi di salute (alcol, dipendenze), per prevenire comportamenti a rischio e promuovere il benessere, attraverso attività partecipative come role-playing, discussioni e strumenti multimediali.
- Partecipazione alle attività di accompagnamento del polo INDIRE per le filiere tecnologico-professionali che hanno attivato il percorso sperimentale 4+2, in qualità di scuola capofila. Le attività, che hanno avuto avvio nell'a.s. 24-25 e che si concluderanno con la fine della sperimentazione (a.s. 27-28) consistono in incontri cadenzati con tutor INDIRE, compilazione di analisi SWOT, partecipazione a webinar formativi e scambio tra le reti attive nel territorio nazionale. Le attività coinvolgono la specifica commissione 4+2 che comprende 15 docenti e il DS, che a ricaduta formano e informano i docenti dei consigli delle classi del percorso 4+2 per migliorare l'attività didattica e innovare i processi (Curricolo Integrato, flessibilità didattica, ecc.).

○ **SPERIMENTAZIONI DI FLESSIBILITA' ORGANIZZATIVA E DIDATTICA**

Nella progettazione del percorso 4+2 in "Food, Beverage and Hospitality Manager" sono state applicate numerose innovazioni:



1. Reingegnerizzazione del quadro orario

L'orario settimanale delle lezioni è stato "reingegnerizzato" attraverso le compresenze consentendo di effettuare tutti gli insegnamenti previsti in sole 33 h settimanali (1h in più rispetto al percorso quadriennale).

CLASSI PRIME	N.ore	CLASSI SECONDE	N.ore
Sc.Alimenti / Laboratorio serv. enog. cucina	1h	Francese / Laboratorio sala, bar e vendita	1h
Scienze integrate / Laboratorio serv. enog. cucina	1h	Inglese / Laboratorio sala, bar e vendita	1h
Inglese / Laboratorio sala, bar e vendita	1h	TIC / Laboratorio accoglienza turistica	1h
Francese / Laboratorio sala, bar e vendita	1h	TIC/Geografia	1h
TIC / Laboratorio accoglienza turistica	1h	Arte e Territorio/ Laboratorio accoglienza turistica	1h
TIC/Geografia	1h	Scienze integrate / Laboratorio serv. enog. cucina	1h
Arte e Territorio/ Laboratorio accoglienza turistica	1h	Sc.Alimenti / Laboratorio serv. enog. cucina	1h

La trentatreesima ora, funzionale e necessaria a completare il monte orario, è stata destinata a incrementare il laboratorio di enogastronomia cucina, in orario extracurricolare. In particolare, la classe, 1 giorno al mese effettua un rientro pomeridiano di 4 ore, così distribuite

- attività di laboratorio di cucina (3h) su focus specifici (panificazione, progetto gelato, cucine tradizionali ecc.);
- attività asincrona (1h) di realizzazione di un report contenente le attività svolte in chiave pluridisciplinare.

Sono inoltre previste:

- attività propedeutiche, quali la preparazione degli studenti per le attività di laboratorio;
- restituzione e confronto, in classe, delle attività effettuate e dei lavori prodotti.

2. Turnazione in squadre



Le attività di laboratorio di cucina , sala bar e accoglienza turistica sono state riorganizzate secondo una nuova modalità operativa. L'intero gruppo classe viene suddiviso in tre squadre (A, B e C). Ciascuna squadra svolge le attività di laboratorio in uno dei tre ambiti, affiancata dai rispettivi docenti tecnico-pratici.

Le squadre ruotano con cadenza bisettimanale , in modo da garantire a tutti gli studenti la frequenza di ogni laboratorio. Ad esempio, la squadra A svolge:

- il lunedì della prima settimana : laboratorio di cucina
- il mercoledì della stessa settimana : laboratorio di sala
- il lunedì della settimana successiva : laboratorio di accoglienza turistica

Lo stesso schema di rotazione si applica alle squadre B e C, come illustrato nella tabella seguente:

Squadra	Settimana 1 – Lunedì	Settimana 1 – Mercoledì	Settimana 2 – Lunedì
A	Lab. Cucina	Lab. Sala	Lab. Accoglienza
B	Lab. Sala	Lab. Accoglienza	Lab. Cucina
C	Lab. Accoglienza	Lab. Cucina	Lab. Sala

Sono previsti:

- monitoraggio risultati raggiunti (schede di osservazione, bilancio competenze)
- feed-back da parte degli studenti per azioni di miglioramento
- condivisione in tempo reale dell'orario, delle squadre e dei turni con docenti e studenti.

Flessibilità organizzativa

FLESSIBILITA' NELL'ORGANIZZAZIONE DEL TEMPO SCUOLA (art. 4, comma 2, lettera b) del d.P.R. 275/1999)



- Ore non coincidenti con 60 minuti
- 50'
- Solo prime e ultime
- Flessibilità necessaria per favorire gli spostamenti scuola-casa
- Flessibilità per l'ampliamento dell'offerta formativa

ARTICOLAZIONE DELLE LEZIONI IN CINQUE GIORNI SETTIMANALI

- Secondaria di II grado

ANTICIPO GIORNI DI SCUOLA

- Per adattamento del calendario scolastico a specifiche esigenze didattiche

RIORGANIZZAZIONE TEMATICA DEL TEMPO

- Workshop settimanali

Flessibilità didattica

Utilizzo della flessibilità nell'organizzazione del tempo scuola per l'innovazione metodologica

- e disciplinare e realizzare le forme di autonomia di ricerca, sperimentazione e sviluppo (art. 6, comma 1, lettera c) del d.P.R. 275/1999)
- Organizzazione tematica
- Organizzazione laboratoriale
- Per indirizzo di scuola
- Di Approfondimento disciplinare
- Di Potenziamento/recupero
- Di orientamento
- Di continuità
- On boarding (Accoglienza)
- Periodo di formazione-lavoro/ studio/volontariato
- Stage di lingua



Flessibilità nell'organizzazione del gruppo classe (art. 4, comma 2, lettera d) del d.P.R. 275/1999)

- CLASSI APERTE
- PER ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO
- PER ATTIVITA' DI RECUPERO
- PER ATTIVITA' DI POTENZIAMENTO
- PER ATTIVITA' CALENDARIZZATE

Flessibilità nell'organizzazione degli spazi



Iniziative previste in relazione alla «Missione 1.4-Istruzione» del PNRR

Progetti dell'istituzione scolastica



Scuole 4.0: scuole innovative e laboratori

● Progetto: ARTUSI 4.0

Titolo avviso/decreto di riferimento

Piano Scuola 4.0 - Azione 1 - Next generation class - Ambienti di apprendimento innovativi

Descrizione del progetto

Il progetto Artusi 4.0 che ci proponiamo di attuare si proietta in una visione futuristica di scuola prospettando una nuova idea di insegnamento in cui l'aula non è più il luogo unico dell'apprendere ma dove una molteplicità di spazi diversificati, complementari e sinergici contribuiscono a formare un unico ambiente integrato in grado di supportare una didattica attiva e moderna, in base a standard di qualità, vivibilità, comfort e benessere. Una visione di scuola che favorisce l'inclusione in cui alunni e studenti sono riconosciuti nelle loro differenze e peculiarità e accolti come soggetti dinamici e attivi. Il progetto risponde ad una duplice esigenza: da un lato la realizzazione di nuovi ambienti didattico-educativi che coniughino linguaggi e metodologie didattiche innovative, dall'altra lo sviluppo delle competenze digitali di base per tutti i cittadini e l'opportunità di acquisire nuove competenze digitali specialistiche afferenti a specifici settori delle discipline di indirizzo. Grazie ai fondi PNRR Piano Scuola 4.0 intendiamo realizzare ambienti di apprendimento innovativi, che ci permettano di andare oltre a quello che è il semplice spazio fisico, aprendoci a una dimensione vitale, relazionale, sociale e comunicativa, lavorativa ed economica, vista come frutto di una continua interazione tra la



LE SCELTE STRATEGICHE

Iniziative della scuola in relazione alla
«Missione 1.4-Istruzione» del PNRR

PTOF 2025 - 2028

realtà materiale e analogica e la realtà virtuale e interattiva. Le aule resteranno fisse ma lavoreremo su configurazioni flessibili, rimodulabili all'interno dei vari ambienti, in modo da supportare l'adozione di metodologie d'insegnamento variabili di ora in ora. Il progetto sarà volto principalmente all'acquisizione di nuove tecnologie, in quanto disponiamo di un numero irrisorio di LIM rispetto al numero di aule presenti in tutte e quattro le sedi e nessuna digital board. Il potenziale della tecnologia è un fattore ambientale chiave per l'efficacia degli apprendimenti e per il conseguimento delle competenze di vita e di cittadinanza. Le tecnologie consentono di poter accrescere la cooperazione e le relazioni fra docenti e studenti e fra studenti stessi. Il progetto che ci proponiamo di attuare è concepito in chiave multidimensionale: se in prima istanza si concentra sullo sviluppo delle competenze informatiche necessarie per rispondere ad un'esigenza tecnologica non più ignorabile, che contrasta le nuove forme di analfabetismo digitale; successivamente si propone di svolgere un ruolo attivo nella transizione verso i lavori del futuro che sono il naturale sbocco del percorso di studi offerto dal nostro istituto: food blogger, food influencer, sommelier 2.0, food innovator etc. Il progetto Artusi 4.0 si propone, attraverso l'utilizzo quotidiano di attrezzature digitali versatili, dalle digital board agli schermi di proiezione agli arredi modulari etc., di introdurre il cambiamento nell'ambiente esistente per consentire ai docenti di organizzare il loro insegnamento in modo diverso, prototipare e sperimentare nuove disposizioni spaziali della classe e nuove metodologie didattiche, guidando il processo di trasformazione e attivando risorse interne di supporto e di accompagnamento. La promozione delle pedagogie innovative e delle connesse metodologie didattiche costituisce una parte importante del nostro lavoro di progettazione didattica ed educativa progettata contestualmente agli spazi, grazie a una leadership pedagogica che possa incoraggiare una cultura dell'apprendimento e dell'innovazione in tutta la scuola.

Importo del finanziamento

€ 193.742,39

Data inizio prevista

01/01/2023

Data fine prevista

31/12/2024

Risultati attesi e raggiunti



Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Le classi si trasformano in ambienti di apprendimento innovativi grazie alla Scuola 4.0	Numero	26.0	0

Approfondimento progetto:

Il progetto Artusi 4.0, completamente realizzato, proietta la scuola in una nuova idea di insegnamento in cui l'aula non è più il luogo unico dell'apprendere ma dove una molteplicità di spazi diversificati, complementari e sinergici contribuiscono a formare un unico ambiente integrato in grado di supportare una didattica attiva e moderna, in base a standard di qualità, vivibilità, comfort e benessere. Una visione di scuola che favorisce l'inclusione in cui alunni e studenti sono riconosciuti nelle loro differenze e peculiarità e accolti come soggetti dinamici e attivi. I risultati attesi sono stati completamente raggiunti.

● Progetto: ARTUSI: LABORATORI DEL FUTURO

Titolo avviso/decreto di riferimento

Piano Scuola 4.0 - Azione 2 - Next generation labs - Laboratori per le professioni digitali del futuro

Descrizione del progetto

Il progetto prevede la realizzazione di laboratori dell'area professionalizzante di enogastronomia ed accoglienza turistica in ambienti di apprendimento altamente innovativi a supporto di una didattica digitale attiva e collaborativa che sfrutta le potenzialità del web 3.0 e del metaverso. In tale ottica la formazione interdisciplinare, che ha carattere inclusivo ed è supportata da strumenti e software di ultima generazione, punterà alla formazione di nuove figure professionali in grado di interfacciarsi con le piattaforme social e di promuovere nuovi prodotti e offerte di servizio che troveranno collocazione nel mercato del lavoro e delle attività ristorative e recettive. L'utilizzo di strumenti digitali di ultima generazione permetterà agli studenti di



LE SCELTE STRATEGICHE

Iniziative della scuola in relazione alla
«Missione 1.4-Istruzione» del PNRR

PTOF 2025 - 2028

simulare e ideare scenari che stimoleranno il problem solving e favoriranno la collaborazione e l'interazione, la motivazione ad apprendere, il benessere emotivo, l'inclusione e la personalizzazione della didattica. Inoltre la collaborazione con start-up innovative porrà l'azione didattica in un contesto moderno che rispecchia i bisogni reali del mercato e offrirà spunti in grado di proiettare gli studenti verso realtà professionali all'avanguardia. Fondamentale importanza riveste anche la possibilità di collaborare per la realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy, allo scopo di valorizzare prodotti e servizi innovativi e stimolare negli studenti lo spirito imprenditoriale.

Importo del finanziamento

€ 164.644,23

Data inizio prevista

01/01/2023

Data fine prevista

31/12/2024

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Le classi si trasformano in ambienti di apprendimento innovativi grazie alla Scuola 4.0	Numero	1.0	0

Approfondimento progetto:

Il progetto ha portato alla realizzazione di laboratori dell'area professionalizzante di enogastronomia ed accoglienza turistica in ambienti di apprendimento altamente innovativi a supporto di una didattica digitale attiva e collaborativa che sfrutta le potenzialità del web 3.0 e del metaverso. In tale ottica la formazione interdisciplinare, che ha carattere inclusivo ed è supportata da strumenti e software di ultima generazione, punta alla formazione di nuove figure professionali in grado di interfacciarsi con le piattaforme social e di promuovere nuovi prodotti e offerte di servizio che troveranno collocazione nel mercato del lavoro e delle attività ristorative e ricettive. I risultati attesi sono stati completamente raggiunti.



● Progetto: #RistoStemArtusi4Taste

Titolo avviso/decreto di riferimento

Spazi e strumenti digitali per le STEM

Descrizione del progetto

Il progetto è finalizzato alla realizzazione di laboratori tecnologicamente avanzati che consentano agli studenti di acquisire le competenze tecniche innovative; in particolare, permette di migliorare l'occupabilità e riduce il rischio di dispersione. Prevede la definizione di moduli formativi, in particolare su tecniche avanzate di cucina, di pasticceria e STEM trasversali e interdisciplinari attraverso l'uso di nuove tecnologie per le diverse competenze e soft skills. Si cercherà di preparare i discenti ad una formazione tecnologicamente avanzata sul made in Italy. Le stampanti alimentare, utilizzabile sia nel dolce che nel salato e programmabili può essere impiegata per ricerche, eventi e manifestazioni personalizzabili, consentirà agli studenti di creare un brand specifico di High Level. Le formatrici, i robot, e il sensore modulare (roner) saranno impiegate per il potenziamento dei laboratori di cucina dove gli studenti apprendono come dalla materia prima, si può ottenere un prodotto finito. Gli alunni impareranno tecniche innovative di produzione alimentare. L'utilizzo della fotocamera 360 sarà fondamentale per immortalare i piatti realizzati e per l'elaborazione artistica e grafica nei laboratori interdisciplinari.

Importo del finanziamento

€ 16.000,00

Data inizio prevista

26/09/2022

Data fine prevista

06/07/2023

Risultati attesi e raggiunti



LE SCELTE STRATEGICHE

Iniziative della scuola in relazione alla
«Missione 1.4-Istruzione» del PNRR

PTOF 2025 - 2028

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Le classi si trasformano in ambienti di apprendimento innovativi grazie alla Scuola 4.0	Numero	1.0	1

Approfondimento progetto:

Il progetto ha portato alla realizzazione di laboratori tecnologicamente avanzati che consentano agli studenti di acquisire le competenze tecniche innovative; in particolare, permette di migliorare l'occupabilità e riduce il rischio di dispersione. Sono già attivi moduli formativi, in particolare su tecniche avanzate di cucina, di pasticceria e STEM trasversali e interdisciplinari attraverso l'uso di nuove tecnologie per le diverse competenze e soft skills, preparando i discenti ad una formazione tecnologicamente avanzata sul made in Italy. I risultati attesi sono stati completamente raggiunti.

● Progetto: Experimental Lab 4.2

Titolo avviso/decreto di riferimento

Campus didattici per il potenziamento di laboratori innovativi connessi a Industria 4.0 - Scuole statali

Descrizione del progetto

Intervento di potenziamento dei laboratori professionalizzanti esistenti e realizzazione di nuovi specifici laboratori, configurati come un organico di ambienti di apprendimento, dove gli alunni potranno sperimentare, sul campo, compiti e attività specifiche, in particolare nell'ambito della filiera formativa quadriennale, secondo una prospettiva di scambio orizzontale fra sapere e saper fare e di orientamento verticale verso la formazione professionale terziaria. Si svilupperanno competenze legate alla trasformazione di materie prime per la realizzazione di prodotti tipici regionali del patrimonio culinario nazionale; si attiverà una promozione tout court del patrimonio enogastronomico, vitivinicolo ed artistico-naturalistico, attraverso l'utilizzo di



tecnologie digitali abilitanti (intelligenza artificiale, realtà virtuale e aumentata, visori, ...) che metteranno in connessione tra loro tutta la strumentazione di apprendimento attivata

Importo del finanziamento

€ 258.620,68

Data inizio prevista

03/06/2025

Data fine prevista

31/03/2026

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Le classi si trasformano in ambienti di apprendimento innovativi grazie alla Scuola 4.0	Numero	2.0	0

Approfondimento progetto:

Intervento di potenziamento dei laboratori professionalizzanti esistenti e realizzazione di nuovi specifici laboratori, configurati come un organico di ambienti di apprendimento, dove gli alunni potranno sperimentare, sul campo, compiti e attività specifiche, in particolare nell'ambito della filiera formativa quadriennale, secondo una prospettiva di scambio orizzontale fra sapere e saper fare e di orientamento verticale verso la formazione professionale terziaria. Si svilupperanno competenze legate alla trasformazione di materie prime per la realizzazione di prodotti tipici regionali del patrimonio culinario nazionale; si attiverà una promozione tout court del patrimonio enogastronomico, vitivinicolo ed artistico-naturalistico, attraverso l'utilizzo di tecnologie digitali abilitanti (intelligenza artificiale, realtà virtuale e aumentata, visori, ...) che metteranno in connessione tra loro tutta la strumentazione di apprendimento attivata. Le attività sono ancora in fase di realizzazione.



