

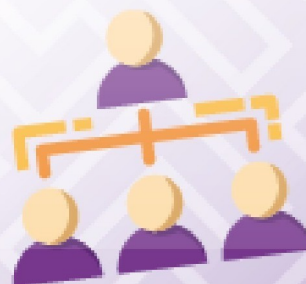


Ministero dell'Istruzione
Piano Triennale Offerta Formativa

IS "MAGGIA"

VBIS006003

Triennio di riferimento: 2022 – 2025



Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola IS "MAGGIA" è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del 4 novembre 2024 sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente del 28 giugno 2023 ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del 16 dicembre 2024 con delibera n. 57

Anno di aggiornamento:
2024/25

Triennio di riferimento:
2022 - 2025



La scuola e il suo contesto

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



Le scelte strategiche

- 7** Aspetti generali
- 8** Obiettivi formativi prioritari
(art. 1, comma 7 L. 107/15)
- 9** Principali elementi di innovazione
- 17** Iniziative previste in relazione alla «Missione 1.4-Istruzione» del PNRR



L'offerta formativa

- 28** Aspetti generali
- 29** Traguardi attesi in uscita
- 39** Insegnamenti e quadri orario
- 42** Curricolo di Istituto
- 50** Azioni per lo sviluppo dei processi di internazionalizzazione
- 54** Azioni per lo sviluppo delle competenze STEM
- 56** Moduli di orientamento formativo
- 60** Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
- 63** Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa
- 67** Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale
- 70** Attività previste in relazione al PNSD
- 71** Valutazione degli apprendimenti
- 73** Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica



Organizzazione

- 79** Aspetti generali
- 80** Modello organizzativo
- 92** Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza
- 95** Reti e Convenzioni attivate
- 100** Piano di formazione del personale docente
- 106** Piano di formazione del personale ATA



Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

Prima scuola alberghiera d'Italia. Aperto a Stresa nel 1938, l'Istituto "E. Maggia" è da sempre un riferimento a livello nazionale, e non solo, per la formazione dei professionisti dell'accoglienza.

Proprio per tale motivo, ben si inserisce all'interno del contesto della cittadina, Stresa. Perla del Lago Maggiore, destinazione già in passato di personaggi illustri e di eventi importanti. La sua posizione strategica sul versante piemontese, il suo pittoresco paesaggio, la facile raggiungibilità delle isole Borromeo e la sua cornice fiabesca la rendono conosciuta in tutto il mondo e una meta ricercata ed apprezzata. Ad impreziosire la cittadina una fitta e diversificata offerta alberghiera con al vertice lussuosi ed eleganti alberghi che, grazie ai loro servizi e alle loro dotazioni, permettono ai turisti di trascorrere soggiorni da sogno e vivere speciali emozioni.

Dal 1938, la prima scuola alberghiera d'Italia. Oggi, la scuola dell'innovazione.

L'Istituto "E. Maggia" è un punto di riferimento per chi vuole intraprendere un percorso formativo d'eccellenza nel settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, della ristorazione, del turismo e delle lingue straniere.

Partendo da un'esperienza consolidata, amplia la propria offerta formativa con quattro indirizzi: professionale enogastronomia ed ospitalità alberghiera, tecnico per il turismo, liceo linguistico e qualifica triennale di operatore della ristorazione.

Storicità, professionalità e prestigio fanno sì che il nome dell'Istituto sia riconosciuto a livello internazionale.

- Conosciamo la ricchezza del concetto di ambiente di apprendimento, che è fatto di spazi e attrezzature ma soprattutto di persone che li abitano e del processo di insegnamento e apprendimento che mette in relazione queste persone.**
- Crediamo che l'inclusione riguardi le persone con e senza disabilità, e che si raggiunga attraverso l'attivazione delle intelligenze multiple.**
- Sappiamo che i giovani cambieranno il mondo, perché non sono i cittadini di domani ma di oggi. Per questo affianchiamo i nostri studenti durante e dopo il percorso scolastico.**



- Vogliamo essere un motore di cambiamento per il territorio.

Abbiamo vinto, alla Gara nazionale del Ministero dell'Istruzione e del Merito 2023, il premio come "Miglior Istituto Alberghiero Italiano per Merito Complessivo".

Al Campus Maggia si è accolti in una luminosa hall, dotata di reception. Sono presenti una caffetteria, sempre aperta, e l'Eduristorante, aperto a pranzo e a cena. Una sala di analisi sensoriale ed un laboratorio Apple completano l'esperienza di apprendimento. Non solo cibo ma convivialità e atmosfera internazionale.

Al plesso Rebora si trovano un laboratorio dimostrativo di cucina, uno di sala ed un laboratorio attrezzato per la comunicazione e l'accoglienza turistica.

La sede storica Mainardi è in ristrutturazione fino al 2025.

Un' innovativa palestra è stata finanziata dal PNRR ed è in corso di realizzazione.

Link al PTOF 2022-2025: <https://www.istitutomaggia.it/images/yootheme/docs/PTOF-IISMAGGIA-.pdf>

Link al PTOF 2025-2028: <https://unica.istruzione.gov.it/cercalatuascuola/istituti/VBIS006003/is-maggia/didattica/>



Caratteristiche principali della scuola

Istituto Principale

IS "MAGGIA" (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	ISTITUTO SUPERIORE
Codice	VBIS006003
Indirizzo	VIALE MAINARDI N. 5 STRESA 28838 STRESA
Telefono	032331194
Email	VBIS006003@istruzione.it
Pec	vbis006003@pec.istruzione.it
Sito WEB	https://www.istitutomaggia.it/

Plessi

E. MAGGIA (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	LICEO SCIENTIFICO
Codice	VBPS00601D
Indirizzo	VIA PER BINDA, 47 - 28838 STRESA
Indirizzi di Studio	• LINGUISTICO
Totale Alunni	112

IPSSEOA "MAGGIA" (PLESSO)



Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	VBRH006017
Indirizzo	VIALE MAINARDI N. 5 STRESA 28838 STRESA
Indirizzi di Studio	• ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA • OPERATORE DELLA RISTORAZIONE
Totale Alunni	531

ITT "MAGGIA" (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	ISTITUTO TECNICO PER IL TURISMO
Codice	VBTN006017
Indirizzo	VIALE MAINARDI N. 5 - 28838 STRESA
Indirizzi di Studio	• TURISMO • TURISMO QUADRIENNALE
Totale Alunni	55



Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali

Laboratori	Station informatiche	6
	Laboratori di cucina	2
	Laboratori di sala	3
	Laboratori di accoglienza	2
Strutture sportive	Palestra	1
	Palestre esterne	2
Attrezzature multimediali	PC e Tablet presenti nei laboratori	150
	LIM e SmartTV (dotazioni multimediali) presenti nei laboratori	39

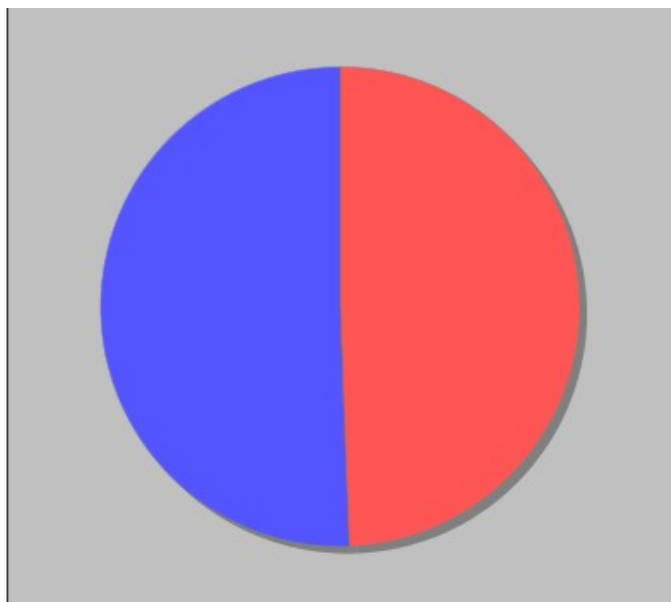


Risorse professionali

Docenti	94
Personale ATA	36

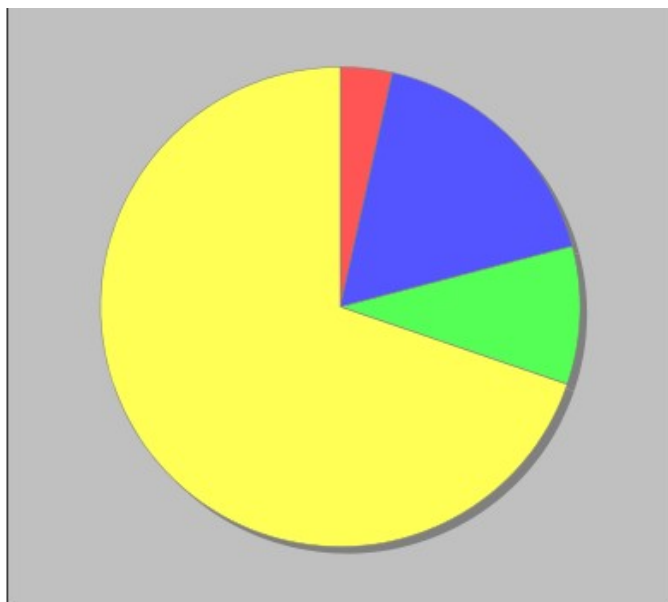
Distribuzione dei docenti

Distribuzione dei docenti per tipologia di contratto



- Docenti non di ruolo – 83
- Docenti di Ruolo Titolarita' sulla scuola – 85

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



- Fino a 1 anno – 3
- Da 2 a 3 anni – 15
- Da 4 a 5 anni – 8
- Più' di 5 anni – 60



Aspetti generali

Link al RAV: <https://unica.istruzione.gov.it/cercalatuascuola/istituti/VBIS006003/is-maggia/valutazione/>

Link al Piano di Miglioramento:
https://www.istitutomaggia.it/images/yootheme/docs/Piano_Miglioramento_2023_2025.pdf

Link alla Rendicontazione Sociale:
<https://unica.istruzione.gov.it/cercalatuascuola/istituti/VBIS006003/is-maggia/rendicontazioneSociale/>

La mission individuata nel PTOF intende promuovere il successo scolastico e formativo con progetti e strategie miranti all'inclusione sociale degli studenti ed al corresponsabile coinvolgimento delle famiglie e dei servizi territoriali.

L'Istituto "E. Maggia" mette in campo potenzialità, competenze, tempo, mezzi per lo sviluppo delle dimensioni culturale, sociale, etica.



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
- 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
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
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
incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
- definizione di un sistema di orientamento



Principali elementi di innovazione

Sintesi delle principali caratteristiche innovative

Centralità dello studente: tutte le attività che si progettano hanno l'obiettivo di sostenere l'apprendimento collaborativo e accompagnare gli studenti nello sviluppo di una buona relazione con gli altri e di un adeguato inserimento nell'ambiente che li circonda. La scuola adotta come propria la filosofia della "centralità dello studente", consapevole che riuscire a effettuare una didattica con lo studente protagonista della didattica e delle attività sia la strada maestra per determinare ricadute positive, anche sul piano extrascolastico. Attraverso un'azione didattica innovativa, l'obiettivo è dunque di dare voce agli studenti attraverso un approccio educativo che punta a conferir loro un ruolo vivace all'interno del processo educativo.

Cultura dell'ospitalità: la parola ospitalità viene declinata nel suo senso più ampio, non solo nei confronti di ospiti esterni, ma è intesa anche come accoglienza e inclusione degli studenti nella valorizzazione delle intelligenze multiple di ciascuno. La didattica adottata dall'Istituto vuole coinvolgere gli studenti in situazioni di apprendimento basate su casi reali e problem solving che li accompagnino a costruire una conoscenza ancorata a contesti concreti. Si vuole altresì favorire negli allievi la crescita di una coscienza del lavoro, accrescere la capacità di lavorare in team, di collaborare sinergicamente con gli altri attraverso la formazione di una professionalità flessibile e polivalente, in grado di adattarsi ai cambiamenti della società.

Eduoriente Le Leve: la didattica e l'organizzazione dell'Istituto Maggia poggiano su un metodo di progettazione dell'attività che ricalca il modello di scuola-albergo. Già modello di innovazione dal 1938, anno di fondazione dell'Istituto, il Maggia propone la didattica sfidante : non una semplice simulazione di attività turistica e ricettiva ma un vero compito autentico che coinvolge studenti, personale docente e personale di Istituto.

Didattica sfidante: per rimanere al passo con i cambiamenti sempre più veloci della società e favorire un più proficuo e consapevole inserimento degli studenti una volta terminato il ciclo di studi, l'Istituto Maggia cerca di attuare una didattica per competenze. In questo modo si vogliono coinvolgere sempre di più gli studenti, accompagnandoli a sviluppare una forte spinta motivazionale.

Attivazione di scambi internazionali: l'Istituto "E. Maggia" sviluppa e promuove un programma di



studio volto a garantire l'apprendimento delle principali lingue utilizzate nei settori enogastronomico, turistico e dell'ospitalità tutta. La mobilità di studenti e del personale scolastico consente il potenziamento delle competenze linguistiche e professionali da utilizzare in contesti internazionali.

Comunicare il Maggio: l'istituto svolge numerose attività interne ed esterne che vanno comunicate in modo adeguato al fine di condividere le nostre esperienze con tutti coloro che desiderano avvicinarsi al nostro istituto e anche chi fa parte della nostra scuola intesa come comunità. Gli studenti dell'Istituto devono essere sempre al centro della comunicazione.

P.C.T.O.: i Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (Pcto) integrano i sistemi dell'istruzione, della formazione e del lavoro che collaborano in modo produttivo per permettere agli studenti di imparare concretamente gli strumenti del "mestiere", sviluppando competenze spendibili nel mondo del lavoro, legate all'organizzazione del lavoro e al problem solving. Se per i giovani rappresenta un'opportunità di crescita e di inserimento futuro nel mercato del lavoro, per le aziende si tratta di investire strategicamente in capitale umano, ma anche di accreditarsi come enti formativi.

Scuola digitale: le nuove tecnologie hanno cambiato il modo di affrontare la vita quotidiana in ambito scolastico e lavorativo, introducendo nuove fondamentali strumentazioni nella comunicazione e nella produzione di contenuti. L'Istituto, consapevole dei rischi legati al "bombardamento" continuo di stimoli caratteristici di questa dimensione, ha l'obiettivo di indirizzare gli studenti verso una corretta gestione della privacy e del tempo dedicato al mondo digitale.

Orientamento in entrata, in itinere, in uscita: l'orientamento è un percorso che accompagna gli studenti nella conoscenza della Scuola e permette loro di compiere scelte consapevoli per il loro futuro nel corso dell'intero quinquennio. Orientare significa quindi offrire agli studenti gli strumenti adeguati per leggere la realtà in riferimento alle proprie predisposizioni e ai propri interessi.

Mentore - Area educazione: il Progetto Mentore si propone di supportare affettivamente e cognitivamente gli studenti, al fine di contrastare i fenomeni legati al disagio adolescenziale, alla dispersione scolastica e formativa. Si vogliono così aiutare i ragazzi a stare bene con se stessi e con gli altri e a raggiungere livelli il più possibile elevati di benessere psicofisico, di consapevolezza critica e di motivazione.

Stile Maggio: l'Istituto "E. Maggio" vanta una storia prestigiosa ed uno stile che lo hanno sempre contraddistinto e grazie ai quali ha fatto scuola ed è stato nel tempo punto di riferimento a livello nazionale e internazionale. Lo stile è riconoscibile non solo nell'aspetto formale, ma anche nell'impostazione di fondo dell'Istituto, data dal Regolamento che tra gli aspetti caratterizzanti prevede



la divisa per gli studenti. La divisa, segno distintivo della Scuola, sviluppa un forte senso di appartenenza nel corso del tempo e da semplice abito diventa un “habitus” mentale nel senso proprio del termine, che si accompagna anche ad una “forma mentis” volta all’accoglienza e all’ospitalità .

