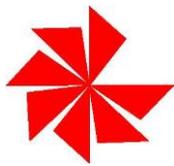


O.D.P.F. ISTITUTO SANTACHIARA
SEDE DI TORTONA
AGENZIA FORMATIVA B77

PIANO DELL'OFFERTA FORMATIVA

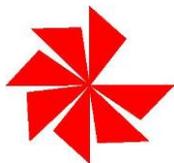
Istruzione e Formazione Professionale

Revisione 0 de 01/09/2021



Sommario

PREMESSA	3
LINEE FONDAMENTALI	3
OFFERTA FORMATIVA	3
OBIETTIVI GENERALI DELL'O.D.P.F. ISTITUTO SANTACHIARA	3
METODO EDUCATIVO E DIDATTICO	5
IL SUCCESSO FORMATIVO	6
ATTIVITA' COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE	6
FUNZIONE SOCIALE E CULTURA TECNICA DEL LAVORO	7
TIPOLOGIA DEI SERVIZI	7
SISTEMA DI GESTIONE DELLA QUALITÀ	8
TRASPARENZA E PUBBLICIZZAZIONE	8
PROGETTAZIONE EDUCATIVA	9
CONTRATTO FORMATIVO – PATTO EDUCATIVO DI CORRESPONSABILITÀ	9
STANDARD FORMATIVI	9
PIANO FORMATIVO	10
LA VALUTAZIONE DEI RISULTATI FORMATIVI	10
INTERVENTI DI RECUPERO E DI INTEGRAZIONE	13
RAPPORTO AGENZIA FORMATIVA – FAMIGLIA	13
PARTECIPAZIONE DEGLI STUDENTI	14
GLI ORGANI COLLEGIALI	14
PROGETTAZIONE FORMATIVA	15
MODULAZIONE ORARIA	16
PERCORSI DI QUALIFICA TRIENNALE	16
PROGRAMMAZIONE FORMATIVA DISCIPLINARE	19
PROGETTI FORMATIVI E ATTIVITÀ INTEGRATIVE	20



PREMESSA

Il "Santachiara" è nato nel 1952 dall'esigenza che un'esperienza di vita cristiana di gruppo si traducesse in un'esperienza di servizio.

L'occasione esterna fu offerta da una situazione locale che richiedeva pressantemente un intervento: dare una formazione professionale a ragazze che, provenienti da zone agricole montane, desideravano inserirsi nel tessuto sociale cittadino.

Da questa contingenza si è delineato il progetto di aprire, per le giovani e i giovani desiderosi di inserirsi nella vita e nel lavoro, varie tipologie di scuole, richieste dai tempi mutati, segno della originaria validità della metodologia di lavoro del Gruppo Santachiara: confronto continuo con i bisogni espressi dalla società, lavoro in équipe, competenza e professionalità.

LINEE FONDAMENTALI

1. Il Progetto Formativo e pedagogico trova il fondamento di questa azione ha origine nel messaggio cristiano e nei valori evangelici.
2. Il tipo di educazione che si intende attuare, promuove la formazione integrale della persona in quanto cittadino, lavoratore e portatore di valori, in armonia con i principi della Costituzione italiana e con i saperi e le competenze di cui all'art. 1 comma 2 del DM 29/11/2007
3. Per l'attuazione di questo scopo il progetto educativo vuole realizzare:
 - una scuola formativa che utilizza le "nozioni" in prospettiva personalistica;
 - una scuola basata sul dialogo per aiutare i ragazzi a pensare, riflettere, a valutare;
 - una scuola attenta al prossimo, alla solidarietà e all'interazione;
 - una scuola liberante, ossia, che guidi il giovane a difendersi dai condizionamenti, interni ed esterni, e che favorisca l'autostima attraverso lo sviluppo delle sue doti;
 - la creazione di un ambiente di lavoro che sia attento ai bisogni, capace di cambiamento, flessibile nella radicale fedeltà all'ispirazione.
4. In collaborazione ed armonia con le direttive dell'Ordinario Diocesano, l'Istituto si propone di collaborare con i genitori e con le autorità scolastiche ed ecclesiali affinché una serena e sincera condivisione favorisca la crescita di una scuola "a misura d'uomo", di un ambiente ricco di risorse umane e cristiane, volte alla maturazione psicologica e morale dei singoli.

OFFERTA FORMATIVA

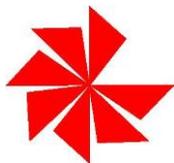
OBIETTIVI GENERALI DELL'O.D.P.F. ISTITUTO SANTACHIARA

L'obiettivo generale dell'O.D.P.F - Istituto Santachiara è curare la formazione umana e cristiana della gioventù, in rispettoso dialogo con le famiglie, offrire una specifica attenzione all'istruzione scolastica e alla formazione professionale con particolare riguardo per le categorie sociali più deboli.

Per realizzare un processo di umanizzazione occorre soprattutto qualificare i rapporti educativi e creare un ambiente favorevole. Attraverso l'ambiente i giovani percepiscono il senso e valutano positivamente l'apporto che offrono alla realizzazione del proprio progetto di sé.

Le esperienze che intessono il quotidiano scolastico sono:

- i doveri di studio, di ricerca e di lavoro;
- l'incontro con le persone e la partecipazione alle iniziative comuni;
- la disciplina personale e quella richiesta dall'organizzazione scolastica;
- il rispetto e la cura degli strumenti, attrezzature e locali dove si svolge la vita scolastica;
- il senso di appartenenza ad una comunità educativa.



Obiettivi Formativi

- garantire una formazione che, partendo dall'uomo come valore, sia anche capace di rispettare il patrimonio di vita e di esperienza di cui ogni soggetto è portatore secondo i principi evangelici e della dottrina sociale della Chiesa;
- proporre agli utenti una formazione professionale di alto livello qualitativo, in costante sintonia con i bisogni del territorio e capace di integrarsi con tutto il sistema economico, politico e sociale;
- stabilire una continua ed attiva collaborazione con gli enti e le istituzioni degli ordinamenti statali, regionali e provinciali per l'affermazione del diritto democratico, sia nazionale che comunitario che internazionale, l'unico in grado di offrire alla società civile un sistema formativo che unisca ai contenuti scientifici e tecnici quelli umanistici, morali e spirituali;
- offrire a quanti lo richiedano, singoli o gruppi, una mirata e competente attività di orientamento per la scelta sia formativa che occupazionale più rispondente alle capacità e alle caratteristiche del singolo individuo.

L' O.D.P.F - Istituto Santachiara contribuisce alla formazione dei propri alunni dando vita ad una comunità educativa nella quale i giovani, accompagnati e guidati dai loro educatori, possano crescere verso il raggiungimento di una personalità armonica e matura.

A tale scopo, hanno uno speciale rilievo e riceveranno particolare attenzione:

- la dimensione individuale e interpersonale, per offrire un rapporto costruttivo di dialogo, fiducia, rispetto, collaborazione e servizio tra giovani ed educatori;
- la dimensione storica per offrire agli alunni gli strumenti appropriati per l'analisi della società nei suoi vari aspetti;
- la dimensione etica e cristiana come capacità di interrogarsi sul senso ultimo dell'esistenza e come disponibilità ad accogliere la risposta, a questa domanda, dalla parola rivelatrice di Dio.