Riduzione dei divari territoriali



● Progetto: ARTUSI "TUTTI A SCUOLA"

Titolo avviso/decreto di riferimento

Azioni di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica (D.M. 170/2022)

Descrizione del progetto

Il progetto intende prevenire e contrastare il fenomeno della dispersione scolastica, tramite interventi curricolari e co-curricolari, prevedendo attività in rete con diverse realtà territoriali, con l'obiettivo di accrescere l'interesse e la motivazione dei giovani, di promuovere lo sviluppo personale e la valorizzazione dell'autostima, di prevenire l'insorgere di atteggiamenti devianti e di delinquenza e stimolare la collaborazione con le famiglie per la crescita della comunità, al fine di orientare gli studenti e le studentesse verso scelte di vita, di studio e professionali consapevoli, sane e decisive per il loro futuro, promuovendone i talenti per migliorare il rendimento, l'integrazione socioculturale e la piena realizzazione di se stessi. In tale ottica, il progetto intende promuovere attività che rafforzino il valore della scuola come agenzia educativa, in termini di progettualità della vita futura, mediante un sistema integrato di attori e competenze. Il progetto mira alla costruzione di una Comunità educante, accogliente e generativa, coinvolgendo associazioni sociali e culturali, realtà educative, imprenditoriali, reti della PA, dei servizi sociali e della sanità. Le diverse professionalità in campo, le strategie e le sperimentazioni dei soggetti coinvolti e degli esperti esterni contribuiranno ad ampliare la visione e l'efficacia degli interventi. Questa sinergia, insieme al coinvolgimento delle famiglie, mira ad avviare processi di cambiamento a livello generale ma, soprattutto, a livello personale, con percorsi di gruppo e personalizzati, per i giovani utenti e per le loro famiglie, incentrati su bisogni e su potenzialità di ogni ragazzo/a, con particolare attenzione alle esigenze dei minori in condizioni di disagio, con BES e con difficoltà di apprendimento o problematiche familiari e sociali. Nello specifico, le azioni vedono anche la condivisione degli adolescenti, con spazi per la loro partecipazione all'ideazione e alla co-progettazione delle attività, volte a integrare interventi di educazione formale e non formale: attività di potenziamento delle competenze di base e di supporto alle competenze disciplinari, insegnamento italiano L2 per stranieri, percorsi di motivazione e di metodo di studio, sportello psicologico, attività di orientamento, percorsi formativi e laboratoriali per sviluppare capacità relazionali e inclusive, e per coltivare la cura dei



LE SCELTE STRATEGICHE

Iniziative della scuola in relazione alla
«Missione 1.4-Istruzione» del PNRR

PTOF 2025 - 2028

propri interessi e obiettivi, con particolare riferimento a quelle attività che puntano allo sviluppo di potenzialità personali e professionali (ad esempio, collaborazioni con associazioni teatrali per la realizzazione di laboratori di teatro, sportive per l'avvio di attività psico-fisiche e ludico-ricreative, culturali per la realizzazione di laboratori creativi, musicali e/o di espressione corporea; strutture ristorative per attivare laboratori di enogastronomia, sala e vendita), percorsi di inclusione per favorire il riconoscimento e il rispetto delle differenze e la condivisione e cooperazione all'interno della comunità. La scuola intende promuovere azioni di collaborazione e di corresponsabilità educativa con le famiglie, attraverso attività extracurricolari, laboratoriali ed esperienziali, di aggregazione, di esercizio della partecipazione alla vita comunitaria, di cucina e degustazione da fare con i figli, incontri sulla genitorialità per il supporto e la responsabilizzazione delle stesse rispetto al progetto formativo educativo e professionale dei propri figli

Importo del finanziamento

€ 220.574,63

Data inizio prevista

01/03/2023

Data fine prevista

31/12/2024

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Numero di studenti che accedono alla Piattaforma	Numero	266.0	0
Studenti o giovani che hanno partecipato ad attività di tutoraggio o corsi di formazione	Numero	266.0	0

Approfondimento progetto:

Il progetto ha avuto lo scopo di prevenire e contrastare il fenomeno della dispersione scolastica, tramite interventi curricolari e co-curricolari ed attività in rete con diverse realtà



territoriali, con l'obiettivo di accrescere l'interesse e la motivazione dei giovani, di promuovere lo sviluppo personale e la valorizzazione dell'autostima, di prevenire l'insorgere di atteggiamenti devianti e di delinquenza e stimolare la collaborazione con le famiglie per la crescita della comunità, al fine di orientare gli studenti e le studentesse verso scelte di vita, di studio e professionali consapevoli, sane e decisive per il loro futuro, promuovendone i talenti per migliorare il rendimento, l'integrazione socioculturale e la piena realizzazione di se stessi. Il target previsto dal progetto, relativo a n.266 alunni/e, è stato ampiamente superato; gli alunni e le alunne raggiunti/e dagli interventi realizzati nell'ambito del presente progetto sono stati n.385.



Didattica digitale integrata e formazione sulla transizione digitale del personale scolastico

● Progetto: Animatore digitale: formazione del personale interno

Titolo avviso/decreto di riferimento

Animatori digitali 2022-2024

Descrizione del progetto

Il progetto prevede lo svolgimento di attività di animazione digitale all'interno della scuola, consistenti in attività di formazione di personale scolastico, realizzate con modalità innovative e sperimentazioni sul campo, mirate e personalizzate, sulla base dell'individuazione di soluzioni metodologiche e tecnologiche innovative da sperimentare nelle classi per il potenziamento delle competenze digitali degli studenti, anche attraverso l'utilizzo della piattaforma "Scuola futura". Le iniziative formative si svolgeranno sia nell'anno scolastico 2022-2023 che nell'anno scolastico 2023-2024 e si concluderanno entro il 31 agosto 2024. E' previsto un unico intervento che porterà alla formazione di almeno venti unità di personale scolastico tra dirigenti, docenti e personale ATA, insistendo anche su più attività che ,dove opportuno, potranno essere trasversali alle figure professionali coinvolte. Le azioni formative realizzate concorrono al raggiungimento dei target e milestone dell'investimento 2.1 "Didattica digitale integrata e



LE SCELTE STRATEGICHE

Iniziative della scuola in relazione alla
«Missione 1.4-Istruzione» del PNRR

PTOF 2025 - 2028

formazione alla transizione digitale per il personale scolastico" di cui alla Missione 4 - Componente 1 - del Piano nazionale di ripresa e resilienza, finanziato dall'Unione europea - Next Generation EU, attraverso attività di formazione alla transizione digitale del personale scolastico e di coinvolgimento della comunità scolastica per il potenziamento dell'innovazione didattica e digitale nelle scuole.

Importo del finanziamento

€ 2.000,00

Data inizio prevista

01/01/2023

Data fine prevista

31/08/2024

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Formazione di dirigenti scolastici, docenti e personale amministrativo	Numero	20.0	0

Approfondimento progetto:

Il progetto ha previsto lo svolgimento di attività di animazione digitale all'interno della scuola, consistenti in attività di formazione di personale scolastico, realizzate con modalità innovative e sperimentazioni sul campo, mirate e personalizzate, sulla base dell'individuazione di soluzioni metodologiche e tecnologiche innovative che sono state, successivamente, sperimentate - e sono ancora in via di sperimentazione - nelle classi per il potenziamento delle competenze digitali degli studenti, anche attraverso l'utilizzo della piattaforma "Scuola futura". I risultati previsti sono stati ampiamente raggiunti

● Progetto: Esplorando nuovi orizzonti virtuali



Titolo avviso/decreto di riferimento

Formazione del personale scolastico per la transizione digitale nelle scuole statali (D.M. 66/2023)

Descrizione del progetto

Il progetto delinea un piano di formazione che affronta le tematiche emerse dall'analisi dei fabbisogni della scuola, i percorsi saranno erogati in coerenza con i quadri di riferimento europei per le competenze digitali DigCompEdu, DigComp 2.2 e le direttive amministrative e saranno rivolti a tutto il personale scolastico con il conseguimento di un attestato finale. Le modalità di erogazione saranno sia in presenza che mediante l'utilizzo di piattaforme digitali, nel rispetto delle indicazioni del piano. I Percorsi di formazione permetteranno ai docenti di orientarsi nel mondo della realtà virtuale e della creazione di contenuti multimediali e di scenari di esplorazione e orientamento virtuale, utilizzo consapevole dell'intelligenza artificiale, strumenti e risorse per la creazione e l'utilizzo di ambienti di metaverso. Forniranno ai docenti un'ampia conoscenza dell'Intelligenza Artificiale e delle sue applicazioni, per migliorare l'esperienza di apprendimento. Offriranno inoltre una serie di strumenti, risorse e strategie per integrarla nel proprio insegnamento in maniera creativa e innovativa. La formazione accompagnerà i partecipanti a comprendere quali competenze occorrono al docente per progettare nuovi spazi didattici per gli apprendimenti orientati alle competenze, alla cooperazione, all'inclusione e alla riduzione del divario di genere, con riferimento al Piano Scuola 4.0, al DigComp 2.2 e al DigCompEdu. Saranno inoltre previsti laboratori di formazione sul campo tenuti da formatori esperti in possesso di competenze documentate circa le tematiche da affrontare emerse dall'analisi dei fabbisogni della scuola. Le modalità attuative dei laboratori saranno sviluppate su casi pratici ed operativi inerenti anche all'utilizzo di nuove attrezzature in dotazione dell'istituto che simuleranno contesti professionali e tecnico pratici. I contenuti degli incontri potranno includere attività di tutoraggio, mentoring, coaching, affiancamento all'utilizzo efficace delle tecnologie didattiche e delle metodologie didattiche innovative connesse, in contesti didattici reali o simulati all'interno di setting di apprendimento innovativi. Inoltre sono previsti itinerari formativi per promuovere e rafforzare competenze digitali del personale amministrativo con l'obiettivo di acquisire la maggiore autonomia operativa richiesta nei processi di digitalizzazione amministrativa delle segreterie scolastiche al fine di ottimizzare i processi gestionali, snellire le procedure e razionalizzare le spese.



Importo del finanziamento

€ 76.596,75

Data inizio prevista

07/12/2023

Data fine prevista

30/09/2025

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Formazione di dirigenti scolastici, docenti e personale amministrativo	Numero	98.0	0

Approfondimento progetto:

Il progetto ha delineato un piano di formazione che ha affrontato le tematiche emerse dall'analisi dei fabbisogni della scuola; i percorsi sono stati erogati in coerenza con i quadri di riferimento europei per le competenze digitali DigCompEdu, DigComp 2.2 e le direttive amministrative e sono stati rivolti a tutto il personale scolastico con il conseguimento di un attestato finale. Le modalità di erogazione sono state sia in presenza che mediante l'utilizzo di piattaforme digitali, nel rispetto delle indicazioni del piano. I Percorsi di formazione hanno permesso ai docenti di orientarsi nel mondo della realtà virtuale e della creazione di contenuti multimediali e di scenari di esplorazione e orientamento virtuale, utilizzo consapevole dell'intelligenza artificiale, strumenti e risorse per la creazione e l'utilizzo di ambienti di metaverso. Il target richiesto è stato raggiunto.



Nuove competenze e nuovi linguaggi



Progetto: Digital Artusi's World (D.A.W.)

Titolo avviso/decreto di riferimento

Competenze STEM e multilinguistiche nelle scuole statali (D.M. 65/2023)

Descrizione del progetto

Nel contesto globale attuale, il potenziamento delle competenze STEM (Science, Technology, Engineering, and Mathematics) e il multilinguismo sono due settori che rivestono un'importanza sempre più rilevante occupando una funzione fondamentale nella formazione di soggetti che necessitano di un'adeguata preparazione per fronteggiare le sfide del mondo moderno, per contribuire alla crescita e al progresso della società nel suo insieme. Promuovere delle competenze in queste aree è indispensabile per preparare le generazioni future a un mercato del lavoro in costante evoluzione, contrassegnato da tecnologie sempre più avanzate, per preparare cittadini competenti, creativi e flessibili, in grado di affrontare le sfide di un mondo sempre più complesso e interconnesso. Il multilinguismo, d'altro canto, è una risorsa inestimabile che facilita la comunicazione e la comprensione tra persone di culture e lingue diverse, promuovendo una visione aperta e globale. Fondamentale è pertanto favorire lo sviluppo di nuove competenze come quelle STEM, linguistiche, digitali e di innovazione. Il progetto "Digital Artusi's World (D.A.W.)" da una parte vuole promuovere l'insegnamento delle discipline secondo l'approccio STEM, utilizzando metodologie attive e collaborative, dall'altra punta a implementare le competenze multilinguistiche di discenti e docenti. Esso è da riconoscersi sia come attività formativa in favore degli studenti che mostrano particolari fragilità nelle discipline di studio, a rischio di abbandono o che abbiano interrotto la frequenza scolastica, che come percorsi di potenziamento, motivazione ed accompagnamento ad una maggiore capacità di attenzione e impegno. Il progetto mira a coinvolgere imprese e/o istituzioni formative scientifiche e di settore per promuovere una connessione diretta tra l'educazione e il mondo del lavoro, preparando gli studenti a carriere STEM e stimolando l'innovazione. I corsi, destinati ad un minimo di n.3 discenti, saranno erogati in presenza, da esperti in possesso di specifiche competenze linguistiche o in ambiente STEM, in orari diversi da quello di frequenza scolastica. Gli interventi, rivolti a studenti e insegnanti, saranno contraddistinti da un approccio laboratoriale e di tipo "learning by doing", verranno utilizzate



metodologie innovative e di problem solving tenendo conto anche del quadro di riferimento europeo sulle competenze chiave digitali dei cittadini.

Importo del finanziamento

€ 98.170,83

Data inizio prevista

26/02/2024

Data fine prevista

15/05/2025

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Studenti che hanno frequentato corsi di lingua extracurricolari nel 2024	Numero	0.0	0
Classi attivate nei progetti STEM	Numero	0.0	0
Scuole che hanno attivato progetti di orientamento STEM	Numero	1.0	0
Corsi annuali di lingua e metodologia offerti agli insegnanti	Numero	1.0	0

Approfondimento progetto:

Il progetto "Digital Artusi's World (D.A.W.)" da una parte ha promosso l'insegnamento delle discipline secondo l'approccio STEM, utilizzando metodologie attive e collaborative, dall'altra ha implementato le competenze multilinguistiche di discenti e docenti. Esso ha rappresentato sia una attività formativa in favore degli studenti che mostrano particolari fragilità nelle discipline di studio, a rischio di abbandono o che abbiano interrotto la frequenza scolastica, che come percorsi di potenziamento, motivazione ed accompagnamento ad una maggiore capacità di attenzione e impegno. Il progetto ha coinvolto imprese e istituzioni formative scientifiche e di



settore per promuovere una connessione diretta tra l'educazione e il mondo del lavoro, preparando gli studenti a carriere STEM e stimolando l'innovazione. I risultati sono in fase di raggiungimento

● Progetto: Saperi e sapori

Titolo avviso/decreto di riferimento

PCTO sulle discipline STEM e sul multilinguismo per gli istituti tecnici e professionali tramite esperienze di orientamento in Italia e all'estero (D.M. 88/2025) - Scuole statali

Descrizione del progetto

Il nostro Istituto, in coerenza con la propria adesione alla sperimentazione relativa alla filiera formativa tecnologico- professionale 4+2, il cui obiettivo è quello di offrire agli studenti un percorso formativo innovativo con competenze tecnologiche correlate alle esigenze del mondo del lavoro e della produzione, attraverso percorsi strutturati in sinergia con il territorio, le imprese, le professioni in funzione delle Dieci Aree tecnologiche degli ITS Academy al fine di promuovere la diffusione della cultura scientifica, dell'innovazione tecnologica e della sostenibilità, favorendo l'occupabilità dei giovani con particolare riguardo alle professionalità emergenti, intende coinvolgere tutti gli studenti provenienti da vari indirizzi e aree professionalizzanti al fine di promuovere lo sviluppo e il potenziamento delle competenze tecnico-pratiche oltre che linguistiche e comunicative attraverso un'immersione totale nella cultura e nelle dinamiche comunicative del nostro territorio, delle differenti realtà regionali italiane ed in quelle dei Paesi esteri ospitanti. Gli studenti avrebbero, inoltre, l'opportunità di affinare le competenze trasversali, quali la capacità di lavorare in équipe, la gestione del tempo, la creatività, la risoluzione dei problemi, la capacità di adattarsi a situazioni ed ambienti nuovi, imparando ad organizzare anche in modo autonomo le attività lavorative che saranno proposte. Avranno altresì modo di confrontarsi con realtà diverse e comprendere nuovi approcci culturali, sviluppando una mentalità aperta, flessibile anche in ambito internazionale, in grado di restare al passo con i cambiamenti lavorativi. La partecipazione a percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento, le discipline STEM e il multilinguismo rappresenta per i nostri studenti un'occasione formativa di eccelso valore, che, attraverso processi formativi e di orientamento mirati, svolti in collaborazione con scuola, università, enti di formazione a livello nazionale ed



LE SCELTE STRATEGICHE

Iniziative della scuola in relazione alla
«Missione 1.4-Istruzione» del PNRR

PTOF 2025 - 2028

internazionale, li preparerà al meglio alle sfide del mondo moderno, contribuendo alla crescita e al progresso della società futura. Il potenziamento dello studio delle discipline STEM costituisce una priorità dei sistemi educativi a livello globale, sia per educare le studentesse e gli studenti alla comprensione più ampia del presente e alla padronanza degli strumenti scientifici e tecnologici necessari per l'esercizio della cittadinanza, sia per migliorare e accrescere le competenze richieste dall'economia e dal mondo del lavoro, consentendo lo sviluppo di capacità adeguate per vivere da protagonisti il nuovo umanesimo digitale e prepararsi al proprio futuro professionale, liberi da preconcetti culturali o di genere e favorendo l'acquisizione delle competenze tecniche, creative, digitali, di comunicazione e collaborazione, delle capacità di problem solving, di flessibilità e adattabilità al cambiamento, di pensiero critico. Per i percorsi di potenziamento linguistico si privilegeranno formatori esperti madrelingua che moduleranno gli interventi, rivolti agli studenti e ai docenti, mediante un approccio laboratoriale e di tipo "learning by doing", adottando metodologie innovative e il problem solving, tenendo conto anche del quadro di riferimento europeo sulle competenze digitali dei cittadini DigComp 2.2.

Importo del finanziamento

€ 150.000,00

Data inizio prevista

21/05/2025

Data fine prevista

30/06/2026

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Studenti che hanno beneficiato di periodi di studi all'estero	Numero	0.0	0
Scuole che hanno attivato progetti di orientamento STEM	Numero	1.0	0

Approfondimento progetto:



Il nostro Istituto, in coerenza con la propria adesione alla sperimentazione relativa alla filiera formativa tecnologico- professionale 4+2, il cui obiettivo è quello di offrire agli studenti un percorso formativo innovativo con competenze tecnologiche correlate alle esigenze del mondo del lavoro e della produzione, ha l'intenzione di attivare percorsi strutturati in sinergia con il territorio, le imprese, le professioni in funzione delle Dieci Aree tecnologiche degli ITS Academy, al fine di promuovere la diffusione della cultura scientifica, dell'innovazione tecnologica e della sostenibilità. Lo scopo di tale tipologia di intervento è favorire l'occupabilità dei giovani con particolare riguardo alle professionalità emergenti, coinvolgendo tutti gli studenti provenienti da vari indirizzi e aree professionalizzanti al fine di promuovere lo sviluppo e il potenziamento delle competenze tecnico-pratiche oltre che linguistiche e comunicative, attraverso un'immersione totale nella cultura e nelle dinamiche comunicative del nostro territorio, delle differenti realtà regionali italiane ed in quelle dei Paesi esteri ospitanti. Il progetto è in fase di realizzazione.

● **Progetto: Laboratori di orientamento sulle STEM - a.s. 2025-2026**

Titolo avviso/decreto di riferimento

Laboratori di orientamento sulle STEM a.s. 2025-2026 - Scuole statali

Descrizione del progetto

L'obiettivo dell'intervento è quello di promuovere la partecipazione delle studentesse, degli studenti e dei docenti dell'Istituto a laboratori di orientamento sulle STEM nell'anno scolastico 2025-2026, nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO), in coerenza con quanto previsto dal decreto del Ministro dell'istruzione e del merito 15 settembre 2023, n. 184, con il quale sono state adottate le "Linee guida le discipline STEM".

Importo del finanziamento

€ 5.000,00



LE SCELTE STRATEGICHE

Iniziative della scuola in relazione alla
«Missione 1.4-Istruzione» del PNRR

PTOF 2025 - 2028

Data inizio prevista

26/06/2025

Data fine prevista

31/12/2025

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Scuole che hanno attivato progetti di orientamento STEM	Numero	1.0	0

Approfondimento progetto:

L'obiettivo dell'intervento è quello di promuovere la partecipazione delle studentesse, degli studenti e dei docenti dell'Istituto a laboratori di orientamento sulle STEM nell'anno scolastico 2025-2026, nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO), in coerenza con quanto previsto dal decreto del Ministro dell'istruzione e del merito 15 settembre 2023, n. 184, con il quale sono state adottate le "Linee guida le discipline STEM". Il progetto è in fase di realizzazione.



Aspetti generali

L'IPSEOA Pellegrino Artusi offre percorsi di studi quinquennali, un percorso di filiera 4+2 e percorsi di istruzione per adulti di II livello, per il conseguimento del diploma di maturità in "Enogastronomia e ospitalità alberghiera".

