



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Pellegrino Artusi

ROMA

REGOLAMENTO PCTO
a.s. 2023-24

**PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER
L'ORIENTAMENTO**

Art. 1

La Scuola ha il compito di:

- procedere alla ricognizione dei fabbisogni formativi sul territorio e fuori dai confini regionali e nazionali;
- definire i fabbisogni formativi sulla base della conoscenza del territorio e dell'evoluzione del mondo del lavoro;
- individuare le realtà con le quali avviare collaborazioni che assumono sia la forma di accordi ad ampio raggio, sia di convenzioni operative e specifiche;
- redigere i PCTO;
- stipulare accordi (CONVENZIONI) con le strutture ospitanti.

Comitato Scientifico

- Il Comitato Scientifico riveste un ruolo fondamentale per l'apertura della scuola all'esterno. La sua costituzione deve contribuire a migliorare la dimensione organizzativa della scuola, collegando l'autonomia scolastica al più vasto sistema delle autonomie territoriali e alla capacità di auto-organizzazione della scuola, per rispondere meglio alle sfide dell'innovazione. Il Comitato Scientifico svolge un ruolo di raccordo sinergico tra gli obiettivi educativi della scuola, le innovazioni della ricerca scientifica e tecnologica, le esigenze del territorio e i fabbisogni professionali espressi dal mondo produttivo.



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Pellegrino Artusi

ROMA



Art. 2

MODALITÀ DI ATTUAZIONE

La progettazione dei percorsi, che con la legge 107/2015 assume una dimensione **triennale e OBBLIGATORIA**, deve contribuire a sviluppare le competenze richieste dal profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi. Il concetto di competenza, intesa come «*comprovata capacità di utilizzare, in situazioni di lavoro, di studio o nello sviluppo professionale e personale, un insieme strutturato di conoscenze e di abilità acquisite nei contesti di apprendimento formale, non formale o informale*», presuppone l'integrazione di conoscenze con abilità personali e relazionali; i PCTO devono, quindi, offrire allo studente occasioni per risolvere problemi e assumere compiti e iniziative autonome, per apprendere attraverso l'esperienza e per elaborarla/rielaborarla all'interno di un contesto operativo.

Con esplicito riferimento al principio di cui al comma 4 dell'art 17, di cui alla legge 85/2023 di conversione del DL 48/2023 per cui la progettazione dei PCTO deve essere **coerente con il piano triennale dell'offerta formativa** (PTOF) e con il profilo culturale, educativo e professionale in uscita dei singoli indirizzi di studio offerti dalle istituzioni scolastiche, le istituzioni del sistema nazionale di istruzione individuano, nell'ambito dell'organico dell'autonomia e avvalendosi delle risorse disponibili a legislazione vigente, la figura del **docente coordinatore di progettazione**.

Per garantire la coerenza della progettazione dei PCTO, a cura dei singoli Consigli di Classe, con il suddetto Piano Triennale dell'Offerta Formativa, è indispensabile il contributo preliminare dei Dipartimenti disciplinari nonché il ruolo centrale dei Consigli di classe nella co-progettazione dei percorsi, nella gestione e realizzazione degli stessi e, infine, nella valutazione del raggiungimento dei traguardi formativi, a cura di tutti i docenti del Consiglio di Classe.

Sotto il profilo operativo è necessario:

- ✓ individuare accuratamente le competenze trasversali e/o professionali da sviluppare, in termini funzionali a favorire l'auto-orientamento dello studente;
- ✓ promuovere la riflessione degli studenti sulle loro preferenze, attitudini e attese relative



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Pellegrino Artusi

ROMA

-
- all'esperienza da realizzare;
- ✓ coinvolgere gli studenti nella progettazione dei percorsi;
 - ✓ attuare un'efficace comunicazione per le famiglie;
 - ✓ accompagnare gli studenti nell'osservazione e nella riflessione sui percorsi attivati, ivi comprese (laddove previsto) le dinamiche organizzative e i rapporti tra soggetti nell'organizzazione ospitante, condividere e rielaborare criticamente in aula quanto sperimentato fuori dall'aula;
 - ✓ documentare l'esperienza realizzata, anche attraverso l'utilizzo degli strumenti digitali;
 - ✓ disseminare e condividere i risultati dell'esperienza.

Per assicurare, agli studenti frequentanti i percorsi, l'opportunità di conoscere ambiti professionali e contesti lavorativi, utili a conseguire e integrare le competenze curriculari, per motivarli e orientarli a scelte consapevoli, nella prospettiva della prosecuzione degli studi o dell'ingresso nel mondo del lavoro, la **Carta dei diritti e dei doveri degli studenti** impegnati nei percorsi definisce una serie di principi applicabili ai PCTO. Il provvedimento trova fondamento nel **Patto educativo di corresponsabilità**, a cui si richiama, che a sua volta definisce i diritti e i doveri degli studenti e dei soggetti con responsabilità genitoriale nel rapporto con l'istituzione scolastica e nella realizzazione dell'offerta formativa.