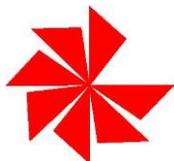
L' O.D.P.F - Istituto Santachiara indirizza i suoi sforzi nella costruzione della comunità educativa, soggetto ed ambiente dell'educazione, in un clima di corresponsabilità. Per essere un'autentica comunità educativa:

- adotta valori comuni;
- promuove il servizio educativo e formativo secondo il Piano dell'Offerta Formativa;
- cura l'attuazione e il funzionamento delle strutture di partecipazione;
- condivide le esigenze educative e pastorali della Diocesi di Tortona;
- coordina il proprio lavoro con le altre forze ecclesiali a servizio dei giovani;
- collabora con le istituzioni civili e partecipa alle iniziative attivate nel territorio.

La didattica si svolge in conformità ai programmi regionali e in consonanza con le disposizioni legislative in materia; essa è finalizzata allo sviluppo personale, relazionale e cognitivo armonico ed equilibrato degli alunni.

Gli elementi che ritiene portanti per ottenere tale risultato sono:

1. Coerenza delle scelte didattiche con il Progetto Educativo;
 2. Condivisione delle scelte didattiche da parte degli organi collegiali;
 3. Clima costruttivo tra docenti ed alunni basato sull'ascolto-confronto;
 4. Attenzione alle persone da parte di tutto il personale;
 5. Consapevolezza dell'esigenza di una severa ricerca di sintonia tra:
- Responsabili della gestione dell'Agenzia Formativa, cui spetta comprendere e interpretare i segni e le tendenze dei tempi e le mutevoli esigenze ed attese delle famiglie e degli alunni.
 - Genitori, principali responsabili nel compito educativo e quindi interlocutori privilegiati per la Scuola. Ad essi, per sé e per il loro compito, giova un dialogo fatto di confronto e sostegno.



- Docenti, anima operativa dell'Istituto, interpreti e traduttori degli obiettivi da perseguire, strumenti efficaci, competenti ed esemplari.
- Alunni, scopo e ragione dell'esistenza dell'Istituto, ai quali è proposta, attraverso la fatica di un percorso basato sulla dipendenza, la conquista di competenza e di autonomia condizione per l'esercizio della libertà personale.

METODO EDUCATIVO E DIDATTICO

L'Agenzia Formativa organizza corsi di Istruzione e Formazione Professionale che permettono l'assolvimento dell'Obbligo di Istruzione, e usufruiscono del finanziamento della Regione Piemonte. Essi tendono al raggiungimento di un Profilo formativo in linea coi Livelli Essenziali delle Prestazioni definiti dallo Stato e degli standard formativi minimi formulati a livello nazionale e regionale.

Al termine del percorso triennale, l'allievo consegue l'Attestato di Qualifica IeFP (riconosciuto in Italia e in Europa), valido per l'inserimento nel mondo del lavoro.

La Qualifica fornisce all'allievo una cultura di base, lo pone in grado di sviluppare competenze operative di processo e di utilizzare in autonomia le tecniche e le metodologie previste.

La Qualifica permette l'accesso al IV anno con il quale si consegue il Diploma professionale di Tecnico di Istruzione e Formazione professionale. Il Diploma sulla base della normativa vigente costituisce titolo per l'accesso ai pubblici concorsi e consente l'accesso ai percorsi di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS) e l'accesso al percorso annuale di quinto anno con l'esame di Stato valido anche per l'ammissione all'Università e che in alternativa costituisce credito formativo per il passaggio all'Istituto Tecnico Superiore.

La figura del Tecnico persegue finalità generali, non solo di carattere professionale, ma anche educative e culturali; tende infatti al rafforzamento del processo di maturazione della persona attraverso una maggiore capacità di comprensione della realtà, una più decisa e puntuale capacità di giudizio e di decisione, una più approfondita sensibilità etica e sociale. La dimensione professionale è finalizzata all'acquisizione da parte degli allievi di abilità cognitive e pratiche che consentono di ricoprire livelli di responsabilità e di autonomia nello svolgimento delle varie attività, e più in generale, nelle modalità di comportamento nei vari contesti sociali e lavorativi.

L'ODPF Istituto Santachiara è "scuola di vita": i ragazzi trascorrono in essa gli anni più delicati e decisivi della loro vita. Essi, incontrando coetanei, docenti, contenuti culturali, orizzonti ideali ed esperienze professionali elaborano un proprio modo di pensare, iniziano a rendersi progressivamente responsabili delle proprie scelte, assimilano il patrimonio culturale e tecnico necessari per la vita.

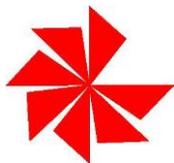
L'Istituto di ispirazione cattolica imposta tutta la sua attività alla luce della concezione cristiana della realtà. In essa i principi evangelici ispirano la metodologia educativa:

- propone la comunità educativa come famiglia, centrata sui giovani, che trovano in essa la loro casa;
- sottolinea la personalizzazione dei rapporti educativi;
- assume la vita dei giovani, promuovendo anche attività di tempo libero e favorendo forme costruttive di incontro e collaborazione;
- educa evangelizzando ed evangelizza educando, cioè armonizzando, in unità inscindibile, sviluppo umano e ideale cristiano.

Scegliamo come metodo la personalizzazione delle proposte educative e la collaborazione vicendevole.

I docenti nella relazione educativo-didattica:

- vanno incontro all'allievo nella situazione nella quale egli si trova;
- aiutano a superare le difficoltà di apprendimento e di metodo di studio, consapevoli che queste non sono isolabili dall'insieme della struttura personale e dalle situazioni familiari e ambientali;
- fanno appello alla ragione dell'allievo con amorevolezza, portandolo a percepire di essere comunque accolto con amicizia;
- non isolano gli allievi uno dall'altro, anche se accolgono ognuno nella sua individualità;



- sviluppano il loro sentimento di appartenenza, relazioni costruttive, collaborazione e simpatia verso i colleghi e l'autorità.

Si propone quindi:

- una seria, articolata programmazione della didattica e delle proposte formative;
- una tecnica ragionata delle varie fasi di valutazione opportunamente distribuite nello svolgimento dei periodi formativi e applicando un criterio, che tenga conto della crescita culturale ed umana complessiva dell'allievo in ciascuna disciplina e nel quadro globale delle discipline stesse;
- una particolare attenzione, in collaborazione con la famiglia, per una frequenza puntuale degli allievi all'attività formativa, e una convinta partecipazione alla vita del Centro;
- una progressiva sensibilità interdisciplinare tra i docenti volta a "strutturare" negli allievi la capacità di formarsi un metodo di studio adeguato e funzionale.

Il Progetto Educativo dell'Agenzia Formativa struttura la didattica prevedendo:

l'affiancamento dell'attività di classe con esperienze educative e didattiche per gruppi di compito, di livello, di elezione e con il supporto di un servizio di orientamento che permetta all'allievo di trovare il percorso più adatto alle sue capacità, alle sue attese, al suo progetto di vita;

l'accompagnamento dell'allievo negli eventuali passaggi attraverso laboratori di approfondimento, recupero e sviluppo degli apprendimenti

l'organizzazione dei percorsi di apprendimento (UDA: unità di apprendimento) disciplinari e interdisciplinari adatti e significativi per la trasformazione delle capacità in competenze utilizzando conoscenze ed abilità

l'uso della didattica laboratoriale organizzando laboratori, stage, tirocini.