I profili in uscita, elaborati ai sensi del D.Lgs 61 del 13 aprile 2017, in coerenza con le richieste del territorio e i profili ATECO corrispondenti, sono:

Tipologia	Percorso
Percorsi Quinquennali di nuovo ordinamento (IP17)	<ul style="list-style-type: none">- Accoglienza Turistica e Ospitalità Alberghiera- Enogastronomia - Cucina- Bar, Sala e Vendita- Pasticceria e Arte Bianca
Percorso 4+2 filiera tecnologico-professionale (IP22)	Food, Beverage and Hospitality Manager
Percorsi di Istruzione per Adulti di II livello (serale) (IPEN 06-07)	<ul style="list-style-type: none">- Enogastronomia, cucina- Sala, bar, vendita

Il Diplomato in "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.

Il diploma consente di accedere direttamente al mondo del lavoro, vantando un ventaglio di competenze tali da garantirgli opportunità di carriera confacenti il percorso intrapreso, oppure continuare gli studi con gli ITS Academy, le Università, le Accademie di alta formazione.

Percorso Bar, Sala e Vendita

Il Diplomato in Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, specializzato nel percorso di Bar, Sala e Vendita, trova sbocco lavorativo nelle imprese della ristorazione, del bar e dell'hotellerie a livello nazionale e internazionale.

È una figura centrale del servizio di ristorazione, abile nell'esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione e ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nello svolgimento del proprio ruolo. È esperto nel controllo e utilizzo di alimenti e bevande, sotto l'aspetto sensoriale, merceologico, igienico, nutrizionale e gastronomico. È abile nelle tecniche di servizio delle pietanze e del vino curando l'abbinamento con i prodotti enogastronomici. È un bar manager in grado di operare con professionalità nei drink bar e nei locali più moderni. È in grado di supportare le attività di budgeting-reporting aziendale perseguendo gli obiettivi di redditività, anche attraverso azioni di marketing in un'ottica di qualità e di sostenibilità. È esperto nell'applicazione delle normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza alimentare e alla salute sui luoghi di lavoro. Cura i rapporti con il cliente applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci per la customer satisfaction e nel rispetto delle diverse culture ed esigenze dietetiche. È in grado di ricercare, elaborare e promuovere le nuove tendenze enogastronomiche. Valorizza e promuove, anche con competenze digitali, le offerte turistiche territoriali e i prodotti enogastronomici del Made in Italy, applicando i principi della sostenibilità.

L'alunno diplomato potrà proseguire gli studi presso ITS (Istituti Tecnici Superiori) e qualsiasi percorso universitario.

Sbocchi occupazionali

Cameriere di ristorante, albergo e bar; sommelier; barman, aiuto barman; addetto al banco nei servizi di ristorazione; cameriere di bordo in treni o navi; addetto alla vendita nei fast food; promoter vini e liquoristica e addetto alla vendita; può svolgere attività professionale autonoma, secondo quanto previsto dalle norme vigenti, come: agente di vendita del settore enogastronomico, esercente di bar, caffetterie, pasticcerie e gelaterie, esercente esercizi vendita bevande e prodotti alimentari.



Percorso Accoglienza Turistica

Il Diplomato in Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, specializzato nel percorso di Accoglienza turistica, è in grado di utilizzare tecniche tradizionali e innovative di organizzazione, di commercializzazione dei servizi enogastronomici e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze turistiche ed enogastronomiche attraverso strategie di Destination Marketing per la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per trasmettere un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. È in grado di supportare le attività di budgeting-reporting aziendale perseguendo gli obiettivi di redditività, anche attraverso azioni di marketing. Integra le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Le sue competenze si estendono anche all'ambito della scienza e cultura alimentare, è in grado di interpretare le esigenze della clientela, anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari, favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. È inoltre in grado di promuovere e valorizzare il patrimonio agroalimentare ed enogastronomico locale, regionale e nazionale negli aspetti storici, culturali e nutrizionali, rispondendo ai bisogni di un turismo innovativo, di progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali e di realizzare pacchetti di offerta turistica integrata, che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. È esperto nell'applicazione delle normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

L'alunno diplomato potrà proseguire gli studi presso ITS (Istituti Tecnici Superiori) e qualsiasi percorso universitario.

Sbocchi occupazionali

Receptionist strutture ricettive alberghiere ed extralberghiere; portiere d'albergo; hostess e steward di fiere, congressi ed eventi; operatori in agenzie di viaggi incoming; addetti all'accoglienza in settori pubblici (lat); accoglienza in musei e luoghi di interesse turistico; addetto all'accoglienza in ristoranti; organizzatori di eventi.

Percorso Pasticceria e arte bianca

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, specializzato nel percorso di Pasticceria e arte Bianca, opera: nella formulazione, produzione, creazione, decorazione e vendita di prodotti dolciari e di panificazione che valorizzano il patrimonio



delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti internazionali, per la promozione del Made in Italy. È un professionista che trova sbocco lavorativo in laboratori di pasticceria, panetteria e prodotti da forno, nelle imprese di ristorazione e negli alberghi; egli è in grado di supportare il processo di gestione degli approvvigionamenti in un'ottica di qualità e di sostenibilità e possiede specifiche competenze tecniche, tradizionali e innovative, di lavorazione e presentazione di servizi e prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali. È in grado di realizzare prodotti dolciari e di panificazione che soddisfino specifiche esigenze dietetiche/religiose/culturali e/o particolari stili alimentari del cliente. È abile nella gestione dei processi di approvvigionamento del proprio comparto e nel supporto alle attività di budgeting reporting aziendale, perseguendo gli obiettivi di redditività, anche attraverso azioni di marketing. Le sue competenze gli consentono di valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali, utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

L'alunno diplomato potrà proseguire gli studi presso ITS (Istituti Tecnici Superiori) e qualsiasi percorso universitario.

Sbocchi occupazionali

Il diplomato può operare, come: capo pasticcere (chef patissier), aiuto pasticcere (sous chef patissier); capo partita gelatiere (glacier), capo partita cioccolatiere (chocolatier); capo partita decoratore; capo partita confettiere (confiseur); capo partita fornaio (boulangier).

Percorso Enogastronomia Cucina

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, specializzato nel percorso di Enogastronomia Cucina, possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia. È in grado di valutare la qualità degli alimenti, di adottare moderne tecniche di preparazione, cottura, conservazione e distribuzione, nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare e sui luoghi di lavoro. È abile nel cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono, sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di trasformazione gastronomica e nel predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici, culture religiose e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.

Ha competenza nell'applicazione delle normative che disciplinano i processi di trasformazione, alla riservatezza, alla sicurezza alimentare e alla salute nei luoghi di lavoro. È in grado di gestire il



processo degli approvvigionamenti del proprio comparto e di supportare le attività di budgeting-reporting aziendale, perseguendo gli obiettivi di redditività, anche attraverso azioni di marketing. Le sue competenze gli consentono di valorizzare e promuovere, anche con tecnologie digitali, le tipicità enogastronomiche, le specifiche attrazioni, gli eventi e le manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa dei prodotti alimentari e del proprio territorio; inoltre, esse si estendono anche all'ambito enologico, attraverso coerenti abbinamenti cibo-vino e adeguate tipologie di servizio, con l'obiettivo di sostenere e valorizzare il Made in Italy. L'esperto "Enogastronomo" è capace di coniugare la tradizione gastronomica nazionale, regionale e locale con le nuove tendenze di mercato in un'ottica di sostenibilità, grazie anche all'utilizzo delle nuove tecnologie. L'alunno diplomato potrà proseguire gli studi presso ITS (Istituti Tecnici Superiori) e qualsiasi percorso universitario.

Sbocchi occupazionali

Il diplomato può operare, come collaboratore di livello intermedio, in ambiti lavorativi dedicati ai servizi alla persona, in strutture private o pubbliche quali: aziende del settore alberghiero/ristorativo, bar, pasticcerie, gelaterie, cantine, gastronomia veloce, strutture per la fornitura di servizio catering e banqueting nei ruoli di: addetti alla preparazione e alla cottura di cibi in imprese per la ristorazione collettive; addetti alla preparazione, alle cotture e alla vendita di pietanze in imprese della ristorazione commerciale, quali: ristoranti, hotel, tavola calda, rosticceria, in fast food ed esercizi assimilati; addetti al banco nei servizi di ristorazione.

Percorso 4+2 in "FOOD, BEVERAGE & HOSPITALITY MANAGER"

Il nuovo percorso 4+2 in "Food, beverage & hospitality manager" propone un'offerta formativa caratterizzata da un orario settimanale flessibile che consente:

- l'incremento delle presenze delle discipline di base nell'ambito dell'orario dei laboratori professionalizzanti, anche al fine di sviluppare le competenze trasversali, le abilità comunicative, il pensiero critico ed il problem-solving;
- lo svolgimento di attività di potenziamento linguistico in modalità asincrona (es: attività teatrali - progetto start up - laboratorio di scrittura professionale - e-learning) in orario pomeridiano o prefestivo;
- il rientro pomeridiano per attività laboratoriali (es: progetto pizza - progetto gelato - progetto pane - progetto birra - progetto "Alla Scoperta del Territorio");



- Il potenziamento della Formazione Scuola Lavoro verrà attuato in modo mirato e differenziato, a partire già dal secondo anno, offrendo agli studenti un'esperienza pratica e orientata al mondo del lavoro fin dalle prime fasi del percorso formativo;
- potenziamento delle discipline STEM;
- potenziamento linguistico

Sbocchi lavorativi

Il diplomato in Food, beverage & hospitality manager è una figura altamente specializzata nel campo turistico, ristorativo e alberghiero. Oltre al percorso universitario, il diplomato potrà entrare direttamente nel mondo del lavoro (in quanto figura altamente specializzata), o scegliere di proseguire gli studi frequentando altri due anni di ITS Academy, istituti di eccellenza ad alta specializzazione tecnologica che rispondono alla domanda sempre crescente delle imprese di nuove ed elevate competenze tecniche e tecnologiche, al fine di potenziare l'occupazione.



Traguardi attesi in uscita

Secondaria II grado - TIPOLOGIA: IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

Istituto/Plessi

Codice Scuola

PELLEGRINO ARTUSI

RMRH02000C

Indirizzo di studio

● ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Competenze comuni:

Competenze comuni:

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute



nel corso del tempo;

- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva

interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;

- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi

ambiti e contesti di studio e di lavoro;

- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;

- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento

alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;

- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;

- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare

in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;

- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento

dei processi produttivi e dei servizi;

- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela

della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;

- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

Competenze specifiche:

Competenze specifiche:



- utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;
- supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;
- applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;
- predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati;
- valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative;
- curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche;
- progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy;
- realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web;
- gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale;



- supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing;

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

● **ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA** **QUADRIENNALE**

Approfondimento

Le competenze in uscita del percorso 4+2 sono in fase di lavorazione in collaborazione con gli ITS Academy partner.

Le competenze in uscita dei percorsi di secondo livello per adulti (serale) sono in linea con quelle del quinquennale diurno.



Insegnamenti e quadri orario

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI
ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

**Quadro orario della scuola: PELLEGRINO ARTUSI RMRH02000C
(ISTITUTO PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'
ALBERGHIERA**

COPIA DI IP17 2024 QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA - PASTICCERIA

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	3	3	3
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3	3	3
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	0	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	2	2	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	0	2	2
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	7	5	5
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0



SCUOLA SECONDARIA II GRADO - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

Quadro orario della scuola: PELLEGRINO ARTUSI RMRH02000C (ISTITUTO PRINCIPALE) ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

IP17 2024 QO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA - CUCINA

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
INGLESE TECNICO	0	0	1	1	1
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
FRANCESE	2	2	3	3	3
STORIA	1	1	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1	0	0	0
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	1	2	0	0	0
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA	2	2	0	0	0
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	2	2	0	0	0



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
- SETTORE SALA E VENDITA					
LABORATORIO DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2	0	0	0
ARTE E TERRITORIO	0	0	0	0	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	0	0	4	3	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	0	0	3	3	3
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	0	0	0	0
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	1	0	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA/CHIMICA/BIOLOGIA)	2	2	0	0	0
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	0	0	7	6	5
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR-SALA E VENDITA	0	0	0	2	2
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	0	0	0	0	0
LABORATORIO DI ARTE BIANCA E	0	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

Monte ore previsto per anno di corso per l'insegnamento trasversale di educazione civica



L'insegnamento trasversale dell'educazione civica prevede un monte ore minimo di 33 ore annuali per ciascuna classe.

Si allega il Curricolo di Educazione Civica di Istituto.

Allegati:

Curricolo Educazione Civica Artusi 2025-26.pdf



Curricolo di Istituto

PELLEGRINO ARTUSI

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo di scuola

La didattica è pianificata attraverso l'aggregazione delle attività e degli insegnamenti all'interno degli Assi culturali e la costruzione di modelli di Unità di Apprendimento (UdA). Ciascun Dipartimento disciplinare elabora una programmazione per competenze in linea con la Revisione degli I.P. di nuovo ordinamento, tenendo conto della personalizzazione degli apprendimenti, dell'elaborazione del Progetto Formativo Individuale e dell'organizzazione del sistema tutoriale per sostenere le studentesse e gli studenti nel loro percorso formativo.

L'attività didattica è organizzata in:

- curricolo verticale di Istituto, elaborato con UdA interdisciplinari e UdA di compresenza;
- curricolo orientativo d'Istituto, per l'acquisizione delle competenze orientative degli studenti durante l'intero arco della propria vita;
- curricolo di Educazione Civica;
- progettazione dell'insegnamento alternativo alla religione cattolica d'istituto.

Allegato:

Piano UDA Istituto 2025-26.pdf



Aspetti qualificanti del curricolo

Curricolo verticale

Il D.M. n. 183 del 7.09.24 ha introdotto aggiornamenti significativi rispetto alle precedenti Linee Guida, con l'obiettivo di promuovere la partecipazione attiva e consapevole degli studenti alla vita democratica e civile, in linea con le sfide sociali e ambientali attuali.

Le nuove linee guida enfatizzano un approccio trasversale e interdisciplinare, coinvolgendo tutte le discipline.

L'Istituto ha elaborato il Curricolo verticale di Educazione Civica volto alla formazione di studenti che siano cittadini consapevoli, responsabili ed autonomi nell'applicazione delle regole, nell'utilizzo delle risorse per il benessere proprio e della comunità e nella salvaguardia del bene comune.

Allegato:

Curricolo Educazione Civica Artusi 2025-26.pdf

Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali

La scuola mira all'acquisizione delle competenze trasversali necessarie per l'ingresso nel mondo del lavoro, in particolare vengono individuate le seguenti 4 metacompetenze:

1. Lavorare in gruppo
2. Problem solving
3. Lavorare in autonomia
4. Flessibilità e adattamento

Tali competenze derivano dalla condensazione delle otto competenze chiave europee, delle LifeComp, delle EntreComp, delle DigComp e delle GreenComp.



Di seguito un quadro sinottico delle metacompetenze.

1. Lavorare in gruppo - competenza digitale - competenza personale e sociale - competenza in materia di cittadinanza			
LifeComp	EntreComp	DigComp	GreenComp
Collaborazione Pensiero Critico	Lavorare con gli altri Prendere l'iniziativa Imparare dall'esperienza	Comunicazione e collaborazione	Abbracciare la complessità nella sostenibilità: - Pensiero sistemico - Pensiero critico - inquadramento dei problemi Agire per la sostenibilità - Azione collettiva
2. Problem solving - competenza personale, sociale e - competenza in materia di cittadinanza - competenza imprenditoriale			
LifeComp	EntreComp	DigComp	GreenComp
		Risolvere problemi	
3. Lavorare in autonomia - competenza personale, sociale... - competenza imprenditoriale			
LifeComp	EntreComp	DigComp	GreenComp
-	Affrontare l'incertezza, l'ambiguità e il rischio Pianificazione e gestione	-	-
4. Flessibilità e adattamento - competenza personale, sociale.. - competenza imprenditoriale			
LifeComp	EntreComp	DigComp	GreenComp
Flessibilità	-	-	Visione di futuri sostenibili: - Adattabilità

Ogni insegnamento contribuisce all'acquisizione delle metacompetenze nell'ambito della propria progettazione didattica.

Le metacompetenze vengono potenziate e valutate in particolare tramite due strumenti: i percorsi di FSL (ex PCTO) e i compiti di realtà.

I compiti di realtà potranno essere valorizzati come capolavori nell'e-portfolio dello studente su piattaforma UNICA, anche per le classi seconde del percorso 4+2 qualora questa venga resa disponibile. Ai compiti di realtà, essendo prodotti finali di Uda interdisciplinari,



contribuiscono tutti gli insegnamenti del curricolo, ciascuno con gli specifici saperi essenziali, in un'ottica di continuo dialogo tra conoscenze disciplinari e metacompetenze trasversali .

Approfondimento

Il D.Lgs. n.61 del 16/05/2017 di riordino degli istituti professionali, prevede un nuovo assetto organizzativo, il modello didattico è improntato al principio della personalizzazione educativa:

- rafforzare e innalzare le competenze per l'apprendimento permanente a partire dalle competenze chiave di cittadinanza, nonché di orientare il progetto di vita e di lavoro della studentessa e dello studente;
- Il modello didattico aggrega le discipline negli assi culturali;
- metodologie di apprendimento di tipo induttivo;
- organizzazione per unità di apprendimento.

Di seguito è riportata l'organizzazione delle ore in compresenza:



PERCORSO QUINQUENNALE					
Insegnamenti in compresenza	Prime	Seconde	Terze	Quarte (Percorso)	Quinte (Percorso)
Sc. Alim. + Cucina	1h	-	-	2h (Enog. Cucina)	2h (Enog. Cucina)
Sc. Integrate + Cucina	1h	1h	-	-	-
Inglese + Sala	1h	-	-	-	-
Francese + Sala	1h	1h	-	-	-
TIC + Accoglienza	1h	1h	-	-	-
Geografia + Accoglienza	1h	-	-	-	-
Sc. Alim/SC. e Cult. dell'Alim.. + Sala	-	1h	-	2h (Sala)	2h (Sala)
TIC + Cucina	-	1h	-	-	-
TIC + Sala	1h	-	-	-	-
Inglese + Accoglienza	-	1h	-	-	-
Sc. Alim. + Pasticceria	-	-	-	2h (Pasticceria)	2h (Pasticceria)
Arte + Accoglienza	-	-	-	2h (Accoglienza)	2h (Accoglienza)

CLASSI PRIME percorso 4+2	N.ore	CLASSI SECONDE percorso 4+2I	N.ore
Sc.Alimenti / Cucina	1h	Sc.Alimenti / Cucina	1h
Scienze integrate / Cucina	1h	Scienze integrate / Cucina	1h
Inglese / Sala	1h	Inglese/Sala	1h
Francese / Sala	1h	Francese / Sala	1h
TIC / Accoglienza	1h	TIC / Accoglienza	1h
Arte e Territorio/ Accoglienza	1h	Arte e Territorio/ Accoglienza	1h
TIC/Geografia	1H	TIC/Geografia	1h



Azioni per lo sviluppo dei processi di internazionalizzazione

Dettaglio plesso: PELLEGRINO ARTUSI (ISTITUTO PRINCIPALE)

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

○ **Attività n° 1: Saperi e sapori**

L'Istituto, in linea con la sperimentazione della filiera formativa tecnologico-professionale 4+2, intende offrire agli studenti un percorso innovativo finalizzato allo sviluppo di competenze tecnologiche e professionali in coerenza con le esigenze del mondo del lavoro, attraverso la collaborazione con il territorio, le imprese e le ITS Academy.