L'Istituto, soggetto promotore, garantisce per ogni classe un **tutor** (il docente della disciplina professionalizzante) come **responsabile didattico e organizzativo delle attività**, i soggetti ospitanti indicano un **tutor esterno**, definito "**Tutor aziendale**" che **si occupa** dell'inserimento degli alunni nella struttura ospitante.

I percorsi formativi sono svolti sulla base di **apposite convenzioni** (previsti dal D.lgs. 81/2008 e successive modificazioni, legge 107/2015 e successive Linee Guida operative del MIUR -Legge 145 del 30 dicembre 2018 -) stipulate tra l'Istituto nella persona del Dirigente Scolastico e la struttura ospitante nella persona del suo legale rappresentante. Alla convenzione è allegato il progetto/patto formativo degli studenti.



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Pellegrino Artusi

ROMA



Art. 3

La Legge 145 del 30 dicembre 2018 ha aggiornato la durata delle ore previste per il secondo biennio e quinto anno per i licei e per gli istituti professionali. **La norma prevede un minimo di 210 ore.** Nel nostro istituto IPSEOA “P. ARTUSI”, abbiamo pianificato due periodi di tirocinio, ripartiti nel triennio finale, come di seguito indicato:

- **170 ore** nel corso del terzo anno, così suddivise:

- 10 ore di formazione relativa ai requisiti previsti dal settore lavorativo: **Corso HACCP e Sicurezza rischio basso** e formazione generale;
- 120 ore, 3 settimane nel corso dell'anno scolastico, quali tirocini PCTO, presso strutture ospitanti;
- 40 ore svolte in attività di eventi e manifestazioni esterne, durante il corso dell'anno scolastico

- **160 ore** nel corso del quarto anno così suddivise:

- 120 ore, 3 settimane nel corso dell'anno scolastico, quali tirocini PCTO, presso strutture ospitanti;
- 40 ore svolte in attività di eventi e manifestazioni esterne, durante il corso dell'anno scolastico

Il Tirocinio in strutture ospitanti del settore del Turismo si svolgerà in 5 giorni settimanali di 8 ore al giorno o in sei giorni di 6/7 ore. Lo stesso può variare da 3 a 4 settimane.

Le ore relative ai PCTO vengono svolte tramite percorsi formativi presso strutture ospitanti, ma può essere considerata valida anche la partecipazione a corsi, concorsi, eventi, attività extra scolastiche, manifestazioni. Possono prevedere una pluralità di tipologie di collaborazione con enti pubblici e privati, nonché con il mondo del lavoro (incontro con esperti, visite aziendali, ricerca sul campo, simulazione di impresa, project-work in e con l'impresa, **tirocini**, progetti di imprenditorialità, ecc.).

La scansione sopra descritta può subire per le diverse classi e nei diversi anni modifiche che andranno comunque in compensazione.



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Pellegrino Artusi

ROMA



Art. 4

Organizzazione

I periodi di apprendimento mediante esperienze di formazione sono svolti in Istituto e/o presso soggetti esterni (STRUTTURE OSPITANTI), con i quali sono co-progettati, attuati, verificati e valutati sotto la responsabilità del nostro istituto. Ai sensi dell'articolo 1, comma 2, del d.lgs. 77/2005, e come ribadito dalle Linee guida della Legge 145 del 30 dicembre 2018, l'attuazione dei percorsi avviene sulla base di apposite convenzioni, attivate con una platea di soggetti (istituto scolastico/strutture ospitanti), la cui tipologia è stata notevolmente allargata (vedi art. 1, comma 34 della legge 107/2015).

Le strutture ospitanti, che si candidano a ospitare progetti di alternanza scuola-lavoro ai sensi del nuovo DL Lavoro convertito nella L.85/2023, devono essere iscritte nella sezione speciale del registro delle imprese e devono consentire la condivisione anche:

- delle capacità strutturali, tecnologiche e organizzative dell'impresa;
- dell'esperienza maturata nei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento;
- dell'eventuale partecipazione a forme di raccordo organizzativo con associazioni di categoria, reti di scuole, enti territoriali già impegnati nei PCTO