Aree di innovazione

○ PRATICHE DI INSEGNAMENTO E APPRENDIMENTO

Centralità dello studente

L’Istituto mette in atto una serie di strategie al fine di rendere lo studente protagonista e motivato: colloqui attivi, interazione fra pari, didattica laboratoriale/per competenze.

La definizione di focus group e la peer education sono ulteriori approcci adottati per favorire la riflessione su regole e valori, attraverso il confronto di gruppo e l’apprendimento di Life Skills.

Azione fondante è la personalizzazione degli apprendimenti , che risponde anche alle diverse esigenze degli studenti con disturbi specifici di apprendimento e con disabilità o con difficoltà legate alla non conoscenza della lingua italiana.

È attivo un team di insegnanti con il compito di rilevare e condividere con tutti i docenti le problematiche che si possono manifestare, di monitorare i risultati ottenuti e di accompagnare gli studenti alla scoperta della peer education.

È coinvolto un gruppo di studenti , in considerazione del fatto che il confronto tra pari spinge i partecipanti ad esprimere liberamente ciò che sentono e pensano. Tali riflessioni portano gli studenti a rendersi conto del punto di vista degli altri e a non focalizzarsi esclusivamente sul proprio. Il confronto, costruttivo, aiuta a scoprire le varie angolazioni dei temi indagati.



Alla centralità dello studente corrisponde una nuova attenzione nei confronti dei contenuti della formazione, considerati gli elementi attorno ai quali converge l'interesse di ogni attore coinvolto nel processo formativo e su cui si costruisce una fruttuosa pratica di negoziazione dei significati oltre a un'attenzione verso le metodologie utilizzate, centrali per definire il terreno favorevole allo sviluppo di ognuno, nel rispetto delle diverse abilità.

Le azioni concorrono alla realizzazione delle priorità del Rapporto di AutoValutazione (RAV) : la spinta motivazionale che può generare una didattica centrata sullo studente ha ricadute sulla preparazione degli allievi (risultati prove INVALSI).

La concessione di eventuali deroghe assenze è consentita se documentate da certificati medici, certificati gare sportive, giornate di allontanamento dalla comunità scolastica.

○ CONTENUTI E CURRICOLI

Eduristorante Le Leve

L'attività didattica si basa sulla gestione di un'impresa di tipo ricettivo durante le ore di laboratorio curricolari, in cui gli studenti quotidianamente svolgono i servizi correlati alla gestione ordinaria dell'attività (assegnazione numero camera per i docenti e il Dirigente scolastico, addebito in conto consumazioni bar e bistrot diurno, snack bar per studenti e docenti durante le lezioni mattutine e durante gli intervalli, ecc.).

Vi è poi l'aspetto più sfidante e autentico del "metodo Maggia" , che vede l'avvio dell'attività didattica di Eduristorazione serale. Nasce nel 2020 l'Eduristorante Le Leve: un ristorante a tutti gli effetti, anzi, un ristorante serale tout court. Un progetto di potenziamento dell'attività formativa aperto a studenti, docenti, personale d'istituto, stakeholders.

Avviato in epoca Covid per dare maggiori spazi laboratoriali agli studenti, ora l'Eduristorante Le



Leve è il core dell'attività didattica, il Metodo Maggia nel contesto della didattica sfidante. L'Eduristorante, ispirato agli stellati Michelin, si definisce un "ristorante gourmet condito con buoni errori" e si configura da una parte come un'opportunità per ulteriore attività pratica nell'ambito del progetto Pcto, dall'altra come un compito autentico con una finalità specifica (gourmet e buoni errori) e con finalità secondarie volte ad attivare le intelligenze multiple, essere spazio di riconoscimento della differenza ed inclusione, essere un ponte tra l'esperienza formativa della scuola e il mondo del lavoro.

Dall'a.s. 2024-2025 prende avvio Le Leve Lab , un progetto sperimentale trasversale che coinvolge le classi seconde, terze e quinte del corso "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" - Indirizzi enogastronomia e sala-vendita, al fine di:

- inserire nel progetto Eduristorante al quinto anno di attività una parte sostanziale di ricerca e sviluppo;
- elevare il livello tecnico professionale delle lezioni mattutine di laboratorio;
- inserire gli studenti di seconda e terza in un "compito di realtà" più laboratoriale e di orientamento basato sul far fare agli studenti un'attività di produzione e distribuzione meno scolastica dove la valutazione degli studenti è effettuata in base alle effettive competenze che servono nel mondo del lavoro;
- aumentare la motivazione grazie al "mentoring" degli studenti di quinta.

Per gli studenti di seconda è anche un modo diverso di approcciarsi ai laboratori:

- imparano a muoversi negli spazi di lavoro in un contesto più complesso;
- vengono valorizzate le eccellenze in quanto si possono mettere in gioco in compiti più complessi;
- partecipano alla parte finale dell'attività che altrimenti nelle lezioni tradizionali non farebbero;
- utilizzano molti più prodotti;
- utilizzano o apprendono l'uso di attrezzature più complesse e moderne.

Le valutazioni tengono conto dell'impegno, della motivazione, dell'organizzazione e



riorganizzazione della partita, delle effettive abilità manuali e della gestione degli spazi, nonché dell'igiene e della sicurezza sul posto di lavoro.

Le ore svolte contribuiscono alla durata complessiva dei PCTO.

Ogni settore ha un team work e un regolamento di servizio che tende allo standard professionale, definito nel manuale della qualità dell'Eduristorante. Un docente per ogni disciplina di laboratorio assume il ruolo di facilitatore per gli studenti che di volta in volta prendono servizio. Vi sono poi una direzione e un coordinamento che fungono da gruppo di progettazione e controllo della coerenza dell'attività rispetto alla mission e alla vision dell'Eduristorante, che vuole essere sostenibile, formativa, dare spazio alla tradizione e rivolgersi al futuro, essere un incubatore di crescita culturale.

Il modello organizzativo prevede inoltre un sistema di misurazione della qualità denominato “Contributo Equo o Quota Wow? ”. Il contributo è un mero invito ad un contributo atto a mantenere in essere il progetto Eduristorante, garantendo così il successo di tale iniziativa di potenziamento dell'offerta formativa, con ulteriori ore di attività laboratoriale per gli studenti.

Si configura poi l'occasione, per gli ospiti, di andare oltre l'esperienza meramente culinaria e vivere l'unicità dell'Eduristorante: è proprio il cliente che sceglie se contribuire al progetto in modo "equo" (cioè quello che consente di coprire i costi dell'attività laboratoriale) oppure di esprimere il proprio gradimento dell'esperienza optando per la “quota wow”. La "quota wow" raccolta viene poi investita in formazione per gli studenti dei tre settori secondo un catalogo che proporrà occasioni formative di vario genere presso strutture ricettive e ristorative.

Il metodo Maggia , su cui si fondano quindi le attività dell'Eduristorante, consente di raggiungere i seguenti obiettivi didattici ed educativi:

- Sperimentare una didattica che prospetti situazioni di apprendimento basate su circostanze reali.
- Rendere gli studenti protagonisti del loro apprendimento.
- Alternare teoria e pratica in modo tale che ogni studente abbia la possibilità di consolidare la propria preparazione culturale e di sviluppare le competenze di problem solving.
- Sostenere l'apprendimento collaborativo, per facilitare la relazione tra pari.



- Insegnare la cultura dell'ospitalità.
- Favorire la creazione di una coscienza del lavoro e di spirito di imprenditorialità, attraverso la formazione di una professionalità flessibile e polivalente.

Oltre alla misurazione della qualità fin qui descritta, è prevista la valutazione degli studenti in servizio, ad opera dei docenti delle discipline di laboratorio. Tale proposta valorizza studenti e docenti, mettendo al centro i primi e dando loro occasione di riflessione su quanto appreso ed esperito, dando ai secondi modalità di valutazione delle competenze in contesto reale, basate su abilità e conoscenze trasmesse durante la didattica di aula e di laboratorio curricolare.

La Fondazione Buon Lavoro , guidata da Michele Alessi, ha individuato l'Eduristorante quale impresa innovativa da affiancare e supportare con uno sguardo orientato ai valori sociali. Tale collaborazione favorisce una didattica finalizzata allo spirito d'impresa.

○ SPAZI E INFRASTRUTTURE

Cultura dell'ospitalità

La pratica dell'ospitalità richiede sinergia. Nel corso professionale, i settori della cucina, della sala e dell'accoglienza, si coordinano attraverso i rispettivi responsabili con committenti di eventi interni ed esterni, didatticamente opportuni ed arricchenti, sostenibili a livello organizzativo ed economico. In tutti i corsi, è fondamentale il coordinamento a livello didattico tra tutti i docenti, in particolare con coloro che si occupano di accoglienza, orientamento ed inclusione.

Il progetto permea la struttura stessa della scuola intesa quale ambiente di apprendimento. Gli studenti sono quotidianamente impegnati in servizio con l'assegnazione di specifici compiti che



diano loro responsabilità . Dai servizi di sala (bistrot e caffetteria) e cucina (panificazione e pasticceria), all'accoglienza degli ospiti (reception) fino al coinvolgimento in project work di carattere turistico e linguistico.

Ampliare e promuovere collaborazioni esterne e sinergie interne alla scuola.

Siamo promotori o partecipiamo a prestigiosi eventi esterni , quali: Il ballo delle debuttanti a Venaria Reale (Torino), La cena delle stelle a Pettenasco (Novara), Gente di Lago (Isola Pescatori), Vinitaly (Verona).



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

Progetti dell'istituzione scolastica

● Progetto: Il Maggia è presente nel futuro

Titolo avviso/decreto di riferimento

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

Descrizione del progetto

L'Istituto intende proseguire l'attività di Rivoluzione didattica già avviata: passeremo infatti alla Didattica per ambienti di apprendimento, dedicando aule a materie e obiettivi d'apprendimento specifici e riorganizzando l'istituto in modo che siano i ragazzi a ruotare e a spostarsi nella scuola a seconda delle necessità didattiche. Le aule diventeranno disciplinari, restituendo ad ogni dipartimento una dimensione laboratoriale e sviluppando autonomia e responsabilizzazione nei vari gruppi di lavoro. Ogni docente ed ogni dipartimento modelleranno le aule su esigenze concrete e specifiche di insegnamento. In particolare andremo a intervenire fisicamente su 18 ambienti di apprendimento che renderemo estremamente innovativi, ma la rivoluzione metodologica avrà ovviamente impatto su tutto l'istituto. Per ottenere un obiettivo così ambizioso lavoreremo su configurazioni flessibili, rimodulabili all'interno dei vari ambienti, in modo da supportare, anche all'interno di aule caratterizzate per disciplina, l'adozione di metodologie d'insegnamento innovative e variabili. Il progetto sarà volto all'acquisizione di nuove tecnologie e di arredi innovativi e modulabili.



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

Importo del finanziamento

€ 111.774,46

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	15.0	0

● Progetto: Il Maggio: i professionisti 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

La realizzazione del progetto consentirà all'Istituto Scolastico di procedere all'ammodernamento, alla digitalizzazione dei tre laboratori di Accoglienza-Sala-cucina inglobandoli in un unico sistema sinergico capace di simulare una vera e propria azienda ricettivo/ristorativa. L'uso delle tecnologie come strumento per la personalizzazione e il potenziamento del processo di apprendimento; il coinvolgimento dello studente in attività, anche collaborative, che mettano in gioco conoscenze e competenze pregresse per svilupparne altre; una didattica interdisciplinare tesa ad un ripensamento del curriculum. L'approccio della



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

didattica laboratoriale permette agli studenti di acquisire sia le competenze disciplinari sia le competenze trasversali. Questo è dovuto anche all'organizzazione della classe in gruppi per portare a termini una consegna. In questi gruppi lo studente apprende esercitando la propria responsabilità negoziando possibili soluzioni e processi di risoluzione. Questo nuovo paradigma dell'insegnamento si basa sul principio che lo studente costruisce attivamente la sua conoscenza. L'insegnante diventa supporto del processo d'apprendimento, un tutor d'aula che con opportuni strumenti guida gli studenti. Questo tutoraggio, che in molti casi può essere esteso anche tra gli studenti, diventando tutoraggio tra pari, rappresenta un efficace approccio per realizzare momenti anche di apprendimento cooperativo, i cui risultati sono ormai diffusamente illustrati. Si può sottolineare che il lavoro di gruppo richiede che gli studenti avanzino nell'apprendimento non solo con le competenze strettamente legate al compito ma anche con le cosiddette competenze trasversali.

Importo del finanziamento

€ 164.644,23

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
Le classi si trasformano in ambienti di apprendimento innovativi grazie alla Scuola 4.0	Numero	1.0	0

● Progetto: Una "Apple" in classe, il cioccolato in

cucina Titolo avviso/decreto di riferimento

Spazi e strumenti digitali per le STEM



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

Descrizione del progetto

Il progetto è destinato agli alunni delle classi quarte e quinte del laboratorio di enogastronomia. Tale progetto consiste nella programmazione e progettazione in classe, mediante kit composto da dispositivo Apple connesso in mirroring con Monitor interattivo, di prodotti a base di cioccolato che verranno successivamente creati, attraverso una stampante 3D alimentare, nel laboratorio di pasticceria dell'Istituto. Tutto ciò consentirà la produzione personalizzata di cioccolatini di svariate forme e tipologie, da utilizzare presso il nostro ristorante didattico "LE LEVE".

Importo del finanziamento

€ 16.000,00

Data inizio prevista

03/04/2024

Data fine prevista

20/06/2024

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

● Progetto: Il Maggio: accogliere ed

includere Titolo avviso/decreto di

riferimento



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

Descrizione del progetto

Il progetto si pone l'obiettivo di attivare una serie di azioni e attività che mirano a rafforzare la motivazione degli studenti nell'ottica di prevenire "l'abbandono" scolastico. L'Istituto crede che l'inclusione riguardi le persone con e senza disabilità, e che si raggiunga attraverso l'attivazione delle intelligenze multiple. Sappiamo che i giovani cambieranno il mondo, perché non sono i cittadini di domani ma di oggi. Per questo affianchiamo le nostre allieve e i nostri allievi durante e dopo il percorso scolastico. Tutte le attività che si progettano nell'Istituto Maggia nascono dall'esigenza di stimolare gli studenti a essere i protagonisti della didattica, sostenere l'apprendimento collaborativo e accompagnarli nello sviluppo di una buona relazione con gli altri e di un buon inserimento nell'ambiente che li circonda. La scuola adotta come propria la filosofia della centralità dello studente, consapevole che riuscire a effettuare una didattica al passo coi tempi con l'alunno protagonista delle attività che si svolgono in classe, sia la strada maestra per determinare positive ricadute, anche sul piano extracurricolare. Tra le strategie adottate per raggiungere tali obiettivi vi è la spinta motivazionale, dare ampio spazio al colloquio attivo con gli studenti, lavorare sull'interazione fra pari, la didattica laboratoriale. Non sempre, però, quando si progetta e si programma un'attività, si riesce a mantenere il focus sulla ricaduta che quell'attività può avere sugli alunni, in termini di carico del lavoro, motivazione e relazione. La scuola è attenta alla personalizzazione degli apprendimenti e alle diverse esigenze degli studenti.