Le attività coinvolgeranno studenti di diversi indirizzi e aree professionalizzanti, favorendo il potenziamento delle competenze tecnico-pratiche, linguistiche e comunicative, nonché delle competenze trasversali quali lavoro di squadra, problem solving, autonomia, adattabilità e creatività, anche mediante esperienze in contesti nazionali e internazionali, quali Rimini, Torino, Parigi, Nizza, La Valletta.

Particolare attenzione sarà rivolta al rafforzamento delle discipline STEM e al multilinguismo, considerati strumenti fondamentali per l'orientamento e l'occupabilità futura, in un'ottica di cittadinanza digitale e di superamento di stereotipi culturali e di genere.

I percorsi linguistici saranno realizzati con formatori madrelingua e metodologie laboratoriali e innovative, ispirate al "learning by doing" e in coerenza con il quadro



europeo DigComp 2.2.

Scambi culturali internazionali

In presenza

Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Percorsi finalizzati alla valutazione delle competenze linguistiche tramite certificazioni rilasciate da Enti riconosciuti a livello internazionale
- Apprendistato all'estero
- Promozione di certificazioni linguistiche
- Potenziamento con docenti madrelingua
- Certificazioni linguistiche
- Partnership con scuole estere
- Mobilità studentesca internazionale
- Mobilità internazionale di docenti, Dirigenti e personale ATA
- Accoglienza docenti e studenti in Italia
- Job shadowing e formazione all'estero
- Scambi culturali in Europa
- PON PCTO all'estero

Destinatari

- Docenti
- Personale
- ATA
- Studenti



Collegamento con la Formazione scuola-lavoro (ex PCTO)

● STAGE ARTUSIROMA

Collegamento con i progetti PNRR dell'istituzione scolastica

- Digital Artusi's World (D.A.W.)
- Saperi e sapori

Approfondimento:

Certificazioni linguistiche

La scuola offrirà agli studenti la possibilità di partecipare a corsi di potenziamento linguistico finalizzati al conseguimento di certificazioni riconosciute a livello europeo. Tali percorsi avranno l'obiettivo di rafforzare le competenze comunicative, sia scritte sia orali, e di sviluppare una maggiore sicurezza nell'uso delle lingue straniere in contesti scolastici e professionali.

L'iniziativa si inserisce in un più ampio progetto di internazionalizzazione della scuola e intende preparare in modo efficace gli studenti ad affrontare eventuali esperienze di mobilità all'estero, con particolare riferimento ai periodi di stage e tirocinio internazionale. Il miglioramento delle competenze linguistiche rappresenta infatti un requisito fondamentale per favorire l'inclusione, l'autonomia e il successo formativo durante i soggiorni all'estero, oltre a costituire un valore aggiunto per il futuro percorso di studi e per l'inserimento nel mondo del lavoro.

Partnership con scuole estere

Il nostro Istituto "Pellegrino Artusi" e il Lycée Professionnel de Marquenterre, situato nel Nord della Francia, hanno avviato un proficuo progetto di scambio culturale e didattico, finalizzato alla condivisione di buone pratiche educative e metodologiche, in piena coerenza con gli indirizzi professionalizzanti che caratterizzano entrambi gli istituti.



Nell'ambito di tale collaborazione, nel mese di marzo un gruppo di studenti francesi, accompagnati da due docenti, sarà ospite presso il nostro istituto per un soggiorno della durata di sette giorni. Durante questa settimana gli allievi avranno l'opportunità di visitare la nostra scuola, partecipare attivamente alle lezioni dell'area professionalizzante, di lingua e di storia, nonché osservare e condividere le modalità di lavoro dei nostri studenti e docenti all'interno dei laboratori di cucina, sala e bar e accoglienza turistica.

L'esperienza rappresenterà un'importante occasione di crescita formativa, professionale e personale per tutti i partecipanti, favorendo il confronto interculturale, il miglioramento delle competenze linguistiche e lo sviluppo di una didattica sempre più aperta alla dimensione europea.

Progettualità Erasmus+ KA122 VET "I MO.VE - International MObilities for VEt recent graduates, students", rivolto agli studenti del triennio

Gli obiettivi che il progetto si propone di perseguire sono:

- Favorire il miglioramento dei risultati scolastici degli studenti nelle materie di indirizzo e supportarli nell'orientamento al mercato del lavoro;
- Rafforzare le competenze professionali, digitali, green e linguistiche degli studenti e supportarli nell'inserimento lavorativo;
- Integrare competenze green nei percorsi formativi offerti e favorire lo sviluppo di laboratori professionali maggiormente digitalizzati;
- Favorire lo sviluppo del network internazionale scolastico al fine di promuovere la cooperazione Europea ed offrire maggiori opportunità di scambio e formazione per gli studenti.

Job shadowing e formazione all'estero - Progettualità Erasmus+ KA122 VET "I MO.VE - International MObilities for VEt recent graduates, students and School Staff"

Nell'ambito delle attività di internazionalizzazione e di sviluppo professionale del personale scolastico, un gruppo di docenti del nostro istituto parteciperà a un'esperienza di job shadowing e formazione all'estero che si svolgerà in Francia, nella città di Bordeaux.

Durante il periodo di permanenza, gli insegnanti avranno l'opportunità di affiancare i colleghi francesi nelle attività didattiche quotidiane, osservando metodologie, strumenti e



L'OFFERTA FORMATIVA

Azioni per lo sviluppo dei processi di internazionalizzazione

PTOF 2025 - 2028

strategie educative adottate in contesti scolastici europei affini al nostro. Lo scambio consentirà inoltre un confronto diretto sulle pratiche innovative, sull'organizzazione dei percorsi professionalizzanti e sulle modalità di valutazione delle competenze.

Questa esperienza rappresenta un'importante occasione di crescita professionale, favorendo l'aggiornamento metodologico, il rafforzamento delle competenze linguistiche e l'apertura a nuove prospettive educative, con ricadute positive sulla qualità dell'offerta formativa del nostro istituto.



Azioni per lo sviluppo delle competenze STEM

Dettaglio plesso: PELLEGRINO ARTUSI

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

○ Azione n° 1: Food Cost 4.0: Ottimizzazione Matematica e Sostenibilità nel Menu

Finalità formative

L'azione mira a sviluppare competenze matematico-analitiche e digitali per la gestione economica e sostenibile dell'impresa ristorativa. L'obiettivo è formare professionisti in grado di analizzare e ottimizzare il costo delle materie prime (food cost), ridurre gli sprechi alimentari e progettare menu che siano al contempo profittevoli e a basso impatto ambientale.

Attività previste

Analisi di ricette e listini fornitori; calcolo del food cost, del break-even point e del margine di contribuzione tramite fogli di calcolo (es. Excel, Google Sheets); simulazione di diversi scenari di acquisto e di pricing; progettazione di un menù completo che bilanci redditività, stagionalità e sostenibilità.

Destinatari e Adattamenti

- Corso quinquennale: Applicazione dei calcoli a ricette della tradizione e analisi guidata di casi studio reali forniti da imprese partner.
- Percorso 4+2 (Food, Beverage and Hospitality Manager): Sviluppo di un progetto



completo di business intelligence, utilizzando funzioni avanzate dei fogli di calcolo per l'analisi predittiva dei costi e la creazione di un cruscotto di controllo gestionale (dashboard) per il monitoraggio dei KPI.

- Corso serale: Focus su un'analisi semplificata del food cost applicata a contesti lavorativi reali portati dagli studenti, con l'utilizzo di modelli preimpostati per facilitare l'applicazione immediata.

Metodologie specifiche per l'insegnamento e un apprendimento integrato delle discipline STEM

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa
- Utilizzare metodologie didattiche per un apprendimento di tipo induttivo

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

- Applicare il pensiero logico e analitico per risolvere problemi di gestione economica.
- Utilizzare competenze digitali per l'elaborazione, l'interpretazione e la visualizzazione di dati economici.
- Sviluppare autonomia decisionale e pensiero critico nella formulazione di proposte di menu strategiche.

○ Azione n° 2: L'Accoglienza Aumentata: Gestione Digitale e Intelligenza Artificiale per l'Hospitality

Finalità formative



L'azione intende sviluppare competenze tecnologiche e di ingegneria dei processi applicate alla gestione del front office e al miglioramento della customer experience. L'obiettivo è comprendere e utilizzare software gestionali professionali (PMS) e analizzare criticamente il potenziale dell'Intelligenza Artificiale (AI) nel settore turistico-alberghiero.

Attività previste

Simulazioni di procedure di prenotazione, check-in e gestione del cliente tramite software gestionali in ambiente di laboratorio; analisi di set di dati sui flussi turistici per ottimizzare l'occupazione; problem solving su casi studio complessi (es. gestione dell'overbooking); project work sulla progettazione e integrazione di un chatbot AI per la gestione automatizzata delle richieste informative dei clienti.

Destinatari e Adattamenti

- Corso quinquennale: Utilizzo guidato delle funzionalità base dei software gestionali e analisi di case study sull'impiego della tecnologia nei principali brand alberghieri.
- Percorso 4+2: Progettazione di un flusso di lavoro completo per un front office digitale, con analisi critica dei vantaggi e dei rischi etici e operativi dell'IA. Realizzazione di un'attività di PCTO mirata presso partner tecnologici del settore hospitality.
- Corso serale: Esercitazioni pratiche su moduli specifici dei software gestionali più diffusi nel mercato del lavoro, con un focus sulla risoluzione rapida di problemi operativi.

Metodologie specifiche per l'insegnamento e un apprendimento integrato delle discipline STEM

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici
- Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa



Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

- Risolvere problemi complessi in contesti professionali simulati.
- Padroneggiare competenze digitali specialistiche applicate alla gestione alberghiera.
- Lavorare in modo collaborativo e per progetti, gestendo tempi e risorse.
- Sviluppare un pensiero critico sull'impatto e le implicazioni dell'innovazione tecnologica.

○ **Azione n° 3: La Scienza nel Calice: Chimica, Fisica e Storytelling nella Mixology**

Finalità formative

L'azione intende superare i "confini rigidi" tra discipline, integrando le scienze di base (chimica e fisica) con le competenze professionali di sala e vendita. L'obiettivo è trasformare la preparazione di bevande in un'esperienza di apprendimento scientifico applicato, facendo comprendere i principi che governano le tecniche di miscelazione, la creazione di emulsioni, la sferificazione e il servizio.

Attività previste

Esperimenti di laboratorio sulla densità dei liquidi per la stratificazione, sull'emulsione e la stabilizzazione di schiume, sulla sferificazione (gastronomia molecolare) e sulle reazioni chimiche che determinano cambiamenti di colore e sapore. Analisi scientifica delle temperature di servizio e degli stati della materia (es. diverse tipologie di ghiaccio). Creazione di una "carta dei drink scientifica" con uno storytelling che spieghi al cliente la scienza dietro ogni cocktail.

Destinatari e Adattamenti

- Corso quinquennale: Esperimenti guidati sui principi fondamentali (densità, solubilità, emulsioni) e collegamento diretto con le tecniche classiche di miscelazione.



- Percorso 4+2: Progettazione e realizzazione di un signature drink innovativo basato su tecniche di cucina molecolare, corredato da un'analisi completa dei costi, una scheda tecnica e una strategia di comunicazione e marketing per il cliente.

- Corso serale: Focus su esperimenti ad alto impatto visivo, facilmente replicabili e di immediata comprensione, connettendoli alle esperienze lavorative pregresse degli studenti per valorizzare e sistematizzare le loro competenze.

Metodologie specifiche per l'insegnamento e un apprendimento integrato delle discipline STEM

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Utilizzare metodologie didattiche per un apprendimento di tipo induttivo

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

- Applicare il pensiero logico e il metodo scientifico a un contesto professionale pratico.
- Dimostrare capacità di lavoro collaborativo e di organizzazione in un ambiente di laboratorio.
- Comunicare concetti scientifici complessi in modo efficace e coinvolgente (storytelling).
- Sviluppare pensiero critico e creatività nella progettazione di un prodotto innovativo.

○ **Azione n° 4: Project Work: Progettazione di un 'Digital & Green Corner**

Finalità formative

L'azione, di natura fortemente interdisciplinare, rappresenta la sintesi dell'approccio



promosso dal PNRR. Ha lo scopo di sviluppare competenze integrate di progettazione, gestione d'impresa, sostenibilità ambientale (Science), tecnologia digitale (Technology), progettazione di spazi e processi (Engineering) e pianificazione economica (Mathematics). Gli studenti porteranno un corner ristorativo all'interno dell'istituto basato su principi di economia circolare e gestione digitale.

Attività previste

Analisi dei bisogni della comunità scolastica; stesura di un business plan semplificato; progettazione del layout dello spazio e del menu con un'attenzione rigorosa alla sostenibilità (prodotti a km 0, packaging compostabile, riduzione degli sprechi); ideazione di un sistema di ordinazione e pagamento digitale (es. tramite QR code); calcolo dei costi di avviamento e di gestione e previsione dei ricavi.

Destinatari e Adattamenti

- Corso quinquennale: Focus sulla progettazione operativa del menu, del servizio e sulla comunicazione del progetto all'interno dell'istituto.
- Percorso 4+2: Sviluppo di un business plan completo, comprensivo di analisi di mercato, strategia di marketing digitale e piano finanziario dettagliato. Il progetto può evolvere in un'attività di PCTO in modalità impresa formativa simulata.
- Corso serale: Progettazione di un singolo aspetto del corner (es. la campagna di comunicazione o l'ottimizzazione di un processo logistico), basandosi sulle competenze professionali specifiche e sull'esperienza lavorativa degli studenti.

Metodologie specifiche per l'insegnamento e un apprendimento integrato delle discipline STEM

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Utilizzare metodologie didattiche per un apprendimento di tipo induttivo



Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

- Risolvere problemi complessi attraverso un approccio progettuale integrato e sistemico.
- Dimostrare competenze organizzative, di pianificazione e di lavoro collaborativo in un team.
- Applicare pensiero critico e autonomia decisionale nelle diverse fasi del progetto.
- Integrare competenze digitali e principi di sostenibilità in una proposta professionale coerente e innovativa.

○ **Azione n° 5: Turismo Data-Driven: Analisi dei Flussi e Marketing Territoriale**

Finalità formative

L'azione ha l'obiettivo di sviluppare competenze di analisi dei dati (matematica-statistica) e di comunicazione digitale applicate alla promozione turistica. Gli studenti impareranno a ricercare, leggere e interpretare dati sui flussi turistici per ideare campagne di marketing territoriale mirate ed efficaci, superando un approccio basato sulla sola intuizione.

Attività previste:

Ricerca e analisi di dati statistici open source sul turismo a Roma e nel Lazio (provenienza, stagionalità, spesa media, interessi); utilizzo di strumenti digitali (es. Google Trends) per analizzare l'interesse online verso determinate destinazioni o prodotti; creazione di personas di turisti-tipo basate sui dati; progettazione di un pacchetto turistico-enogastronomico e di una relativa campagna di comunicazione social basata sulle evidenze raccolte.

Destinatari e Adattamenti:



- Corso quinquennale: Analisi guidata di set di dati semplificati e creazione dei contenuti (testo e visual) per un post promozionale su una piattaforma social.
- Percorso 4+2: Analisi autonoma di dati complessi da fonti ufficiali (ISTAT, enti del turismo), definizione di KPI (Key Performance Indicators) per misurare l'efficacia di una campagna di marketing e presentazione di una strategia di comunicazione integrata.
- Corso serale: Analisi di un caso studio concreto, con l'obiettivo di elaborare una proposta di miglioramento per la strategia di comunicazione di una struttura reale (eventualmente quella in cui lavora uno degli studenti).

Metodologie specifiche per l'insegnamento e un apprendimento integrato delle discipline STEM

- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici
- Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

- Dimostrare pensiero logico, computazionale e analitico nell'interpretazione di dati quantitativi.
- Applicare competenze digitali per la creazione di strategie di comunicazione e marketing.
- Sviluppare pensiero critico per la valutazione di strategie operative e la loro coerenza con i dati disponibili.
- Lavorare con autonomia e responsabilità nell'elaborazione di una proposta progettuale complessa.



Moduli di orientamento formativo

Dettaglio plesso: PELLEGRINO ARTUSI

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

○ **Modulo n° 1: Moduli di orientamento formativo per le classi I**

La didattica orientativa è stata sviluppata attraverso l'elaborazione del Curricolo di Istituto per ciascuna classe.

Per le classi prime del percorso 4+2 sono effettuate ulteriori attività di orientamento formativo con gli ITS e le aziende partner della filiera tecnologico-professionale.

In allegato le attività previste per le classi prime.

Allegato:

Moduli Didattica Orientativa Classi PRIME.pdf

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe I	30	0	30



Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- Attività scolastiche ed extra-scolastiche

○ Modulo n° 2: Moduli di orientamento formativo per le classi II

La didattica orientativa è stata sviluppata attraverso l'elaborazione del Curricolo di Istituto per ciascuna classe.

Per la classe seconda del percorso 4+2 sono effettuate ulteriori attività di orientamento formativo con gli ITS e le aziende partner della filiera tecnologico-professionale e attività di Formazione Scuola Lavoro.

In allegato le attività previste per le classi seconde.

Allegato:

Moduli Didattica Orientativa Classi SECONDE (1).pdf

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe II	30	0	30



Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- Attività scolastiche ed extra-scolastiche

○ Modulo n° 3: Moduli di orientamento formativo per le classi III

La didattica orientativa è stata sviluppata attraverso l'elaborazione del Curricolo di Istituto per ciascuna classe.

In allegato le attività previste per le classi terze.

Allegato:

Moduli Didattica Orientativa Classi TERZE.docx (3).pdf

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe III	30	0	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Attività scolastiche ed extrascolastiche



○ **Modulo n° 4: Moduli di orientamento formativo per le classi IV**

La didattica orientativa è stata sviluppata attraverso l'elaborazione del Curricolo di Istituto per ciascuna classe.

In allegato le attività previste per le classi quarte.

Allegato:

Moduli Didattica Orientativa Classi QUARTE.docx (1).pdf

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe IV	30	0	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Attività scolastiche ed extrascolastiche

○ **Modulo n° 5: Moduli di orientamento formativo per le classi V**



La didattica orientativa è stata sviluppata attraverso l'elaborazione del Curricolo di Istituto per ciascuna classe.

In allegato le attività previste per le classi quinte.

Allegato:

Moduli Didattica Orientativa Classi QUINTE.docx (5).pdf

Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe V	30	0	30

Modalità di attuazione del modulo di orientamento formativo

- PCTO
- Percorsi di orientamento delle università nelle scuole
- Attività scolastiche ed extrascolastiche



Formazione scuola-lavoro (ex PCTO)

● STAGE ARTUSIROMA

La Formazione Scuola Lavoro (FSL) del nostro Istituto costituisce una parte integrante del percorso formativo degli studenti e si configura come un'esperienza strutturata di apprendimento in contesto lavorativo, finalizzata a integrare le conoscenze disciplinari con competenze professionali, trasversali e orientative. Il progetto mira a favorire un inserimento consapevole degli allievi nel mondo del lavoro, sostenendoli nello sviluppo di capacità operative, decisionali e relazionali utili per il proseguimento degli studi e per l'ingresso nella realtà produttiva.

Elemento centrale della FSL è la costruzione di una rete stabile di collaborazione tra la scuola e il territorio, attraverso convenzioni con aziende, enti pubblici e privati, associazioni di categoria e strutture anche a livello nazionale ed estero. Tale rete consente un costante scambio di informazioni e una progettazione condivisa dei percorsi, al fine di rendere la formazione scolastica coerente con le esigenze del contesto economico e con l'evoluzione delle professioni del settore turistico-alberghiero e ristorativo.

La progettazione dei percorsi avviene in coerenza con il Piano Triennale dell'Offerta Formativa, grazie al contributo dei Dipartimenti disciplinari e al ruolo centrale dei Consigli di Classe, responsabili della co-progettazione, dell'attuazione, del monitoraggio e della valutazione delle attività. Tutti i docenti del Consiglio di Classe concorrono alla verifica del raggiungimento dei traguardi formativi e alla certificazione delle competenze acquisite dagli studenti.