Le imprese suddette devono, inoltre manifestare la loro disponibilità ad accogliere gli studenti, per periodi di apprendimento in situazione lavorativa, che non costituiscono rapporto individuale di lavoro. I periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro sono articolati tenendo conto degli obiettivi formativi dei diversi percorsi di studio, nonché sulla base delle capacità di accoglienza dei suddetti soggetti. Nell'ambito del programma formativo e delle modalità stabilite, i periodi di tirocinio formativo saranno svolti prevalentemente nel mese calendarizzato per i PCTO, per le singole classi. Possono essere svolti anche durante la sospensione delle attività didattiche (*week end, periodi delle festività, periodi estivi*) e possono comprendere anche attività da realizzare con enti, quali: eventi, manifestazioni, competizioni tra istituti. Anche collaborazioni con strutture e aziende all'estero. I periodi di svolgimento sono dimensionati, per i soggetti disabili, in modo da promuovere l'autonomia anche ai fini dell'inserimento nel mondo del lavoro. I percorsi sono volti alla



Pellegrino Artusi

ROMA



realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi e degli obiettivi generali e specifici di apprendimento stabiliti a livello nazionale e regionale. Dall'anno scolastico 2016/2017 rientrano nell'alveo del Piano Triennale dell'Offerta Formativa, introdotto dall'articolo 1, comma 2 e seguenti della legge 107/2015.

Art. 5

Articolazione dei PCTO

I percorsi prevedono tre fasi operative:

FASE 1 (comune a tutti gli indirizzi)

- attività preliminare di orientamento, rivolta agli studenti da parte dei docenti interni;
- stipula convenzioni con enti e strutture ospitanti.

FASE 2 (comune a tutti gli indirizzi)

Si svolge durante l'anno scolastico prevalentemente in orario curriculare ed è costituita da 3 Moduli.

- Modulo 1: Normativa e Formazione
- Modulo 2: Acquisizione delle certificazioni previste per il settore turistico lavorativo: Corso HACCP e Corso Sicurezza
- Modulo 3: Verifica degli Apprendimenti (discipline coinvolte)

Le aree tematiche dei singoli moduli vengono decise collegialmente e inserite nel PTOF.

FASE 3 Esperienza: tirocini presso le strutture convenzionate (Area specifica per ogni indirizzo)

Può essere realizzata attraverso i seguenti modi:

- Esperienza, di 3/4 settimane, presso l'azienda/ente convenzionato. L'orario di permanenza giornaliera nei vari enti sarà di 6/7 ore su 6 giorni settimanali o comunque quello concordato e deciso dai tutors in accordo con i ragazzi, in ogni caso non superiore a 8 ore giornaliere per 5 giorni a settimana. Fermo restando quanto sopra detto, con riferimento all'orario di permanenza presso le aziende ospitanti, lo stesso previamente concordato non potrà comunque superare le ore 23:00. Le assenze dovranno essere comunicate alla scuola e all'ente e giustificate dopo, al rientro; l'uscita anticipata dovuta ai mezzi di trasporto deve essere comunicata prima. Per tutti gli indirizzi è previsto lo svolgimento del tirocinio anche nei



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Pellegrino Artusi

ROMA



giorni festivi (inclusi sabato e domenica), salvo disposizioni diverse dettate dalla struttura ospitante. Il rientro a scuola avverrà il giorno successivo al termine del tirocinio, pertanto è prevista l'attività didattica e/o la stesura della relazione se possibile;

- Project Work: gli studenti, seguiti dal tutor professionale, affinano le competenze professionali. Con l'aiuto del docente e del tutor aziendale e con l'utilizzo delle conoscenze acquisite, attraverso la stesura di una relazione finale, raccontare la sua esperienza e le capacità sviluppate su: problem solving, autonomia, responsabilità, resistenza allo stress, ecc.;
- Prodotto su commessa: è una variante del PW, che ha le caratteristiche di rispondere a una precisa richiesta di un'azienda e richiede di 'comprendere' la domanda, interpretare il significato nel contesto dell'azienda, relazionarsi con referenti aziendali per la verifica in itinere del progetto, degli stati di avanzamento, del prodotto finale, il rispetto dei tempi, ecc.;
- Stage osservativo: in modo individuale, o per piccolissimi gruppi di 2 o 3, gli studenti hanno l'opportunità di un tempo maggiore "2/3 giorni" per osservare e 'ricostruire' l'insieme dei processi di lavoro presenti all'interno dell'azienda; osservare il lavoro di più figure e più reparti. Lo studente può partecipare ad eventi aziendali (osservazione partecipata) quali gruppi di progettazione, fiere, seminare interni, riunioni di staff, ecc.;
- Inserimento nel flusso operativo: l'inserimento di uno studente nelle attività di lavoro di un ufficio/reparto produttivo con affiancamento da parte di un lavoratore esperto permette un contatto più diretto e approfondito con l'organizzazione del lavoro e l'acquisizione di specifiche competenze tecniche. L'esperienza richiede una fase di preparazione a cura della scuola, la costruzione di un progetto individuale, un attento monitoraggio e una valutazione finale di tutti i soggetti che hanno partecipato, dallo studente al tutor scolastico e al tutor aziendale.