All'interno di questo progetto si sviluppano i seguenti percorsi di formazione professionale triennale per l'offerta in Diritto Doveri Istruzione e Formazione con possibilità del quarto anno:

- Area professionale del Benessere
- Area professionale della Ristorazione

IL SUCCESSO FORMATIVO

La dichiarata centralità dell'allievo nel processo d'apprendimento trova applicazione nel garantire a ciascuno di essi una proposta formativa che fornisca risposte molteplici e diversificate in funzione delle singole esigenze, in modo che ognuno possa ottenere un risultato soddisfacente in termini formativi, di inserimento lavorativo o di orientamento educativo, professionale e formativo.

A tale scopo sono applicate in tutte le classi dei percorsi proposti la metodologia della didattica personalizzata e le innovative metodologie di didattica digitale con l'utilizzo di strumenti adeguati.

ATTIVITA' COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE

Per rispondere alle sfide della cultura odierna, il nostro Centro si impegna ad affrontare percorsi di educazione specifica come:

a) Educazione alla comunicazione sociale

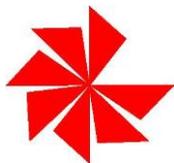
Occorre un'educazione critica di fronte ai molteplici linguaggi e all'uso corretto dei mezzi della comunicazione sociale.

Il nostro Centro aiuta ad essere fruitori critici dei messaggi nella comunicazione: giornali, TV, film, Internet ... e si propone anche di essere comunicatori e produttori di messaggi con giornalini, recitazione, gruppi musicali.

b) Educazione alla salute

Promoviamo una educazione che faccia conoscere situazioni devianti e faccia apprezzare i valori dello "star bene con sé stessi". Problemi da affrontare con i giovani sono: il fumo, l'alcolismo, la tossicodipendenza, l'igiene del corpo, la sana alimentazione, le malattie sessuali. Questo aiuterà a individuare anche atteggiamenti e comportamenti corretti.

c) Educazione ambientale



La salvaguardia del creato e l'apprezzamento della natura si traduce nel rispetto degli ambienti in cui si vive; ma richiede anche percorsi di educazione alle prospettive più ampie della nostra terra, illustrando i problemi dello sviluppo, l'inquinamento, le risorse del pianeta, i problemi demografici.

d) *Parità di genere*

L'uguaglianza, le pari opportunità di genere, la valorizzazione delle differenze, sono temi trasversali e fondativi di tutto il fare scuola. Divengono principio pedagogico da cui non si può prescindere, nel momento in cui si consideri l'educazione come attenzione e centralità dei soggetti, offerta di consapevolezza e strumenti di sviluppo dell'auto riflessività durante il processo di crescita dell'identità nel suo divenire.

FUNZIONE SOCIALE E CULTURA TECNICA DEL LAVORO

Il nostro Centro di formazione è un punto di riferimento per i giovani che intendono inserirsi con adeguate competenze e opportunità nel mondo del lavoro.

L'ODPF Istituto Santachiara:

- è aperta a tutte le classi sociali ed esclude ogni condizione discriminatoria; richiede soltanto disponibilità verso i valori che il Progetto Educativo propone;
- privilegia una proposta didattica attenta a tutti: tale criterio porta a progettare strategie didattiche adeguate, a sostenere la motivazione all'impegno, a preoccuparsi di coloro che partono svantaggiati, a prevenire e recuperare la dispersione scolastica;
- mira a costruire figure professionali polivalenti, per quanto concretamente riferite ad ambiti e settori specifici.

TIPOLOGIA DEI SERVIZI

I servizi educativi offerti dall'O.D.P.F. - Istituto Santachiara Agenzia Formativa B77. si articolano in tre aree:

a. **area culturale-formativa-professionalizzante**, che si concretizza nei seguenti ambiti:

- attività formative ordinarie, basate su una programmazione
 - rispettosa, per gli alunni, della libertà di coscienza e delle esigenze individuali; per i docenti, della libertà di insegnamento e del pluralismo culturale;
 - conforme agli ordinamenti regionali, pur rivendicando i necessari spazi di adattamento;
 - aggiornata nei contenuti curricolari, nei metodi e negli strumenti, nelle competenze dei formatori, potenziate mediante l'auto-aggiornamento, la formazione in servizio e la partecipazione ad altre iniziative.
- attività formative integrate
 - interne (orientate agli alunni e comprendenti: attività integrative per il recupero e il sostegno, attività extracurricolari aggiuntive per lo sviluppo degli interessi personali e per la formazione personale);
 - esterne (orientate al territorio e comprendenti: interventi di orientamento, manifestazioni ed iniziative di promozione culturale e sociale, quali mostre, convegni, cineforum, rassegne teatrali...)

b) **area amministrativa**, che si concretizza soprattutto nelle attività di segreteria, comprendenti:

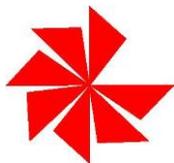
- iscrizioni, certificazioni e informazioni inerenti alla carriera formativa degli studenti;
- controllo sulla frequenza degli alunni.

c) **area logistico-ambientale**, che si concretizza nei seguenti ambienti e attrezzature:

L'O.D.P.F. Istituto Santachiara - Agenzia Formativa B77 è nella sede operativa accreditata da Regione Piemonte situata in Piazzetta Gambarà 1, 15057 Tortona (AL).

Presso la sede si trovano:

- tutti i servizi di segreteria, a disposizione per certificazioni, informazioni e adempimenti vari;



osserva il seguente orario:

- Da Lunedì a Giovedì 08.00 – 13.00 e 14.00 – 16.30
- Venerdì 08.00 – 13.00.
- direzione e amministrazione centrale
- coordinamento didattico
- aule didattiche multimediali
- laboratorio di informatica
- laboratorio di estetica
- laboratorio di sala-bar
- laboratorio di cucina

La manutenzione annuale degli edifici ha permesso di avere una struttura moderna e adeguata alle norme di sicurezza e di igiene attualmente richieste dalla legislazione: scale antincendio, porte antipanico, vie di fuga, piani di evacuazione. Il sistema di sicurezza è tenuto costantemente aggiornato sia con un piano di assistenza continuo con ditte specializzate sia con le simulazioni periodiche che coinvolgono tutto il personale dell'Agenzia Formativa e tutti gli studenti. Gli edifici sono inoltre adeguati alle norme contro le barriere architettoniche. La sede è in possesso di CPI (Certificato di prevenzioni incendi).

SISTEMA DI GESTIONE DELLA QUALITÀ

La politica della qualità dell'O.D.P.F. - Istituto Santachiara è finalizzata al raggiungimento degli obiettivi che seguono:

- 1) Perseguire e mantenere un sistema di qualità conforme alle norme UNI EN ISO 9001:2015 tale da soddisfare le esigenze del committente anche concordando gli indicatori di risultato.
- 2) Assicurare una formazione continua in linea col principio del life long learning finalizzata a soddisfare le esigenze del cliente (alunno, famiglia e azienda).

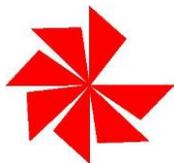
La qualità del servizio si realizza tramite l'attenzione al cliente mediata e alimentata da un costante e continuo rapporto con:

- il mercato, che definisce le esigenze di professionalità espresse dal mondo del lavoro al fine di pianificare percorsi didattici finalizzati al conseguimento delle professionalità richieste, in ultima analisi per assicurare buone possibilità di occupazione;
- gli enti finanziatori, per garantire ai frequentanti bassi costi ed elevate prestazioni formative ed addestrative. Il rapporto con gli enti finanziatori non esclude la possibilità di corsi non finanziati che vengono progettati ed attivati allorché il mercato mostri richieste di professionalità che i corsi finanziati non soddisfano;
- l'ambiente esterno, per assicurare un clima didattico ed un'atmosfera educativa finalizzata alla crescita dell'individuo nel senso globale, non solo professionale ma anche umana.

TRASPARENZA E PUBBLICIZZAZIONE

Trasparenza e pubblicizzazione vengono attuate mediante:

- a) esposizione nelle bacheche, materiali e virtuali, delle informazioni necessarie al funzionamento dell'Agenzia Formativa (orari delle lezioni, elenchi dei libri di testo in adozione, regolamento interno, piantine topografiche della sede e indicazioni circa il Piano di evacuazione, avvisi per gli studenti, per i genitori e i docenti, bandi di concorso, locandine di manifestazioni culturali, ecc);
- b) distribuzioni di circolari interne, relative a tutto ciò che riguarda la vita formativa;
- c) invio di schede per la comunicazione tra l'Agenzia Formativa e le famiglie, circa:
 - il profilo (esiti, motivazioni, convocazione presso i coordinatori)
 - le attività integrative di recupero (partecipazione, esiti delle prove finali)



- d) telefonate tra l' Agenzia Formative e le Famiglie circa situazioni particolari
- e) sito internet: www.santachiaraodfp.it
- f) social Facebook e Instagram
- g) Area Privata utenti/famiglie registro elettronico "Classeviva di Spaggiari"
<https://web.spaggiari.eu>

PROGETTAZIONE EDUCATIVA

CONTRATTO FORMATIVO – PATTO EDUCATIVO DI CORRESPONSABILITÀ

Il rapporto tra alunni, famiglie e Agenzia Formativa è inteso come un "contratto formativo" che regola la relazione tra le diverse componenti e delinea i reciproci doveri e diritti:

- Alunni: destinatari dell'azione formativa, oggetto di attenzione e preoccupazione da parte degli educatori e soggetti protagonisti del cammino culturale, tecnico, educativo e formativo proposto dall' Agenzia Formativa in riferimento ai principi ispiratori radicati nei valori costituzionali e nella mediazione culturale cristiana. Si impegnano al rispetto del patto formativo che firmano alla fine del percorso di accoglienza.
- Genitori: sono i primi responsabili dell'educazione dei figli e come tali chiamati a rendere autentiche le motivazioni in base alle quali operano la scelta dell' Agenzia Formativa. Sono sollecitati a conoscere le finalità dell' Istituto e a partecipare all' impegno per il successo formativo dei figli.
- Formatori: in quanto in possesso delle competenze professionali, educative e didattiche, hanno diritto alla libertà nell'esercizio della loro funzione, che esplicano nell'elaborazione educativa e didattica della cultura e nella progettazione, programmazione, attuazione e valutazione di processi di insegnamento/apprendimento organici e sistematici.

I loro compiti sono quindi quelli di:

- impegnarsi a conoscere adeguatamente le caratteristiche fondamentali dell' Istituto in cui operano;
- partecipare attivamente ai diversi momenti della programmazione, curare responsabilmente l'attuazione delle decisioni prese e verificare l'efficacia del lavoro svolto;
- curare l'aggiornamento educativo-didattico e assumere positivamente tutte le dimensioni del Progetto Educativo.

STANDARD FORMATIVI

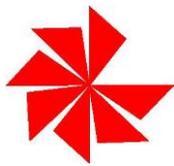
Gli standard di apprendimento fanno riferimento alle Linee guida per la progettazione e l'erogazione dei percorsi formativi autorizzati di Regione Piemonte.

I percorsi formativi appartengono al Repertorio Nazionale approvato con l'Accordo in conferenza Stato, Regioni e P.A. rep. n. 155/CSR del 1 agosto 2019.

In particolare Regione Piemonte ha recepito il Repertorio Nazionale delle Qualificazioni e dei Diplomi professionali dell'Istruzione e Formazione Professionale con

- D.G.R. 8 Novembre 2019, n. 8-468
- D.D. n. 1565 del 19 novembre 2019, ai sensi dell' Accordo rep. n. 155/CSR del 1 agosto 2019
- D.D. 19 novembre 2019, n. 1565
- D.D. n. 1612 del 27.11.2019 Allegato B

Nel Repertorio delle qualificazioni e degli standard formativi della Regione Piemonte sono a disposizione la descrizione dei profili e le schede corso.



PIANO FORMATIVO

I piani formativi consistono nella progettazione delle azioni di apprendimento degli alunni.

Chi conosce - per il fatto che conosce - non è automaticamente in grado di fare perché si verifica un salto dalla dimensione logica, all'intervento competente sulla realtà.

La mediazione formativa, nella quale si esprime la professionalità, parte dal patrimonio educativo, culturale e professionale espresso negli obiettivi di apprendimento e perviene all'apprendimento significativo dell'alunno, quando questi accoglie in sé e fa proprie, con una trasformazione interiore esistenziale, le proposte delle azioni formative, fino a trasformarle in attività propria competente (obiettivi formativi), verso terzi, in situazioni diverse (competenze).

La trasformazione da obiettivi di apprendimento ad obiettivi formativi avviene, in particolare, nell'elaborazione delle Unità Formative. L'insieme degli obiettivi formativi e delle competenze acquisite viene a costituire il Piano Formativo.

I Piani Formativi fanno emergere la responsabilità progettuale dell'Agenzia formativa e dei formatori per offrire percorsi formativi, ma anche la responsabilità educativa degli alunni, dei genitori e del territorio, nello sceglierli e nel percorrerli ed acquisirli.

LA VALUTAZIONE DEI RISULTATI FORMATIVI

Premessa

L'O.D.P.F. Istituto Santachiara ritiene i momenti di valutazione fondamentali

- per monitorare e arricchire continuamente i processi di apprendimento;
- per favorire un processo di autovalutazione dell'intera istituzione formativa riguardo al proprio operato.
- come "punto di osservazione" del proprio percorso di apprendimento.

Perciò si impegna:

- a) ad una valutazione costruttiva e serena: anche di fronte a risultati negativi essa deve favorire la ripresa e non produrre senso di sconfitta;
- b) ad una valutazione tempestiva: per essere efficace essa deve inserirsi in processi di apprendimento in atto e migliorarne la consapevolezza sia dei limiti sia delle possibilità;
- c) ad una valutazione continua e coerente: deve essere una dimensione costante e non episodica e va assunta periodicamente dall'intero Consiglio di classe che deve coordinare l'azione dei diversi insegnanti;
- d) ad una valutazione trasparente: obiettivi e risultati vanno sempre comunicati ad alunni e famiglie.

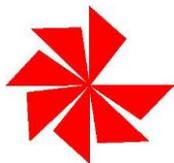
In base alla decisione di suddividere l'anno formativo in due quadrimestri, articolati in bimestri (in relazione sia alla valutazione sia alla programmazione), si possono delineare tre livelli di valutazione:

- iniziale,
- intermedio
- finale.

Valutazione degli aspetti non cognitivi

I parametri per valutare gli aspetti non cognitivi sono quattro:

1. la **RELAZIONE E COLLABORAZIONE**, con la quale s'intende:
 - il dialogo con gli insegnanti,
 - la collaborazione,
 - il rispetto degli altri, dell'ambiente e del regolamento;
2. il **LAVORO** cioè:
 - l'organizzazione autonoma del lavoro,



- l'esecuzione dei compiti
 - il senso di responsabilità;
3. la FREQUENZA, assidua, regolare, irregolare
4. l'APPLICAZIONE con cui si intende:
- l'ascolto attivo,
 - l'interesse,
 - l'impegno nello svolgimento di tutte le attività scolastiche.

Valutazione degli apprendimenti

L'approccio metodologico utilizzato è quello della "valutazione autentica" con l'obiettivo di monitorare non solo la riproduzione della conoscenza ma anche la sua costruzione e la capacità da parte del soggetto della sua applicazione reale.

Misurare e valutare quindi non solo quello che uno sa, ma anche ciò che sa fare con quello che sa.

In particolare, il processo di valutazione dovrà collegarsi alle seguenti dimensioni tenendo conto dei seguenti criteri:

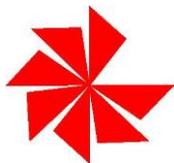
- impostare tutti i momenti valutativi legati alla verifica di conoscenza ed abilità, secondo la logica della valutazione formativa, che ha l'obiettivo di fornire continue ed analitiche informazioni sulle modalità di apprendimento degli alunni e consentire al formatore di prendere le decisioni didattiche più appropriate e coerenti;
- misurare il "ciò che so fare con ciò che so" attraverso il collegamento con la realizzazione dei prodotti previsti dalle Unità Formative (UF) che danno evidenza della capacità del soggetto di "agire" le conoscenze e le abilità acquisite in situazioni simulate. Questa dimensione del processo valutativo dovrà essere caratterizzata dalla costruzione e dall'utilizzo di rubriche di valutazione;
- prevedere una valutazione dell'esperienza stage che ne valorizzi la funzione speciale. Lo stage si caratterizza come modalità formativa peculiare integrata con la formazione presso l'Agenzia Formativa; mette in luce la valenza educativa e formativa del lavoro in un'ottica sia orientativa sia di crescita culturale e professionale. Ciò si traduce in una prassi che prevede il coinvolgimento dell'azienda come soggetto formativo partner.

Verifica dell'apprendimento – UF integrative

LIVELLI DI SUFFICIENZA		
Livello	Voto	Corrispondenza
Base	60 - 69	Indica lo stretto possesso, non privo di carenze marginali, degli obiettivi
Intermedio	70 - 89	Indica il possesso adeguato degli obiettivi previsti
Avanzato	90 - 100	Indica il possesso approfondito degli obiettivi e la piena capacità di rielaborazione autonoma

LIVELLI DI INSUFFICIENZA		
Livello	Voto	Corrispondenza
Base non raggiunto	40 - 59	Indica il mancato possesso, per carenze marginali, degli obiettivi; si considerano marginali le insufficienze facilmente recuperabili in modo autonomo dall'alunno
Nel caso in cui viene a mancare totalmente il lavoro formativo verrà indicato NC (non classificabile)		

Verifica dell'apprendimento – UF di base e professionalizzanti



LIVELLI DI SUFFICIENZA		
Livello	Voto	Corrispondenza
Base	60 - 69	Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali
Intermedio	70 - 89	Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di sapere utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite
Avanzato	90 - 100	Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.

LIVELLI DI INSUFFICIENZA		
Livello	Voto	Corrispondenza
Base non raggiunto	40 - 59	Nel caso in cui non sia stato raggiunto il livello base

Scrutini finali

L'equipe dei formatori di ogni settore definisce e rende noti i seguenti criteri, che corrispondono agli elementi che vengono considerati durante lo scrutinio finale per decidere della promozione o della non promozione.

Essi sono:

- situazione generale del corso per materia (insufficienti e sufficienti);
- crescita dell'individuo nel suo insieme;
- raggiungimento degli obiettivi (capacità, competenze e conoscenze), per ogni allievo, esprimendo tale fatto con voti e valutazioni;
- possibilità/capacità di recupero da parte di ogni allievo per le materie nelle quali risulta insufficiente.

I formatori terranno conto:

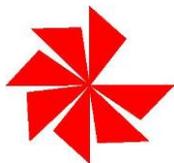
- del raggiungimento degli obiettivi comportamentali;
- del conseguimento degli obiettivi cognitivi e professionali;
- del grado di conseguimento delle competenze previste;
- del giudizio del tutor aziendale che ha seguito l'allievo nel periodo di stage;
- del progresso e dell'andamento durante l'anno formativo in termini di impegno, partecipazione e profitto.

Gli alunni che, al termine di ogni anno, avranno raggiunto gli obiettivi fissati per la classe e che presenteranno un profitto sufficiente in tutte le discipline, saranno ammessi al corso successivo.

Certificazione e riconoscimento dei crediti formativi nei passaggi tra percorsi formativi

Il credito formativo per la formazione professionale indica l'apprendimento coerente con il referenziale formativo del corso.

Esso è un valore assegnato ad un segmento di formazione (modulo, unità di apprendimento, annualità accademica, ecc.) o ad un'esperienza individuale (lavorativa, di volontariato, ecc.) spendibile in un sistema o in un percorso come competenza individualmente acquisita. Tale valore risulta esigibile normalmente nei confronti di organismi di istruzione e formazione formali, e



consente di ottenere un corrispondente risparmio di tempo al fine di acquisire un titolo o una qualifica.

INTERVENTI DI RECUPERO E DI INTEGRAZIONE

L'organizzazione di attività legate al recupero delle carenze e, più in generale, al rafforzamento degli apprendimenti, è un obiettivo che la strutturazione dei nostri corsi presenta come esigenza intrinseca, soddisfatta grazie all'area della personalizzazione.

La personalizzazione assume una declinazione riconducibile a tre accezioni:

- In coerenza e a sottolineatura della valenza educativa dell'intero percorso, quale soluzione formativa nel senso di intervento diretto allo sviluppo di capacità personali dell'alunno attraverso specifiche attività rivolte anche all'intero gruppo-classe secondo una logica di "laboratorio" sia di tipo trasversale a tutte le aree formative sia di tipo specifico attraverso le Unità Formative (UF).
- A risposta dell'esigenza di personalizzare il percorso in senso di coerenza con specificità territoriali, settoriale e di contesto, in particolare nell'ambito delle abilità espressive e motorie e nell'ambito della formazione etica e religiosa della persona.
- A riscontro della necessità di dare risposta alle esigenze formative dovute alla presenza di diversi stili cognitivi e di apprendimento e anche per gestire i diversi ritmi di crescita o i processi di inserimento in itinere dovuti a passaggi da altri enti formativi. In tal senso i LARSA (Laboratori di Approfondimento, Recupero e Sviluppo degli Apprendimenti) operano attraverso attività rivolte a sottogruppi omogenei in base ai bisogni formativi e con modalità differenziate fino al limite dell'intervento individuale.

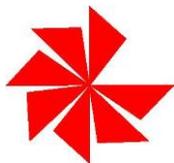
L'Agenzia Formativa garantisce:

- la valutazione iniziale, in itinere e finale (bilancio delle risorse personali);
- i colloqui individuali;
- incontri con testimoni significativi e visite guidate;
- gli stage curricolari;
- interventi mirati per piccoli gruppi o individuali su tematiche come la rimotivazione, il rinforzo al metodo di studio, l'imparare ad imparare, la presa di consapevolezza dei propri stili e modalità di apprendimento;
- la realizzazione di interventi formativi individuali o in sottogruppo di recupero/potenziamento dei livelli di conoscenza ed abilità richiesti per potersi inserire e frequentare con successo il percorso formativo;
- l'effettuazione di esperienze finalizzate a sviluppare competenze espressive e motorie;
- l'accompagnamento personale per lo sviluppo integrale dell'individuo nella sua capacità di interrogarsi sul senso ultimo dell'esistenza.

RAPPORTO AGENZIA FORMATIVA – FAMIGLIA

Si considerano i rapporti tra l'Agenzia formativa e la famiglia un elemento determinante dell'azione educativa, soprattutto per realizzare la continuità formativa assunta come finalità del progetto educativo.

L'Agenzia chiede perciò alle famiglie di condividere i principi che ispirano l'offerta formativa e un atteggiamento di dialogo costruttivo per realizzarli.



Nei rapporti con le famiglie assumerà particolare importanza il colloquio, su basi di pari dignità dei soggetti, come strumento di reciproco ascolto, comunicazione e proposta.

- I formatori si rendono disponibili per colloqui informativi generali che si terranno in date da stabilire da parte delle varie equipe e che verranno tempestivamente comunicate alle famiglie.
- I formatori restano a disposizione per colloqui con genitori anche in altri momenti, previo appuntamento.
- Le informazioni riguardanti la programmazione formativa saranno fornite alle famiglie sia all'apertura dell'anno formativo, sia durante tutto il corso dell'anno formativo, a seconda delle necessità.
- I genitori verranno informati sul profitto e il comportamento dei figli, oltre che nei colloqui generali, ogni volta che il tutor del corso, unitamente all'equipe dei docenti lo riterrà necessario.
- I genitori giustificano personalmente su apposito libretto personale (consegnato all'inizio dell'anno formativo) i ritardi, i permessi di entrata posticipata e di uscita anticipata, le assenze.
- L'agenzia formativa contatterà la famiglia in caso di assenze prolungate e ogni qualvolta lo riterrà necessario per la tutela del percorso formativo dell'alunno.
- L'agenzia formativa rimane aperta tutto l'anno anche per i genitori degli alunni delle terze medie che intendano chiedere informazioni o consulenza per l'orientamento formativo.

PARTECIPAZIONE DEGLI STUDENTI

Gli studenti sono i protagonisti principali dell'Agenzia Formativa.

A loro si chiede di condividere sempre più consapevolmente il Progetto Educativo che ispira le varie attività, di contribuire a migliorarlo, di partecipare in modo attivo alla vita formativa sia con lo studio e l'impegno personale, sia con proposte attive da elaborare e presentare nelle sedi adeguate.

- L'Agenzia si assume l'impegno di un dialogo con i rappresentanti di classe per valorizzarne il ruolo come momento di libera discussione su temi/problemi che interessano gli studenti stessi e anche come momento di creatività dell'intera comunità educativa.
- A tutti gli alunni è garantita la possibilità di chiedere e avere colloqui con i propri insegnanti, per ricevere chiarificazioni o affrontare problemi relativi al loro andamento formativo.

La partecipazione degli studenti alla vita dell'Istituto avrà come punti di riferimento i rappresentanti di classe, eletti da ciascuna classe. Essi rendono concreta la partecipazione degli studenti alla vita dell'Istituto, attraverso varie modalità operative.

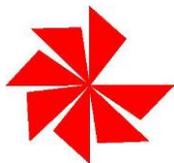
Essi hanno il compito di essere portavoce, rispetto all'equipe dei docenti delle esigenze della classe e di riportare ai compagni le problematiche evidenziate. Devono informarsi su tutto ciò che avviene all'interno dell'Istituto, intervenire in alcune riunioni, raccogliere proposte e osservazioni, informare gli alunni assenti.

GLI ORGANI COLLEGIALI

Il processo educativo nella scuola si costruisce in primo luogo nella comunicazione tra docente e studente e si arricchisce in virtù dello scambio con l'intera comunità che attorno la scuola vive e lavora. In questo senso la partecipazione al progetto scolastico da parte dei genitori è un contributo fondamentale.

La rappresentanza dei genitori è tra gli strumenti che possono garantire sia il libero confronto fra tutte le componenti scolastiche sia il raccordo tra scuola e territorio, in un contatto significativo con le dinamiche sociali. Tutti gli Organi Collegiali della scuola si riuniscono in orari non coincidenti con quello delle lezioni.

Gli Organi Collegiali previsti dall'Istituto sono: i l'Equipe didattica, il Collegio dei Docenti, il Consiglio di Classe, il Consiglio d'Istituto.



L'Equipe didattica è presieduta dal Direttore, dal Responsabile del coordinamento e da tre docenti, uno per ogni settore di attività. L'equipe didattica sovrintende le attività di programmazione, si riunisce mensilmente e decide gli interventi educativi e didattici sulle singole classi. Fra le mansioni dell'Equipe rientra anche quello relativo ai provvedimenti disciplinari a carico degli studenti.

Il Collegio dei Docenti è composto da tutti i docenti dell'Istituto presiede il Direttore; sovrintende a tutte le attività di programmazione e progettazione delle attività formative, elabora il POF; decide le proposte delle attività extracurricolari da sottoporre al Consiglio di Istituto.

Il Consiglio di Classe è composto da tutti i docenti della classe; presiede il Direttore o il tutor di classe da lui delegato.

Il Consiglio di Classe ha il compito di formulare proposte in ordine all'azione educativa e didattica ed a iniziative di sperimentazione nonché quello di agevolare ed estendere i rapporti reciproci tra docenti, genitori ed alunni. Il Consiglio si riunisce almeno quattro volte all'anno in occasione degli scrutini di classe.

Il Consiglio di Istituto è costituito da 14 componenti, di cui n.4 rappresentanti del personale docente, n.3 rappresentanti dei genitori degli alunni (n. 1 per settore, eletti fra i genitori degli alunni del settore), n. 3 degli alunni (n. 1 per settore, eletti fra gli alunni del settore), n. 1 rappresentante del personale ausiliario, il Coordinatore di Sede, il Responsabile Amministrativo, il Direttore ed un rappresentante dell'Ente ODPF Istituto Santachiara (di norma il Presidente del Comitato di Gestione Santachiara e membro del CdA dell'Ente). Le riunioni del Consiglio di Istituto si svolgono almeno una volta all'anno.

Spetta al Consiglio:

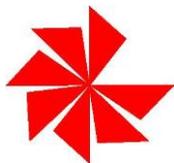
- la promozione dell'attività dell'Agenzia Formativa nell'ambito dell'offerta formativa per il territorio
- la valutazione dei bisogni formativi per le diverse tipologie di utenza
- l'adozione del Piano dell'Offerta Formativa
- l'approvazione del Regolamento interno dell'Agenzia formativa
- la decisione in merito alla partecipazione dell'Agenzia formativa ad attività culturali, sportive e ricreative (attività extracurricolari, visite di istruzione, soggiorni residenziali)
- la promozione di iniziative assistenziali e caritative
- l'esame e l'approvazione del preventivo finanziario di attività, in coerenza con le indicazioni e le previsioni del Piano dell'Offerta Formativa e l'approvazione entro dicembre del consuntivo dell'anno precedente.

Quanto sopra, nel rispetto delle specifiche competenze del Collegio dei Docenti e dei Consigli di Classe.

PROGETTAZIONE FORMATIVA

I percorsi in tutti i settori prevedono 3 anni formativi, con possibilità del quarto anno, della durata complessiva di 990 ore il I anno, il II e III anno, così distinte:

- I anno: percorso comune al gruppo-classe nella misura di 990 ore annue – con la possibilità di interventi di personalizzazione, con frequenza obbligatoria;
- II anno: percorso comune al gruppo-classe nella misura indicativa di 990 ore annue – con la possibilità di interventi di personalizzazione, con frequenza obbligatoria;
- III anno: percorso comune al gruppo-classe nella misura indicativa di 990 ore annue di cui 300 ore di stage curricolare – con la possibilità di interventi di personalizzazione, con frequenza obbligatoria.
- IV anno: percorso comune al gruppo-classe nella misura di 990 ore annue di cui 290 ore di stage curricolare.



Nella costruzione del percorso si procede a:

- sviluppare un percorso graduale, centrato su tappe progressive di avvicinamento alla realtà del settore, ognuna delle quali preveda compiti reali;
- impostare il percorso pluriennale attraverso una declinazione che al terzo anno individui lo stage come esperienza formativa integrata con il resto del percorso per quanto riguarda sia l'area professionale sia l'area culturale, valorizzando la portata educativa dell'esperienza di stage in azienda.
- valorizzare gradualmente l'esperienza professionale, soprattutto quella del tirocinio in azienda. Tale esperienza, oltre ad essere una tradizione del nostro Istituto, è considerata decisiva nei nostri percorsi formativi perché permette all'alunno di misurarsi direttamente con il mondo del lavoro, sperimentando sul campo le competenze e le conoscenze acquisite, e al contempo, sviluppandone altre.

Ne consegue che:

1. Il I anno si caratterizza per l'orientamento attivo entro il settore di riferimento. Durante il primo anno formativo è prevista pertanto una congrua attività di accoglienza, orientamento e formazione di base, con possibilità di scelta/modifica del settore/figura professionale di prosecuzione.
2. Il II anno mira al rafforzamento del patrimonio di conoscenze, abilità, competenze e capacità personali già finalizzata alla figura finale.
3. Il III anno mira al completamento formativo ed all'autonomia della persona in riferimento al ruolo professionale in senso sia lavorativo che pedagogico in una visione unitaria del processo formativo. Prevede uno stage di supporto all'apprendimento. Al termine del percorso viene acquisita la Qualifica Professionale (III livello QNQ/EQF).
4. Il IV anno ha come finalità di accompagnare gli studenti verso l'acquisizione del Diploma Professionale (IV livello QNQ/EQF)

MODULAZIONE ORARIA

L'orario è distribuito al mattino e al pomeriggio dal lunedì al venerdì.

PERCORSI DI QUALIFICA TRIENNALE

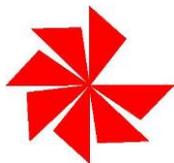
A. "OPERATORE DEL BENESSERE"

L'Operatore del benessere esegue, sulla base di una anamnesi delle caratteristiche del cliente e delle sue richieste, i diversi trattamenti estetici, al fine di mantenere e valorizzare l'immagine e il benessere fisico del/la cliente, garantendo condizioni di igiene, sicurezza e qualità degli interventi. Opera con un livello di autonomia di tipo esecutivo, anche in raccordo con altri lavoranti, nella esecuzione dei diversi trattamenti, con gradi di responsabilità conformi alla complessità delle prestazioni richieste ed alle specifiche organizzative aziendali e supporta, sotto la supervisione di un responsabile, alcuni processi connessi alla erogazione del servizio ed alla conduzione del negozio. La cultura professionale di riferimento è orientata al senso estetico, al benessere psico-fisico delle persone ed è caratterizzata da un alto livello di deontologia professionale.

Esercita la professione come dipendente di istituti di bellezza, studi medici specializzati, laboratori di estetica, centri benessere, centri fitness, centri di massaggio, profumerie e aziende specializzate del settore.

È in grado di affrontare i seguenti compiti:

- organizzare il locale e le attività rispetto alle condizioni di pulizia, igiene e sicurezza
- curare in tutte le sue fasi il rapporto con il cliente il/la cliente
- effettuare l'anamnesi/diagnosi delle caratteristiche e dei bisogni del/la cliente
- realizzare i trattamenti estetici di sua competenza



- mantenere ordinati e puliti l'ambiente di lavoro e le attrezzature professionali
- supportare la conduzione del negozio per quanto riguarda la gestione di operazioni semplici connesse al pagamento, alla gestione delle merci in magazzino, all'allestimento della vetrina e/o del negozio

Al termine del percorso l'Operatore del benessere ha acquisito le seguenti competenze:

- gestire il rapporto con il/la cliente
- operare nel rispetto delle norme vigenti in materia di igiene, sicurezza, prevenzione degli infortuni, protezione dell'ambiente
- organizzare il servizio secondo standard di qualità e mantenere in ordine l'ambiente di lavoro
- collaborare alla conduzione complessiva del negozio

INDIRIZZO DI QUALIFICA

"Erogazione dei servizi di trattamento estetico"

L'esperta di trattamenti estetici ai sensi della legge 4/1990 esegue in autonomia prestazioni e trattamenti sulla superficie del corpo umano al fine esclusivo e prevalente di mantenerlo in perfette condizioni, di migliorarne e correggerne l'aspetto estetico attraverso l'eliminazione o l'attenuazione degli inestetismi presenti.

Possiede capacità tecniche professionali di base e lavora a livello operativo-esecutivo.

È in grado di:

- effettuare la diagnosi delle caratteristiche della cute e degli inestetismi presenti
- identificare i prodotti cosmetici necessari in funzione al trattamento da eseguire idonei
- pianificare e realizzare in autonomia i trattamenti di estetica nel rispetto dei tempi e della qualità del servizio

B. "OPERATORE DELLA RISTORAZIONE"

L'operatore della ristorazione è una figura professionale polivalente che opera nell'ambito della produzione di prodotti alimentari, panari e dolciari e nella distribuzione di cibi e bevande.

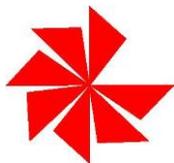
Possiede competenze professionali di base nell'organizzazione e nella gestione del lavoro in conformità alle normative di igiene e sicurezza ed alle procedure di qualità. Opera in autonomia a livello esecutivo nella gestione dei processi di lavoro produttivi/distributivi più semplici e in base ad indicazioni dei superiori nella gestione dei processi più complessi o in presenza di variazioni significative.

È in grado di affrontare i seguenti compiti:

- Applicare le norme e i principi tecnici relativi all'igiene della persona, dell'ambiente di lavoro e del trattamento degli alimenti
- Applicare le norme e i principi tecnici relativi alla sicurezza sul lavoro, alla salvaguardia dell'ambiente, al rispetto degli standard di qualità
- Produrre la documentazione tecnica specifica per la propria mansione sulle materie prime, sui semilavorati in base alle caratteristiche organiche e merceologiche degli alimenti, sugli strumenti e sulle attrezzature
- Organizzare e gestire l'ambiente di lavoro, gli strumenti e le attrezzature mantenendoli ordinati, puliti e igienizzati secondo gli standard di qualità aziendali
- Eseguire i compiti professionali connessi al proprio ruolo intervenendo anche nella gestione di piccole anomalie secondo modalità di correzione predefinite
- Applicare le tecniche di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti nel magazzino

Al termine del percorso l'Operatore della ristorazione avrà acquisito le seguenti competenze:

- Eseguire le preparazioni e le lavorazioni nel rispetto delle norme e delle procedure vigenti nel campo dell'igiene della persona, dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e dei prodotti alimentari



- Realizzare i compiti professionali nel rispetto della normativa vigente nel campo della sicurezza, della prevenzione degli infortuni, della protezione dell'ambiente e nel rispetto degli standard di qualità aziendali
- Effettuare, sulla base delle istruzioni ricevute, il ricevimento, la selezione e lo stoccaggio di materie prime, semilavorati, prodotti finiti e materiali di consumo

INDIRIZZO DI QUALIFICA

“Preparazione degli alimenti e allestimento piatti”

L'Operatore alla preparazione pasti gestisce, individualmente e/o in collaborazione con altri, le fasi di produzione e di servizio di cibi/alimenti.

Possiede capacità operative nella preparazione e realizzazione dei piatti e dei menù; opera con uno spiccato senso di organizzazione del lavoro e ha fatto proprie le corrette regole igieniche nella conservazione e trasformazione dei prodotti alimentari.

Gestisce in autonomia i processi di lavoro connessi alla preparazione, alla cottura ed al servizio dei piatti, mentre opera su indicazione del Cuoco o dello Chef di cucina per la programmazione dei menù e diete e per l'organizzazione del servizio di cucina.

È inserito in diverse aziende della ristorazione commerciale (ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo, gastronomie di centri commerciali, neo ristorazione...) e della ristorazione collettiva (mense scolastiche, aziende di produzione pasti, ristorazione viaggiante...).

Possiede capacità tecniche professionali di base e lavora a livello operativo-esecutivo.

Al termine del percorso formativo è in grado di:

- Partecipare alla progettazione di semplici menu e alla ideazione della presentazione coreografica delle singole portate
- Eseguire le diverse fasi della preparazione e cottura dei piatti gestendo le dosi in relazione alla quantità di prodotto da preparare e del servizio da realizzare
- Utilizzare sistemi di comunicazione interna al team di lavoro e con i clienti nel rispetto degli standard aziendali

INDIRIZZO DI QUALIFICA

“Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande”

L'operatore sala bar svolge, individualmente e/o in collaborazione con altri, la somministrazione e la vendita di alimenti e bevande, realizzando i diversi tipi di servizio di sala e le principali preparazioni di bar.

Gestisce in autonomia la preparazione giornaliera della sala e del bar (mise en place di base) e, su indicazione del responsabile aziendale, l'effettuazione delle diverse tipologie di servizio e le varie fasi di comanda.

Cura il rapporto con la clientela nelle fasi di accoglienza, di servizio al tavolo o al bar e di commiato; ha senso dell'ospitalità, opera con disponibilità e discrezione professionale; sa gestire situazioni critiche.

Si inserisce in aziende di ristorazione (ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo ecc.) ed in esercizi pubblici di vendita (bar, pubs, enoteche...).

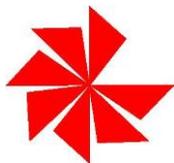
Possiede capacità tecniche professionali di base e lavora a livello operativo-esecutivo.

Al termine del percorso è in grado di:

- Allestire e gestire il servizio di sala in base al tipo di servizio da erogare (al tavolo, banqueting, ecc.) e nel rispetto delle indicazioni aziendali
- Eseguire il servizio della prima colazione, del coffee break in base alle indicazioni aziendali
- Eseguire il servizio delle diverse bevande e dei vari prodotti alimentari al banco bar

C. “TECNICO DI CUCINA”

Il Tecnico di cucina interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti attraverso la individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa,



l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative alla preparazione pasti, con competenze relative all'analisi del mercato e dei bisogni della committenza, alla predisposizione dei menù, alla cura ed elaborazione di prodotti cucinati e piatti allestiti.

È in grado di affrontare i seguenti compiti:

- Gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto
- Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione
- Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento
- Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente
- Predisporre menù in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto
- Curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative

Il tecnico di cucina al termine del percorso ha acquisito le seguenti competenze:

- Gestire le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto
- Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e gestendo il processo di approvvigionamento
- Formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente
- Predisporre menù in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto
- Curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative
- Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione

PROGRAMMAZIONE FORMATIVA DISCIPLINARE

La progettazione dei percorsi didattici per ogni anno di corso ed indirizzo costituisce il Curricolo formativo, dato dall'insieme dei:

- Obiettivi ed Indicatori;
- Sistemi di valutazione;
- Programmazioni periodiche.

Per poter progettare e sviluppare ogni Percorso Formativo, rivolto ad una specifica corso e ad un indirizzo di riferimento si definiscono prima quelli che sono gli elementi in entrata, cioè i vincoli e le informazioni dalle quali partire per poter poi individuare i contenuti delle fasi di sviluppo della progettazione stessa:

La progettazione dei percorsi didattici per ogni anno di corso ed indirizzo costituisce il Curricolo formativo, dato dall'insieme dei:

- Obiettivi ed Indicatori;
- Sistemi di valutazione;
- Programmazioni periodiche.

Per poter progettare e sviluppare ogni Percorso Formativo, rivolto ad una specifica corso e ad un indirizzo di riferimento si definiscono prima quelli che sono gli elementi in entrata, cioè i vincoli e le informazioni dalle quali partire per poter poi individuare i contenuti delle fasi di sviluppo della progettazione stessa:

PROGETTI FORMATIVI E ATTIVITÀ INTEGRATIVE

Per completare e perfezionare la propria offerta formativa, l'O.D.P.F. Istituto Santachiara arricchisce la sua offerta formativa attraverso la realizzazione di alcuni progetti curricolari ed extracurricolari. La scelta dei progetti persegue i seguenti obiettivi:

- potenziare la motivazione alla formazione;
- ridurre la dispersione scolastica;
- approfondire aspetti professionali;
- prevenire o ridurre il disagio adolescenziale;
- socializzazione ed integrazione culturale attraverso attività di vario genere (ludiche, sportive, teatrali, musicali);
- favorire l'apprendimento e il recupero delle carenze formative.