Dal punto di vista operativo, la FSL prevede:

- l'individuazione delle competenze trasversali e professionali da sviluppare, in funzione dell'auto-orientamento dello studente;
- la promozione della riflessione sulle attitudini, preferenze e aspettative personali;
- il coinvolgimento attivo degli studenti nella progettazione e nella riflessione sulle esperienze svolte;
- un'efficace comunicazione con le famiglie;



- l'accompagnamento e il supporto degli studenti durante e dopo le esperienze in contesto lavorativo;
- la documentazione, la rielaborazione critica e la disseminazione dei risultati, anche attraverso strumenti digitali.

In conformità alla Legge 145 del 30 dicembre 2018, il monte ore complessivo della FSL per gli Istituti Professionali è fissato in un minimo di 210 ore nel secondo biennio e nel quinto anno. Nel nostro Istituto IPSEOA "Pellegrino Artusi" i percorsi sono articolati nel triennio finale, come di seguito

classi	Ore Formazione obbligatoria (sicurezza e HACCP)	Ore Tirocinio
terze percorso quinquennale	12	160 (40h eventi)
quarte percorso quinquennale	-	120 (40h eventi)
seconde percorso 4+2	12	120

I percorsi si articolano in fasi progressive che comprendono attività di orientamento, formazione normativa e sulla sicurezza, acquisizione di certificazioni di settore (HACCP e Sicurezza), verifiche degli apprendimenti e tirocini presso strutture ospitanti. Le esperienze di stage sono differenziate in base agli indirizzi di studio e si svolgono nei settori di sala e bar, cucina e pasticceria, accoglienza e servizi turistici, con possibilità di partecipazione a project work, eventi, manifestazioni e attività extracurricolari, stage osservativi e inserimenti nel flusso operativo aziendale, percorsi FSL all'estero, che valorizzino l'interdisciplinarietà, la cittadinanza attiva e la responsabilità sociale della scuola. Particolare attenzione è riservata all'inclusione e alla personalizzazione dei percorsi, anche in funzione delle esigenze degli studenti con disabilità.

Ogni studente è seguito da un docente tutor scolastico e da un tutor aziendale, che collaborano nella definizione del progetto formativo personalizzato, nel supporto allo studente durante l'esperienza, nel monitoraggio delle attività e nella valutazione finale. Le attività si svolgono nel rispetto della normativa vigente e della Carta dei diritti e dei doveri degli studenti, garantendo la tutela, la sicurezza e il valore educativo dell'esperienza.

Al termine delle attività, la relazione finale del tutor scolastico e l'attestato FSL costituiscono parte del portfolio personale dello studente e rappresentano la certificazione delle competenze



acquisite, spendibili nel percorso di studi successivo e nel curriculum vitae.

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante

Soggetti coinvolti

- "Impresa (IMP)

Durata progetto

- Biennale

Modalità di valutazione prevista

La valutazione tiene conto della documentazione finale (report, diario di bordo, portfolio, presentazione, ecc.) redatta da ciascuno studente, che attesta il percorso svolto e le competenze sviluppate. Il consiglio di classe, nella valutazione finale degli apprendimenti, tiene conto delle indicazioni fornite in itinere dal tutor interno e dal tutor aziendale.

I risultati della valutazione sono sintetizzati nella certificazione finale delle competenze acquisite dagli studenti, che rappresenta una innovazione del sistema FSL.

Nei percorsi FSL sono valutate le competenze trasversali, quali competenze chiave dell'apprendimento permanente (raccomandazione del Consiglio UE), definite come traguardo formativo dei percorsi.

In materia di valutazione e certificazione, si aggiunge il richiamo al sistema nazionale di monitoraggio previsto dal D.M. 133/2025 e alla valorizzazione delle esperienze attraverso l'Osservatorio nazionale e l'Albo delle buone pratiche.



L'Istituto aderisce al progetto "Portale del sistema camerale per le competenze" per la certificazione nazionale delle competenze: un sistema finalizzato alla valorizzazione e al riconoscimento delle capacità e delle conoscenze acquisite dalla persona nel corso della sua esperienza formativa, lavorativa e di vita attraverso un percorso di ricostruzione e valutazione di tali esperienze. In questo ambito si inserisce la piattaforma per la certificazione delle competenze sviluppata da Unioncamere in collaborazione con le Reti di scuole M2A, Re.Na.I.A., TAM e Re.N.Is.A, con le Associazioni di categoria FEDERMECCANICA, FIPE, FEDERALBERGHI e CONFINDUSTRIA MODA e realizzata con il supporto tecnico di DINTEC.



Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa

● Potenziamento e Recupero

La scuola, al fine di garantire attività di recupero e potenziamento, ha attivato i seguenti progetti: - Potenziamento della lingua inglese in orario pomeridiano - Potenziamento lingua inglese in codocenza con le discipline di laboratorio per le classi del triennio - Potenziamento pomeridiano di matematica - Certificazione linguistica inglese - Nuove tendenze del bere miscelato livello base - approfondimento sulle tematiche di laboratorio sala bar e vendita - Nuove tendenze del bere miscelato livello avanzato - approfondimento sulle tematiche di laboratorio sala bar e vendita - Semifreddi tra temperature e consistenze - approfondimento sulle tematiche di laboratorio di pasticceria - Dolci d'Autore - approfondimento sulle tematiche di laboratorio di pasticceria - Visori, VR e didattica immersiva.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti



Priorità desunte dal RAV collegate

○ Risultati scolastici

Priorità

Migliorare i risultati scolastici in termini di riduzione del numero di alunni ammessi con sospensione di giudizio o revisione dei PFI, e degli alunni non ammessi.

Traguardo

- Ridurre il numero di alunni ammessi con sospensione di giudizio in matematica, inglese, francese - Ridurre il numero di alunni non ammessi

Risultati attesi

- miglioramento degli esiti scolastici (riduzione sospensioni di giudizio e non ammissioni) - valorizzazione studenti meritevoli - acquisizione competenze linguistiche - acquisizione competenze professionali

Destinatari

Gruppi classe
Classi aperte parallele

Risorse professionali

Risorse interne ed esterne

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Con collegamento ad Internet

Multimediale

Laboratori di cucina, sala



● Inclusionione

La scuola ha attivato i seguenti progetti: - Dalla lista....alla cassa - acquisizione delle competenze per comprendere le etichette, i prodotti e gestirne il processo di acquisto - Conosciamo il cavallo: un percorso di crescita personale e relazionale - A tavola in gioco e in sport: inclusione e autonomia per gli alunni con BES - CO-Lab spazio per l'apprendimento cooperativo e il benessere educativo - WEB Radio Artusi - la voce dei ragazzi, creazione di una web radio scolastica come spazio di comunicazione, espressione e partecipazione attiva degli studenti. - Il senso delle parole, la forza del racconto - la parola nel teatro, nella musica, nella scrittura - La Mente in Gioco: Corso e Laboratorio di Scacchi e Dama - Torneo Volley Scuola - Campionati sportivi studenteschi - Artusi Tea Time: laboratorio di pasticceria in lingua inglese che si sviluppa attraverso la peer education a favore di alunni con BES, affiancati dagli studenti più talentuosi.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti



Risultati attesi

- migliorare l'autonomia degli studenti con BES - migliorare il clima scolastico - potenziare la consapevolezza e l'espressione di sé - sviluppare competenze personali e interpersonali

Destinatari	Altro
Risorse professionali	Risorse interne ed esterne

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Multimediale
Aule	Aula generica
	Laboratori di cucina e sala
Strutture sportive	Campo Basket-Pallavolo all'aperto

● Educazione civica

La scuola ha attivato i seguenti progetti: - A spasso con ABC - I luoghi del Lazio ma non solo, tra storia, arte e bellezza per una nuova narrazione del territorio. - Cinema, storia e società dentro l'immagine - incontri, masterclass e concorso finale. - Biblioteca Artusi - implementazione della biblioteca scolastica. - Artusi Green - conoscenza e tutela del verde pubblico. - La ristorazione come opportunità d'impresa - corsi per studenti e docenti delle scuole secondarie di secondo grado, con l'obiettivo di sviluppare cultura imprenditoriale nel settore della ristorazione. - La mia scuola è casa - realizzazione di piccole opere di miglioramento in collaborazione con la comunità scolastica.



Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014

Priorità desunte dal RAV collegate

○ Risultati a distanza

Priorità

Migliorare l'orientamento in uscita, aumentare il successo scolastico e garantire la realizzazione personale, anche attraverso l'acquisizione di competenze per il lavoro (metacompetenze)

Traguardo

Aumentare il grado di soddisfazione (autovalutazione) degli studenti circa le proprie scelte post-diploma; supportare gli studenti nell'inserimento lavorativo (costruzione di un database di diplomati). Monitorare le scelte post-diploma effettuate dagli studenti (interviste, google moduli). Definizione e monitoraggio delle metacompetenze.



Risultati attesi

- conoscenza del territorio, della storia e del cinema italiano - sviluppo Green-Comp - sviluppo competenze manageriali

Destinatari	Altro
Risorse professionali	Risorse interne ed esterne

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Multimediale
	Laboratorio di cucina
Biblioteche	Biblioteca diffusa negli spazi comuni
Aule	Aula generica

● Progetti POC - mi oriento nel mondo delle professioni

La scuola ha predisposto i seguenti progetti POC: - Orientarsi nel mondo della CUCINA: competenze, opportunità, prospettive - Ed.1 - Orientarsi nel mondo della CUCINA: competenze, opportunità, prospettive - Ed.2 - Comunicare il territorio: orientamento alle professioni digitali e competenze da SOCIAL MEDIA MANAGER - Orientarsi nel mondo della SALA e della MIXOLOGY: competenze e opportunità - Orientarsi nel mondo della PASTICCERIA: competenze, opportunità, prospettive - Orientarsi nel turismo e nell'ACCOGLIENZA: professioni, lingue e tecnologie per la promozione del territorio - Esploratori di SE STESSI - Il mio FUTURO in costruzione - Orientarsi nel mondo della SALA e del VINO: competenze e opportunità - Professionisti nella gestione di strutture ricettive ed enogastronomiche - MANAGER - Nuove attività imprenditoriali e finanza agevolata.



Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- definizione di un sistema di orientamento

Priorità desunte dal RAV collegate

○ Risultati a distanza

Priorità

Migliorare l'orientamento in uscita, aumentare il successo scolastico e garantire la realizzazione personale, anche attraverso l'acquisizione di competenze per il lavoro (metacompetenze)

Traguardo

Aumentare il grado di soddisfazione (autovalutazione) degli studenti circa le proprie scelte post-diploma; supportare gli studenti nell'inserimento lavorativo (costruzione di un database di diplomati). Monitorare le scelte post-diploma effettuate dagli studenti (interviste, google moduli). Definizione e monitoraggio delle metacompetenze.

Risultati attesi

Di seguito il link al progetto: <https://www.artusiroma.edu.it/documento/poc-mi-oriento-nel-mondo-delle-professioni/>

Destinatari

Altro

Risorse professionali

Risorse interne ed esterne



Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Informatica
	Multimediale
	Laboratorio di cucina, sala e accoglienza
Aule	Aula generica

● PIANO ESTATE 2025-2026 - ESO4.6.A4.A - ROMA SCUOLE APERTE, A Scuola di Talenti

Sono stati predisposti i seguenti progetti: - L'accoglienza dell'Arte - Lingua che include - Artusi tea time - Gli Artusiani: Il giornalino dell'Artusi - Laboratorio di talenti - BAR - Bellezza Artusi Ristoro - Eccellenze all'opera! - CUM - PANIS: compagni di pane - Intrecci di Culture, Laboratorio interculturale di cucina, arte e tradizioni - Scatti di gusto: foto e video per la promozione enogastronomica - Artusi sotto le stelle, evento enogastronomico in cui la scuola accoglie il territorio - Street Green - Mostra della Felicità - Eccellenze all'opera! 2.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle



conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità

- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Priorità desunte dal RAV collegate

○ Risultati scolastici

Priorità

Migliorare i risultati scolastici in termini di riduzione del numero di alunni ammessi con sospensione di giudizio o revisione dei PFI, e degli alunni non ammessi.

Traguardo

- Ridurre il numero di alunni ammessi con sospensione di giudizio in matematica, inglese, francese - Ridurre il numero di alunni non ammessi

○ Risultati a distanza

Priorità

Migliorare l'orientamento in uscita, aumentare il successo scolastico e garantire la realizzazione personale, anche attraverso l'acquisizione di competenze per il lavoro (metacompetenze)

Traguardo

Aumentare il grado di soddisfazione (autovalutazione) degli studenti circa le proprie scelte post-diploma; supportare gli studenti nell'inserimento lavorativo (costruzione



di un database di diplomati). Monitorare le scelte post-diploma effettuate dagli studenti (interviste, google moduli). Definizione e monitoraggio delle metacompetenze.

Risultati attesi

Miglioramento delle competenze professionali, linguistiche e di educazione civica.

Destinatari	Altro
Risorse professionali	Risorse interne ed esterne

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Informatica
	Multimediale
Aule	Aula generica

● Progetti PNRR

Sono stati predisposti i seguenti progetti finanziati con le risorse del PNRR: - "Chissà se lo sai" - analizzare e comprendere i più grandi capolavori del cantautorato italiano ed internazionale, affrontando tematiche che spaziano dalla riflessione sociologica alla politica all'amore. - Cucina coreana - Creando Riciclando - realizzazione di oggetti a partire da materiale di riciclo e scarto - Il Tango Argentino.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati



- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

Priorità desunte dal RAV collegate

○ Risultati a distanza

Priorità

Migliorare l'orientamento in uscita, aumentare il successo scolastico e garantire la realizzazione personale, anche attraverso l'acquisizione di competenze per il lavoro (metacompetenze)

Traguardo

Aumentare il grado di soddisfazione (autovalutazione) degli studenti circa le proprie scelte post-diploma; supportare gli studenti nell'inserimento lavorativo (costruzione di un database di diplomati). Monitorare le scelte post-diploma effettuate dagli studenti (interviste, google moduli). Definizione e monitoraggio delle metacompetenze.

Risultati attesi

Miglioramento delle competenze di educazione civica e personali.

Destinatari

Altro



Risorse professionali

Risorse interne ed esterne

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Con collegamento ad Internet
	Multimediale
	Laboratorio cucina
Aule	Aula generica

● Agenda Nord

Il progetto propone un percorso formativo basato sull' Azienda Simulata, percorso formativo esperienziale altamente flessibile che si adatta progressivamente al livello di maturità e alle esigenze specifiche delle classi prime, seconde e terze. L'intervento è progettato per creare un connubio virtuoso tra le materie didattiche di base e le competenze trasversali, utilizzando la metodologia del learning by doing per trasformare le conoscenze teoriche in abilità pratiche immediatamente spendibili. Immaginato come un vero e proprio stage in ambiente controllato, il percorso simula le dinamiche realistiche di una struttura ricettiva o ristorativa, permettendo agli studenti di applicare quanto studiato in aula, dalla gestione economica alla comunicazione linguistica, in un contesto sicuro ma sfidante. La struttura del progetto varia in base all'annualità per accompagnare la crescita dello studente. Il cuore dell'intervento, comune a tutti ma con livelli di difficoltà crescenti, risiede nella gestione dell'imprevisto e nella necessità di riorganizzare il lavoro in tempi stretti negoziando soluzioni, gestendo lo stress e comunicando efficacemente, allenando le soft skills personali. Ogni fase d'aula è seguita da sessioni di mentoring e debriefing che aiutano i ragazzi a riflettere su come hanno reagito alle difficoltà e su come le materie studiate a scuola siano state strumenti necessari per risolvere problemi concreti.



Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

Priorità desunte dal RAV collegate

○ Risultati scolastici

Priorità

Migliorare i risultati scolastici in termini di riduzione del numero di alunni ammessi con sospensione di giudizio o revisione dei PFI, e degli alunni non ammessi.

Traguardo

- Ridurre il numero di alunni ammessi con sospensione di giudizio in matematica, inglese, francese - Ridurre il numero di alunni non ammessi

○ Risultati a distanza

Priorità

Migliorare l'orientamento in uscita, aumentare il successo scolastico e garantire la realizzazione personale, anche attraverso l'acquisizione di competenze per il lavoro (metacompetenze)

Traguardo

Aumentare il grado di soddisfazione (autovalutazione) degli studenti circa le proprie



scelte post-diploma; supportare gli studenti nell'inserimento lavorativo (costruzione di un database di diplomati). Monitorare le scelte post-diploma effettuate dagli studenti (interviste, google moduli). Definizione e monitoraggio delle metacompetenze.

Risultati attesi

Per le classi prime: scoperta delle dinamiche di gruppo, del rispetto delle regole e della responsabilizzazione iniziale. Per le classi seconde: supporto all'orientamento in vista della scelta consapevole dell'indirizzo di studio per il terzo anno, consentendo loro di distinguere chiaramente le inclinazioni personali attraverso l'esperienza pratica vissuta Per le classi terze: costruzione della motivazione al completamento degli studi ed alla consapevolezza del ruolo lavorativo futuro

Destinatari

Gruppi classe
Altro

Risorse professionali

Risorse interne ed esterne

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Con collegamento ad Internet

Informatica

Multimediale

Aule

Aula generica



Valutazione degli apprendimenti

Ordine scuola: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

PELLEGRINO ARTUSI - RMRH02000C

Criteri di valutazione comuni

La valutazione periodica e finale degli alunni tiene conto dell'impegno, serietà nello studio, progressione nell'apprendimento e il rendimento scolastico complessivo. Gli studenti sono coinvolti attivamente nel processo valutativo attraverso l'autovalutazione che permette di comprendere il proprio processo di apprendimento, i ritmi, le motivazioni, gli atteggiamenti, i progressi. Per la valutazione degli studenti con DSA le istituzioni scolastiche adottano modalità che consentono di dimostrare effettivamente il livello di apprendimento conseguito, mediante l'applicazione delle misure dispensative e degli strumenti compensativi indicati nel piano didattico personalizzato. I criteri di valutazione sono stabiliti dai Dipartimenti e condivisi ai Consigli di Classe e comunicati agli studenti e alle famiglie. Per la valutazione del livello di acquisizione di abilità e competenze per ogni asse culturale, i Dipartimenti individuano la soglia minima di sufficienza delle abilità/competenze.

Allegato:

Griglia Valutazione UDA.pdf

Criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di educazione civica

La valutazione dell'Educazione Civica è espressa con un voto numerico e tiene conto dei seguenti aspetti: - Partecipazione attiva alle attività e ai progetti. - Capacità di applicare i concetti appresi in situazioni concrete. - Consapevolezza e riflessione critica su tematiche civiche. Viene utilizzata la



griglia di valutazione condivisa per garantire omogeneità nei criteri di valutazione, che tiene conto sia degli aspetti teorici che pratici. Ciascun Consiglio di Classe propone prove multidisciplinari, relazioni su progetti o attività partecipative, in coerenza con il Curricolo di Educazione Civica di Istituto.