Tutte queste modalità hanno in comune:

- l'interdisciplinarietà che prevede un pieno coinvolgimento del corpo docente;
- lo sviluppo delle competenze;
- la partecipazione dello studente e del gruppo classe nell'attività di collaborazione con le



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Pellegrino Artusi

ROMA

istituzioni, le strutture e le associazioni locali (professionali e di volontariato); - il ruolo attivo dello studente nella fase del PCTO: ideazione, valutazione, realizzazione;

- la responsabilità sociale della scuola nel realizzare esperienze di cittadinanza attiva; - l'impegno a promuovere processi di trasformazione personali e sociali nella dimensione curricolare.

Art. 6

Luogo di svolgimento

L'attività dei PCTO si svolge di norma nel territorio provinciale, regionale, nazionale ed estero di riferimento dell'Istituto.

Art. 7

Le Figure Professionali Coinvolte Nei PCTO - La Funzione dei Tutors

Per quanto riguarda le figure professionali che intervengono nel percorso formativo, risultano strategiche quelle deputate a seguire lo studente nella sua attività, che si identificano nel docente **tutor interno (scolastico)** e nel **tutor formativo esterno (aziendale)**, in collaborazione con il Consiglio di Classe affiancati dalla figura di un **docente funzione strumentale/coordinatore dei PCTO**, come punto di raccordo tra gli operatori interni ed esterni per coordinare le attività previste dai singoli progetti.

Il tutor interno, designato dall'istituzione scolastica nella figura del docente di indirizzo, avente lo stesso i requisiti professionali, svolge le seguenti funzioni:

- ✓ elabora, insieme al tutor esterno, il percorso formativo personalizzato che è sottoscritto dalle parti coinvolte (scuola, struttura ospitante, studente/soggetti esercenti la potestà genitoriale);
- ✓ assiste e guida lo studente nei percorsi e ne verifica, in collaborazione con il tutor esterno, il corretto svolgimento;
- ✓ gestisce le relazioni con il contesto in cui si sviluppa l'esperienza di apprendimento,



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Pellegrino Artusi

ROMA

-
- rapportandosi con il tutor esterno;
- ✓ monitora le attività, affronta le eventuali criticità che dovessero emergere dalle stesse e se necessario trova la giusta soluzione con il tutor aziendale;
 - ✓ osserva, comunica e valorizza gli obiettivi raggiunti e le competenze progressivamente sviluppate dallo studente;
 - ✓ promuove l'attività di valutazione sull'efficacia e la coerenza del percorso da parte dello studente coinvolto;
 - ✓ informa gli organi scolastici preposti (Dirigente Scolastico, Dipartimenti, Collegio dei Docenti) e aggiorna il Consiglio di classe sullo svolgimento dei percorsi, anche ai fini dell'eventuale riallineamento della classe;
 - ✓ assiste il Dirigente Scolastico nella redazione della scheda di valutazione sulle strutture con le quali sono state stipulate le convenzioni per le attività relative ai percorsi, evidenziando il potenziale formativo e le eventuali difficoltà incontrate nella collaborazione;
 - ✓ consegna alla commissione PCTO i patti formativi, i registri di presenza e le schede di valutazione compilate dal tutor aziendale di tutta la classe **entro due settimane dalla fine dello stage**, redigendo il modulo di consegna in ogni sua parte (allegato al presente regolamento)

Il tutor esterno, selezionato dalla struttura ospitante, come si è detto, tra soggetti che sono nel settore professionalizzante dello studente, assicura il raccordo tra la struttura ospitante e l'istituzione scolastica. Rappresenta la figura di riferimento dello studente all'interno dell'impresa o ente, e svolge le seguenti funzioni:

- ✓ collabora con il tutor interno alla progettazione, organizzazione e osservazione dell'esperienza dei percorsi;
- ✓ favorisce l'inserimento dello studente nel contesto operativo, lo affianca e lo assiste nel percorso;
- ✓ garantisce, nelle fasi iniziali del percorso formativo, l'informazione/formazione dello/degli



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Pellegrino Artusi

ROMA

-
- studente/i sui rischi specifici aziendali, nel rispetto delle procedure interne;
- ✓ pianifica ed organizza le attività in base al progetto formativo, coordinandosi anche con altre figure professionali presenti nella struttura ospitante;
 - ✓ coinvolge lo studente nel processo di valutazione dell'esperienza;
 - ✓ consegna, a fine percorso, all'istituzione scolastica i moduli di presenze orarie e di valutazione delle attività dello studente attestanti l'efficacia del processo formativo, debitamente firmati e timbrati

Le due figure dei tutor condividono i seguenti compiti:

- ✓ predisposizione del percorso formativo personalizzato, anche con riguardo alla disciplina della sicurezza e salute nei luoghi di lavoro. In particolare, il docente tutor interno dovrà collaborare col tutor formativo esterno al fine dell'individuazione delle attività richieste dal progetto formativo e delle misure di prevenzione necessarie alla tutela dello studente;
- ✓ controllo della frequenza e dell'attuazione del percorso formativo personalizzato;
- ✓ raccordo tra le esperienze formative in aula e quella in contesto lavorativo;
- ✓ elaborazione di un report sull'esperienza svolta e sulle acquisizioni di ciascun allievo, che concorre alla valutazione e alla certificazione delle competenze da parte del Consiglio di classe;
- ✓ verifica del rispetto da parte dello studente degli obblighi propri di ciascun lavoratore di cui all'art. 20 D. Lgs. 81/2008. In particolare la violazione da parte dello studente degli obblighi richiamati dalla norma citata e dal percorso formativo saranno segnalati dal tutor formativo esterno al docente tutor interno affinché quest'ultimo possa attivare le azioni necessarie.



Pellegrino Artusi

ROMA



Art. 8

Obblighi delle parti

L'Istituto (o soggetto promotore) si impegna a:

- ✓ garantire che ogni studente goda di copertura assicurativa contro gli infortuni e le responsabilità civili (polizza stipulata dall'Istituto scolastico);
- ✓ designare un Referente (docente dell'Istituto) quale responsabile dei PCTO e delle comunicazioni didattico-organizzative;
- ✓ illustrare ai genitori, o all'esercente la patria potestà dello studente, il **Piano formativo personalizzato** e il *regolamento PCTO*;
- ✓ inserire i PCTO nel PTOF.

L'azienda (o struttura ospitante) si impegna a:

- ✓ *garantire che il numero delle ore giornaliere e settimanali che il tirocinante è tenuto ad osservare, non possono essere superiori a quanto previsto dal CCNL applicato al soggetto ospitante, in riferimento alle attività oggetto del percorso formativo personalizzato;*
- ✓ accogliere presso le sue strutture lo studente/gli studenti tirocinanti;
- ✓ garantire la normativa vigente con particolare riferimento alle condizioni di sicurezza e di igiene, *sollevando il soggetto promotore da ogni responsabilità dovuta alla violazione delle suddette norme;*
- ✓ a indicare, ai sensi della L.85/2023, le misure specifiche di prevenzione dei rischi e dei dispositivi di protezione individuale (DPI) da adottare per gli studenti coinvolti nei PCTO. La stessa impresa si impegna a fornire, in fase di stipula delle Convenzioni, l'integrazione del documento di valutazione dei rischi (DVR) all'istituzione scolastica e ad allegare lo stesso alla medesima Convenzione;
- ✓ designare un tutor che affianchi lo studente che svolga attività formativa;
- ✓ comunicare tempestivamente e preventivamente al Referente PCTO eventuali trasferte al di fuori



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Pellegrino Artusi

ROMA

della sede di svolgimento delle attività di tirocinio per fiere, visite presso altre strutture del gruppo della struttura ospitante ecc.;

- ✓ certificare, su apposita modulistica, gli orari d'ingresso e di uscita, le attività svolte e contribuisce alla valutazione delle stesse.

Lo studente si impegna a:

- ✓ seguire le indicazioni dei tutor e a fare riferimento a essi per qualsiasi esigenza o evenienza;
- ✓ ***avvisare tempestivamente*** sia la struttura ospitante che l'istituzione scolastica se impossibilitato/a recarsi nel luogo del tirocinio;
- ✓ presentare idonea certificazione in caso di malattia;
- ✓ tenere un comportamento rispettoso nei riguardi di tutte le persone con le quali verrà a contatto presso la struttura ospitante;
- ✓ completare in tutte le sue parti, l'apposito registro di presenza presso la struttura ospitante;
- ✓ comunicare tempestivamente e preventivamente al coordinatore PCTO e al tutor scolastico eventuali trasferte al di fuori della sede di svolgimento delle attività di PCTO per fiere, visite presso altre strutture del gruppo della struttura ospitante ecc.;
- ✓ raggiungere autonomamente la sede del soggetto ospitante in cui si svolgerà l'attività di PCTO;
- ✓ adottare per tutta la durata delle attività di tirocinio, le norme comportamentali previste dal C.C.N.L., osservando gli orari della struttura ospitante, che ***non possono essere superiori a quanto previsto dal CCNL (applicato al soggetto ospitante), in riferimento alle attività oggetto del percorso formativo personalizzato***, e i regolamenti interni dell'azienda, le norme antinfortunistiche, sulla sicurezza e quelle in materia di privacy.

Ad integrazione di quanto sopra stabilito si riportano gli estratti della normativa sulla sicurezza:

- Il soggetto Ospitante dichiara sotto la propria responsabilità di aver adempiuto a tutti gli obblighi



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Pellegrino Artusi

ROMA



derivanti dal D.lgs. 81/2008 e s.m. in materia di sicurezza e salute sul luogo di lavoro. In particolare il soggetto Ospitante si impegna a garantire che l'esperienza si svolga presso strutture che rispettino le vigenti disposizioni in tema di prevenzione incendi, salute e sicurezza, sollevando il soggetto Promotore da qualsiasi onere di verifica

- In ottemperanza alla normativa vigente in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro, il Soggetto Promotore e il Soggetto Ospitante si impegnano ad attivare le iniziative necessarie al fine di conseguire un'adeguata tutela degli studenti e ad allegare l'integrazione del DVR presente in azienda
- Il Soggetto Promotore (Istituto Scolastico) si impegna ad erogare l'informazione e la formazione, tramite un apposito corso o modulo formativo di preparazione in tema di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, si impegna a trasmettere agli studenti le nozioni generali sul corretto comportamento da tenere sul luogo di lavoro sulle azioni di prevenzione da seguire durante l'esperienza
- Il Soggetto Ospitante si impegna a informare preventivamente lo studente sui rischi specifici presenti nel luogo di lavoro, sulle norme di sicurezza e le procedure da adottare in caso di emergenza (evacuazione, antincendio, primo soccorso)

Art. 9

Assenze presso la struttura ospitante

Lo studente in caso di assenza, anche di un solo giorno o parte di esso, è tenuto a informare tempestivamente la struttura ospitante, il tutor interno e l'Istituto Scolastico. Nel caso di assenza già programmata o comunque prevedibile (motivi di salute o altro), lo studente informerà la Struttura Ospitante, il tutor interno e l'Istituto Scolastico tempestivamente, specificando il numero di giorni e concordando l'eventuale recupero delle ore da effettuarsi nei giorni di non attività scolastica.

Lo studente è tenuto a giustificare le assenze, motivandole con apposita documentazione.

Si precisa che le assenze durante il tirocinio saranno considerate come assenze scolastiche e pertanto computate nel conteggio totale delle ore annuali.



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Pellegrino Artusi

ROMA



Infortunio

Nel caso in cui lo studente sia costretto a fare ricorso a cure mediche durante l'attività, la struttura Ospitante è tenuta a prestare tutte le cure del caso secondo la normativa vigente con eventuale accompagnamento al Pronto Soccorso, dandone immediata informazione all'Istituto Scolastico. Il Soggetto Ospitante è, inoltre, tenuto a far pervenire all'Istituto Scolastico e tutor interno, entro le 24 ore successive, una dichiarazione di un dipendente che ha assistito all'accaduto che spieghi come è avvenuto l'incidente.

Lo studente o il genitore, entro le 24 ore successive all'incidente, deve far pervenire il primo certificato medico autentico del Pronto Soccorso, non sono accettati referti del medico curante. Tale consegna deve essere effettuata dal genitore, nel caso in cui lo studente sia minorenni.

Il genitore alla consegna del referto e della dichiarazione sottoscriverà un modulo apposito per la comunicazione di infortunio, predisposto dall'Istituto Scolastico per l'assicurazione (tale modulo può essere firmato dagli studenti maggiorenni).

Rinunce

Non sono possibili rinunce al tirocinio né al progetto definito dai PCTO, in quanto obbligatorio.

Casi di interruzione o mancata effettuazione dell'esperienza per incompatibilità dello studente con le finalità specifiche della struttura ospitante

Se lo studente deve interrompere la frequenza perché la struttura Ospitante giudica il suo comportamento in contrasto con le proprie specifiche finalità, il Tutor aziendale (esterno) informerà il coordinatore dei PCTO e il Tutor scolastico, i quali comunicheranno al CdC i fatti accaduti per verificare se sia possibile un cambio di destinazione. Nel caso di impossibilità di un cambio di destinazione dell'esperienza, l'Istituto, dopo una attenta valutazione e tenuto conto della specificità del caso, potrà decidere che la non partecipazione al percorso sia valutata come elemento negativo che concorre necessariamente alla valutazione globale dello studente;

Interruzione dell'esperienza per violazione da parte della struttura Ospitante di norme e garanzie poste dalla scuola a tutela dello studente



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Pellegrino Artusi

ROMA



Lo studente, rilevata l'inottemperanza, ne dà immediatamente comunicazione al tutor d'Istituto. L'Istituto Scolastico, dopo attenta valutazione e tenuto conto della specificità del caso, potrà decidere:

- ✓ Di riconoscere la fondatezza e la gravità della denuncia dello studente e conseguentemente di censurare formalmente l'operato della Struttura Ospitante e di proporre la radiazione dall'elenco dell'Istituto;
- ✓ Di ritenere che vi siano margini di compromesso e di intervenire direttamente sulla struttura Ospitante onde ottenere un chiarimento formale e il ripristino di tutte le condizioni che la scuola ritiene irrinunciabili a tutela dei propri studenti;
- ✓ Di ricollocare (verificato quanto citato al punto B), di collocare lo studente presso altra struttura

Art. 10

Registro delle presenze

Il tutor aziendale è tenuto a conservare in luogo sicuro il registro delle firme e deve riportare sullo stesso le presenze degli alunni al tirocinio, le date di svolgimento e la tipologia dell'attività svolta.

Il tutor scolastico deve comunicare, con congruo anticipo, al C.d.C. le date di svolgimento delle attività previste dai progetti che devono essere riportate nel registro di classe.

Art. 11

Disciplina e sanzioni disciplinari

Il Regolamento d'istituto si applica anche alle attività dei PCTO, comprese le sanzioni in esso previste. Gli studenti hanno il dovere di rispettare altresì tutte le regole di comportamento, organizzative e funzionali, proprie della struttura ospitante. Eventuali segnalazioni di comportamenti non adeguati rilevati dalla struttura ospite seguono le procedure previste dal regolamento d'Istituto già richiamato.



Pellegrino Artusi

ROMA



Art. 12

Valutazione dei PCTO

Nella fase di verifica del raggiungimento dei traguardi formativi relativi ai PCTO, è necessario conciliare la dinamica di apprendimento legata ai percorsi in esame, che porta all'acquisizione di competenze specifiche all'indirizzo professionale, e comuni a più insegnamenti. La normativa sulla valutazione dettata dal D.P.R. 122/2009, prevede l'espressione di un voto numerico sul profitto raggiunto nei singoli insegnamenti, oltre che nella disciplina di indirizzo.

La valutazione finale degli apprendimenti, a conclusione dell'anno scolastico, **viene attuata dal Consiglio di classe, tenuto conto delle attività di osservazione in itinere svolte dal tutor interno (nonché da quello esterno, su scheda di valutazione), sulla base degli strumenti predisposti in fase di progettazione.** Il Consiglio di classe procede alla valutazione degli esiti delle attività dei PCTO e della loro ricaduta sugli apprendimenti disciplinari e sulla valutazione del comportamento, da cui saranno attribuiti i crediti scolastici. Le proposte di voto dei docenti coinvolti nel progetto tengono esplicitamente conto dei suddetti esiti, secondo i criteri deliberati dal Collegio dei docenti ed esplicitati nel PTOF dell'istituzione scolastica.

I risultati finali della valutazione operata dall'istituzione scolastica vengono sintetizzati nella certificazione finale delle competenze acquisite dagli studenti. Secondo l'articolo 6 del d.lgs. 77/2005, *“La valutazione e la certificazione delle competenze acquisite dai disabili che frequentano i percorsi di alternanza, oggi PCTO sono effettuate a norma della legge 5 febbraio 1992, n. 104, con l'obiettivo prioritario di riconoscerne e valorizzarne il potenziale, anche ai fini dell'occupabilità”.* La certificazione rappresenta uno dei pilastri per l'innovazione del sistema d'istruzione e, quindi, anche per la valorizzazione dei PCTO.

Nei PCTO sarà in particolare valutata l'acquisizione delle competenze trasversali, quali competenze chiave dell'apprendimento permanente (raccomandazione del Consiglio UE), definite come traguardo formativo dei percorsi.

Elementi importanti saranno in particolare la scheda di valutazione del tutor esterno che rappresenta



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Pellegrino Artusi

ROMA



la certificazione delle esperienze condotte e delle competenze acquisite. In particolare, la valutazione sarà compito dei diversi soggetti coinvolti:

- ✓ Docenti delle materie coinvolte: valutano le competenze durante e al termine dell'esperienza sia tenendo conto dei risultati delle prove di verifica disciplinari, che delle valutazioni espresse dai tutor aziendali, secondo la griglia di valutazione predisposta e approvata dal Collegio dei docenti;
- ✓ Tutor esterno: valuta il processo di formazione e la performance dello studente, tenendo conto delle competenze acquisite nell'area dei linguaggi, in quella di indirizzo, nell'uso delle tecnologie e delle competenze di cittadinanza afferenti all'attività svolta attraverso la scheda di valutazione alunno, fornita dall'Istituto;
- ✓ Tutor interno: esprime una valutazione complessiva dell'esperienza sia in itinere sia al termine del percorso, tenendo conto delle valutazioni espresse dai soggetti coinvolti nell'esperienza attraverso relazioni e colloqui;
- ✓ Studente AUTOVALUTAZIONE: esprime, alla fine del percorso, un giudizio sull'esperienza (coerenza rispetto alle aspettative, accoglienza, rapporti con i colleghi, preparazione scolastica, competenze, etc.) utilizzando un questionario fornito dall'Istituto;
- ✓ Consiglio di classe: certifica l'efficacia dell'attività formativa tenendo conto della crescita professionale e personale dello studente.

La valutazione sarà effettuata avendo come riferimento il **Quadro Europeo delle Competenze**.

Inoltre, l'Istituto sta predisponendo l'adesione 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



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Pellegrino Artusi

ROMA



CONFINDUSTRIA MODA e realizzata con il supporto tecnico di DINTEC.

La non ammissione alla classe successiva comporta la non validità del percorso dei PCTO.

Attraverso la nota n. 3355 del 28/03/2017, il MIUR fornisce appositi chiarimenti in merito: *“Con riferimento alla normativa vigente (O.M. n. 90 del 21/05/2001 e d.P.R. n.122/2009 e successive modifiche e integrazioni), uno studente che ripete l’anno è tenuto a svolgere di nuovo l’intero percorso di alternanza scuola lavoro poiché, come previsto dalla legge 107/2015, si tratta di attività ordinamentale che coinvolge l’intero curriculum e, quindi, segue la programmazione annuale delle attività stabilite dal Consiglio di classe. Pur tuttavia, l’acquisizione di certificazioni che hanno una riconosciuta validità permanente o pluriennale, come, ad esempio, la formazione di base o specifica sulla salute e sicurezza in ambienti di lavoro, sono riconosciute entro i limiti previsti dalle rispettive norme di riferimento”.*

Garanzie assicurative

Tenuto conto dell’art. 2 del DPR n. 156 del 1999 di modifica del DPR 10 ottobre 1969 n. 567, dove è stabilito che *“tutte le attività organizzate dalle istituzioni scolastiche sulla base di progetto educativi, anche in rete o in partenariato con altre istituzioni e agenzie del territorio, sono proprie della scuola; in particolare sono da considerare attività scolastiche a tutti gli effetti, ivi compresi quelli dell’ordinaria copertura assicurativa INAIL per conto dello Stato e quelli connessi alla tutela del diritto d’autore, tirocini, corsi post-diploma, attività extra curriculari, di sport, e comunque tutte le attività svolta in base al presente regolamento”*, la posizione assicurativa antinfortunistica degli studenti è garantita mediante la polizza assicurativa Infortuni ed RCT, con validità triennale, con la compagnia NOBIS ASSICURAZIONI, Polizza N.202255981 (RC; RCT: RCO) e Polizza N. 202257714 (INFORTUNI SCUOLE), con scadenza il 07/07/2024.

È inoltre previsto, ai sensi dell’art 18 della L. 85/2023, in via transitoria, con riferimento esclusivamente all’anno scolastico 2023/2024, un’estensione dell’ambito di applicazione dell’assicurazione INAIL contro gli infortuni sul lavoro nei settori dell’istruzione e della formazione, compresa la formazione superiore (anche universitaria) e la **formazione aziendale**. In base a tale



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Pellegrino Artusi

ROMA



estensione, il personale scolastico delle scuole del sistema nazionale di istruzione e delle scuole non paritarie, dei centri provinciali per l'istruzione degli adulti (CPIA), del sistema di istruzione e formazione professionale (IeFP), dei percorsi di istruzione e formazione tecnica superiore (IFTS) e dei percorsi di formazione terziaria professionalizzante (ITS Academy), nonché le studentesse e gli studenti, sono compresi nel regime assicurativo in relazione agli eventuali infortuni occorsi in occasione delle attività di insegnamento-apprendimento cui si riconduce l'attività di PCTO.

A ciò si aggiunga che all'art. 17 di cui alla recente normativa su citata, è stato istituito un Fondo di solidarietà per i familiari degli studenti nella malaugurata ipotesi che questi possano essere vittime di infortuni in occasione delle attività formative. Ciò non toglie che rimanga come assoluta priorità, per le scuole e le aziende ospitanti, una scrupolosa azione preventiva rispetto al contenimento dei fattori di rischio in ogni ambito di attività.

Clausola di salvaguardia

Quanto previsto dal presente regolamento è subordinato alla coerenza con eventuali disposizioni normative in materia, emanate ed emanande, della normativa vigente in materia, dei dettami del MIM nonché d'istituende prassi, collaborazioni dovuti al dialogo interistituzionale neo istituito con UnionCamere e la Camera di Commercio di Roma.

Validità e revisione

Il presente regolamento è stato approvato dal Collegio Docenti del 27.10.2023 e dalla seduta del Consiglio d'Istituto del 15.11.2023 e resta valido fino a eventuale revisione.