Importo del finanziamento

€ 145.131,69

Data inizio prevista

05/01/2023

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	175.0	0
Studenti o giovani che hanno partecipato ad attività di tutoraggio o corsi di formazione	Numero	175.0	0

● **Progetto: Il Maggio: scuola dell'inclusione e dell'accoglienza**

Titolo avviso/decreto di riferimento

Riduzione dei divari negli apprendimenti e contrasto alla dispersione scolastica (D.M. 19/2024)

Descrizione del progetto

Il progetto si pone l'obiettivo di attivare una serie di azioni e attività che mirano a rafforzare la motivazione degli studenti nell'ottica di prevenire "l'abbandono" scolastico. L'Istituto crede che l'inclusione riguardi le persone con e senza disabilità, e che si raggiunga attraverso l'attivazione delle intelligenze multiple. Sappiamo che i giovani cambieranno il mondo, perché non sono i cittadini di domani ma di oggi. Per questo affianchiamo le nostre allieve e i nostri allievi durante e dopo il percorso scolastico. Tutte le attività che si progettano nell'Istituto Maggio nascono dall'esigenza di stimolare gli studenti a essere i protagonisti della didattica, sostenere l'apprendimento collaborativo e accompagnarli nello sviluppo di una buona relazione con gli altri e di un buon inserimento nell'ambiente che li circonda. La scuola adotta come propria la filosofia della centralità dello studente, consapevole che riuscire a effettuare una didattica al passo coi tempi con l'alunno protagonista delle attività che si svolgono in classe, sia la strada maestra per determinare positive ricadute, anche sul piano extracurricolare. Tra le strategie adottate per raggiungere tali obiettivi vi è la spinta motivazionale, dare ampio spazio al colloquio attivo con gli studenti, lavorare sull'interazione fra pari, la didattica laboratoriale. Non sempre, però, quando si progetta e si programma un'attività, si riesce a mantenere il focus sulla ricaduta che quell'attività può avere sugli alunni, in termini di carico del lavoro, motivazione e relazione.



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

La scuola è attenta alla personalizzazione degli apprendimenti e alle diverse esigenze degli studenti.

Importo del finanziamento

€ 134.627,00

Data inizio prevista

17/04/2024

Data fine prevista

15/09/2025

Risultati attesi e raggiunti

Descrizione target	Unità di misura	Risultato atteso	Risultato raggiunto
Numero di studenti che accedono alla Piattaforma	Numero	175.0	0
Studenti o giovani che hanno partecipato ad attività di tutoraggio o corsi di formazione	Numero	175.0	0



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



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

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 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

● Progetto: Il Maggia Digitale: innovazione e



competenza

Titolo avviso/decreto di riferimento

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

Descrizione del progetto

La formazione del personale scolastico alla transizione digitale deve essere realizzata in coerenza con il quadro di riferimento europeo sulle competenze digitali dei cittadini, DigComp 2.2, e, per i docenti, anche con il quadro di riferimento europeo per gli educatori, DigCompEdu. Si prevede di lavorare sulle seguenti linee di azione: - Neuroscienze, approccio maieutico e nuove tecnologie - Alfabetizzazione digitale - Intelligenza artificiale nella didattica - Le competenze digitali per l'ho.re.ca e per il turismo - Integrazione delle ICT nel modello organizzativo

Importo del finanziamento

€ 46.743,66

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	60.0	0



● **Progetto: Innovazione ed internalizzazione**

Titolo avviso/decreto di riferimento

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

Descrizione del progetto

Il progetto si articola in molteplici azioni a supporto del Piano Triennale dell'Offerta Formativa. Quest'ultimo intende mantenere uno "stile" ed una coerenza educativa di Istituto a fronte di indirizzi diversi (professionale, tecnico, liceale e formazione professionale) quale valorizzazione della storia della scuola (primo alberghiero fondato in Italia) e dei risultati in termini di innovazione acquisiti negli ultimi anni. Si intende valorizzare l'apprendimento pratico attraverso laboratori avanzati e progetti applicativi, nei quali gli studenti potranno lavorare sulla promozione turistica attraverso l'uso delle nuove tecnologie; svolgere laboratori applicativi di attività ristorativa con nuove tecnologie quale educazione all'imprenditorialità ed esercizio delle capacità di problem solving; acquisire skills sull'uso di software di settore e gestione dei processi produttivi nonché nella comunicazione social d'impresa; potenziare le competenze logico-matematiche. Il debate potrà essere una metodologia di riferimento. Per quanto concerne l'internazionalizzazione, il potenziamento linguistico sarà orientato alla mobilità internazionale e la realizzazione dei percorsi formativi previsti dall'iniziativa consentirà di migliorare gli esiti delle certificazioni linguistiche liberamente scelte dagli studenti. Con la metodologia CLIL si intende integrare l'insegnamento delle lingue straniere con una comprensione più ampia delle culture associate e del lessico di settore. Saranno utilizzate piattaforme di apprendimento linguistico, podcast, e materiali didattici interattivi. In merito alla formazione del personale docente, si prevede la formazione dei docenti sulla metodologia CLIL e l'erogazione di corsi di formazione linguistica, previo accertamento delle effettive esigenze formative dei docenti.

Importo del finanziamento

€ 56.298,98



LE SCELTE STRATEGICHE

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

PTOF 2022 - 2025

Data inizio prevista

15/11/2023

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	Numero	0.0	0
Classi attivate nei progetti STEM	Numero	0.0	0
Scuole che hanno attivato progetti di orientamento	Numero	1.0	0
Corsi annuali di lingua e metodologia offerti agli insegnanti	Numero	1.0	0



Aspetti generali

Al Maggia, la prima Scuola Alberghiera d'Italia, si costruisce la Cultura dell'Ospitalità in 4 indirizzi di studio:

- Enogastronomia e ospitalità alberghiera.
- Operatore della ristorazione triennale regionale.
- Liceo linguistico + cultura enogastronomica e del territorio.
- Tecnico per il turismo 4+2.



Traguardi attesi in uscita

Secondaria II grado - TIPOLOGIA: LICEO SCIENTIFICO

Istituto/Plessi

Codice Scuola

E. MAGGIA

VBPS00601D

Indirizzo di studio

● LINGUISTICO

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i licei:

- padroneggiare la lingua italiana in contesti comunicativi diversi, utilizzando registri linguistici adeguati alla situazione;
- comunicare in una lingua straniera almeno a livello B2 (QCER);
- elaborare testi, scritti e orali, di varia tipologia in riferimento all'attività svolta;
- identificare problemi e argomentare le proprie tesi, valutando criticamente i diversi punti di vista e individuando possibili soluzioni;
- riconoscere gli aspetti fondamentali della cultura e tradizione letteraria, artistica, filosofica, religiosa, italiana ed europea, e saperli confrontare con altre tradizioni e culture;
- agire conoscendo i presupposti culturali e la natura delle istituzioni politiche, giuridiche, sociali ed economiche, con riferimento particolare all'Europa oltre che all'Italia, e secondo i diritti e i



doveri

dell'essere cittadini;

- operare in contesti professionali e interpersonali svolgendo compiti di collaborazione critica e propositiva

nei gruppi di lavoro;

- utilizzare criticamente strumenti informatici e telematici per svolgere attività di studio e di approfondimento, per fare ricerca e per comunicare;

- padroneggiare il linguaggio specifico e le rispettive procedure della matematica, delle scienze fisiche

e delle scienze naturali.

Competenze specifiche:

competenze specifiche del liceo Linguistico:

- possedere competenze linguistico-comunicative per la seconda e terza lingua straniera almeno a

livello B1 (QCER);

- utilizzare le competenze linguistiche nelle tre lingue moderne in attività di studio e in diversi contesti

sociali e ambiti professionali;

- elaborare nelle tre lingue moderne tipi testuali diversi e adeguati ai compiti di lavoro;

- padroneggiare l'uso dei tre sistemi linguistici passando agevolmente dall'uno all'altro e utilizzando

forme specifiche e caratterizzanti di ciascuna lingua;

- operare conoscendo le caratteristiche culturali dei paesi a cui appartengono le tre lingue moderne

apprese, in particolare le opere letterarie, artistiche, musicali, cinematografiche, oltre alle tradizioni

e alle linee fondamentali della storia;

- agire in situazioni di contatto e scambi internazionali dimostrando capacità di relazionarsi con persone

e popoli di altra cultura;

- applicare le capacità di comunicazione interculturale anche per valorizzare il patrimonio storico,

artistico e paesaggistico di un territorio.



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

Istituto/Plessi

Codice Scuola

IPSSEOA "MAGGIA"

VBRH006017

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.

● **OPERATORE DELLA RISTORAZIONE**

Secondaria II grado - TIPOLOGIA: ISTITUTO TECNICO PER IL TURISMO

Istituto/Plessi

Codice Scuola

ITT "MAGGIA"

VBTN006017

Indirizzo di studio

● **TURISMO**

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione tecnica:

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale,



critico e

responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.

- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle

strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi

e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente

informazioni qualitative e quantitative.

- identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.

- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

competenze specifiche di indirizzo:

- riconoscere e interpretare

- le tendenze dei mercati locali, nazionali, globali anche per coglierne le ripercussioni nel contesto turistico,

- i macrofenomeni socio-economici globali in termini generali e specifici dell'impresa turistica,

- i cambiamenti dei sistemi economici nella dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche e nella dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali diverse.

- individuare e accedere alla normativa pubblicistica, civilistica, fiscale con particolare riferimento a



quella del settore turistico.

- interpretare i sistemi aziendali nei loro modelli, processi di gestione e flussi informativi.
- riconoscere le peculiarità organizzative delle imprese turistiche e contribuire a cercare soluzioni

funzionali alle diverse tipologie.

- gestire il sistema delle rilevazioni aziendali con l'ausilio di programmi di contabilità integrata

specifici per le aziende del settore turistico.

- analizzare l'immagine del territorio sia per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale

sia per individuare strategie di sviluppo del turismo integrato e sostenibile.

- contribuire a realizzare piani di marketing con riferimento a specifiche tipologie di imprese o prodotti turistici.

- progettare, documentare e presentare servizi o prodotti turistici.

- individuare le caratteristiche del mercato del lavoro e collaborare alla gestione del personale

dell'impresa turistica.

- utilizzare il sistema delle comunicazioni e delle relazioni delle imprese turistiche.

● **TURISMO QUADRIENNALE**

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione tecnica:

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative

nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.

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

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

- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e

responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento

permanente.

- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con



riferimento alle

strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi

e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente

informazioni qualitative e quantitative.

- identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.

- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni

professionali.

- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per

intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

competenze specifiche di indirizzo:

- riconoscere e interpretare

- le tendenze dei mercati locali, nazionali, globali anche per coglierne le ripercussioni nel contesto

turistico,

- i macrofenomeni socio-economici globali in termini generali e specifici dell'impresa turistica,

- i cambiamenti dei sistemi economici nella dimensione diacronica attraverso il confronto tra epoche

e nella dimensione sincronica attraverso il confronto tra aree geografiche e culturali diverse.

- individuare e accedere alla normativa pubblicitaria, civilistica, fiscale con particolare riferimento a quella del settore turistico.

- interpretare i sistemi aziendali nei loro modelli, processi di gestione e flussi informativi.

- riconoscere le peculiarità organizzative delle imprese turistiche e contribuire a cercare soluzioni

funzionali alle diverse tipologie.



- gestire il sistema delle rilevazioni aziendali con l'ausilio di programmi di contabilità integrata specifici per le aziende del settore turistico.
- analizzare l'immagine del territorio sia per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale sia per individuare strategie di sviluppo del turismo integrato e sostenibile.
- contribuire a realizzare piani di marketing con riferimento a specifiche tipologie di imprese o prodotti turistici.
- progettare, documentare e presentare servizi o prodotti turistici.
- individuare le caratteristiche del mercato del lavoro e collaborare alla gestione del personale dell'impresa turistica.
- utilizzare il sistema delle comunicazioni e delle relazioni delle imprese turistiche.



Insegnamenti e quadri orario

IS "MAGGIA"

SCUOLA SECONDARIA II GRADO - LICEO SCIENTIFICO

Quadro orario della scuola: E. MAGGIA VBPS00601D LINGUISTICO

QO LICEO LINGUISTICO

Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
CULTURA ENOGASTRONOMICA E DEL TERRITORIO	2	2	2	2	2
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA LATINA	1	2	0	0	0
INGLESE	4	4	3	3	3
TEDESCO	3	3	4	4	4
STORIA E GEOGRAFIA	2	2	0	0	0
SPAGNOLO	3	3	4	4	4
MATEMATICA	3	2	2	2	2
STORIA	0	0	1	1	2
SCIENZE NATURALI (BIOLOGIA, CHIMICA, SCIENZE DELLA TERRA)	2	2	1	2	1



Discipline/Monte Orario Settimanale	I Anno	II Anno	III Anno	IV Anno	V Anno
FISICA	0	0	2	1	1
FILOSOFIA	0	0	2	2	2
STORIA DELL'ARTE	0	0	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	1	1	1
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
EDUCAZIONE CIVICA	0	0	0	0	0

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

L'Istituto "E. Maggia" aderisce al movimento Avanguardie Educative proponendo un'esperienza innovativa di educazione civica con l'idea della "compattazione del calendario", dedicando all'insegnamento dell'educazione civica 33 ore per ciascun anno scolastico.

Nel rispetto della Legge n. 92/2019 e del D. M. 183/2024 "Adozione delle Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica", si intende dare risalto ad uno dei tre nuclei tematici della disciplina:

- Costituzione.
- Sviluppo economico e sostenibilità.
- Cittadinanza digitale.

Ampio spazio è lasciato alle proposte di docenti e di studenti e alla pratica del debate. Gli studenti potranno approfondire qualsiasi aspetto del nucleo tematico proposto (sostenibilità ambientale, sostenibilità economica, sostenibilità sociale) e trattarlo con la metodologia didattica che ritengono più efficace. Si prevede preventivo confronto del docente con studenti, per proporre loro più



alternative tra le quali scegliere.

Saranno coinvolte tutte le discipline per un'intera settimana dedicata all'educazione civica.

Approfondimento

Tecnico per il turismo (+ Promozione del patrimonio e turismo culturale): in seguito ad adesione al Piano nazionale di sperimentazione per l'istituzione di una filiera formativa integrata nell'ambito tecnologico-professionale ed ammissione alla sperimentazione da parte del Ministero dell'Istruzione e del Merito, a partire dall'a.s. 2024/2025 il corso di studi ha durata quadriennale. Per le classi già in corso di studi, resta attivo il piano di studi di durata quinquennale.

Liceo linguistico (+ Cultura enogastronomica e del territorio): nel corso dei 5 anni, agli studenti è data la possibilità di frequentare i corsi LIS/Lingua francese.

Link a insegnamenti e quadri orari:

- "Enogastronomia e ospitalità alberghiera": <https://orientamento.istitutomaggia.it/enogastronomia-ospitalita-alberghiera/>
- "Operatore della ristorazione": <https://orientamento.istitutomaggia.it/operatore-della-ristorazione/>
- "Liceo linguistico": <https://orientamento.istitutomaggia.it/liceo-linguistico/>
- "Tecnico per il turismo": <https://orientamento.istitutomaggia.it/istituto-tecnico-turismo/>



Curricolo di Istituto

IS "MAGGIA"

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Curricolo di scuola

La scuola propone un curriculum rispondente agli obiettivi e ai traguardi di apprendimento degli studenti e aderente alle esigenze del territorio, progetta attività didattiche coerenti con il curriculum e valuta gli studenti utilizzando criteri e strumenti condivisi.

La scuola ha elaborato un proprio curriculum a partire dai documenti ministeriali di riferimento.

Sono stati definiti i profili di competenze per le varie discipline e anni di corso. Il curriculum risponde alle esigenze del territorio. Le attività di ampliamento dell'offerta formativa sono inserite nel progetto educativo di scuola e gli obiettivi e le abilità/competenze da raggiungere sono definiti in modo chiaro. Nella scuola sono presenti referenti e/o gruppi di lavoro sulla progettazione didattica e/o la valutazione degli studenti e dipartimenti disciplinari.