Allegato:

Griglia di valutazione Educazione Civica_2025-26.pdf

Criteri di valutazione del comportamento

La valutazione del comportamento degli studenti e delle studentesse si propone di favorire l'acquisizione di una coscienza civile basata sulla consapevolezza che la libertà personale si realizza nell'adempimento dei propri doveri, nella conoscenza e nell'esercizio dei propri diritti, nel rispetto dei diritti altrui e delle regole che governano la convivenza civile in generale e la vita scolastica in particolare. Il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, attribuisce il voto di comportamento sulla base dell'intero anno scolastico. La valutazione del comportamento con voto inferiore a 6/10 è decisa in sede di scrutinio dal Consiglio di Classe nei confronti dell'alunno cui siano state precedentemente irrogate più misure sanzionatorie, per violazione dello Statuto delle Studentesse e degli Studenti, e cioè: 1. per non aver frequentato regolarmente i corsi e assolti assiduamente gli impegni di studio; 2. per non aver avuto nei confronti del Dirigente Scolastico, dei docenti, del personale tutto della scuola e dei propri compagni quello stesso rispetto, anche formale, che si chiede per se stessi; 3. per non aver osservato le disposizioni organizzative e di sicurezza dettate dai regolamenti; 4. per non aver mantenuto un comportamento corretto e coerente coi principi che regolano la vita della comunità scolastica; 5. per non aver utilizzato correttamente le strutture, i macchinari e i sussidi didattici a disposizione dell'Istituto; 6. per non aver rispettato - singolarmente o in gruppo - il quadro normativo, organizzativo ed orario che permette l'esplicarsi delle attività scolastiche nel loro regolare procedere durante l'anno; 7. per avere commesso infrazioni o reati che violano la dignità e il rispetto della persona umana (ad es. minacce, ingiurie, percosse, atteggiamenti razzisti, omofobi, improntati a bullismo, molestie sessuali, etc.), oppure suscettibili di determinare una concreta situazione di pericolo per l'incolumità delle persone (ad es. incendio o allagamento). Per gli alunni delle classi quinte, nel caso di valutazione del comportamento pari a sei decimi, il Consiglio di Classe assegna un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare in sede di colloquio dell'esame conclusivo del secondo ciclo. Nel caso di valutazione del comportamento inferiore a sei decimi, il Consiglio di Classe delibera la non ammissione all'esame di



maturità. Per le studentesse e gli studenti delle classi non terminali (biennio, terzo e quarto anno) che abbiano riportato una valutazione pari a sei decimi nel comportamento, il Consiglio di Classe, in sede di valutazione finale, sospende il giudizio e assegna un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale; la mancata presentazione dell'elaborato prima dell'inizio dell'anno scolastico successivo o la valutazione non sufficiente da parte del Consiglio di Classe comporta la non ammissione all'anno scolastico successivo. Il voto di comportamento influisce sull'attribuzione del credito scolastico per le classi del triennio, in particolare il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale può essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi.

Allegato:

Griglia valutazione Comportamento.pdf

Criteri per l'ammissione/non ammissione alla classe successiva

Ai fini della validità dell'anno scolastico è richiesta la frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato. L'Istituto stabilisce, per casi eccezionali, motivate e straordinarie deroghe al suddetto limite. Tali deroghe sono previste per assenze documentate a condizione, comunque, che non pregiudichino, a giudizio del consiglio di classe, la possibilità di procedere alla valutazione degli apprendimenti. Il mancato conseguimento del limite minimo di frequenza, comprensivo delle deroghe riconosciute, comporta l'esclusione dallo scrutinio finale e la non ammissione alla classe successiva. Gli studenti e le studentesse che, allo scrutinio finale, non hanno conseguito la sufficienza in una o più discipline, sono ammessi con sospensione di giudizio. La scuola garantisce interventi didattici programmati per il recupero delle carenze rilevate, il consiglio di classe, in sede di integrazione dello scrutinio finale, previo accertamento del recupero delle carenze formative da effettuarsi entro la fine del medesimo anno scolastico e comunque non oltre la data di inizio delle lezioni dell'anno scolastico successivo, procede alla verifica dei risultati conseguiti e alla ammissione/non ammissione alla classe successiva. Sono ammessi alla classe successiva gli alunni che in sede di scrutinio finale conseguono un voto di comportamento superiore a sei decimi e una votazione non inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina. Il Collegio dei Docenti ha adottato i seguenti criteri di ammissione alla classe successiva: - l'alunno/a che riporti n.4 insufficienze non è ammesso alla classe successiva; - l'alunno/a che riporti fino a tre insufficienze, indipendentemente



dalla gravità, viene ammesso con sospensione di giudizio.

Criteri per l'ammissione/non ammissione all'esame di Stato

Sono ammessi a sostenere l'esame di maturità in qualità di candidati interni gli studenti in possesso dei seguenti requisiti: - frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato, fermo restando quanto; - partecipazione durante l'ultimo anno di corso, alle prove predisposte dall'INVALSI; - svolgimento di almeno 210 ore di attività di Formazione Scuola Lavoro; - votazione non inferiore ai sei decimi in ciascuna disciplina e voto di comportamento non inferiore a sei decimi. Nel caso di valutazione del comportamento pari a sei decimi, il consiglio di classe assegna un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare in sede di colloquio dell'esame. Per i candidati esterni si rimanda all'O.M. emanata in previsione degli esami di maturità.

Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

Il credito scolastico è attribuito dal Consiglio di Classe, in sede di scrutinio finale, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nelle specifiche Ordinanze Ministeriali emanate per ciascun anno scolastico. Il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale è attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi.



Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica

Analisi del contesto per realizzare l'inclusione scolastica

L'Istituto pone particolare attenzione all'inclusione degli studenti con Bisogni Educativi Speciali (BES), mettendo in atto una serie di interventi mirati attraverso una didattica personalizzata per garantire il pieno raggiungimento del successo formativo di tutti e di ciascuno. Attraverso l'utilizzo di metodologie didattiche fondate sul lavoro cooperativo e l'apprendimento collaborativo, la Scuola favorisce e garantisce l'integrazione degli studenti nel gruppo classe, promuovendo, così, competenze sociali e collaborative. A questo si aggiunge il supporto psicologico e il mentoring specifico, che aiutano gli studenti a superare le loro difficoltà. Fondamentale è anche la formazione continua e l'aggiornamento dei docenti, che acquisiscono strumenti e metodologie sempre più avanzate per favorire l'inclusione.

Nello specifico, per quanto riguarda gli alunni stranieri (Legge 170/2010 e le Linee Guida per l'accoglienza e l'integrazione degli alunni stranieri del 2014), la scuola propone diverse attività e strategie concrete volte a favorire la loro accoglienza e la loro inclusione. Attraverso la progettazione di Unità di Apprendimento (UDA) interdisciplinari e multiculturali, tutti gli studenti hanno l'opportunità di conoscere tradizioni e culture diverse. I progetti collaborativi e gli scambi internazionali, poi, supportano e promuovono l'integrazione e l'apprendimento interculturale, nell'ottica di costruire le basi per realizzarsi come cittadini del mondo. Inoltre, incontri e dibattiti su temi globali come i diritti umani, le consuetudini alimentari, l'inclusione sociale e la cittadinanza attiva stimolano la riflessione e il dialogo al fine di garantire un bagaglio di risorse per il proprio apprendimento permanente. In questo modo, vengono promosse inclusione e tolleranza, riducendo i conflitti e favorendo un ambiente scolastico armonioso.

La Scuola individua e supporta sia gli studenti meritevoli sia quelli che presentano difficoltà, attraverso la definizione di criteri di valutazione, valutazioni costanti e sistematiche e colloqui individuali è possibile intervenire tempestivamente, così da poter mettere in atto tutte le strategie necessarie per il pieno successo formativo. Durante il corso dell'anno vengono organizzati corsi di recupero, attività di sostegno individualizzato e momenti di studio assistito, anche nell'ambito dei progetti del PNRR. Per gli studenti meritevoli o con particolari inclinazioni, inoltre, la scuola offre attività di potenziamento come laboratori avanzati, gare e progetti di approfondimento. Attraverso l'attivazione di servizi di tutoraggio e di supporto psicologico è possibile aiutare gli studenti a



superare le loro difficoltà.

La collaborazione con le famiglie è un elemento chiave. Vengono organizzati incontri regolari e colloqui per permettere di costruire una comunicazione proficua con le famiglie e di lavorare insieme per trovare soluzioni condivise. La scuola offre anche programmi di orientamento e percorsi formativi personalizzati per guidare gli studenti nella scelta del loro percorso scolastico e post scolastico. Infine, i progetti e le attività extracurricolari, coerenti con gli obiettivi del Piano Triennale dell'Offerta Formativa (PTOF), arricchiscono l'esperienza educativa degli studenti, offrendo ulteriori opportunità di crescita e sviluppo personale. L'Istituto dedica azioni specifiche agli studenti non italofoni, offrendo, ove possibile, corsi di italiano come seconda lingua (L2) per sviluppare più facilmente competenze linguistiche e agevolare il loro inserimento nel contesto scolastico e il successo formativo.

Questo impegno complessivo e costante, garantito dal nostro Istituto, assicura che ogni studente riceva il supporto necessario per sviluppare al meglio le proprie competenze, contribuendo a un percorso di crescita personale e professionale ricco e soddisfacente.

Composizione del gruppo di lavoro per l'inclusione (GLI):

Dirigente scolastico
Docenti curricolari
Docenti di sostegno
Personale ATA
Specialisti ASL
Famiglie

Definizione dei progetti individuali

Processo di definizione dei Piani Educativi



Individualizzati (PEI)

Gli incontri del Gruppo di Lavoro Operativo (G.L.O.), solitamente convocati due volte all'anno, svolgono un ruolo cruciale nella gestione e nel monitoraggio del P.E.I. Durante questi incontri, opportunamente verbalizzati, si discute dell'andamento del percorso educativo dell'alunno, si valutano i progressi realizzati e si identificano le necessità future. Al termine dell'anno scolastico, l'insegnante di sostegno redige una relazione finale che sintetizza il percorso seguito dall'alunno e compila i documenti necessari per la richiesta delle risorse indispensabili per affrontare il successivo anno scolastico. Attraverso un aggiornamento, con cadenza annuale, di tutti i documenti relativi agli interventi e ai processi avviati per l'integrazione dell'alunno, viene creato, così, un fascicolo personale dell'alunno con disabilità. Questa raccolta funge da memoria didattica, relazionale, riabilitativa e sociale, provando tutti gli interventi e i processi avviati per l'integrazione dell'alunno. Tale documentazione è essenziale per garantire la continuità e la coerenza del percorso educativo, offrendo una visione completa delle strategie adottate e dei progressi compiuti. Questo approccio articolato e strutturato assicura che gli studenti con disabilità ricevano un supporto adeguato e personalizzato, promuovendo il loro successo scolastico e favorendo una piena integrazione nel contesto educativo e sociale.

Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI

La definizione dei Piani Educativi Individualizzati (P.E.I.) coinvolge diversi soggetti, che collaborano per garantire un'educazione inclusiva e adeguata agli studenti con disabilità. Ecco i principali attori coinvolti:

- Insegnanti di sostegno:** Hanno un ruolo centrale nella redazione del PEI. Forniscono supporto didattico specifico agli studenti e monitorando i loro progressi.
- Insegnanti curricolari:** Collaborano attivamente, in quanto corresponsabili sul piano didattico, con gli insegnanti di sostegno per adattare i contenuti disciplinari e le metodologie di insegnamento alle esigenze degli studenti.
- Famiglia dello studente:** I genitori o i tutori legali partecipano attivamente alla definizione del P.E.I., fornendo informazioni preziose sulle esigenze e le potenzialità dell'alunno, contribuendo alla scelta degli obiettivi educativi e delle strategie di intervento.
- Studente:** lo studente fornisce, o aiuta a dare, una descrizione di sé e partecipa alle decisioni che lo riguardano, qualora ne abbia le capacità, esercitando così il principio di autodeterminazione.
- Dirigente scolastico:** Supervisiona l'intero processo e assicura che il P.E.I. sia conforme alle normative vigenti e alle linee guida dell'Istituto.
- Specialisti esterni:** Possono includere psicologi, logopedisti, neuropsichiatri infantili e altri professionisti che forniscono consulenza e supporto specialistico per affrontare specifiche



problematiche educative o comportamentali. Operatore socio-sanitario: Quando necessario, un operatore socio-sanitario può essere coinvolto per fornire supporto su aspetti relazionali, comportamentali e socio-sanitari dell'alunno. Gruppo di Lavoro Operativo (G.L.O.): Questo gruppo, che comprende tutti i soggetti menzionati, si riunisce periodicamente per discutere, aggiornare e monitorare il P.E.I., assicurandosi che risponda efficacemente alle necessità educative dello studente.

Modalità di coinvolgimento delle famiglie

Ruolo della famiglia

La sinergia tra famiglia e scuola permette di costruire un percorso educativo armonioso e integrato, in cui le esigenze e le potenzialità degli studenti sono costantemente monitorate e valorizzate, contribuendo a un'esperienza formativa completa e soddisfacente. La famiglia rappresenta un elemento fondamentale per la crescita e lo sviluppo dell'alunna/o, anche all'interno del contesto scolastico. Esercitando la responsabilità genitoriale, la famiglia contribuisce alle scelte educative, che influenzano profondamente il percorso formativo degli studenti. In questo senso, la famiglia è considerata un interlocutore privilegiato per i docenti e per tutto il personale scolastico. In un'ottica di corresponsabilità educativa e condivisione delle scelte, la collaborazione tra famiglia e scuola è essenziale per promuovere la crescita personale e professionale degli studenti. Questo approccio collaborativo mira a garantire l'efficacia del processo di apprendimento degli studenti, creando un ambiente di supporto condiviso, che ne favorisce il benessere e il successo scolastico.

Modalità di rapporto scuola-famiglia

- Coinvolgimento in progetti di inclusione
- Coinvolgimento in attività di promozione della comunità educante

Risorse professionali interne coinvolte



Docenti di sostegno	Partecipazione a GLI
Docenti di sostegno	Rapporti con famiglie
Docenti di sostegno	Attività individualizzate e di piccolo gruppo
Docenti di sostegno	Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori, ecc.)
Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Partecipazione a GLI
Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Rapporti con famiglie
Docenti curricolari (Coordinatori di classe e simili)	Progetti didattico-educativi a prevalente tematica inclusiva
Assistente Educativo Culturale (AEC)	Attività individualizzate e di piccolo gruppo
Assistente Educativo Culturale (AEC)	Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori protetti, ecc.)
Assistenti alla comunicazione	Attività individualizzate e di piccolo gruppo
Assistenti alla comunicazione	Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori protetti, ecc.)
Personale ATA	Assistenza alunni disabili

Valutazione, continuità e orientamento



Criteri e modalità per la valutazione

La valutazione scolastica, periodica e finale, di tutti gli alunni, ed in particolare degli alunni con BES, è in armonia con gli interventi pedagogici e didattici attuati durante tutto il corso dell'anno (cfr. art 6 DM 5669 2011). Ma, non solo, per quanto riguarda gli alunni con B.E.S., la valutazione, coerente con P.D.P. e P.E.I., tiene anche e soprattutto conto della caratteristica del B.E.S., della situazione di partenza e degli obiettivi raggiunti, cercando di premiare i progressi e gli sforzi in base alle capacità dell'alunna/o. Una valutazione, dunque, finalizzata ad individuare i punti di forza e di debolezza dell'allieva/o ed intesa come un aiuto fondamentale per raggiungere il successo formativo. Gli insegnanti effettuano valutazioni attente alle conoscenze e alle competenze di analisi, sintesi e collegamento con eventuali elaborazioni personali, piuttosto che alla correttezza formale (ortografia, interpunzione, grammatica). Per le lingue straniere si mira a valorizzare la capacità di cogliere il senso generale del messaggio, di farsi comprendere in modo chiaro anche se non del tutto corretto grammaticalmente. Per l'ambito scientifico vengono considerati la correttezza e l'apprendimento del processo logico. I dipartimenti disciplinari adottano sia griglie di valutazioni comuni sia griglie personalizzate secondo le esigenze dell'alunno/a.

Continuità e strategie di orientamento formativo e lavorativo

La continuità tra i diversi ordini di scuola viene mantenuta in ingresso accompagnando gli studenti con B.E.S. nella scelta consapevole del percorso di studi più adatto alle loro passioni ed esigenze. In particolare, la nostra Scuola viene invitata a partecipare dalle Scuole secondarie di primo grado ai G.L.O. finali dei futuri alunni B.E.S., per permettere uno scambio proficuo e più immediato di informazioni. Sono dei G.L.O. di passaggio, i cosiddetti "GLO ponte", attraverso i quali viene garantito e concretizzato un processo di inclusione mirato. In questo modo, è possibile valutare la situazione di partenza degli alunni e i progressi in itinere al fine di predisporre un PEI personalizzato. La scuola, inoltre, accompagna lo studente nelle scelte future attuando una didattica orientativa personalizzata sui i bisogni e le potenzialità dell'alunno e per lo sviluppo delle proprie capacità di proiettarsi nel futuro.



Principali interventi di miglioramento della qualità dell'inclusione scolastica

- Attività laboratoriali integrate
- Attività che prevedano l'uso di nuove tecnologie e strumenti digitali
- Attività di personalizzazione
- Peer tutoring
- Altra attività



Percorsi connessi con la filiera formativa tecnologico-professionale

○ Percorso n° 1

Istituto proponente

Denominazione istituto:

PELEGRINO ARTUSI - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

Tipologia Istituto:

Istituto professionale

Percorso sperimentale quadriennale di Istituto professionale: indirizzo

IP22 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA QUADRIENNALE

Istituti aderenti

Istituto	Tipologia	Percorso Sperimentaleennale Di Istituto Tecnico/Professionale
IPSEOA Pellegrino Artusi	Istituto Professionale	IP22 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA QUADRIENNALE
IIS APICIO COLONNA GATTI - ANZIO	Istituto Professionale	IP22 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA QUADRIENNALE

Enti di formazione accreditati dalla Regione o Istituti professionali statali che erogano percorsi di leFP



L'OFFERTA FORMATIVA

Percorsi connessi con la filiera formativa tecnologico-professionale

PTOF 2025 - 2028

Denominazione	Tipologia	Figura Professionale
ENGIM - CFP	CFP	Operatore Dei Servizi Per Il Turismo; Operatore Della Ristorazione Preparazione Pasti
CIOFS - CFP	CFP	Cucina, Sala, Bar; Pasticceria

ITS Academy

Denominazione	Area Tecnologica	Figura Professionale
Fondazione ITS AGRO - ITS Agroalimentare Viterbo E Roma	Sistema Agroalimentare	Agrifood Digital Marketing & Sales Manager
ITS Turismo Academy Roma	Tecnologie Per Beni E Le Attività Artistiche E Culturali E Per Il Turismo	FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT; HOSPITALITY MANAGEMENT; F&B MANAGEMENT E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO; INTERNATIONAL HOSPITALITY E F&B MANAGEMENT;

Impresa/e afferente all'ITS Academy in rete

Denominazione	Sede	Tipologia Di Attività Economico-Professionale, Di Formazione E/O Ricerca, Istituzionale	Tipologia (Istituzione Formativa Accreditata Dalla Regione; CPIA; Università Istituzioni AFAM; Altre Imprese)
Agricoltura Nuova, Società Cooperativa	Via Di Valle Perna 315 00138 Roma (RM)	Azienda Agricola Biologica (Produzioni	Azienda Agricola Biologica



Denominazione	Sede	Tipologia Di Attività Economico-Professionale, Di Formazione E/O Ricerca, Istituzionale	Tipologia (Istituzione Formativa Accreditata Dalla Regione; CPIA; Università Istituzioni AFAM; Altre Imprese)
Sociale Agricola Integrata		Zootecniche, Produzione Casearia, Produzione Di Miele, Produzioni Orticole, Produzioni Cerealicole) Ristorante E Fattoria Didattica	

Ulteriori soggetti aderenti alla rete (istituzioni formative accreditate dalle Regioni che erogano percorsi IFTS, CPIA, università, istituzioni AFAM, imprese, altri soggetti pubblici e privati)

Denominazione	Sede	Tipologia (Istituzione Formativa Accreditata Dalla Regione; CPIA; Università Istituzioni AFAM; Altre Imprese)
Associazione Romana Dei Portieri D'Albergo "Le Chiavi D'Oro"	VIA DOMODOSSOLA 29 - 00183 ROMA (RM)	Associazione
SOLIDUS I Professionisti Dell'Ospitalità	Via Federico Nansen, 68, 00154 Roma (RM)	Associazione
Società Alta Quota Srl	Con Sede A Bari - Via Manzoni Nn.58-6	Azienda Leader Del Settore Turismo



L'OFFERTA FORMATIVA

Percorsi connessi con la filiera formativa tecnologico-professionale

PTOF 2025 - 2028

Denominazione	Sede	Tipologia (Istituzione Formativa Accreditata Dalla Regione; CPIA; Università Istituzioni AFAM; Altre Imprese)
Hotel The Building Srl	Roma - Via Sambuca Pistoiese N.65	Hotel
Ditta RANALDI ALESSIO Della TASTE FACTORY - Luxury Events Organization	Roma - Via Ludovico Pastor, 12	Impresa
EBTL - Ente Bilaterale Turismo Del Lazio	Roma - Via Agostino Depretis, 70	Ente
UNAPROL - Consorzio Olivicolo Italiano Società Consortile Per Azioni	Roma, Via XXIV Maggio N.43	Consorzio
FONDAZIONE EVOSCHOOL ITALIA	Roma, Via XXIV Maggio N.43	Fondazione
Società NICOLAI Srl	Roma, Piazza Cola Di Rienzo N.68	Azienda
ZUMA Srl	Roma, Via Della Fontanella Borghese N.48	Società
Società PLURI JOB Srl	Roma, Via Francesco Antolisei N.6	Azienda
Hotel Diana Srl	Roma, Via Principe Amedeo N.4	Hotel
Ristorante Pierluigi	Roma, Piazza De Ricci,144	Ristorante
Sabelli Distribuzione Srl	San Benedetto Del Tronto (AP), Via Valle Piana, 80/220	Azienda Di Produzione E Distribuzione



Descrizione dell'offerta formativa integrata

L'offerta formativa è progettata per individuare e far confluire nella figura del "FOOD, BEVERAGE & HOSPITALITY MANAGER" tutte le conoscenze, le abilità e le competenze nel settore del turismo, della ristorazione e della gestione alberghiera, con l'opportunità di specializzarsi mediante l'accesso ai percorsi di istruzione terziaria presenti sul territorio. Il corso ha l'obiettivo di formare professionisti del turismo enogastronomico specializzati in Food Beverage & Hospitality Management, per la valorizzazione e la promozione delle filiere enogastronomiche. Inoltre, il corso mira all'acquisizione di conoscenze ed abilità nell'utilizzo delle tecnologie innovative per la pianificazione, organizzazione e gestione delle attività: dalla valorizzazione dei prodotti e dei servizi ristorativi ad eventi e congressi. Il percorso formativo, volto al conseguimento dell'avviata sperimentazione 4+2, si basa sulla flessibilità didattica e organizzativa consentita dall'autonomia di cui al DPR 275/1999 artt. 4 e 5.

Definizione del modello curricolare

Il curriculum verticale è stato implementato con unità di apprendimento mirate all'acquisizione delle competenze specifiche di marketing, elementi di educazione finanziaria (analisi di mercato, esternalità positive e negative del territorio, analisi SWOT), nonché elementi di statistica, attraverso l'utilizzo di applicativi informatici volti allo studio del territorio e della domanda/offerta di lavoro del mercato.

Agendo in contrasto con la dispersione scolastica, l'Istituto, unitamente alla rete, ha come scopo principale il completamento del percorso dello studente, agevolando il passaggio agli ITS per la completezza del profilo lavorativo intrapreso.

Il curriculum è stato progettato allineando le competenze specifiche del PeCuP del diplomato quadriennale con le competenze richieste per accedere agli ITS Academy.

Strutturazione di processi di continuità e



orientamento all'interno della filiera e degli accordi di partenariato

Il percorso 4+2 non è da intendersi come un quadriennale, bensì come un percorso di durata sei anni, dei quali i primi quattro sono erogati dalla scuola e gli ultimi due, che consistono nella specializzazione tecnica, sono effettuati dagli ITS Academy. Risulta fondamentale il raccordo con gli ITS per garantire continuità e preparazione idonea degli studenti futuri tecnologi. Il nostro Istituto effettua attività di orientamento sin dal primo anno con i partner di filiera, inoltre, il curriculum è integrato con le attività dei soggetti esperti esterni per garantire le competenze necessarie per il mondo del lavoro e per l'ingresso nelle università e negli ITS.

Progettazione interventi per gli studenti

Sono progettati i seguenti specifici interventi di recupero e potenziamento per gli studenti, oltre le settimane di personalizzazione previste dalla norma e alla stesura dei PFI:

- lingua inglese, in orario pomeridiano attraverso attività specifiche di potenziamento
- matematica, in orario curricolare utilizzando le ore di potenziamento a disposizione dei docenti di matematica per migliorare le competenze in vista delle prove INVALSI;
- compresenze tra i laboratori e le lingue straniere.

Modalità di potenziamento delle ore dedicate ai PCTO

Il potenziamento delle discipline STEM mira a favorire un apprendimento concreto ed esperienziale dei principi fisici attraverso situazioni reali di laboratorio enogastronomico.



In particolare:

- integrare conoscenze scientifiche e tecniche professionali per sviluppare competenze trasversali spendibili nel settore enogastronomico;
- promuovere un approccio STEM che unisca osservazione, sperimentazione, misurazione, analisi dei dati e problem solving;
- rafforzare il collegamento tra teoria e pratica, riducendo la distanza tra discipline di base e indirizzo professionale.

Le attività prevedono:

- compresenza scienze integrate (fisica) – laboratorio di enogastronomia (cucina)
- codocenza TIC - geografia
- Laboratori innovativi e strumenti digitali:
 - uso di realtà aumentata e virtuale (AR/VR) per esperienze immersive nei laboratori di sala e cucina e accoglienza;
 - software e strumenti STEM: Google sheets (food-cost e analisi dati), Mappe interattive e Google Sites per itinerari turistici digitali;
 - Canva per la progettazione visiva;
 - modellazione e stampa 3D per il design sostenibile di prodotti e ambienti;
 - strumenti di Intelligenza Artificiale (IA) per la creazione di chatbot turistici, l'analisi dei dati, la traduzione automatica, la generazione di contenuti e il supporto all'apprendimento personalizzato.

Modalità di potenziamento delle discipline STEM

Il potenziamento delle discipline STEM mira a favorire un apprendimento concreto ed esperienziale dei principi fisici attraverso situazioni reali di laboratorio enogastronomico.

In particolare:

- integrare conoscenze scientifiche e tecniche professionali per sviluppare competenze



trasversali spendibili nel settore enogastronomico;

- promuovere un approccio STEM che unisca osservazione, sperimentazione, misurazione, analisi dei dati e problem solving;
- rafforzare il collegamento tra teoria e pratica, riducendo la distanza tra discipline di base e indirizzo professionale.

Le attività prevedono:

- compresenza scienze integrate (fisica) – laboratorio di enogastronomia (cucina
- codocenza TIC - geografia

Laboratori innovativi e strumenti digitali:

- uso di realtà aumentata e virtuale (AR/VR) per esperienze immersive nei laboratori di sala e cucina e accoglienza;
- software e strumenti STEM: Google sheets (food-cost e analisi dati), Mappe interattive e Google Sites per itinerari turistici digitali;
- Canva per la progettazione visiva;
- modellazione e stampa 3D per il design sostenibile di prodotti e ambienti;
- strumenti di Intelligenza Artificiale (IA) per la creazione di chatbot turistici, l'analisi dei dati, la traduzione automatica, la generazione di contenuti e il supporto all'apprendimento personalizzato.

Modalità di potenziamento del processo di internazionalizzazione

L'Istituto promuove le attività che aprono la scuola a realtà formative e professionali di respiro internazionale, attraverso la progettazione e la gestione di iniziative quali scambi culturali, tirocini all'estero, programmi PON ed Erasmus+. L'Istituto si propone di promuovere significative esperienze di mobilità internazionale con attività di job shadowing.

Le ricadute di tali progetti riguardano il piano formativo, culturale e professionale. Gli studenti hanno l'opportunità di sviluppare competenze linguistiche più solide, una



maggior apertura interculturale e la capacità di adattarsi a contesti nuovi, qualità oggi fondamentali nel mercato del lavoro globale. La partecipazione a esperienze di studio o tirocinio all'estero favorisce inoltre l'autonomia, la responsabilità personale e la crescita della motivazione scolastica.

Introduzione di moduli didattici e attività laboratoriali

L'orario settimanale delle lezioni è stato reingegnerizzato attraverso le compresenze consentendo di effettuare tutti gli insegnamenti previsti in sole 33h settimanali (1h in più rispetto al percorso quadriennale). La trentaquattresima ora, funzionale e necessaria a completare il monte orario, è stata destinata a incrementare il laboratorio di enogastronomia cucina, in orario extracurricolare. In particolare, la classe, 1 giorno al mese effettua un rientro pomeridiano di 4 ore, così distribuite

- attività di laboratorio di cucina (3h) su focus specifici (panificazione, progetto gelato, cucine tradizionali ecc.);
- attività asincrona (1h) di realizzazione di un report contenente le attività svolte in chiave pluridisciplinare.

Sono inoltre previste:

- attività propedeutiche, quali la preparazione degli studenti per le attività di laboratorio;
- restituzione e confronto, in classe, delle attività effettuate e dei lavori prodotti.

Ruolo e ambiti di intervento dei diversi soggetti aderenti alla rete

Sono stati strutturati processi di continuità e orientamento all'interno della filiera



attraverso una collaborazione sinergica che favorisce una transizione fluida per gli studenti dai percorsi di istruzione secondaria a quelli successivi.

- Organizzazione di attività di orientamento con i rappresentanti delle imprese, professionisti, docenti degli ITS e operatori dei percorsi terziari;
- Workshop, seminari e incontri informativi per gli studenti sulla scelta delle carriere e delle specializzazioni.

Modalità di svolgimento dei monitoraggi interni

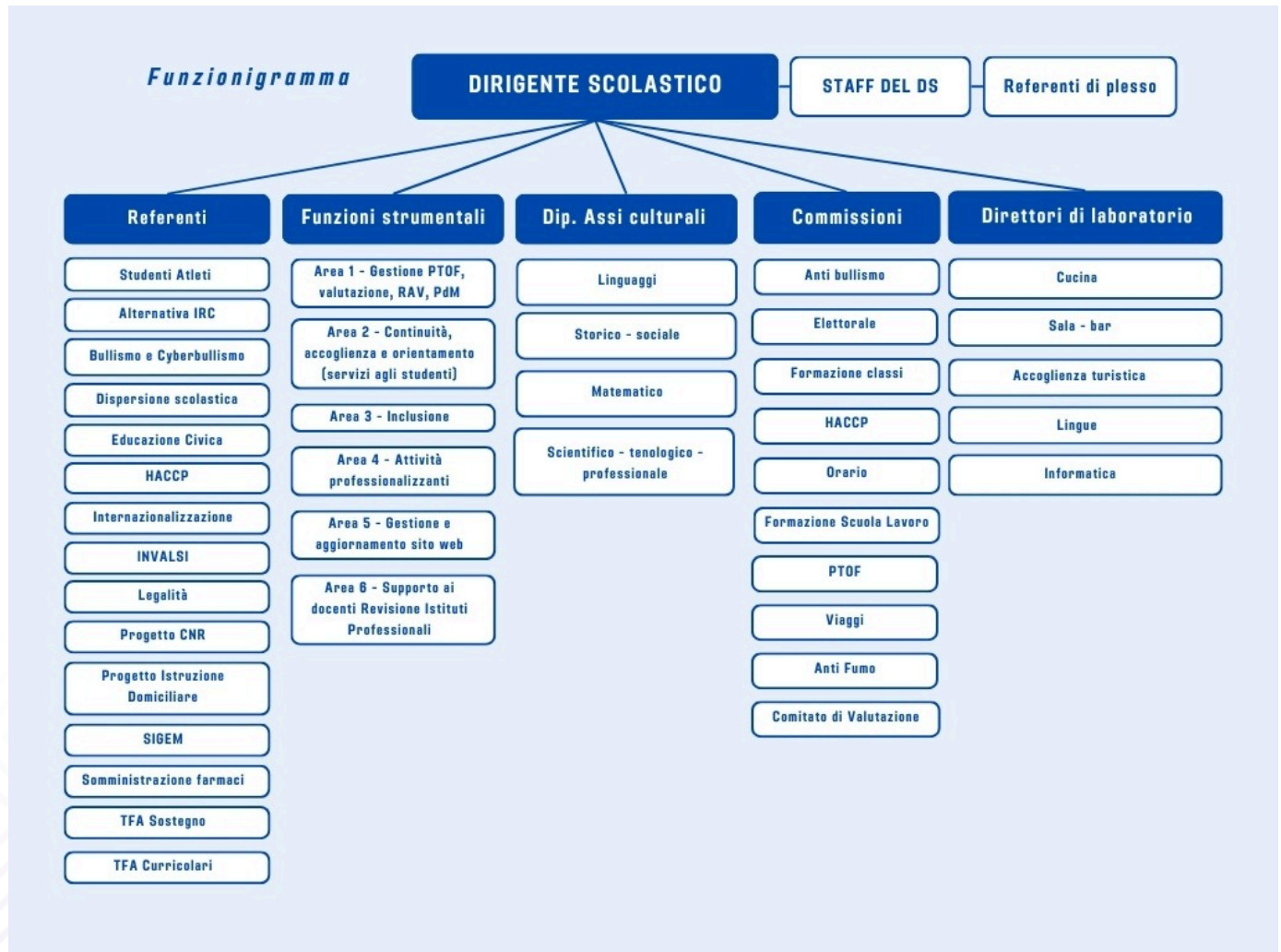
A partire dall'a.s. 24-25 è stata istituita una commissione specifica con il compito di:

- progettare le attività didattiche in sinergia con gli ITS, le università e le aziende partner;
- migliorare il curriculum integrato;
- monitorare i progressi degli studenti;
- monitorare l'efficienza del curriculum;
- formarsi e formare i membri dei consigli di classe delle classi della filiera;
- partecipare alle attività formative svolte da INDIRE.



Aspetti generali

Modello organizzativo:





Modello organizzativo

PERIODO DIDATTICO: Quadrimestri

Figure e funzioni organizzative

Collaboratore del DS	Coadiuvano il DS nelle scelte organizzative e gestionali.	2
Funzione strumentale	Area 1 - Gestione PTOF, Valutazione, RAV, PdM: Predisposizione, revisione, integrazione e aggiornamento dei documenti strategici di Istituto (PTOF, RAV, PdM); Stesura della Rendicontazione Sociale; Monitoraggio attività del PTOF e del sistema Scuola in ingresso, itinere e finale; Coordinamento della stesura dei Regolamenti di Istituto. Area 2 - Continuità, accoglienza e orientamento (servizi agli studenti): Organizzazione degli incontri di orientamento nelle scuole secondarie di primo grado; Realizzazione del materiale divulgativo; Partecipazione agli incontri organizzati presso le scuole secondarie di primo grado del territorio e dei comuni limitrofi nell'ottica della continuità in verticale; Pianificazione e organizzazione delle giornate di OPEN DAY, in loco o nei locali dell'Istituto; Pianificazione dell'orientamento in uscita, attraverso l'organizzazione di incontri con scuole di Alta Formazione Professionale, Università, ITS Academy e professionisti del mondo del lavoro. Area 3 - Inclusione	6



Accoglienza: Supporto degli insegnanti di sostegno nominati con incarico annuale e assegnare le cattedre vacanti; Coordinamento delle attività di sostegno attraverso riunioni di commissione, incontri formali, indicazioni e predisposizione dell'orario dei docenti di sostegno; Gestione, monitoraggio e aggiornamento dell'archivio delle certificazioni degli alunni disabili; Cura e mediazione dei rapporti tra famiglia, studente e strutture del territorio; Verifica e monitoraggio dei progetti a favore degli alunni con disabilità; Coordinamento dei rapporti con l'ASL, con specialisti, con i servizi sociali; Coordinamento dei GLO e del GLI; Collaborazione col DS sulle tematiche relative all'inclusione; Svolgimento delle attività di orientamento in entrata (raccordo con la scuola secondaria di primo grado e contatti con le famiglie); Predisposizione dell'organico sostegno; Elaborazione del PAI; Collaborazione all'individuazione di strategie volte all'inclusione degli alunni con DSA; Promozione della didattica inclusiva; Produzione di documenti e modelli a supporto delle attività da attuare; Gestione, monitoraggio e aggiornamento dell'archivio degli alunni con DSA con relativa documentazione sanitaria; Supporto all'attività dei docenti nella predisposizione, verifica e monitoraggio PDP; Accoglienza alunni stranieri. Area 4 - Attività professionalizzanti: Attivazione di collaborazioni esterne sul territorio attraverso servizi di catering e banqueting o fornitura di servizi allo scopo di aumentare la visibilità e inserirsi nel tessuto sociale, istituzionale e imprenditoriale; Offerta



agli studenti l'opportunità di esercitare ed implementare le proprie competenze professionali in contesti aderenti alla realtà ristorativa territoriale, attraverso attività di catering e partecipazione ad eventi istituzionali sotto la supervisione dei propri docenti; Creazione, attraverso l'offerta di servizi di catering e banqueting, di un indotto economico utile all'acquisto di materiale e attrezzature per ampliare l'offerta formativa dell'istituto e l'area tecnico pratica; Coordinamento delle diverse sedi dell'istituto, coinvolgendo il personale docente dell'area tecnico pratica, i tecnici di laboratorio e il personale ATA; Predisposizione di un calendario programmatico con le attività, al fine di favorire la partecipazione del personale interessato. Area 5 - Gestione e aggiornamento del sito web: Gestione del sito Web e dei canali social dell'istituto; Implementazione del nuovo modello Designers del sito web; Promozione e sponsorizzazione di eventi in collaborazione con le Funzioni Strumentali Area 2 e 4. Area 6 - Supporto ai docenti e alla didattica: Gestione dell'accoglienza e dell'inserimento dei docenti in ingresso; Rilevazione dei disagi nel lavoro ed attivazione di modalità e/o interventi di risoluzione; Cura e aggiornamento del format delle programmazioni disciplinari, delle rubriche comuni di valutazione, della progettazione del curriculum verticale (in collaborazione con i coordinatori dei dipartimenti); Formazione docenti: coordinamento con l'ambito di riferimento sulle iniziative di formazione proposte; Formazione docenti neoassunti sulla didattica negli IP (normativa, UDA, PFI);



Valutazione proposte formative per i docenti e condivisione; Inoltro informative di progetti, bandi, gare e competizioni; Partecipazione alle iniziative della rete RENAI e condivisione dei materiali per la disseminazione; Aggiornamento normativo relativo agli Istituti professionali; Coordinamento dell'attività dei docenti, in particolare nelle seguenti attività: svolgimento degli scrutini; compilazione delle programmazioni disciplinari di inizio anno; compilazione del documento di classe; verifica e monitoraggio PFI; Implementazione del Curricolo di Istituto (di concerto con i coordinatori di dipartimento e di asse)

Capodipartimento

Rielaborazione delle indicazioni proposte dal Collegio Docenti (e dove in essere dal CTS); Promozione delle strategie didattiche condivise e valorizzazione della progettazione dei docenti, nella ricerca educativa e didattica, che programmano le loro attività sulla base degli obiettivi indicati nel PTOF; Definizione del valore formativo dell'area disciplinare per assi culturali; Individuazione delle conoscenze, le abilità e le competenze in uscita; Definizione degli standard minimi richiesti a livello di conoscenze e competenze; Indicazione delle linee guida delle programmazioni didattiche di classe e dei singoli docenti attraverso moduli integrati; Definizione dei criteri della valutazione per competenze; Progettazione e coordinamenti dello svolgimento di prove di verifica disciplinari comuni in ingresso e in uscita; Progettazione di interventi di recupero e sostegno didattico; Proposta dell'adozione di libri di testo, sussidi e materiali didattici; Proposta di percorsi formativi