La progettazione didattica viene effettuata in modo condiviso per ambiti disciplinari e trasversalmente. I docenti utilizzano modelli comuni per la progettazione delle unità di apprendimento.

I docenti fanno riferimento a criteri di valutazione comuni, condividono e utilizzano alcuni strumenti per la valutazione degli studenti e talvolta si incontrano per riflettere sui risultati della valutazione. La scuola realizza regolarmente interventi specifici a seguito della valutazione degli studenti.

La scuola ha definito le competenze attese per gli studenti a conclusione dei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento e i relativi criteri di valutazione.



Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Ciclo Scuola secondaria di II grado

Traguardi per lo sviluppo delle competenze

Nucleo: COSTITUZIONE

Traguardo 1

Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria.

Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Analizzare e comparare il contenuto della Costituzione con altre Carte attuali o passate, anche in relazione al contesto storico in cui essa è nata, e ai grandi eventi della storia nazionale, europea e mondiale, operando ricerche ed effettuando riflessioni sullo stato di attuazione nella società e nel tempo dei principi presenti nella Costituzione, tenendo a riferimento l'esperienza e i comportamenti quotidiani, la cronaca e la vita politica, economica e sociale.

Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato

- Classe I
- Classe II
- Classe III
- Classe IV



- Classe V

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Lingua e letteratura italiana

Tematiche affrontate / attività previste

L'Istituto "E. Maggia" aderisce al movimento Avanguardie Educative proponendo un'esperienza innovativa di educazione civica con l'idea della "compattazione del calendario", dedicando all'insegnamento dell'educazione civica 33 ore per ciascun anno scolastico.

Nel rispetto della Legge n. 92/2019 e del D. M. 183/2024 "Adozione delle Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica", si intende dare risalto ad uno dei tre nuclei tematici della disciplina:

- Costituzione.
- Sviluppo economico e sostenibilità.
- Cittadinanza digitale.

Ampio spazio è lasciato alle proposte di docenti e di studenti e alla pratica del debate. Gli studenti potranno approfondire qualsiasi aspetto del nucleo tematico proposto (sostenibilità ambientale, sostenibilità economica, sostenibilità sociale) e trattarlo con la metodologia didattica che ritengono più efficace. Si prevede preventivo confronto del docente con studenti, per proporre loro più alternative tra le quali scegliere.

Alcune tematiche affrontate: la violenza sulle donne, i rischi dell'alcol, le droghe, formula 1 sostenibilità, educazione stradale, spreco alimentare, ascesa e caduta di un regime totalitario, discriminazioni sul luogo di lavoro, educazione finanziaria, etc.

Tutte le discipline sono coinvolte, per un'intera settimana dedicata all'educazione civica.

Traguardi per lo sviluppo delle competenze



Nucleo: SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ

Traguardo 1

Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.

Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Conoscere in modo approfondito le condizioni che favoriscono la crescita economica. Comprenderne gli effetti anche ai fini del miglioramento della qualità della vita e della lotta alla povertà. Comprendere l'impatto positivo che la cultura del lavoro, della responsabilità individuale e dell'impegno hanno sullo sviluppo economico. Individuare i vari contributi che le peculiarità dei territori possono dare allo sviluppo economico delle rispettive comunità. Conoscere le parti principali dell'ambiente naturale (geosfera, biosfera, idrosfera, criosfera e atmosfera), e analizzare le politiche di sviluppo economico sostenibile messe in campo a livello locale e globale, nell'ottica della tutela della biodiversità e dei diversi ecosistemi, come richiamato dall'articolo 9 della Costituzione. Individuare e attuare azioni di riduzione dell'impatto ecologico, anche grazie al progresso scientifico e tecnologico, nei comportamenti quotidiani dei singoli e delle comunità. Individuare nel proprio stile di vita modelli sostenibili di consumo, con un focus specifico su acqua ed energia.

Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato

- Classe I
- Classe II
- Classe III
- Classe IV
- Classe V

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Lingua e letteratura italiana



Tematiche affrontate / attività previste

L'Istituto "E. Maggia" aderisce al movimento Avanguardie Educative proponendo un'esperienza innovativa di educazione civica con l'idea della "compattazione del calendario", dedicando all'insegnamento dell'educazione civica 33 ore per ciascun anno scolastico.

Nel rispetto della Legge n. 92/2019 e del D. M. 183/2024 "Adozione delle Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica", si intende dare risalto ad uno dei tre nuclei tematici della disciplina:

- Costituzione.
- Sviluppo economico e sostenibilità.
- Cittadinanza digitale.

Ampio spazio è lasciato alle proposte di docenti e di studenti e alla pratica del debate. Gli studenti potranno approfondire qualsiasi aspetto del nucleo tematico proposto (sostenibilità ambientale, sostenibilità economica, sostenibilità sociale) e trattarlo con la metodologia didattica che ritengono più efficace. Si prevede preventivo confronto del docente con studenti, per proporre loro più alternative tra le quali scegliere.

Alcune tematiche affrontate: la violenza sulle donne, i rischi dell'alcol, le droghe, formula 1 sostenibilità, educazione stradale, spreco alimentare, ascesa e caduta di un regime totalitario, discriminazioni sul luogo di lavoro, educazione finanziaria, etc.

Tutte le discipline sono coinvolte, per un'intera settimana dedicata all'educazione civica.

Traguardi per lo sviluppo delle competenze

Nucleo: CITTADINANZA DIGITALE

Traguardo 1

Gestire l'identità digitale e i dati della rete, salvaguardando la propria e altrui sicurezza negli ambienti digitali, evitando minacce per la salute e il benessere fisico e psicologico di sé e



degli altri.

Competenza e obiettivo di apprendimento 1

Analizzare le problematiche connesse alla gestione delle identità digitali, ai diritti del cittadino digitale e alle politiche sulla tutela della riservatezza e sulla protezione dei dati personali riferite ai servizi digitali. Favorire il passaggio da consumatori passivi a consumatori critici e protagonisti responsabili.

Anno o anni di corso in cui l'obiettivo/il risultato inserito viene sviluppato

- Classe I
- Classe II
- Classe III
- Classe IV
- Classe V

Discipline coinvolte nell'insegnamento trasversale dell'educazione civica

- Lingua e letteratura italiana

Tematiche affrontate / attività previste

L'Istituto "E. Maggia" aderisce al movimento Avanguardie Educative proponendo un'esperienza innovativa di educazione civica con l'idea della "compattazione del calendario", dedicando all'insegnamento dell'educazione civica 33 ore per ciascun anno scolastico.

Nel rispetto della Legge n. 92/2019 e del D. M. 183/2024 "Adozione delle Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica", si intende dare risalto ad uno dei tre nuclei tematici della disciplina:

- Costituzione.
- Sviluppo economico e sostenibilità.
- Cittadinanza digitale.



Ampio spazio è lasciato alle proposte di docenti e di studenti e alla pratica del debate. Gli studenti potranno approfondire qualsiasi aspetto del nucleo tematico proposto (sostenibilità ambientale, sostenibilità economica, sostenibilità sociale) e trattarlo con la metodologia didattica che ritengono più efficace. Si prevede preventivo confronto del docente con studenti, per proporre loro più alternative tra le quali scegliere.

Alcune tematiche affrontate: la violenza sulle donne, i rischi dell'alcol, le droghe, formula 1 sostenibilità, educazione stradale, spreco alimentare, ascesa e caduta di un regime totalitario, discriminazioni sul luogo di lavoro, educazione finanziaria, etc.

Tutte le discipline sono coinvolte, per un'intera settimana dedicata all'educazione civica.

Monte ore annuali

Scuola Secondaria II grado

33 ore

Più di 33 ore

Classe I

Classe II

Classe III

Classe IV

Classe V

Aspetti qualificanti del curricolo

Utilizzo della quota di autonomia

Tecnico per il turismo (+ Promozione del patrimonio e turismo culturale): in seguito ad adesione al Piano nazionale di sperimentazione per l'istituzione di una filiera formativa



integrata nell'ambito tecnologico-professionale ed ammissione alla sperimentazione da parte del Ministero dell'Istruzione e del Merito, a partire dall'a.s. 2024/2025 il corso di studi ha durata quadriennale. Per le classi già in corso di studi, resta attivo il piano di studi di durata quinquennale.

Liceo linguistico (+ Cultura enogastronomica e del territorio): nel corso dei 5 anni, agli studenti è data la possibilità di frequentare i corsi LIS/Lingua francese.



Azioni per lo sviluppo dei processi di internazionalizzazione

Dettaglio plesso: IS "MAGGIA" (ISTITUTO PRINCIPALE)

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

○ Attività n° 1: Attivazione di scambi internazionali

L'Istituto Maggia sviluppa e promuove un programma di studio volto a garantire l'apprendimento delle principali lingue utilizzate nei settori enogastronomico, turistico e dell'ospitalità tutta.

La mobilità di studenti e del personale scolastico consente il potenziamento delle competenze linguistiche e professionali da utilizzare in contesti internazionali.

È attivo un gruppo di lavoro di docenti dell'istituto per l'attivazione e il coordinamento dei progetti proposti. Questo gruppo ha il compito di organizzare le attività finalizzate al conseguimento di certificazioni linguistiche e proporre i progetti con l'estero.

La nostra scuola è inoltre membro fondatore della AEHT (Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme), organizzazione non governativa che promuove una rete di scambio e cooperazione tra le scuole alberghiere europee.

La presenza di un indirizzo linguistico con cultura enogastronomica e del territorio permette di valorizzare ulteriormente l'apprendimento delle lingue.

La scuola ha attivato i seguenti progetti:

- Erasmus+ Maggia (stage all'estero e job shadowing).



- Nuova Via della Seta/Cina (scambio interculturale di cucina e sala).
- Erasmus+ Post diploma (stage all'estero studenti diplomati).

Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Metodologia CLIL (Content and Language Integrated Learning)
- Erasmus plus 2021/27 - Mobilità individuale ai fini dell'apprendimento (KA1)

Destinatari

- Docenti
- ~~Personale~~ Personale
- Studenti

Collegamento con i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)

- PCTO



Collegamento con i progetti PNRR dell'istituzione scolastica

- Innovazione ed internazionalizzazione

Approfondimento:

Accreditamento Erasmus

Allegato:

certificazione-erasmus-istituto-maggia-stresa.pdf

○ **Attività n° 2: Certificazioni linguistiche**

Considerata la crescente richiesta di competenze linguistiche, sia per chi proseguirà gli studi sia per coloro i quali si dedicheranno alla carriera professionale, si è ravvisata la necessità di potenziare la proposta formativa relativa allo sviluppo e al potenziamento della competenza multilinguistica.

Vengono pertanto organizzati corsi di preparazione finalizzato al conseguimento delle certificazioni presso enti accreditati e riconosciuti a livello internazionale.

Il progetto potenzia l'offerta formativa dell'Istituto, fornendo agli studenti la possibilità di frequentare un corso extracurricolare di preparazione agli esami di certificazione internazionale e di sostenere l'esame per il conseguimento di una certificazione internazionale che attesti le competenze in lingua straniera e che sia poi spendibile sia in ambito lavorativo che universitario.



Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Percorsi finalizzati alla valutazione delle competenze linguistiche tramite certificazioni rilasciate da Enti riconosciuti a livello internazionale

Destinatari

- Studenti

Collegamento con i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)

- PCTO

Collegamento con i progetti PNRR dell'istituzione scolastica

- Innovazione ed internazionalizzazione



Azioni per lo sviluppo delle competenze STEM

IS "MAGGIA" (ISTITUTO PRINCIPALE)

○ Azione n° 1: Scuola digitale

La scuola digitale prevede una funzione strumentale dedicata, che si avvale della collaborazione dei docenti dell'istituto, con l'obiettivo di introdurre le nuove tecnologie per l'insegnamento (in ottima STEM) e l'apprendimento delle differenti materie scolastiche.

Il progetto mira ad accrescere le conoscenze/competenze nell'uso delle applicazioni di Google Workspace e di altri programmi. Il progetto prevede una prima formazione durante la quale gli studenti conoscono nello specifico gli strumenti che utilizzeranno durante l'intero anno scolastico per realizzare vari prodotti finali.

Sono poi previste attività che si concentrano sui rischi legati alle attività digitali.

La nostra scuola si pone inoltre l'obiettivo di accrescere le esperienze digitali che coinvolgono l'Istituto e aumentare il numero di studenti in possesso della certificazione ICDL (International Certification of Digital Literacy).

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
- Utilizzare metodologie didattiche per un apprendimento di tipo induttivo

Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

Relativamente alle modalità di potenziamento delle discipline STEM, nell'ambito dell'innovazione didattica nelle materie STEM, si promuove una didattica progettuale in cui lo studente, con il supporto dei docenti, possa utilizzare le proprie conoscenze in maniera propositiva. L'obiettivo è che lo studente applichi le proprie conoscenze in maniera costruttiva e collaborativa con i compagni e con i docenti, in modo da acquisire consapevolezza del personale sviluppo di apprendimento e delle strategie necessarie per raggiungere gli obiettivi step by step.

Per potenziare l'apprendimento delle discipline scientifiche che rientrano nell'ambito STEM sono previsti un potenziamento e una valorizzazione delle attività laboratoriali; le lezioni sono organizzate in maniera tale che vengano svolte attività nei laboratori specifici a disposizione dell'istituto.



Moduli di orientamento formativo

IS "MAGGIA" (ISTITUTO PRINCIPALE)

Scuola Secondaria II grado

○ **Modulo n° 1: Modulo di orientamento formativo per la classe III**

- Didattica sfidante.
- PCTO.
- Internazionalizzazione.
- Mentore - Area educazione.
- Cultura dell'ospitalità.
- Eduristorante "Le Leve".

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
- Nuove competenze e nuovi linguaggi

Scuola Secondaria II grado

○ Modulo n° 2: Modulo di orientamento formativo per la classe IV

- Didattica sfidante.
- PCTO.
- Internazionalizzazione.
- Mentore - Area educazione.
- Cultura dell'ospitalità.
- Eduristorante "Le Leve".

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
- Nuove competenze e nuovi linguaggi

Scuola Secondaria II grado

○ Modulo n° 3: Modulo di orientamento formativo per la classe V

- Didattica sfidante.
- PCTO.
- Internazionalizzazione.
- Mentore - Area educazione.
- Cultura dell'ospitalità.
- Eduristorante "Le Leve".

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
- Nuove competenze e nuovi linguaggi



Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)

● **PCTO**

Il PCTO prevede un referente dedicato che si avvale della collaborazione dei tutor scolastici e dei tutor aziendali. I tutor relazionano al Consiglio di Classe sulle fasi del percorso PCTO. I docenti del Consiglio di classe sono coinvolti nella valutazione del PCTO.

Il progetto prevede una serie di attività con i docenti curricolari e con esperti esterni, propedeutiche all'esperienza diretta, che si svolge presso le numerose aziende turistico-ristorative proposte allo studente dalla scuola, rispettivamente:

- per le classi 2^a dell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera": due settimane tra fine giugno e luglio, su richiesta delle famiglie degli studenti che abbiano compiuto il 16^o anno di età al momento dell'inizio PCTO;
- per le classi 3^a "Enogastronomia e ospitalità alberghiera": da aprile a maggio, un giorno/due giorni a settimana per 4 settimane; poi tre settimane a giugno;
- per la classe 3^a "Liceo linguistico": due settimane a giugno;
- per le classi 4^a: da metà maggio a metà giugno (quattro settimane).

Prima dei PCTO vengono proposti agli studenti incontri con esperti esterni finalizzati all'approfondimento di alcuni aspetti del mondo del lavoro.

All'inizio del (3^o), 4^o e del 5^o anno vengono proposte attività di verifica e di riflessione sull'esperienza.

Nel progetto sono coinvolte aziende quali alberghi, ristoranti, agenzie turistiche, tutte di ottimo livello conosciute dall'Istituto e selezionate in base alla loro capacità di accogliere e di favorire l'inserimento dello studente nel contesto operativo.

Per l'attivazione dei percorsi PCTO per gli studenti del Liceo linguistico, si prevedono nuove collaborazioni con aziende coerenti con le competenze in uscita dell'indirizzo di studi (librerie,



musei, ...).

La validità del Pcto è confermata ogni anno dalle relazioni dei tutor aziendali; l'obiettivo è quello di lavorare nella direzione di un'integrazione sempre più proficua tra mondo del lavoro e formazione scolastica.

Per il corso "Tecnico per il turismo - Filiera 4+2" e del corso "Operatore della ristorazione" si prevede l'attivazione dei percorsi PCTO a partire dal secondo anno.

Modalità

- PCTO presso Struttura Ospitante

Soggetti coinvolti

- "Impresa (IMP)

Durata progetto

- Annuale

Modalità di valutazione prevista



L'OFFERTA FORMATIVA

**Percorsi per le competenze trasversali e per
l'orientamento (PCTO)**

PTOF 2022 - 2025

- Questionario di valutazione dello studente a cura del tutor aziendale.
- Questionario di autovalutazione dello studente.
- Monitoraggio dei risultati e della coerenza tra gli studi svolti e l'ambito occupazionale in cui sono impegnati.



Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa

● Certificazioni linguistiche

Il progetto potenzia l'offerta formativa dell'Istituto relativamente allo sviluppo della competenza multilinguistica, fornendo agli studenti la possibilità di frequentare un corso extracurricolare di preparazione agli esami di certificazione internazionale e di sostenere l'esame per il conseguimento di una certificazione internazionale che attesti le competenze in lingua straniera e che sia poi spendibile sia in ambito lavorativo che universitario.

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

Risultati attesi

Conseguimento certificazioni linguistiche.

Destinatari

Classi aperte parallele

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Station informatiche



● **Eduristorante Le Leve**

L'attività didattica si basa sulla gestione di un'impresa di tipo ricettivo durante le ore di laboratorio curricolari, in cui gli studenti quotidianamente svolgono i servizi correlati alla gestione ordinaria dell'attività (assegnazione numero camera per i docenti e il Dirigente scolastico, addebito in conto consumazioni bar e bistrot diurno, snack bar per studenti e docenti durante le lezioni mattutine e durante gli intervalli, ecc.). Vi è poi l'aspetto più sfidante e autentico del "metodo Maggia", che vede l'avvio dell'attività didattica di Eduristorazione serale. Nasce nel 2020 l'Eduristorante Le Leve: un ristorante a tutti gli effetti, anzi, un ristorante serale tout court. Un progetto di potenziamento dell'attività formativa aperto a studenti, docenti, personale d'istituto, stakeholders. Avviato in epoca Covid per dare maggiori spazi laboratoriali agli studenti, ora l'Eduristorante Le Leve è il core dell'attività didattica, il Metodo Maggia nel contesto della didattica sfidante. L'Eduristorante, ispirato agli stellati Michelin, si definisce un "ristorante gourmet condito con buoni errori" e si configura da una parte come un'opportunità per ulteriore attività pratica nell'ambito del progetto Pcto, dall'altra come un compito autentico con una finalità specifica (gourmet e buoni errori) e con finalità secondarie volte ad attivare le intelligenze multiple, essere spazio di riconoscimento della differenza ed inclusione, essere un ponte tra l'esperienza formativa della scuola e il mondo del lavoro. Dall'a.s. 2024-2025 prende avvio Le Leve Lab, un progetto sperimentale trasversale che coinvolge le classi seconde, terze e quinte del corso "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" - Indirizzi enogastronomia e sala-vendita, al fine di: inserire nel progetto Eduristorante al quinto anno di attività una parte sostanziale di ricerca e sviluppo; elevare il livello tecnico professionale delle lezioni mattutine di laboratorio; inserire gli studenti di seconda e terza in un "compito di realtà" più laboratoriale e di orientamento basato sul far fare agli studenti un'attività di produzione e distribuzione meno scolastica dove la valutazione degli studenti è effettuata in base alle effettive competenze che servono nel mondo del lavoro; aumentare la motivazione grazie al "mentoring" degli studenti di quinta. Per gli studenti di seconda è anche un modo diverso di approcciarsi ai laboratori: imparano a muoversi negli spazi di lavoro in un contesto più complesso; vengono valorizzate le eccellenze in quanto si possono mettere in gioco in compiti più complessi; partecipano alla parte finale dell'attività che altrimenti nelle lezioni tradizionali non farebbero; utilizzano molti più prodotti; utilizzano o apprendono l'uso di attrezzature più complesse e moderne. Le valutazioni tengono conto dell'impegno, della motivazione, dell'organizzazione e riorganizzazione della partita, delle effettive abilità manuali e della gestione degli spazi, nonché dell'igiene e della sicurezza sul posto di lavoro. Le ore svolte contribuiscono alla durata complessiva del PCTO.



Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

Risultati attesi

Sviluppare la crescita della capacità di autoprogettazione personale. Promuovere la motivazione allo studio rafforzando competenze spendibili nel mondo del lavoro. Sviluppare competenze essenziali al lavoro organizzato: lavoro di squadra, relazioni interpersonali, riconoscimento di ruoli e gerarchie, strategie e valori aziendali.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Laboratori di cucina
	Laboratori di sala
	Laboratori di accoglienza

● Progettazione, Coinvolgimento, Teamwork e Fair Play nei Concorsi Scolastici per il Successo Studentesco

La nostra istituzione scolastica è un luogo in cui gli studenti non solo acquisiscono conoscenze e abilità ma anche sviluppano una vasta gamma di competenze trasversali fondamentali per la loro crescita personale e professionale. Oltre alla didattica tradizionale, crediamo che l'educazione debba fornire agli studenti opportunità per sviluppare la creatività, la leadership, la



collaborazione e altre abilità che andranno ben oltre le aule scolastiche. I concorsi rappresentano una straordinaria opportunità per gli studenti di mettere in pratica le competenze apprese in classe e di confrontarsi con sfide reali.

Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione

Risultati attesi

Sviluppo di Competenze Pratiche. Crescita Personale. Preparazione per il Mondo del Lavoro.

Destinatari

Classi aperte verticali

Risorse professionali

Interno

Risorse materiali necessarie:

Laboratori

Laboratori di cucina

Laboratori di sala

Laboratori di accoglienza



Attività previste per favorire la Transizione ecologica e culturale

● Outdoor education

Pilastri del piano RiGenerazione collegati all'attività

- La rigenerazione dei comportamenti

Obiettivi dell'attività

Obiettivi sociali

- Recuperare la socialità

- Abbandonare la cultura dello scarto a vantaggio della cultura circolare

Obiettivi ambientali

- Maturare la consapevolezza del legame imprescindibile fra le persone e la CASA COMUNE

- Maturare la consapevolezza dell'importanza del suolo'

Obiettivi economici

- Conoscere il sistema dell'economia circolare

- Acquisire competenze green



Risultati attesi

Favorire la massima sensibilizzazione verso le tematiche ambientali, in particolare rivolte verso una coltivazione “pulita” ecosostenibile e una produzione alimentare di qualità.

Favorire la comprensione della filiera di processi che termina con la presentazione del prodotto finito.

Collegamento con gli obiettivi dell'Agenda 2030

- Obiettivo 2: Raggiungere la sicurezza alimentare
- Obiettivo 3: Assicurare la salute e il benessere
- Obiettivo 12: Consumo responsabile

Collegamento con la progettualità della scuola

- Obiettivi formativi del PTOF
- Priorità e Traguardi del RAV/PdM
- Curricolo dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Informazioni

Descrizione attività

Frutteto didattico: realizzazione di un frutteto biologico con produzione integrata nelle attività dell'Eduristorante.

Visita guidata dei giardini della scuola con esperto botanico esterno.



Destinatari

- Studenti

Tempistica

- Annuale

Tipologia finanziamento

- Ore di potenziamento



Attività previste in relazione al PNSD

Approfondimento

Le nuove tecnologie hanno cambiato il modo di affrontare la vita quotidiana in ambito scolastico e lavorativo, introducendo nuove fondamentali strumentazioni nella comunicazione e nella produzione di contenuti. L'Istituto, consapevole dei rischi legati al "bombardamento" continuo di stimoli caratteristici di questa dimensione, ha l'obiettivo di indirizzare gli studenti verso una corretta gestione della privacy e del tempo dedicato al mondo digitale.

La scuola digitale prevede una funzione strumentale dedicata, che si avvale della collaborazione dei docenti dell'istituto, con l'obiettivo di introdurre le nuove tecnologie per l'insegnamento e l'apprendimento delle differenti materie scolastiche.



Valutazione degli apprendimenti

Ordine scuola: SCUOLA SECONDARIA II GRADO

E. MAGGIA - VBPS00601D

IPSSEOA "MAGGIA" - VBRH006017

ITT "MAGGIA" - VBTN006017

Criteri di valutazione comuni

Dossier sulla valutazione disponibile al seguente link:

<https://www.istitutomaggia.it/images/yootheme/docs/didattica/Dossier%20della%20valutazione%20-%20a.s.%202024.2025.pdf>

Allegato:

Dossier della valutazione.pdf

Criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di educazione civica

Dossier sulla valutazione disponibile al seguente link:

<https://www.istitutomaggia.it/images/yootheme/docs/didattica/Dossier%20della%20valutazione%20-%20a.s.%202024.2025.pdf>

Criteri di valutazione del comportamento



Dossier sulla valutazione disponibile al seguente link:

<https://www.istitutomaggia.it/images/yootheme/docs/didattica/Dossier%20della%20valutazione%20-%20a.s.%202024.2025.pdf>

Criteri per l'ammissione/non ammissione alla classe successiva

Dossier sulla valutazione disponibile al seguente link:

<https://www.istitutomaggia.it/images/yootheme/docs/didattica/Dossier%20della%20valutazione%20-%20a.s.%202024.2025.pdf>

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

Dossier sulla valutazione disponibile al seguente link:

<https://www.istitutomaggia.it/images/yootheme/docs/didattica/Dossier%20della%20valutazione%20-%20a.s.%202024.2025.pdf>

Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

Dossier sulla valutazione disponibile al seguente link:

<https://www.istitutomaggia.it/images/yootheme/docs/didattica/Dossier%20della%20valutazione%20-%20a.s.%202024.2025.pdf>



Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica

Analisi del contesto per realizzare l'inclusione scolastica

La scuola cura l'inclusione degli studenti con bisogni educativi speciali, adotta strategie per promuovere il rispetto e la valorizzazione delle diversità, adegua l'insegnamento ai bisogni formativi di ciascuno studente e realizza percorsi di recupero e di potenziamento.

Le attività realizzate dalla scuola per gli studenti con bisogni educativi speciali sono adeguate. In generale le attività didattiche sono di buona qualità. Gli obiettivi educativi sono definiti e sono presenti modalità di verifica degli esiti. La scuola promuove il rispetto delle differenze e della diversità culturale.

La differenziazione dei percorsi didattici in funzione dei bisogni educativi dei singoli studenti è ben strutturata a livello di scuola. Gli interventi individualizzati nel lavoro d'aula sono piuttosto diffusi.

La scuola realizza percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO) specifici per la maggior parte degli studenti con bisogni educativi speciali.

Un progetto interessante è "Vita indipendente". Il progetto, che abbraccia l'intero percorso scolastico è volto a cercare, creare e sviluppare le condizioni affinché gli studenti con disabilità accedano ad una vita adulta, autonoma ed autodeterminata: l'assunzione lavorativa è la prospettiva verso cui il seguente piano mira, quale perno centrale del progetto di vita indipendente degli studenti.

Il progetto "Vita indipendente" è stato pensato per offrire agli studenti l'opportunità di mettere in campo abilità e capacità, sviluppando contestualmente nuove competenze, per poter colmare eventuali distanze tra quanto appreso a scuola e quanto richiesto dal mercato del lavoro.

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

Dirigente scolastico
Docenti di sostegno



Specialisti ASL
Associazioni
Famiglie
Funzione strumentale Mentore
Referente studenti stranieri
Rappresentanti genitori e studenti in Cdl
Psicologa di Istituto

Definizione dei progetti individuali

Processo di definizione dei Piani Educativi Individualizzati (PEI)

Colloquio preventivo all'iscrizione degli alunni con disabilità: la famiglia, soprattutto per i casi con diagnosi di maggior complessità, richiede un incontro preventivo di conoscenza e di approfondimento con il referente inclusione. Iscrizione: La famiglia provvede all'iscrizione con indicazione alunno con disabilità entro le scadenze stabilite dal MIM. La famiglia invia/porta in segreteria la documentazione/certificazione redatta dagli specialisti. La Segreteria della scuola provvede a protocollare la documentazione (la scuola istruisce il fascicolo per l'alunno con disabilità). Formazione classi: nei mesi che precedono l'avvio dell'anno scolastico, le informazioni acquisite sul numero e tipologie delle certificazioni vengono messe a disposizione della commissione formazione classi. Analisi documentazione: All'inizio dell'anno scolastico, il Gruppo di lavoro per l'inclusione sottopone ad attenta analisi la documentazione degli alunni con disabilità di nuova iscrizione. La documentazione relativa al singolo studente viene attentamente analizzata e approfondita dai docenti del Consiglio di classe supportati dal Referente inclusione. Il Docente di Sostegno incontra le famiglie con alunni con disabilità, per ascoltare le richieste dei genitori e condividere le strategie didattiche con la scuola. Predisposizione del Piano Educativo Individualizzato (PEI): il docente di sostegno, dopo un congruo periodo di osservazione e in collaborazione con il Consiglio di Classe, redige il PEI. Approvazione e condivisione del PEI: entro il 30 novembre, il Docente di Sostegno, in collaborazione con il Consiglio di Classe, presenta il PEI alla famiglia, che dopo averlo visionato lo sottoscrive per accettazione. Dopo la firma del Dirigente scolastico, una copia del documento viene consegnata alla famiglia mentre una seconda copia viene conservata nel fascicolo dello studente.



NOTE: Il referente inclusione e il docente di sostegno assegnato alla classe dell'alunno, sono a disposizione dei docenti e delle famiglie per consulenza e supporto al percorso di inclusione scolastica. Per i casi di rinnovo, il PEI viene eventualmente modificato all'inizio di ogni anno scolastico successivo, sulla base di nuove osservazioni o di una nuova diagnosi. Il PEI viene altresì redatto al momento della presentazione della certificazione da parte della famiglia, se ciò avviene ad anno scolastico già iniziato.

Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI

Il P.E.I. è redatto, congiuntamente dagli operatori sanitari individuati dalla ASL e dal personale insegnante curriculare e di sostegno della scuola e, ove presente, con la partecipazione dell'insegnante operatore psico-pedagogico, in collaborazione con i genitori o gli esercenti la potestà parentale dell'alunno con disabilità.

Modalità di coinvolgimento delle famiglie

Ruolo della famiglia

La famiglia rappresenta un punto di riferimento essenziale per la corretta inclusione scolastica dell'alunno con disabilità, sia in quanto fonte di informazioni preziose sia in quanto luogo in cui avviene la continuità fra educazione formale ed educazione informale.

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)

Rapporti con famiglie

Docenti curricolari
(Coordinatori di classe
e simili)

Tutoraggio alunni

Assistente Educativo
Culturale (AEC)

Attività individualizzate e di piccolo gruppo

Assistente Educativo
Culturale (AEC)

Attività laboratoriali integrate (classi aperte, laboratori protetti, ecc.)

Rapporti con soggetti esterni

Unità di valutazione
multidisciplinare

Analisi del profilo di funzionamento per la definizione del Progetto
individuale

Unità di valutazione
multidisciplinare

Procedure condivise di intervento sulla disabilità

Associazioni di riferimento

Progetti territoriali integrati



Associazioni di riferimento

Progetti integrati a livello di singola scuola

Rapporti con privato sociale
e volontariato

Progetti territoriali integrati

Rapporti con privato sociale
e volontariato

Progetti integrati a livello di singola scuola

Valutazione, continuità e orientamento

Criteri e modalità per la valutazione

La valutazione degli alunni con disabilità, intesa sia come verifica dei risultati, sia come valutazione dei processi "cognitivi", è strettamente correlata al percorso individuale e non fa riferimento a standard né quantitativi, né qualitativi; inoltre è finalizzata a mettere in evidenza il progresso dell'alunno. La scelta verrà definita dal P.E.I. di ogni singolo alunno. Il Gruppo di lavoro mette a punto sistemi di riferimento il più possibili omogenei sia per elaborare le prove di verifica, sia per stabilire criteri di valutazione condivisi. La valutazione globale terrà conto della situazione di partenza, delle reali capacità dell'alunno, dell'impegno dimostrato e dell'efficacia dell'azione formativa, considerate le condizioni ambientali, fisiche e psichiche. La valutazione del processo formativo risponde alle finalità di far conoscere: - all'alunno, in ogni momento, la sua posizione nei confronti degli obiettivi prefissati; - ai docenti l'efficacia delle strategie adottate per eventualmente adeguare le metodologie di insegnamento; - alla famiglia per certificare i livelli conseguiti in funzione di abilità/capacità, conoscenze, competenze.

Continuità e strategie di orientamento formativo e lavorativo

Il percorso scolastico è volto a cercare, creare e sviluppare le condizioni affinché gli studenti con disabilità accedano ad una vita adulta, autonoma ed autodeterminata: l'assunzione lavorativa è la prospettiva verso cui si mira, quale perno centrale di un progetto di vita indipendente degli studenti.



Approfondimento

Link al protocollo di accoglienza alunni stranieri:

https://www.istitutomaggia.it/images/yootheme/docs/didattica/ProtocolloAccoglienzaStranieri_a.s.2023.2024

In allegato: Piano Annuale per l'Inclusione

Allegato:

PAI_2024.pdf



Aspetti generali

Relativamente alla struttura organizzativa dell'Istituto, funzionale alla progettazione, realizzazione e verifica dell'Offerta Formativa, vengono individuate quattro aree:

- A) Dirigenza e coordinamento generale.
- B) Organizzazione e gestione Offerta Formativa.
- C) Servizi Amministrativi e Ausiliari.
- D) Consiglio di Istituto e Giunta Esecutiva.

Ciascuna area è costituita da persone che svolgono una serie di funzioni.

Link alla Carta dei Servizi:

https://www.istitutomaggia.it/images/yootheme/docs/Carta_dei_servizi_Maggia.pdf

Link al funzionigramma: <https://www.istitutomaggia.it/images/yootheme/docs/Funzionigramma.pdf>

Link al Patto di corresponsabilità educativa:

<https://www.istitutomaggia.it/images/yootheme/docs/didattica/PattoEducativoCorresponsabilita%CC%80.pdf>

Link al sito del Comitato Genitori: <https://genitorimaggia.wixsite.com/comitato>



Modello organizzativo

PERIODO DIDATTICO: Trimestre/Pentamestre

Figure e funzioni organizzative

	a) sostituzione del dirigente scolastico in caso di assenza; b) predisposizione dei verbali del Collegio Docenti; c) sostituzione dei docenti assenti, anche con ricorso a sostituzioni a pagamento quando necessario e legittimo, nei limiti delle ore indicate dal Dsga; d) valutazione ed eventuale accettazione delle richieste di ingresso posticipato o di uscita anticipata degli studenti, in accordo a quanto previsto dal regolamento di istituto; e) modifiche e riadattamento temporaneo dell'orario delle lezioni, per fare fronte ad ogni esigenza connessa alle primarie necessità di vigilanza sugli alunni e di erogazione, senza interruzione, del servizio scolastico; in caso di necessità, gli studenti delle classi senza docente devono essere accorpati alle altre classi; f) vigilanza sull'andamento generale del servizio, con obbligo di riferire al dirigente scolastico qualunque fatto o circostanza che possa, a suo parere, pregiudicare un regolare svolgimento dello stesso; g) pianificazione e monitoraggio dei servizi e dei progetti; h) gestione dell'orario dei corsi di recupero/potenziamento; i)	
Collaboratore del DS		2



coordinamento della calendarizzazione per la realizzazione di tutte le attività di Istituto; j) predisposizione del piano settimanale dei turni di sorveglianza degli studenti durante l'intervallo e la pausa pranzo; k) coordinamento dei rapporti con le famiglie e organizzazione degli incontri scuola-famiglia; l) supervisione delle attività relative agli Esami di Stato, degli esami integrativi e di idoneità; m) controllo dei registri dei verbali degli OO.CC. e di gruppi di lavoro; n) collaborazione al controllo del rispetto del Regolamento d'Istituto e del Patto Educativo di Corresponsabilità da parte degli alunni (disciplina, ritardi, uscite anticipate, ecc); o) collaborazione con il dirigente scolastico nella gestione dei reclami.

MENTORE - Coordinare l'organizzazione e l'attuazione delle attività di accoglienza e di continuità. - Raccogliere i risultati dei test d'ingresso e delle altre indagini conoscitive delle caratteristiche dell'utenza. - Coordinare l'organizzazione e l'attuazione delle attività di educazione alla salute, di sostegno psicologico, di educazione alla legalità e alla cittadinanza attiva. - Redigere il piano delle attività del

Funzione strumentale

proprio settore indicando i risultati attesi e il relativo piano di spesa per l'approvazione degli OOCC. - Monitorare in itinere l'andamento delle attività realizzate e presentare la rendicontazione del lavoro svolto, delle spese sostenute e dei risultati conseguiti, confrontandoli con i risultati attesi.
ORIENTAMENTO IN ENTRATA - Promuovere un processo di orientamento in entrata rivolto a studenti e studentesse delle scuole secondarie

3



e loro famiglie in entrata (nel primo impatto con una nuova realtà attraverso l'accoglienza e l'informazione). - Favorire un processo di orientamento in passaggio dalle altre scuole verso l'Istituto, gestendo il cambio e l'adattamento del percorso di studi. - Redigere il piano delle attività del proprio settore indicando i risultati attesi e il relativo piano di spesa per l'approvazione degli OOC. - Monitorare in itinere l'andamento delle attività realizzate e presentare la rendicontazione del lavoro svolto, delle spese sostenute e dei risultati conseguiti, confrontandoli con i risultati attesi. DIGITALE - Sperimentare percorsi trasversali alle discipline per sviluppare negli studenti le capacità di utilizzare con dimestichezza e spirito critico le tecnologie dell'informazione. - Educare ad un uso sicuro e responsabile di internet. - Individuare contenuti e competenze digitali. - Redigere il piano delle attività del proprio settore indicando i risultati attesi e il relativo piano di spesa per l'approvazione degli OOC. - Monitorare in itinere l'andamento delle attività realizzate e presentare la rendicontazione del lavoro svolto, delle spese sostenute e dei risultati conseguiti, confrontandoli con i risultati attesi.

Capodipartimento

Coordinare i docenti del Dipartimento negli aspetti di progettazione e valutazione del percorso didattico.

8

Responsabile di plesso

- Verificare il regolare rispetto del regolamento scolastico, anche in tema di assenze e ritardi degli studenti. - Segnalare alla dirigenza il caso

3



di eventuali classi scoperte e incaricare il collaboratore scolastico della vigilanza nell'attesa di un supplente. - Segnalare disfunzioni e necessità. - Verificare la tempestività e la corretta ricezione delle comunicazioni della dirigenza. - Firmare i permessi di entrata o di uscita fuori orario degli studenti. - Gestire i contatti con la dirigenza

LABORATORIO DI CUCINA - Controllare e verificare, in avvio di anno scolastico, i beni contenuti in laboratorio, avendo cura durante l'anno del materiale presente in esso. - Indicare periodicamente il fabbisogno di materiali di consumo del laboratorio di cui si ha la responsabilità. - Formulare un orario di utilizzo del laboratorio di cui si è responsabile, sentiti i colleghi che ne fruiscono, specificando criteri adottati e priorità individuate. - Controllare periodicamente, durante l'anno, il funzionamento dei beni contenuti nel laboratorio, segnalando guasti, anomalie e

Responsabile di laboratorio

rotture. LABORATORIO DI SALA - Controllare e 3
verificare, in avvio di anno scolastico, i beni contenuti in laboratorio, avendo cura durante l'anno del materiale presente in esso. - Indicare periodicamente il fabbisogno di materiali di consumo del laboratorio di cui si ha la responsabilità. - Formulare un orario di utilizzo del laboratorio di cui si è responsabile, sentiti i colleghi che ne fruiscono, specificando criteri adottati e priorità individuate. - Controllare periodicamente, durante l'anno, il funzionamento dei beni contenuti nel laboratorio, segnalando guasti, anomalie e rotture. LABORATORIO DI ACCOGLIENZA



	TURISTICA - Controllare e verificare, in avvio di anno scolastico, i beni contenuti in laboratorio, avendo cura durante l'anno del materiale presente in esso. - Indicare periodicamente il fabbisogno di materiali di consumo del laboratorio di cui si ha la responsabilità. - Formulare un orario di utilizzo del laboratorio di cui si è responsabile, sentiti i colleghi che ne fruiscono, specificando criteri adottati e priorità individuate. - Controllare periodicamente, durante l'anno, il funzionamento dei beni contenuti nel laboratorio, segnalando guasti, anomalie e rotture.
Coordinatore dell'educazione civica	- Favorire l'attuazione dell'insegnamento dell'educazione civica attraverso azioni di tutoring, di consulenza, di accompagnamento, di formazione e supporto alla progettazione nei confronti dei colleghi. - Facilitare lo sviluppo 1 e la realizzazione di progetti multidisciplinari e di collaborazioni interne fra i docenti, per dare concretezza alla trasversalità dell'insegnamento.
Ufficio tecnico	- Partecipare alla formazione prevista per il nuovo software gestionale. - Collaborare per il collaudo delle nuove attrezzature. - Raccogliere le segnalazioni riguardanti malfunzionamenti, inefficienze, necessità di interventi di manutenzione. - Coordinare il servizio di manutenzione ordinaria e straordinaria. - Controllare l'effettuazione della manutenzione ordinaria e straordinaria da parte degli assistenti tecnici. - Tenere i contatti con gli uffici competenti dell'ente proprietario per gli interventi di manutenzione ordinaria e 2



	straordinaria agli edifici. - Tenere i libretti di istruzione delle attrezzature e i libretti di manutenzione periodica delle stesse. - Raccogliere le schede di sicurezza dei prodotti acquistati. - Valutare lo stato di conservazione dei beni e proporre i discarichi inventariali. - Proporre l'aggiornamento dell'elenco dei fornitori. - Coordinare gli acquisti nel rispetto del Ptof e dei tetti di spesa deliberati dal Consiglio di Istituto. - Collaborare con il SPP.	
Responsabile HACCP	Analizzare i punti di criticità della filiera, ne individua gli aspetti da migliorare e stabilisce i punti di controllo e le misure di miglioramento 1 elaborando il piano delle verifiche.	
Rapporti con le aziende	Impostare un rapporto produttivo con le	1
Comunicazione social	Realizzare una comunicazione efficace all'interno dell'istituto e tra l'Istituto e l'esterno	1
Ufficio stampa	- Produrre e diffondere comunicati stampa della Scuola. - Curare costanti rapporti con agenzie di informazione e testate giornalistiche	1
Coordinamento attività ristorante	Pianificare e organizzare le attività e gli eventi dell'EduRistorante.	1
Accoglienza nuovi docenti	- Favorire lo scambio di conoscenze e competenze al fine di ottimizzare il lavoro di équipe. - Valorizzare le potenzialità di ciascun insegnante.	1
leFP	Progettare e gestire l'offerta formativa leFP.	4
Coordinatori di classe	Attività in rapporto: - alla Direzione della scuola; - agli studenti; - alle famiglie; - ai colleghi del cdc. Attività: - prima di ogni	35



	riunione del Consiglio di classe; - durante la riunione; - dopo la riunione.	
Tutor P.F.I.	- Accogliere e accompagnare lo studente all'arrivo nella scuola. - Tenere i contatti con la famiglia in collaborazione con il coordinatore di classe. - Redigere il bilancio iniziale delle competenze, consultando anche la famiglia e lo studente. - Redigere la bozza di PFI da sottoporre al consiglio di classe. - Monitorare, orientare e riorientare lo studente. - Avanzare proposte per la personalizzazione al Consiglio di classe. - Proporre al consiglio di classe eventuali modifiche al PFI. - Aggiornare il PFI. raccoglie informazioni sui casi di disagio e di difficoltà di inserimento, di difficoltà sul piano relazionale e cognitivo e ne riferisce al CdC in collaborazione con il coordinatore di classe.	26
Referente Inclusione	- Elaborare l'organico di diritto e di fatto del sostegno, incluse le esigenze di educatori professionali, assistenti alla comunicazione, ed altri facilitatori. - Curare la documentazione sanitaria degli studenti con BES. - Fornire consulenza ai docenti relativa alla gestione di studenti con BES. - Fornire consulenza a genitori di studenti con BES. - Coordinare iniziative per la prevenzione, individuazione, gestione studenti con BES. - Predisporre materiali e protocolli operativi per studenti con BES.	2
Referente Bullismo e cyberbullismo	- Predisporre piano per la prevenzione del bullismo e del cyberbullismo. - Realizzare iniziative per la prevenzione del bullismo e cyberbullismo. - Raccogliere e diffondere buone pratiche per la prevenzione del bullismo	1



e cyberbullismo.

Referente INVALSI

- Organizzare la somministrazione delle prove INVALSI. - Valutare i risultati complessivi delle prove ai fini del miglioramento della didattica dell'Istituto.

2

Referente Educazione alla legalità

- Operare nell'ambito dell'educazione alla legalità e di Cittadinanza e Costituzione, quale sapere trasversale finalizzato alla formazione di cittadini responsabili, attivi nella società e consapevoli dei diritti e dei doveri. - Curare e diffondere iniziative (bandi, progetti, attività promosse da enti esterni), partecipare ad iniziative promosse dal Ministero, collaborare con il referente per il bullismo e cyberbullismo per tutti gli aspetti legali e con il coordinatore per l'educazione civica, realizzare specifiche attività di prevenzione e di recupero degli studenti più a rischio, cura e promuovere le attività di formazione, documentare e diffondere le buone pratiche, per promuovere nella scuola una cultura sociale fondata sui valori della giustizia, della democrazia, della tolleranza.

1

Referente Educazione alla salute e disagio, supporti agli studenti

- Far acquisire agli studenti l'interiorizzazione dei valori che sono alla base della convivenza civile. - Far acquisire agli studenti la consapevolezza di personali comportamenti quotidiani. - Insegnare agli studenti a riconoscere i segni della violazione dei diritti. - Far acquisire agli studenti la consapevolezza dei rischi e delle conseguenze di comportamenti legati a varie forme di dipendenza.

1



Referente Consulta studentesca/Partecipazione studenti	- Assicurare il più ampio confronto tra gli studenti di tutte le scuole superiori. - Ottimizzare ed integrare in rete le attività extracurricolari. formulare proposte che superino la dimensione del singolo istituto.	1
--	---	---

Referente storia	- Promuovere rapporti con istituzioni del territorio. - Organizzare eventi culturali e laboratori di confronto su eventi storici che hanno interessato il territorio.	1
------------------	---	---

Referente Promozione alla lettura	- Promuovere rapporti con autori e con le agenzie culturali del territorio. - Organizzare eventi culturali e laboratori di lettura.	1
-----------------------------------	---	---

Referente Mobilità internazionale studenti	Promuovere e favorire la mobilità e gli scambi internazionali.	1
--	--	---

Referente Outdoor education e ambiente	Progettare ed erogare servizi educativi nel campo della conoscenza, valorizzazione, promozione e protezione in materia di politiche ambientali.	1
--	---	---

Referente Stranieri	- Promuove le competenze linguistiche degli studenti stranieri. - Agevolare la conoscenza e la fruizione delle risorse presenti sul territorio, nell'ottica di un sistema formativo integrato.	1
---------------------	--	---

Referente Orientamento in itinere e post diploma	Potenziare la capacità di scelta consapevole e di flessibilità formativa rispetto alle richieste del mondo del lavoro.	1
--	--	---

Referente PCTO	- Favorire ed organizzare le relazioni di collaborazione tra aziende, tirocinante ed Istituto per sviluppare obiettivi didattici, formativi e sociali. - Organizzare, gestire, coordinare le attività di Alternanza Scuola Lavoro. - Redigere il piano delle attività del proprio settore indicando i risultati attesi e il	1
----------------	---	---



	relativo piano di spesa per l'approvazione degli OOC. - Monitorare in itinere l'andamento delle attività realizzate e presentare la rendicontazione del lavoro svolto, delle spese sostenute e dei risultati conseguiti, confrontandoli con i risultati attesi. - Elabora, insieme al tutor esterno, il percorso formativo personalizzato che verrà sottoscritto dalle parti coinvolte (scuola, struttura ospitante, studente/soggetti esercenti la potestà genitoriale). - Assiste e guida lo studente nei percorsi trasversali 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 PCTO, rapportandosi con il tutor esterno. - Monitora le attività e affronta le eventuali criticità che dovessero emergere dalle stesse. - Valuta, comunica e valorizza gli obiettivi raggiunti e le	
Tutor PCTO	competenze progressivamente sviluppate dallo studente. - Promuove l'attività di valutazione sull'efficacia e la coerenza del percorso trasversale, da parte dello studente coinvolto. - Informa gli organi scolastici preposti (Dirigente Scolastico, Dipartimenti, Collegio dei docenti) ed aggiorna il Consiglio di classe sullo svolgimento dei percorsi. - Assiste il Dirigente Scolastico nella redazione della scheda di valutazione sulle strutture con le quali sono state stipulate le convenzioni per le attività di PCTO, evidenziandone il potenziale formativo e le eventuali difficoltà incontrate nella collaborazione.	10
Referente Concorsi	Coordina le attività di preparazione degli	1



	studenti ai concorsi dell'area enogastronomia e ospitalità alberghiera.	
Membri NIV	Promuovere e realizzare le attività connesse al Sistema Nazionale di Valutazione.	4
Commissione passaggi leFP-Istruzione professionale	- Coordinare l'intera procedura. - Progettare ed attuare misure di accompagnamento	5
Commissione elettorale	- Gestire il registro degli aventi diritto al voto. - Verificare le liste elettorali e le candidature. - Assicurarsi che lo statuto e le procedure elettorali descritte vengano rispettate. - Nominare gli scrutatori (nel caso di voto a scrutinio segreto). - Proclamare i risultati elettorali.	2
Commissione uscite didattiche, viaggi di istruzione e outdoor	- Individuare le mete possibili sentiti, in via preliminare, i docenti. - Formulare ai docenti il relativo piano nell'ambito della programmazione didattica annuale. - Coordinare le procedure per l'effettuazione dei viaggi e visite d'istruzione, con la collaborazione del personale amministrativo per redazione della modulistica e lavori affini. - Effettuare lavoro di consulenza e supporto per la richiesta dei preventivi alle Agenzie di viaggio, per la redazione dei prospetti comparativi delle offerte ricevute e per la conseguente scelta dell'offerta più vantaggiosa.	4
Comitato di valutazione	Con il Dirigente scolastico, esprimere il proprio parere sul superamento del periodo di formazione e di prova per il personale docente.	3
Commissione orario	- Formulare l'orario settimanale di tutte le classi e dei singoli docenti, tenendo presente le esigenze didattiche e logistiche della scuola e	3



sulla base dei criteri deliberati dagli organi collegiali. - Definire le ore a disposizione.

Modalità di utilizzo organico dell'autonomia

Scuola secondaria di
secondo grado - Classe
di concorso

Attività realizzata

N. unità attive

A012 - EX DISCIPLINE
LETTERARIE NEGLI
ISTITUTI DI ISTRUZIONE
SECONDARIA DI II
GRADO

Cultura enogastronomica e del territorio
Impiegato in attività di:

- Insegnamento

1

A045 - SCIENZE
ECONOMICO-AZIENDALI

Promozione del patrimonio e turismo culturale
Impiegato in attività di:

- Insegnamento

1



Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

Organizzazione uffici amministrativi

Direttore dei servizi generali e amministrativi

- Sovrintende ai servizi generali amministrativo-contabili e al personale amministrativo e ausiliario, curando l'organizzazione, il coordinamento e la promozione delle attività nonché la verifica dei risultati conseguiti, rispetto agli obiettivi assegnati ed agli indirizzi impartiti dal Dirigente scolastico. - Ha autonomia operativa e responsabilità diretta nella definizione e nell'esecuzione degli atti a carattere amministrativo-contabile. - Predispone le delibere del Consiglio d'Istituto e le determinazioni del Dirigente scolastico. - Provvede, nel rispetto delle competenze degli organi di gestione dell'Istituzione scolastica, all'esecuzione delle delibere degli organi collegiali aventi carattere esclusivamente contabile.

Ufficio protocollo

- Protocollo digitale. - Segnalazione ai Comuni interventi di manutenzione. - Supporto Dirigente scolastico per adempimenti Sicurezza. - Convocazioni Consigli di Istituto. - Controllo sull'inoltro della posta interna ai plessi. - Convocazioni RSU. - Circolari e altre comunicazioni inerenti il personale e relativa pubblicazione sul sito. - Rilevazioni personale e avvisi famiglie assemblee sindacali e scioperi. - Comunicazioni, circolari e avvisi su indicazione del Dirigente scolastico. - Compilazione attestati corsi formazione/aggiornamento. - Rapporti con gli Enti, Comuni, Associazioni.

Ufficio acquisti

- Attività negoziale con gestione acquisti, richiesta preventivi, prospetti comparativi, albo fornitori. - Contratti Esperti Esterni



con attività connesse.

Ufficio per la didattica

- Gestione delle pratiche riguardanti gli studenti: iscrizioni, rilascio certificazioni, tenuta registri e compilazione dei tabelloni degli scrutini-pagelle, verifica assenze, ecc. Statistiche SIDI studenti. - Comunicazioni alle famiglie, adempimenti riguardanti l'assolvimento dell'obbligo scolastico e formativo, tenuta e archiviazione dei fascicoli degli studenti, esami, compilazione e consegna dei diplomi, statistiche. - Monitoraggi sugli studenti. - Organi Collegiali-Elezioni. - Pratiche studenti con BES. - Gestione informatizzata dei dati anagrafici degli studenti per gli scrutini, esami di stato. - Pratiche amministrative prove INVALSI. - Gestione delle pratiche e della privacy. - Certificati studenti. - Sportello al pubblico per area didattica. - Gestione richieste. - Adempimenti sui libri di testo e vaccinazioni. - Gestione pratiche Assicurazione e INAIL per infortuni studenti e personale. - Viaggi istruzione/visite didattiche/progetti sportivi con pullman-autorizzazioni, prenotazioni mezzi, varie. Sportello al pubblico per area didattica.

Ufficio per il personale A.T.D.

- Coordina l'area Personale. - Coordinamento segreteria digitale e adempimenti conservazione documenti. - Ricostruzione carriera e inquadramenti economici docenti e personale ATA. - Graduatorie interne d'Istituto personale Docente e ATA. - Gestione personale docente T.I. e T.D. - Funzioni SIDI che attengono all'area di competenza. - Part-time, 150 ore per diritto allo studio. - Pratiche di pensione. - Adempimenti pratiche trasparenza. - Controllo con Dirigente scolastico per Organici. - Gestione assenze personale SIDI e statistiche SIDI. - Gestione contratti dei supplenti Docenti e ATA. - Graduatorie interne d'Istituto personale Docente e ATA, convocazioni supplenti. - Collabora alla gestione amministrativa del personale e alla tenuta dei fascicoli personali, assunzioni servizio, dichiarazioni servizio, verifica documentazione del personale, assenze e gestione TFR del personale. - Registrazione presenze/recuperi di



tutto il personale ATA, con resoconti mensili. - Statistiche sciopero.

Area informatica

- Gestione sito istituzionale. - Gestione sito orientamento. - Gestione registro elettronico. - Gestione attrezzature informatiche di Istituto. - Supporto tecnico alla svolgimento delle attività didattiche.

Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa

Registro online

Pagelle on line

Monitoraggio assenze con messagistica

Modulistica da sito scolastico



Reti e Convenzioni attivate

Denominazione della rete: Filiera 4+2

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Università
- Soggetti privati (banche, fondazioni, aziende private, ecc.)
- Altri soggetti

Ruolo assunto dalla
scuola nella rete:

Capofila rete di scopo

Denominazione della rete: Accordi di programma per convertire le sanzioni disciplinari in attività educative a favore della comunità

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Soggetti Coinvolti

- Associazioni sportive



- Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)

Ruolo assunto dalla
scuola

Capofila rete di scopo

Denominazione della rete: Accordo di partnership con aziende

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Soggetti privati (banche, fonadazioni, aziende private, ecc.)

Ruolo assunto dalla
scuola

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: Accordo con Cast Alimenti

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche



Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Enti di formazione accreditati

Ruolo assunto dalla
scuola nella rete:

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: Accordo di cooperazione internazionale con Istituti Alberghieri cinesi

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

Denominazione della rete: Convenzione con sistema bibliotecario del Verbano-Cusio-Ossola



Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)

Ruolo assunto dalla
scuola nella rete:

Partner rete di scopo

Denominazione della rete: Accordo di programma

Associazione JRE

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre associazioni o cooperative (culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)

Ruolo assunto dalla
scuola nella rete:

Capofila rete di scopo

Denominazione della rete: Accordo di collaborazione con



Camera di Commercio

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali

Ruolo assunto dalla
scuola nella rete:

Capofila rete di scopo



Piano di formazione del personale docente

Titolo attività di formazione: Percorsi formativi di lingua e metodologia per docenti - B1 francese

Percorso di formazione linguistica per docenti: livello B1 francese

Collegamento con le priorità
del PNF docenti

Competenze di lingua straniera

Modalità di lavoro

- Laboratori
- Lezioni

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Percorsi formativi di lingua e metodologia per docenti - B1 inglese

Percorso di formazione linguistica per docenti: livello B1 inglese

Collegamento con le priorità
del PNF docenti

Competenze di lingua straniera

Destinatari

Docenti dell'Istituto

Modalità
di lavoro

- Laboratori
- Lezioni



Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Percorsi formativi di lingua e metodologia per docenti - B2 inglese

Percorso di formazione linguistica per docenti: livello B2 inglese

Collegamento con le priorità
del PNF docenti

Competenze di lingua straniera

Destinatari

Docenti dell'Istituto

Modalità di lavoro

- Laboratori
- Lezioni

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Percorsi formativi di lingua e metodologia per docenti - CLIL

Percorso di metodologia CLIL per docenti

Collegamento con le priorità
del PNF docenti

Competenze di lingua straniera

Destinatari

Docenti dell'Istituto



Modalità di lavoro

- Laboratori
- Lezioni

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Laboratori di formazione sul campo - ICT nella didattica - Apple

Laboratori di formazione sul campo, tematica "ICT nella didattica", focus Apple

Collegamento con le priorità
del PNF docenti

Competenze digitali e nuovi ambienti di apprendimento

Destinatari

Docenti dell'Istituto

Modalità di lavoro

- Laboratori
- Lezioni

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Percorsi sulla transizione digitale - Intelligenza artificiale nella didattica

Formazione del personale scolastico per la transizione digitale, tematica "Intelligenza artificiale nella didattica"



Collegamento con le priorità
del PNF docenti

Competenze digitali e nuovi ambienti di apprendimento

Destinatari

Docenti dell'Istituto

Modalità di lavoro

- Laboratori
- Lezioni

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Percorsi formativi sulla transizione digitale - Neuroscienze, approccio maieutico e nuove tecnologie

Formazione del personale scolastico per la transizione digitale, tematica "Neuroscienze, approccio maieutico e nuove tecnologie"

Collegamento con le priorità
del PNF docenti

Competenze digitali e nuovi ambienti di apprendimento

Destinatari

Docenti dell'Istituto

Modalità di lavoro

- Laboratori
- Lezioni

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola



Titolo attività di formazione: Percorsi sulla transizione digitale - Le competenze digitali per l'HO.RE.CA

Percorsi sulla transizione digitale - Le competenze digitale per l'HO.RE.CA

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Competenze digitali e nuovi ambienti di apprendimento
Destinatari	Docenti dell'Istituto
Modalità di lavoro	• Laboratori • Lezioni
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Titolo attività di formazione: Percorsi sulla transizione digitale - Le competenze digitali per il turismo

Percorsi sulla transizione digitale - Le competenze digitali per il turismo

Collegamento con le priorità del PNF docenti	Competenze digitali e nuovi ambienti di apprendimento
Destinatari	Docenti dell'Istituto
Modalità di lavoro	• Laboratori • Lezioni
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola





Piano di formazione del personale ATA

Percorsi di didattica digitale integrata e formazione alla transizione digitale per il personale scolastico - DSGA

Descrizione dell'attività di formazione	Percorsi di didattica digitale integrata e formazione alla transizione digitale per il personale scolastico - Azioni di coinvolgimento degli animatori digitali
Destinatari	DSGA
Modalità di Lavoro	• Attività in presenza • Formazione on line
Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola

Percorsi di didattica digitale integrata e formazione alla transizione digitale per il personale scolastico - ATA

Descrizione dell'attività di formazione	Percorsi di didattica digitale integrata e formazione alla transizione digitale per il personale scolastico - Azioni di coinvolgimento degli animatori digitali
Destinatari	Personale Amministrativo
Modalità di Lavoro	• Attività in presenza • Formazione on line



Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

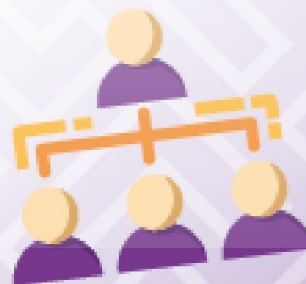


Ministero dell'Istruzione
Piano Triennale Offerta Formativa

IS "MAGGIA"

VBIS006003

Triennio di riferimento: 2025 – 2028



Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola IS "MAGGIA" è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del 4 novembre 2024 sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente del 28 giugno 2023 ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del 16 dicembre 2024 con delibera n. 58

Anno di aggiornamento:
2024/25

Triennio di riferimento:
2025-2028



La scuola e il suo contesto

- 1** Analisi del contesto e dei bisogni del territorio



Le scelte strategiche

- 3** Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti



L'offerta formativa

- 5** Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità



Organizzazione

- 10** Scelte organizzative



Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

Prima scuola alberghiera d'Italia. Aperto a Stresa nel 1938, l'Istituto "E. Maggia" è da sempre un riferimento a livello nazionale, e non solo, per la formazione dei professionisti dell'accoglienza.

Proprio per tale motivo, ben si inserisce all'interno del contesto della cittadina, Stresa. Perla del Lago Maggiore, destinazione già in passato di personaggi illustri e di eventi importanti. La sua posizione strategica sul versante piemontese, il suo pittoresco paesaggio, la facile raggiungibilità delle isole Borromeo e la sua cornice fiabesca la rendono conosciuta in tutto il mondo e una meta ricercata ed apprezzata. Ad impreziosire la cittadina una fitta e diversificata offerta alberghiera con al vertice lussuosi ed eleganti alberghi che, grazie ai loro servizi e alle loro dotazioni, permettono ai turisti di trascorrere soggiorni da sogno e vivere speciali emozioni.

L'Istituto "E. Maggia" è un punto di riferimento per chi vuole intraprendere un percorso formativo d'eccellenza nel settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, della ristorazione, del turismo e delle lingue straniere.

Partendo da un'esperienza consolidata, amplia la propria offerta formativa con quattro indirizzi: professionale enogastronomia ed ospitalità alberghiera, tecnico per il turismo, liceo linguistico e qualifica triennale di operatore della ristorazione.

Storicità, professionalità e prestigio fanno sì che il nome dell'Istituto sia riconosciuto a livello internazionale.

- Conosciamo la ricchezza del concetto di ambiente di apprendimento, che è fatto di spazi e attrezzature ma soprattutto di persone che li abitano e del processo di insegnamento e apprendimento che mette in relazione queste persone.
- Crediamo che l'inclusione riguardi le persone con e senza disabilità, e che si raggiunga attraverso l'attivazione delle intelligenze multiple.
- Sappiamo che i giovani cambieranno il mondo, perché non sono i cittadini di domani ma di oggi. Per questo affianchiamo i nostri studenti durante e dopo il percorso scolastico.
- Vogliamo essere un motore di cambiamento per il territorio.

Abbiamo vinto, alla Gara nazionale del Ministero dell'Istruzione e del Merito 2023, il premio come "Miglior Istituto Alberghiero Italiano per Merito Complessivo".



Al Campus Maggia si è accolti in una luminosa hall, dotata di reception. Sono presenti una caffetteria, sempre aperta, e l'Eduristorante, aperto a pranzo e a cena. Una sala di analisi sensoriale ed un laboratorio Apple completano l'esperienza di apprendimento. Non solo cibo ma convivialità e atmosfera internazionale.

La sede storica Mainardi è in ristrutturazione fino al 2025. Il nuovo edificio avrà due nuovi **laboratori collegati** tra loro e che all'occorrenza potranno essere trasformati in un unico grande spazio per ospitare lezioni speciali. Nel disegno progettuale si è pensato di creare un grande spazio rappresentativo, polifunzionale, che potesse essere iconico e rappresentare in maniera visiva l'importanza del "Maggia". È stata quindi progettata una **grande piazza coperta** che accoglie gli studenti al loro ingresso nella scuola. Il nuovo edificio avrà anche **due grandi roof garden** dove si potranno tenere laboratori all'aperto ed eventi formativi.

Un' innovativa palestra è stata finanziata dal PNRR ed è in corso di realizzazione.

Tutti i plessi sono dotati di laboratori informatici (Apple, Microsoft, Google).

Link al PTOF 2022-2025: <https://www.istitutomaggia.it/images/yootheme/docs/PTOF-IISMAGGIA-.pdf>

Link al PTOF 2025-2028: <https://unica.istruzione.gov.it/cercalatuascuola/istituti/VBIS006003/is-maggia/didattica/>



Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti

La mission individuata nel PTOF intende promuovere il successo scolastico e formativo con progetti e strategie miranti all'inclusione sociale degli studenti ed al corresponsabile coinvolgimento delle famiglie e dei servizi territoriali.

L'Istituto "E. Maggia" mette in campo potenzialità, competenze, tempo, mezzi per lo sviluppo delle dimensioni culturale, sociale, etica.

Le principali scelte/priorità strategiche finalizzate al miglioramento degli esiti:

- Sperimentare classi miste di sala e cucina al fine di formare classi equilibrate per numero e per competenze.
- Attivare corsi extracurricolari sul metodo di studio e di potenziamento e recupero (anche su prenotazione) a presenza e a distanza.
- Prevedere i Pcto per studenti con disabilità grave, solo in aziende che assumono effettivamente. Possibilità di svolgere i Pcto durante l'anno scolastico con adattamento del contesto aziendale a cura dell'insegnante di sostegno e del tutor scolastico.
- Potenziare le funzioni dei coordinatori di classe affinché pianifichino attività funzionali al raggiungimento di omogenei livelli di uscita di ciascuna classe.
- Evolvere la figura del tutor, da adempimento amministrativo a punto di riferimento per gli studenti con tempi dedicati. Integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie.
- L'Eduristorante da progetto diviene il centro dell'attività didattica e di comunicazione: occasione di apprendimento significativo per gli allievi e quindi di motivazione intrinseca; veicolo per potenziare i legami col territorio; strumento di comunicazione con le famiglie e gli stakeholder.

Link al RAV: <https://unica.istruzione.gov.it/cercalatuascuola/istituti/VBIS006003/is-maggia/valutazione/>



LE SCELTE STRATEGICHE

**Priorità strategiche e priorità finalizzate al
miglioramento degli esiti**

PTOF 2025-2028

Link al Piano di Miglioramento:

https://www.istitutomaggia.it/images/yootheme/docs/Piano_Miglioramento_2023_2025.pdf

Link alla Rendicontazione Sociale:

<https://unica.istruzione.gov.it/cercalatuascuola/istituti/VBIS006003/is-maggia/rendicontazioneSociale/>



Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità

Tratti caratterizzanti il curriculum

La scuola propone un curriculum rispondente agli obiettivi e ai traguardi di apprendimento degli studenti e aderente alle esigenze del territorio, progetta attività didattiche coerenti con il curriculum e valuta gli studenti utilizzando criteri e strumenti condivisi.

La scuola ha elaborato un proprio curriculum a partire dai documenti ministeriali di riferimento.

Sono stati definiti i profili di competenze per le varie discipline e anni di corso. Il curriculum risponde alle esigenze del territorio. Le attività di ampliamento dell'offerta formativa sono inserite nel progetto educativo di scuola e gli obiettivi e le abilità/competenze da raggiungere sono definiti in modo chiaro. Nella scuola sono presenti referenti e/o gruppi di lavoro sulla progettazione didattica e/o la valutazione degli studenti e dipartimenti disciplinari.

La progettazione didattica viene effettuata in modo condiviso per ambiti disciplinari e trasversalmente. I docenti utilizzano modelli comuni per la progettazione delle unità di apprendimento.

I docenti fanno riferimento a criteri di valutazione comuni, condividono e utilizzano alcuni strumenti per la valutazione degli studenti e talvolta si incontrano per riflettere sui risultati della valutazione. La scuola realizza regolarmente interventi specifici a seguito della valutazione degli studenti.

La scuola ha definito le competenze attese per gli studenti a conclusione dei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento e i relativi criteri di valutazione.

Al Maggia, la prima Scuola Alberghiera d'Italia, si costruisce la Cultura dell'Ospitalità in 4 indirizzi di studio:

- Enogastronomia e ospitalità alberghiera.
- Operatore della ristorazione triennale regionale.
- Liceo linguistico (+ cultura enogastronomica e del territorio): nel corso dei 5 anni, agli studenti è data la possibilità di frequentare i corsi LIS/Lingua francese.
- Tecnico per il turismo 4+2 (+ Promozione del patrimonio e turismo culturale): in seguito ad adesione al Piano nazionale di sperimentazione per l'istituzione di una filiera formativa integrata nell'ambito



tecnologico-professionale ed ammissione alla sperimentazione da parte del Ministero dell'Istruzione e del Merito, a partire dall'a.s. 2024/2025 il corso di studi ha durata quadriennale. Per le classi già in corso di studi, resta attivo il piano di studi di durata quinquennale.

Link a insegnamenti e quadri orari:

- "Enogastronomia e ospitalità alberghiera": <https://orientamento.istitutomaggia.it/enogastronomia-ospitalita-alberghiera/>
- "Operatore della ristorazione": <https://orientamento.istitutomaggia.it/operatore-della-ristorazione/>
- "Liceo linguistico": <https://orientamento.istitutomaggia.it/liceo-linguistico/>
- "Tecnico per il turismo": <https://orientamento.istitutomaggia.it/istituto-tecnico-turismo/>

Specifiche progettualità

Centralità dello studente: tutte le attività che si progettano hanno l'obiettivo di sostenere l'apprendimento collaborativo e accompagnare gli studenti nello sviluppo di una buona relazione con gli altri e di un adeguato inserimento nell'ambiente che li circonda. La scuola adotta come propria la filosofia della "centralità dello studente", consapevole che riuscire a effettuare una didattica con lo studente protagonista della didattica e delle attività sia la strada maestra per determinare ricadute positive, anche sul piano extrascolastico. Attraverso un'azione didattica innovativa, l'obiettivo è dunque di dare voce agli studenti attraverso un approccio educativo che punta a conferir loro un ruolo vivace all'interno del processo educativo.

Cultura dell'ospitalità: la parola ospitalità viene declinata nel suo senso più ampio, non solo nei confronti di ospiti esterni, ma è intesa anche come accoglienza e inclusione degli studenti nella valorizzazione delle intelligenze multiple di ciascuno. La didattica adottata dall'Istituto vuole coinvolgere gli studenti in situazioni di apprendimento basate su casi reali e problem



solving che li accompagnino a costruire una conoscenza ancorata a contesti concreti. Si vuole altresì favorire negli allievi la crescita di una coscienza del lavoro, accrescere la capacità di lavorare in team, di collaborare sinergicamente con gli altri attraverso la formazione di una professionalità flessibile e polivalente, in grado di adattarsi ai cambiamenti della società.

Eduristorante Le Leve: la didattica e l'organizzazione dell'Istituto Maggia poggiano su un metodo di progettazione dell'attività che ricalca il modello di scuola-albergo. Già modello di innovazione dal 1938, anno di fondazione dell'Istituto, il Maggia propone la didattica sfidante : non una semplice simulazione di attività turistica e ricettiva ma un vero compito autentico che coinvolge studenti, personale docente e personale di Istituto.

Didattica sfidante: per rimanere al passo con i cambiamenti sempre più veloci della società e favorire un più proficuo e consapevole inserimento degli studenti una volta terminato il ciclo di studi, l'Istituto Maggia cerca di attuare una didattica per competenze. In questo modo si vogliono coinvolgere sempre di più gli studenti, accompagnandoli a sviluppare una forte spinta motivazionale.

Attivazione di scambi internazionali: l'Istituto "E. Maggia" sviluppa e promuove un programma di studio volto a garantire l'apprendimento delle principali lingue utilizzate nei settori enogastronomico, turistico e dell'ospitalità tutta. La mobilità di studenti e del personale scolastico consente il potenziamento delle competenze linguistiche e professionali da utilizzare in contesti internazionali.

Comunicare il Maggia: l'istituto svolge numerose attività interne ed esterne che vanno comunicate in modo adeguato al fine di condividere le nostre esperienze con tutti coloro che desiderano avvicinarsi al nostro istituto e anche chi fa parte della nostra scuola intesa come comunità. Gli studenti dell'Istituto devono essere sempre al centro della comunicazione.

P.C.T.O.: i Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (Pcto) integrano i sistemi dell'istruzione, della formazione e del lavoro che collaborano in modo produttivo per permettere agli studenti di imparare concretamente gli strumenti del "mestiere", sviluppando competenze spendibili nel mondo del lavoro, legate all'organizzazione del lavoro e al problem solving. Se per i giovani rappresenta un'opportunità di crescita e di inserimento futuro nel mercato del lavoro, per le aziende si tratta di investire strategicamente in capitale umano, ma anche di accreditarsi come enti formativi.



Scuola digitale: le nuove tecnologie hanno cambiato il modo di affrontare la vita quotidiana in ambito scolastico e lavorativo, introducendo nuove fondamentali strumentazioni nella comunicazione e nella produzione di contenuti. L'Istituto, consapevole dei rischi legati al "bombardamento" continuo di stimoli caratteristici di questa dimensione, ha l'obiettivo di indirizzare gli studenti verso una corretta gestione della privacy e del tempo dedicato al mondo digitale.

Orientamento in entrata, in itinere, in uscita: l'orientamento è un percorso che accompagna gli studenti nella conoscenza della Scuola e permette loro di compiere scelte consapevoli per il loro futuro nel corso dell'intero quinquennio. Orientare significa quindi offrire agli studenti gli strumenti adeguati per leggere la realtà in riferimento alle proprie predisposizioni e ai propri interessi.

Mentore - Area educazione: il Progetto Mentore si propone di supportare affettivamente e cognitivamente gli studenti, al fine di contrastare i fenomeni legati al disagio adolescenziale, alla dispersione scolastica e formativa. Si vogliono così aiutare i ragazzi a stare bene con se stessi e con gli altri e a raggiungere livelli il più possibile elevati di benessere psicofisico, di consapevolezza critica e di motivazione.

Stile Maggia: l'Istituto "E. Maggia" vanta una storia prestigiosa ed uno stile che lo hanno sempre contraddistinto e grazie ai quali ha fatto scuola ed è stato nel tempo punto di riferimento a livello nazionale e internazionale. Lo stile è riconoscibile non solo nell'aspetto formale, ma anche nell'impostazione di fondo dell'Istituto, data dal Regolamento che tra gli aspetti caratterizzanti prevede la divisa per gli studenti. La divisa, segno distintivo della Scuola, sviluppa un forte senso di appartenenza nel corso del tempo e da semplice abito diventa un "habitus" mentale nel senso proprio del termine, che si accompagna anche ad una "forma mentis" volta all'accoglienza e all'ospitalità.

Insegnamento trasversale di educazione civica : L'Istituto "E. Maggia" aderisce al movimento Avanguardie Educative proponendo un'esperienza innovativa di educazione civica con l'idea della "compattazione del calendario", dedicando all'insegnamento dell'educazione civica 33 ore per ciascun anno scolastico. Nel rispetto della Legge n. 92/2019 e del D. M. 183/2024 "Adozione delle Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica", si intende dare risalto ad uno dei tre nuclei tematici della disciplina:

- Costituzione.



- Sviluppo economico e sostenibilità.

- Cittadinanza digitale.

Ampio spazio è lasciato alle proposte di docenti e di studenti e alla pratica del debate. Gli studenti potranno approfondire qualsiasi aspetto del nucleo tematico proposto (sostenibilità ambientale, sostenibilità economica, sostenibilità sociale) e trattarlo con la metodologia didattica che ritengono più efficace.



Scelte organizzative

Relativamente alla struttura organizzativa dell'Istituto, funzionale alla progettazione, realizzazione e verifica dell'Offerta Formativa, vengono individuate quattro aree:

- A) Dirigenza e coordinamento generale.
- B) Organizzazione e gestione Offerta Formativa.
- C) Servizi Amministrativi e Ausiliari.
- D) Consiglio di Istituto e Giunta Esecutiva.

Ciascuna area è costituita da persone che svolgono una serie di funzioni.

Link alla Carta dei Servizi:

https://www.istitutomaggia.it/images/yootheme/docs/Carta_dei_servizi_Maggia.pdf

Link al funzionigramma: <https://www.istitutomaggia.it/images/yootheme/docs/Funzionigramma.pdf>

Link al Patto di corresponsabilità educativa: <https://www.istitutomaggia.it/images/yootheme/docs/didattica/PattoEducativoCorresponsabilita%CC%80.pdf>

Link al sito del Comitato Genitori: <https://genitorimaggia.wixsite.com/comitato>