21



	per una didattica disciplinare orientativa; Proposta di percorsi di autoaggiornamento, aggiornamento e formazione	
Responsabile di plesso	Coadiuvano il DS nelle scelte organizzative e gestionali.	10
Animatore digitale	Coordina l'innovazione digitale a scuola, promuovendo l'uso delle tecnologie, la formazione interna e coinvolgendo la comunità scolastica (studenti, famiglie, personale); supporta i docenti nell'adozione di strumenti digitali.	1
Docente tutor	Il docente tutor dell'orientamento guida gli studenti nelle scelte formative e professionali, aiutandoli a scoprire i loro talenti e punti di forza tramite l'e-portfolio e colloqui, collaborando con famiglie e docenti, e utilizzando la piattaforma unica per un orientamento efficace.	15
Docente orientatore	Integrazione dei dati territoriali e nazionali e le informazioni già disponibili nella sezione Guida alla scelta con quelli specifici raccolti nei differenti contesti territoriali ed economici e di metterli a disposizione delle famiglie e dei docenti tutor.	1
Team Bullismo	E' presieduta dal Referente del Bullismo che, con il supporto del team, composto da n.3 docenti debitamente formati, svolge le seguenti attività: collaborare con il Dirigente scolastico nella gestione dei casi e nella scelta delle azioni da intraprendere; coordina le iniziative di prevenzione e di contrasto al bullismo e al cyberbullismo; raccoglie e diffonde le buone pratiche educative, organizzative e le azioni di monitoraggio; organizza o promuove la	4



	partecipazione ad attività di formazione destinate al personale scolastico	
Referente INVALSI	Cura delle comunicazioni con l'INVALSI; Collaborazione nell'organizzazione delle prove con il DS, con la vicepresidenza e con l'assistente amministrativo incaricato; Predisposizione del materiale per i docenti somministratori; Informazioni ai docenti coinvolti sulla corretta somministrazione e correzione delle prove; Raccolta dati ed esiti; Collaborazione con funzione strumentale alla valutazione e autovalutazione.	1
Referente Educazione Civica	Compiti del referente: Elaborazione del curriculum di educazione civica di Istituto in accordo con le nuove Linee Guida; Coordinamento delle fasi di progettazione e realizzazione dei progetti di Educazione Civica, garantendo funzionalità, efficacia e coerenza con il PTOF; Cura del raccordo organizzativo all'interno dell'Istituto supervisionando le varie fasi dell'attività; Coordinamento delle riunioni con i coordinatori dell'Educazione Civica per ciascuna classe Collaborazione con la funzione strumentale al PTOF avendo cura di trasferire quanto realizzato ai fini dell'insegnamento dell'Educazione Civica.	1
Commissione Elettorale	Organizzazione delle operazioni preliminari (acquisizione dell'elenco degli elettori, verifica delle liste dei candidati, presentazione delle liste, predisposizione delle schede elettorali, organizzazione dei seggi, etc.); Coordinamento delle operazioni elettorali (organizzazione e gestione delle operazioni di votazione, scrutinio, risoluzione delle controversie, etc.); Coordinamento delle operazioni finali (raccolta	6



dei dati, comunicazione dei risultati al DS, redazione dei verbali, etc.).

Commissione
Formazione Scuola
Lavoro

La commissione è composta da n.5 membri che collaborano nei seguenti compiti: Progettazione, organizzazione, coordinamento, monitoraggio e rendicontazione dell'impianto generale delle attività di formazione scuola-lavoro; Supporto dell'organizzazione e coordinamento dell'impianto generale della FSL; Predisposizione della documentazione per le convenzioni con le aziende; Monitoraggio; Registrazione delle convenzioni in piattaforma e svolgimento degli adempimenti connessi per la corretta e completa gestione. Tutta la commissione è supportata, nella redazione ed elaborazione della specifica documentazione di cui al singolo alunno/a, dal tutor di classe che avrà il compito di seguire personalmente le attività di FSL svolte dai suoi discenti, rapportandosi con il tutor aziendale e verificando la corretta e completa produzione della documentazione necessaria ai fini della successiva rendicontazione delle ore svolte; la rendicontazione finale dovrà tenere conto anche delle attività organizzate dall'istituto che andranno opportunamente certificate per il futuro inserimento nella piattaforma unica.

5

Commissione
Formazione Classi

La commissione è composta da un gruppo (n.4 docenti) destinati alla costruzione delle classi prime, nel rispetto delle preferenze di sede espresse all'atto dell'iscrizione ed alla presenza, equamente distribuita, degli alunni con BES. La commissione per la costruzione delle classi terze (n.3 docenti) ha il compito di formare gruppi classe disomogenei, nel rispetto delle scelte

7



	<p>personali delle attività professionalizzanti. I criteri per l'elaborazione dei gruppi vengono proposti dalla commissione ed elaborati, ai fini della successiva delibera, dal Collegio Docenti. In tale delibera, rientrano anche i criteri per l'assegnazione degli alunni non ammessi alla classe successiva e l'accettazione delle iscrizioni degli alunni con BES nel rispetto della normativa vigente e del relativo affollamento delle aule.</p>	
Commissione percorso 4+2	<p>La commissione svolge i seguenti compiti: revisione Curricolo Integrato; Formalizzare i contatti con i partner di filiera per la strutturazione delle attività didattiche; Partecipare alla formazione promossa dall'INDIRE e dai relativi incontri per le analisi SWOT, permettendo di identificare i punti di forza, di debolezza e le opportunità del nuovo percorso; Promuovere l'innovazione didattica; Gestire i rapporti con il territorio</p>	15
Commissione PTOF	<p>La commissione, coordinata dalla funzione strumentale preposta, provvede alla stesura e alla condivisione dei documenti strategici di Istituto.</p>	3
GLI - Gruppo di Lavoro per l'Inclusione	<p>Il GLI è composto da docenti curricolari, docenti di sostegno e, eventualmente, da personale ATA, nonché da specialisti dell'Azienda Sanitaria Locale del territorio di riferimento dell'istituzione scolastica. Il gruppo è nominato e presieduto dal Dirigente Scolastico. Funzioni: Presiedere alla programmazione generale dell'inclusione scolastica dell'istituto. Collaborare alle iniziative educative e di integrazione previste nei PEI dei singoli alunni, attuando interventi precoci per prevenire disadattamento ed emarginazione e</p>	10



garantire il diritto allo studio di tutti. Gestire e coordinare le attività dell'Istituto relative agli alunni con BES, utilizzando procedure e organizzazione scolastica. Analizzare la situazione complessiva dell'Istituto (numero di alunni con BES, tipologie di disabilità, classi coinvolte). Individuare i criteri per l'assegnazione dei docenti di sostegno, la distribuzione delle risorse aggiuntive e l'utilizzo delle compresenze. Rilevare, monitorare e valutare il livello di inclusività della scuola. Proporre l'acquisto di attrezzature, strumenti, sussidi, ausili tecnologici e materiali didattici. Definire le modalità di accoglienza degli alunni con disabilità. Analizzare casi critici e formulare proposte di intervento per risolvere le problematiche emerse nelle attività di inclusione. Elaborazione di una proposta di Piano Annuale per l'Inclusività riferito a tutti gli alunni con BES.

Modalità di utilizzo organico dell'autonomia

Scuola secondaria di secondo grado - Classe di concorso	Attività realizzata	N. unità attive
A045 - SCIENZE ECONOMICO-AZIENDALI	Responsabile di plesso, supporto alla commissione elettorale e alla commissione della costruzione del percorso quadriennale Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Potenziamento• Organizzazione	1



Scuola secondaria di
secondo grado - Classe di
concorso Attività realizzata N. unità attive

- Coordinamento
- Supporto commissione elettorale e alla commissione della costruzione del percorso quadriennale

Referente di plesso e supporto commissione elettorale

Impiegato in attività di:

A046 - SCIENZE
GIURIDICO-ECONOMICHE

- Insegnamento
- Potenziamento
- Organizzazione
- Coordinamento

1

Sportello pomeridiano e corsi di recupero

Impiegato in attività di:

A047 - SCIENZE
MATEMATICHE
APPLICATE

- Insegnamento
- Potenziamento
- Potenziamento e recupero

1

Referente di plesso supporto alla realizzazione di progetti realizzati con fondi comunali, regionali ed europei

Impiegato in attività di:

A054 - STORIA DELL'ARTE

- Insegnamento
- Potenziamento
- Coordinamento
- Supporto alla realizzazione dei progetti finanziati con fondi extra al MOF

1



Scuola secondaria di
secondo grado - Classe di
concorso Attività realizzata N. unità attive

AS12 - DISCIPLINE LETTERARIE NELL'ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO	Referente di plesso e funzione strumentale per orientamento in ingresso/uscita Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Potenziamento• Organizzazione• Coordinamento• Orientamento	1
AS2B - LINGUE E CULTURE STRANIERE NELL'ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO (INGLESE)	Supporto alla gestione dell'istituzione scolastica, corsi di recupero e sportello pomeridiano Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Potenziamento• Organizzazione• Coordinamento• Potenziamento e recupero	2
B020 - LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, SETTORE CUCINA	Supporto alla Funzione Strumentale - Area 4 - Attività Professionalizzanti Impiegato in attività di: <ul style="list-style-type: none">• Insegnamento• Potenziamento• Progettazione• Coordinamento• Supporto Funzione Strumentale area 4	1
B021 - LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI,	Supporto alla Funzione Strumentale - Area 4 - Attività Professionalizzanti Impiegato in attività di:	1



Scuola secondaria di

secondo grado - Classe di

concorso

Attività realizzata

N. unità attive

SETTORE SALA E VENDITA

- Insegnamento
- Potenziamento
- Progettazione
- Coordinamento



Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

Organizzazione uffici amministrativi

Direttore dei servizi generali e amministrativi

Direzione e gestione tecnico-amministrativa a supporto dell'attività del DS.

Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa

Registro online

Pagelle on line

News letter <https://www.artusiroma.edu.it/circolare/>

Modulistica da sito scolastico <https://www.artusiroma.edu.it/documento/modulistica-alunni-famiglie/>

Redazione e condivisione del PEI attraverso la piattaforma SIDI del Ministero dell'Istruzione e del Merito



Reti e Convenzioni attivate

Denominazione della rete: ReNaIA - Rete Nazionale Istituti Alberghieri

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche
- Attività amministrative
- Promozione dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

La Re.Na.I.A., Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri, riunisce gli Istituti Professionali di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione.

L'associazione persegue due obiettivi principali:

- Promuovere la collaborazione tra istituzioni scolastiche, in Italia e all'estero, per rafforzare l'autonomia e favorire scambi formativi, organizzativi e amministrativi, valorizzando le risorse di ciascun istituto.



- Sviluppare iniziative comuni per migliorare insegnamento, orientamento, ricerca, innovazione, formazione del personale, gestione amministrativa e cooperazione tra scuole e aziende.

Denominazione della rete: Scuole che Promuovono Salute

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche
- Promozione dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Enti di ricerca
- ASL

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

Scuole che Promuovono Salute – SPS è un modello promosso dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, riconosciuto a livello europeo e nazionale per la promozione della salute e del benessere a scuola.



Denominazione della rete: RIAL - Rete Istituti Alberghieri del Lazio

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

Confronto e condivisione buone pratiche.

Denominazione della rete: Rete Filiera Tecnologico Professionale 4 + 2 RMRH02000C

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche
- Attività di orientamento



- Ampliamento dell'offerta formativa- steam
- Promozione dell'insegnamento trasversale di educazione civica
- Attività di cittadinanza attiva

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Università
- Soggetti privati (banche, fonadazioni, aziende private, ecc.)
- Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)
- Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)
- Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali
- Altri soggetti

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Scuola Capofila

Approfondimento:

L'Istituto ha implementato la Filiera tecnologico-professionale (LEGGE 8 agosto 2024, n. 121), attivando il percorso 4+2 in Food, Beverage and Hospitality Manager in sinergia con i percorsi formativi degli Istituti tecnologici superiori (ITS Academy) e con i partner del mondo del lavoro e dell'Università.

L'obiettivo è quello di offrire agli studenti una formazione vicina alle esigenze del mondo del lavoro che agevoli, al contempo, la prosecuzione degli studi nei percorsi di istruzione terziaria degli ITS, con il conseguimento finale, in sei anni, di un titolo di alta specializzazione tecnica.



Si riportano di seguito i partner di Rete:

- Confesercenti
- ITS Agroalimentare
- ITS Turismo
- CIOFS Fp Lazio
- Associazione SOLIDUS - I Professionisti dell'Ospitalità
- Associazione Romana Portieri d'Albergo "Chiavi d'Oro"
- Società Alta Quota srl
- Hotel "The Building" srl
- Associazione senza scopo di lucro - Organismo Paritetico - Ente Bilaterale Turismo del Lazio
- Fondazione ENGIM San Paolo
- I.I.e F.P Tivoli Forma s.r.l.-Unipersonale
- Taste Factory - Luxury Events Organization
- UNAPROL - Consorzio Olivicolo Italiano Società Consortile per Azioni
- Fondazione Evooschool Italia
- Università degli Studi di Roma Tre
- Aziende ristorative e dell'ospitalità alberghiera del territorio

**Denominazione della rete: AEHT - Association
Européenne des Ecoles d'hôtellerie et de Tourisme**



Azioni realizzate/da realizzare

- Scambi culturali, buone pratiche

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola
nella rete:

Partner rete di scopo

Approfondimento:

L'AEHT è un'organizzazione non governativa internazionale con status consultivo presso il Consiglio d'Europa.

L'obiettivo principale dell'associazione è promuovere una prospettiva europea tra le scuole alberghiere e turistiche.



Piano di formazione del personale docente

Titolo attività di formazione: FOVI - Formazione Volontaria Incentivata

Formazione su base volontaria rivolta ai docenti con incarichi di collaborazione a supporto del sistema organizzativo dell'istituzione scolastica e della dirigenza scolastica.

Tematica dell'attività di formazione	Autonomia didattica e organizzativa
--------------------------------------	-------------------------------------

Destinatari	Figure di sistema
-------------	-------------------

Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Formazione a distanza
--------------------	---

Titolo attività di formazione: Dal click al calice

Programma formativo che combina le competenze classiche del sommelier con le nuove tecnologie digitali, mirato a formare professionisti capaci di gestire e promuovere il mondo del vino attraverso piattaforme online. Questo tipo di corso si adatta alle esigenze di un mercato sempre più incentrato sull'uso delle tecnologie digitali per la comunicazione, la vendita e la promozione dei prodotti legati al mondo del vino.

Tematica dell'attività di formazione	Discipline scientifiche
--------------------------------------	-------------------------

Destinatari	Docenti di specifiche discipline
-------------	----------------------------------



Modalità di lavoro

- Laboratori
- Workshop

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: IDCERT Social Media Manager Livello Specialized

Percorso completo per professionisti nella gestione dei social media. Il percorso mira a sviluppare le competenze necessarie per ideare, pianificare e monitorare campagne social che generano engagement e risultati concreti. Al termine del percorso i docenti conseguono la certificazione ufficiale IDCERT, in linea con il framework del DigComp 2.2.

Tematica dell'attività di formazione

Competenze digitali e nuovi ambienti per l'apprendimento

Destinatari

Docenti di specifiche discipline

Modalità di lavoro

- Laboratori
- Workshop

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola



Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Competenze linguistiche nelle scuole statali

Realizzazione di percorsi formativi di lingua e di metodologia di durata annuale, finalizzati al potenziamento delle competenze linguistiche dei docenti in servizio e al miglioramento delle loro competenze metodologiche di insegnamento in lingua straniera.

Tematica dell'attività di formazione	Competenze linguistiche
Destinatari	Tutti i docenti
Modalità di lavoro	<ul style="list-style-type: none">• Laboratori• Comunità di pratiche
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Visori e didattica immersiva

Il progetto ha l'obiettivo di introdurre i docenti alla realtà virtuale e immersiva come strumenti didattici allo scopo di sviluppare le competenze pratiche nell'uso di tecnologie VR per l'insegnamento al fine di stimolare l'innovazione metodologica nella didattica del nostro istituto. Favorire l'apprendimento esperienziale attraverso uscite didattiche immersive.



Tematica dell'attività di formazione Competenze digitali e nuovi ambienti per l'apprendimento

Destinatari Assistenti Tecnici

Modalità di lavoro

- Laboratori
- Workshop
- Comunità di pratiche

Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: FORMAZIONE PROFESSIONALIZZANTE

Proposta formativa specifica nell'ambito delle attività professionalizzanti atta ad ampliare le conoscenze e le competenze individuali nell'ambito della conoscenza e della lavorazione dei prodotti alimentari attraverso figure esperte in nutrizione, igiene degli alimenti, storia della cucina e del mondo del vino.

Tematica dell'attività di formazione Metodologie didattiche innovative

Destinatari Tutti i docenti

Modalità di lavoro

- Laboratori
- Workshop
- Peer review
- Comunità di pratiche

Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla singola scuola



Titolo attività di formazione: Bullismo e cyberbullismo nelle Istituzioni scolastiche

Percorso base di formazione rivolto ai docenti referenti del bullismo e cyberbullismo e ai membri del Team Antibullismo; Percorso formativo rivolto ai Dirigenti scolastici e ai loro coadiutori, intitolato "Formazione e-learning per Dirigenti Scolastici: prevenzione e contrasto del bullismo e cyberbullismo nel contesto scolastico"

Tematica dell'attività di formazione	Contrasto ai fenomeni del bullismo e del cyberbullismo
Destinatari	Dirigente Scolastico
Modalità di lavoro	• Laboratori
Formazione di Scuola/Rete	MIM

Titolo attività di formazione: Attività di formazione per docenti tutor e orientatori

Linee guida per l'orientamento (D.M. n. 328/2022): valorizzazione docenti tutor e orientatori e attività di formazione - a.s. 2025/26

Tematica dell'attività di formazione	Didattica orientativa e orientamento
Destinatari	Tutti i docenti
Modalità di lavoro	• Laboratori



- Workshop

Formazione di Scuola/Rete

MIM

Titolo attività di formazione: Sicurezza sui luoghi di lavoro

Formazione nell'ambito della sicurezza nei luoghi di lavoro ai sensi della legge 81/08

Tematica dell'attività di formazione

Sicurezza nell'ambito delle attività lavorative ai sensi della legge 81/08

Destinatari

Tutti i docenti

Modalità di lavoro

- Workshop

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola



Piano di formazione del personale ATA

Titolo attività di formazione: Formazione nell'ambito della sicurezza nei luoghi di lavoro ai sensi della legge 81/08

Tematica dell'attività di formazione

Gestione dell'emergenza e del primo soccorso

Destinatari

Personale tecnico

Modalità di Lavoro

- Attività in presenza

Agenzie formative/Università/Altro coinvolte

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Ricostruzioni di carriera

Tematica dell'attività di formazione

Ricostruzioni di carriera e rapporti con le ragionerie territoriali

Destinatari

Personale Amministrativo

Modalità di Lavoro

- Attività in presenza

Agenzie



formative/Università/Altro
coinvolte

Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: MEPA

Tematica dell'attività di
formazione Gestione delle procedure di acquisto con il mercato elettronico

Destinatari Personale Amministrativo

Modalità di Lavoro • Attività in presenza

Agenzie
formative/Università/Altro
coinvolte

Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Accesso agli atti amministrativi

Tematica dell'attività di
formazione Disciplina dell'accesso agli atti amministrativi alla luce della
normativa vigente

Destinatari Personale Amministrativo

Modalità di Lavoro • Attività in presenza
• Laboratori



Agenzie
formative/Università/Altro
coinvolte

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola