



Istituto *Santachiara*
O D P F
Agenzia Formativa B77

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

PIANO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Istruzione e Formazione Professionale

Revisione 3 del 19/12/2022

O.D.P.F. ISTITUTO SANTACHIARA - AGENZIA FORMATIVA B77

Tortona (AL) 15057 • Piazzetta Gambarà, 1 • tel. 0131.862335 • agenziaformativa.tortona@santachiaoadpf.it • serviziallavoro.tortona@santachiaoadpf.it

Serravalle Scriva (AL) 15069 • Piazza Bonaventura, 6 • tel. 0143.65366 • agenziaformativa.serravalle@santachiaoadpf.it • serviziallavoro.serravalle@santachiaoadpf.it

Cod. Fisc. - P. IVA 00462110065



Sommario

PREMESSA	3
PRINCIPI ISPIRATORI	3
LA SEDE: TIPOLOGIA DEI SERVIZI	3
OFFERTA FORMATIVA	4
OBIETTIVI GENERALI DELL'O.D.P.F. ISTITUTO SANTACHIARA	4
METODO EDUCATIVO E DIDATTICO	5
ATTIVITA' COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE	6
PATTO DI CORRESPONSABILITÀ EDUCATIVA	7
PERCORSI DI QUALIFICA TRIENNALE	9
PERCORSI DI DIPLOMA PROFESSIONALE (IV ANNO)	11
MODULAZIONE ORARIA	13
LA VALUTAZIONE DEI RISULTATI FORMATIVI	13
Valutazione degli aspetti non cognitivi	13
Valutazione degli apprendimenti	14
Scrutini finali	14
Certificazione e riconoscimento dei crediti formativi nei passaggi tra percorsi formativi	15
INTERVENTI DI RECUPERO E DI INTEGRAZIONE	15
GLI ORGANI COLLEGIALI	15
SISTEMA DI GESTIONE DELLA QUALITÀ	16
TRASPARENZA E PUBBLICIZZAZIONE	17

PREMESSA

L'Istituto Santachiara fu fondato nel 1952 in ragione dell'esigenza di aiutare i giovani ad orientarsi nelle loro scelte formative e professionali.

L'occasione fu offerta dall'attenta analisi della situazione locale del dopoguerra: molte ragazze, provenienti da zone agricole montane, desideravano inserirsi nel tessuto sociale cittadino e si capì che occorreva impegnarsi per fornire solidi percorsi educativi ed una seria preparazione professionale.

Da questo intervento, mosso dalla attenzione ai "segni del tempo" e sorretto dalla solidarietà cristiana, si è delineato il progetto di aprire varie tipologie di scuole, che nel corso degli anni si sono adattate alle nuove realtà professionali, ma che hanno sempre avuto al centro la cura per la formazione umana e cristiana dei giovani.

PRINCIPI ISPIRATORI

1. Il progetto formativo e pedagogico ha origine nel messaggio cristiano incarnato nella storia 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. L'Istituto Santachiara:
 - pone al centro di ogni percorso educativo la persona, il suo valore e la sua dignità al fine di valorizzarne l'unicità e, al tempo stesso, promuoverne la capacità di rapportarsi con gli altri;
 - propone una scuola basata sul dialogo per aiutare i ragazzi a riflettere e a pensare in modo critico e autonomo così da favorirne l'autostima attraverso lo sviluppo delle doti personali;
 - promuove l'accettazione e il rispetto delle idee e dei valori delle altre culture, anche come rafforzamento della propria identità, nella prospettiva di un reciproco arricchimento;
 - stimola la creazione di un ambiente di lavoro favorevole alla comprensione e alla collaborazione;
 - incoraggia un'educazione all'accoglienza fraterna, solidale e sostenibile, aperta ai più deboli e agli emarginati.
4. In 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 realizzazione di un ambiente ricco di risorse umane e cristiane, volte alla maturazione psicologica e morale dei singoli.

LA SEDE: TIPOLOGIA DEI SERVIZI

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

Presso la sede si trovano:

- La segreteria, che osserva il seguente orario:
 - Da lunedì a giovedì 08.00 – 13.00 e 14.00 – 16.30
 - venerdì 08.00 – 13.00.
- la direzione e amministrazione centrale
- il coordinamento didattico
- i servizi al lavoro
- le aule didattiche multimediali
- il laboratorio di informatica
- il laboratorio di estetica
- il laboratorio di sala-bar
- il 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 antipánico, vie di fuga, piani di evacuazione.

Il sistema di sicurezza è 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).

OFFERTA FORMATIVA

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

L’obiettivo generale dell’O.D.P.F. Istituto Santachiara è curare, in rispettoso dialogo con le famiglie, la formazione umana e cristiana degli studenti, favorendo l’innalzamento dei livelli di istruzione e delle competenze professionali nel rispetto dei tempi e degli stili di apprendimento individuali.

Gli obiettivi formativi sono:

- ascoltare la voce dei ragazzi, a cui trasmettere valori e conoscenze per costruire insieme un futuro di giustizia, di pace e solidarietà;
- permettere il raggiungimento del successo formativo degli studenti, con il coinvolgimento di tutti gli attori del processo educativo, siano essi parte della scuola, della famiglia e degli enti ed associazioni territoriali, e contrastare la dispersione scolastica;
- promuovere il processo di inclusione scolastica di tutti gli studenti con disabilità e/o con Bisogni Educativi Speciali (BES), nonché degli studenti stranieri;
- proporre agli utenti una formazione professionale di alto livello qualitativo, in costante sintonia con i bisogni del territorio e capace di integrarsi con il sistema economico, politico e sociale;
- offrire una mirata e competente attività di orientamento per la scelta, sia formativa che occupazionale, più rispondente alle capacità e alle caratteristiche del singolo individuo;
- formare persone capaci di ricostruire legami con la memoria mantenendo la speranza nel futuro, così da favorire la conoscenza delle proprie radici ed essere aperti al nuovo che arriva per costruire un’identità più serena e consapevole;
- educare alla responsabilità della vita pubblica così da formare una persona che non coltiverà solo la dimensione soggettiva e personale, ma anche quella sociale e civica.

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 consapevole e matura.

A tale scopo, riceveranno particolare attenzione:

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

L’ O.D.P.F - Istituto Santachiara condivide le linee del Patto Educativo Globale promosso da Papa Francesco per la costruzione di un’alleanza educativa finalizzata alla formazione di persone mature in grado di creare una comunità più fraterna, equa e solidale.

La comunità e la scuola non sono enti separati e l’istituto è inserito nel tessuto sociale di appartenenza e dialoga con le diverse realtà per creare una rete di relazioni umane e aperte.

Tale “villaggio” tende a mettere al centro la persona e a favorire la creatività e la responsabilità per una progettualità di lunga durata così da formare persone disponibili a mettersi al servizio della comunità.

Occorre dunque privilegiare un concetto di educazione che abbracci l’ampia gamma di esperienze di vita e di processi di apprendimento e che consenta ai giovani, individualmente e collettivamente, di sviluppare le loro personalità.

Per essere un'autentica comunità educativa, l'Istituto Santachiara:

- 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;
- collabora per la realizzazione delle progettualità educative e pastorali della Diocesi di Tortona;
- coordina il proprio lavoro con le altre forze ecclesiali a servizio dei giovani;
- partecipa, con le istituzioni civili, alle iniziative attivate per la promozione umana 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 degli alunni.

Gli elementi che l'Istituto Santachiara ritiene portanti per ottenere tale risultato sono:

- coerenza delle scelte didattiche con il Progetto Educativo;
- condivisione delle scelte didattiche da parte degli organi collegiali;
- clima costruttivo tra docenti ed alunni basato sull'ascolto-confronto;
- attenzione alle persone da parte di tutto il 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 rende capace di sviluppare competenze operative 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.

L'Istituto, connotato da una forte ispirazione cattolica, imposta tutta la sua attività intorno a una metodologia didattica che propone la comunità educativa come una famiglia in cui i giovani trovano la loro casa.

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 le metodologie della didattica personalizzata e le innovative metodologie di didattica digitale.

I punti chiave della metodologia didattica possono essere così sintetizzati:

- la previsione di strategie orientate all'inclusione degli studenti con disabilità e volte al sostegno di studenti stranieri di recente immigrazione; l'attivazione di attività di potenziamento degli studenti con particolari attitudini disciplinari e di valorizzazione delle eccellenze.
- l'adozione di metodologie didattiche attive (apprendimento per problem solving, ricerca, esplorazione e scoperta), individualizzate e personalizzate, che valorizzano stili e modalità affettive e cognitive individuali;
- la promozione di situazioni di apprendimento collaborativo (aiuto reciproco, apprendimento cooperativo tra pari, lavoro in gruppo, realizzazione di progetti e ricerche come attività ordinaria della classe) e approcci metacognitivi (modi di apprendere individuali, autovalutazione e miglioramento, consapevolezza, autonomia di studio);

- la pianificazione di percorsi di apprendimento (UDA: unità di apprendimento) disciplinari e interdisciplinari, l'uso della didattica laboratoriale con l'organizzazione di laboratori, stage e tirocini.
- l'organizzazione di un ambiente di apprendimento che consenta riflessione e capacità critica, partecipazione, cooperazione e creatività.
- una progressiva sensibilità interdisciplinare tra i docenti volta a strutturare negli allievi la capacità di formarsi un metodo di studio adeguato e funzionale.
- l'attenzione allo sviluppo di un clima di apprendimento positivo anche mediante la condivisione di regole di comportamento, con l'adozione di specifiche strategie per la promozione delle competenze sociali;
- la previsione di attività di monitoraggio e di momenti di riflessione sullo sviluppo delle attività previste per migliorare i processi di pianificazione, sviluppo, verifica e valutazione dei percorsi di studio.

ATTIVITA' COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE

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

- *Educazione alla comunicazione sociale*
Occorre un'educazione critica all'uso corretto dei mezzi della comunicazione sociale (giornali, TV, film, Internet, Social Network) così da aiutare gli alunni ad essere fruitori critici dei messaggi e degli strumenti di comunicazione. In particolare, sono previsti approfondimenti sull'educazione alla legalità, la sicurezza digitale, il bullismo e il cyberbullismo e la comunicazione sociale non ostile.
- *Educazione alla salute*
Promuoviamo un'educazione che faccia riflettere i giovani su comportamenti scorretti così da aiutarli a condurre una vita sana ricca di valori positivi. I problemi da affrontare con i giovani sono la gestione non violenta e costruttiva dei conflitti sociali, la sensibilizzazione alle relazioni con l'altro, l'affettività e la sessualità, le malattie sessualmente trasmissibili, l'abuso d'alcol e fumo, l'alimentazione, il benessere mentale, il doping e lo sport, l'educazione al volontariato e la sicurezza sul lavoro.
- *Educazione ambientale*
La salvaguardia della natura è un concetto fondamentale per comprendere l'equilibrio del sistema uomo-ambiente e valorizzare l'idea di sostenibilità ambientale. Questo porta ad elaborare percorsi di educazione che illustrino i problemi dello sviluppo, l'inquinamento, l'uso delle risorse del pianeta, i problemi demografici e a conoscere e tutelare il patrimonio artistico, culturale e ambientale a livello locale e nazionale. È da evitare quella "cultura dello scarto", come sostiene Papa Francesco nell'enciclica *Laudato si'*, che sembra trasformare la terra in un "immenso deposito di immondizia" e privilegiare modelli produttivi diversi basati sul riutilizzo, il riciclo, l'uso limitato delle risorse non rinnovabili.
- *Parità di genere*
L'uguaglianza, le pari opportunità di genere, la valorizzazione delle differenze sono temi trasversali fondamentali per lo sviluppo di un percorso educativo volto alla crescita nell'alunno di sentimenti di solidarietà e di rispetto verso gli altri. Saranno approfonditi i seguenti argomenti: conoscere e identificare i diritti umani nella cultura, nella storia e negli ordinamenti giuridici nazionali e sovranazionali; riconoscere il valore della libertà di pensiero, di espressione, di religione e delle altre libertà individuali e sociali; conoscere i processi migratori e i principi di pari dignità delle persone, del valore dell'integrazione e le regole di cittadinanza.
- *Educazione finanziaria*
L'educazione finanziaria comprende tutte quelle conoscenze di carattere economico e di cittadinanza che servono a prendere decisioni consapevoli e informate per quanto riguarda la gestione del denaro. Questo consente di fornire agli studenti delle competenze efficaci che li aiutino a realizzarsi al meglio come cittadini nella società perché saper operare e valutare scelte di natura economica rende capaci di amministrare in maniera opportuna le proprie finanze.
- *Agenda 2030 - 2050*

L'Istituto accoglie e promuove gli obiettivi per lo sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030, un programma d'azione sottoscritto nel settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri dell'ONU. Gli obiettivi comuni che ciascun individuo deve sostenere affrontano un'ampia gamma di questioni relative allo sviluppo economico e sociale, che includono la povertà, la fame, il diritto alla salute e all'istruzione, l'accesso all'acqua e all'energia, il lavoro, la crescita economica inclusiva e sostenibile, il cambiamento climatico e la tutela dell'ambiente, i modelli di produzione e di consumo, l'uguaglianza sociale e di genere, la giustizia e la pace.

PATTO DI CORRESPONSABILITÀ EDUCATIVA

L'Istituto, con la collaborazione delle famiglie, delle istituzioni e della società civile, è responsabile della qualità delle attività educative e si impegna a soddisfare le esigenze culturali e formative degli alunni nel rispetto di obiettivi educativi.

Gli impegni della scuola, delle famiglie e degli studenti sono formalizzati nel seguente "Patto di corresponsabilità educativa".

La **Scuola** si impegna a:

- garantire un piano formativo basato su progetti ed iniziative volte a promuovere il benessere e il successo dello studente, anche attraverso efficaci iniziative didattiche di personalizzazione degli apprendimenti;
- promuovere iniziative mirate a favorire l'accoglienza, l'inclusione, la continuità educativa e l'orientamento formativo;
- creare un clima favorevole al dialogo e al confronto mediante la conoscenza e lo scambio reciproco tra studenti per realizzare integrazione, accoglienza, rispetto di sé e degli altri;
- organizzare iniziative di informazione e formazione per docenti, genitori e alunni ai fini della prevenzione di fenomeni di bullismo;
- promuovere comportamenti ispirati alla partecipazione solidale, alla gratuità e alla cittadinanza attiva;
- ascoltare e coinvolgere gli studenti e le famiglie, richiamandoli ad un'assunzione di responsabilità a quanto espresso nel Piano dell'Offerta Formativa e nel Regolamento;
- curare la comunicazione con le famiglie, utilizzando in particolare strumenti informatici (registro elettronico, sito internet, e-mail...);
- comunicare costantemente con le famiglie, informandole sull'andamento didattico-disciplinare degli studenti;
- far rispettare le norme di comportamento, i regolamenti ed i divieti, prendendo i necessari adeguati provvedimenti disciplinari in caso di infrazioni al Regolamento;
- considerare la valutazione come parte integrante ma non predominante del processo formativo degli studenti e come strumento insostituibile per promuovere in loro la cultura dell'autovalutazione;
- comunicare i voti con imparzialità, senza umiliare e ferire i destinatari di voti negativi;
- utilizzare puntualmente il registro elettronico per comunicare gli esiti valutativi delle interrogazioni orali, delle prove scritte e pratiche.

La **Famiglia** si impegna a:

- prendere visione del Piano dell'Offerta Formativa, condividerlo e discuterlo con i propri figli, assumendosi la responsabilità di quanto espresso e sottoscritto;
- partecipare alle iniziative e agli incontri proposti ai genitori;
- condividere appieno il valore dell'inclusione, rinforzandone la piena consapevolezza e la pratica quotidiana da parte dei propri figli;
- condividere con gli insegnanti linee educative comuni, collaborando con la scuola per dare continuità alla propria azione educativa;
- rispettare il ruolo dei docenti, riconoscendo loro competenza e autorevolezza ed instaurando con tutto il personale scolastico rapporti ispirati al rispetto dei ruoli reciproci e della regola della convivenza civile;

- collaborare attivamente informandosi costantemente sul percorso didattico-educativo dei propri figli;
- prendere visione costantemente degli avvisi e delle comunicazioni della scuola, sia cartacei che informatici;
- monitorare con regolarità la situazione scolastica, prendendo visione delle valutazioni, delle assenze e di altre comunicazioni attraverso il registro elettronico;
- sostenere in ogni modo l'impegno quotidiano dei propri figli nello studio, controllare che le attività assegnate per casa vengano svolte con diligenza e che la preparazione alle interrogazioni, alle prove scritte e pratiche venga affrontata con puntualità;
- sostenere e promuovere anche in ambito familiare le attività di recupero e di potenziamento che la scuola eventualmente propone;
- utilizzare le valutazioni dei docenti come occasione per sviluppare con i propri figli un dialogo formativo che li porti ad avere più consapevolezza delle loro possibilità.

Lo Studente si impegna a:

- condividere con gli insegnanti e la famiglia la lettura del Piano dell'Offerta Formativa;
- partecipare attivamente alle iniziative proposte dalla scuola, coltivando le abilità di relazione e di apprendimento e imparando a lavorare in gruppo e a prendere iniziative autonome;
- favorire rapporti di collaborazione e di rispetto tra i compagni, partecipando a iniziative di accoglienza ed inclusione nella scuola e nel gruppo classe;
- osservare costantemente un comportamento positivo e corretto, rispettando l'ambiente scolastico inteso come insieme di persone, oggetti e situazioni;
- osservare le disposizioni organizzative e di sicurezza dettate dai regolamenti, utilizzando le attrezzature e i sussidi didattici per non arrecare danni al patrimonio e all'immagine della scuola;
- rispettare i compagni, gli insegnanti e il personale scolastico, evitando comportamenti offensivi, canzonatori e/o violenti sia nei gesti che nelle parole;
- frequentare regolarmente i corsi e assolvere assiduamente gli impegni di studio, svolgendo con diligenza le attività assegnate per casa, preparandosi adeguatamente alle prove scritte e orali;
- arrivare puntuale a scuola e giustificare con tempestività eventuali ritardi e assenze;
- favorire in modo costruttivo lo svolgimento dell'attività didattica e formativa ed esprimere in modo adeguato il proprio punto di vista;
- consegnare puntualmente ai genitori le comunicazioni della scuola e riportare tempestivamente al personale scolastico gli avvisi e i documenti firmati;
- riferire in famiglia le comunicazioni provenienti dalla scuola e dagli insegnanti;
- accettare le sanzioni disciplinari, interpretandole come momento di riflessione sui propri comportamenti e come opportunità per migliorarsi;
- ascoltare il punto di vista dei docenti e dei compagni, anche quando non coincide con il proprio, senza rinunciare a sostenere con massima correttezza le proprie opinioni, imparando anche a comunicare, nelle sedi opportune, eventuali disagi e difficoltà personali legati all'esperienza scolastica;
- organizzare il proprio tempo per riservare uno spazio adeguato all'impegno scolastico ed allo studio personale;
- non utilizzare il cellulare a scuola e non diffondere immagini dell'ambiente scolastico non autorizzate;
- considerare le attività di recupero come un'opportunità da sfruttare con il massimo impegno in vista del successo formativo e scolastico;
- interpretare le valutazioni dei docenti come momenti privilegiati per riconoscere le proprie capacità, le proprie conquiste ed anche i propri limiti e difficoltà;
- accettare le valutazioni dei docenti impegnandosi costantemente per migliorare il proprio rendimento, chiedendo loro di chiarire le difficoltà di apprendimento ed indicare opportuni metodi di recupero;

- coinvolgere sempre i propri genitori sui risultati conseguiti a scuola, raccontando loro non solo i successi, ma anche gli insuccessi e riflettendo sugli stessi.

PERCORSI DI QUALIFICA TRIENNALE

I percorsi di tutti gli indirizzi prevedono 3 anni formativi e tutti i corsi sono della durata complessiva di 990 ore.

Si sviluppa un percorso graduale centrato su tappe progressive di avvicinamento alla realtà del settore, ognuna delle quali prevede compiti reali. Lo stage/alternanza rafforzata è un'esperienza formativa integrata con il resto del percorso ed è fondamentale per il completamento degli studi perché permette all'alunno di misurarsi direttamente con il mondo del lavoro.

Alla fine del terzo anno è possibile iscriversi al "quarto anno", un corso integrativo che consente di ottenere il Diploma Professionale.

OPERATORE DEL BENESSERE - EROGAZIONE DEI SERVIZI DI TRATTAMENTO ESTETICI

L'Operatore del benessere, ai sensi della legge 4/1990, 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.

Esegue, sulla base di un'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 cliente, garantendo condizioni di igiene, sicurezza e qualità degli interventi.

Opera con un livello di autonomia di tipo esecutivo con gradi di responsabilità conformi alla complessità delle prestazioni richieste e supporta, sotto la supervisione di un responsabile, alcuni processi connessi alla erogazione del servizio ed alla conduzione del negozio.

È in grado di affrontare i seguenti compiti:

- effettuare la diagnosi delle caratteristiche della cute e degli inestetismi presenti;
- identificare i prodotti cosmetici idonei al trattamento da eseguire;
- pianificare e realizzare in autonomia i trattamenti estetici nel rispetto dei tempi e della qualità del servizio;
- organizzare il locale e le attività rispettando le condizioni di pulizia, igiene e sicurezza;
- curare in tutte le sue fasi il rapporto con il cliente;
- supportare la conduzione del negozio per quanto riguarda la gestione di operazioni semplici connesse al pagamento, all'organizzazione delle merci in magazzino, all'allestimento della vetrina e/o del negozio.

I ANNO

Il percorso, comune al gruppo-classe, prevede 990 ore annue con la possibilità di interventi di personalizzazione e con frequenza obbligatoria.

Il I anno si caratterizza per l'orientamento attivo entro il settore di riferimento. È prevista una congrua attività di accoglienza e formazione di base, con possibilità di scelta/modifica del settore/figura professionale di prosecuzione.

II ANNO

Il percorso, comune al gruppo-classe, prevede 990 ore annue con la possibilità di interventi di personalizzazione e con frequenza obbligatoria.

Il II anno mira al rafforzamento del patrimonio di conoscenze, abilità, competenze e capacità personali.

III ANNO

Il percorso, comune al gruppo-classe, prevede 990 ore annue, di cui 300 ore di stage curricolare. Il III anno mira al completamento formativo ed all'autonomia della persona in riferimento al ruolo professionale di indirizzo sia in senso sia lavorativo che pedagogico. Al termine del percorso viene acquisita la Qualifica Professionale (III livello QNQ/EQF).

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PIATTI (MODALITÀ DUALE)

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

Possiede capacità operative nella preparazione dei piatti e dei menù ed è dotato di competenze professionali di base nell'organizzazione e nella gestione del lavoro in conformità alle normative di igiene e sicurezza.

Gestisce in autonomia i processi di lavoro connessi alla preparazione e alla cottura dei piatti e opera su indicazione dello chef per la programmazione dei menù e per l'organizzazione del servizio.

È inserito in diverse aziende della ristorazione commerciale (ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo, gastronomie di centri commerciali) 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:

- eseguire le diverse fasi della preparazione e della cottura dei piatti gestendo le dosi in relazione alla quantità di prodotto da preparare e del servizio da realizzare;
- partecipare alla progettazione di semplici menù e all'ideazione dell'impiattamento delle singole portate;
- applicare le norme e i principi tecnici relativi all'igiene della persona, dell'ambiente di lavoro e del trattamento degli alimenti;
- rispettare 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 e sui semilavorati in base alle caratteristiche organiche e merceologiche degli alimenti;
- organizzare e gestire l'ambiente di lavoro, gli strumenti e le attrezzature mantenendoli ordinati, puliti e igienizzati secondo gli standard di qualità aziendali;
- applicare le tecniche di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti nel magazzino;

I ANNO

Il percorso, comune al gruppo-classe, prevede 990 ore annue con la possibilità di interventi di personalizzazione e con frequenza obbligatoria.

Il corso è erogato in modalità duale e il primo anno prevede 150 ore di alternanza simulata, una modalità didattica fondamentale nella realizzazione dell'alternanza scuola lavoro. Gli studenti riproducono in laboratorio il modello lavorativo di un'azienda vera, apprendendo i principi di gestione attraverso il fare

Il I anno si caratterizza per l'orientamento attivo entro il settore di riferimento. È prevista una congrua attività di accoglienza e formazione di base, con possibilità di scelta/modifica del settore/figura professionale di prosecuzione.

II ANNO

Il percorso, comune al gruppo-classe, prevede 990 ore annue con la possibilità di interventi di personalizzazione e con frequenza obbligatoria.

Il percorso prevede lo svolgimento di un'alternanza rafforzata in azienda di 300 ore già al secondo anno, così che l'allievo metta in pratica le competenze acquisite in classe facendo esperienza in strutture convenzionate con la scuola. L'alternanza rafforzata si articola in periodi di formazione in aula e in periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro.

Il secondo anno mira al rafforzamento del patrimonio di conoscenze, abilità, competenze e capacità personali.

III ANNO

Il percorso, comune al gruppo-classe, prevede 990 ore annue, di cui 300 ore di alternanza rafforzata.

Il III anno mira al completamento formativo ed all'autonomia della persona in riferimento al ruolo professionale di indirizzo sia in senso sia lavorativo che pedagogico. Al termine del percorso viene acquisita la Qualifica Professionale (III livello QNQ/EQF).

OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – ALLESTIMENTO SALA E SOMMINISTRAZIONE PIATTI E BEVANDE (MODALITÀ DUALE)

L'operatore sala bar svolge, individualmente 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, ha senso dell'ospitalità, opera con disponibilità e discrezione professionale.

Si inserisce in aziende di ristorazione (ristoranti tradizionali, ristoranti gourmet, ristoranti per banchetti, ristoranti d'albergo, aziende di catering) ed in esercizi pubblici di vendita (bar, pub, 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 e nel rispetto delle indicazioni aziendali;
- eseguire il servizio delle diverse bevande e dei vari prodotti alimentari al banco bar e ai tavoli;
- organizzare e svolgere tutte le attività inerenti al servizio bar, dalla caffetteria alla preparazione dei cocktail e long drink;
- eseguire le fasi di riassetto e pulizia dei locali e degli strumenti di lavoro, nel rispetto delle normative igieniche dell'HCCP e della sicurezza
- applicare le norme e i principi tecnici relativi all'igiene della persona, dell'ambiente di lavoro e del trattamento degli alimenti;
- rispettare le norme e i principi tecnici relativi alla sicurezza sul lavoro, alla salvaguardia dell'ambiente, al rispetto degli standard di qualità;

I ANNO

Il percorso, comune al gruppo-classe, prevede 990 ore annue con la possibilità di interventi di personalizzazione e con frequenza obbligatoria.

Il corso è erogato in modalità duale e il primo anno prevede 150 ore di alternanza simulata, una modalità didattica fondamentale nella realizzazione dell'alternanza scuola lavoro. Gli studenti riproducono in laboratorio il modello lavorativo di un'azienda vera, apprendendo i principi di gestione attraverso il fare

Il I anno si caratterizza per l'orientamento attivo entro il settore di riferimento. È prevista una congrua attività di accoglienza e formazione di base, con possibilità di scelta/modifica del settore/figura professionale di prosecuzione.

II ANNO

Il percorso, comune al gruppo-classe, prevede 990 ore annue con la possibilità di interventi di personalizzazione e con frequenza obbligatoria.

Il percorso prevede lo svolgimento di un'alternanza rafforzata in azienda di 300 ore già al secondo anno, così che l'allievo metta in pratica le competenze acquisite in classe facendo esperienza in strutture convenzionate con la scuola. L'alternanza rafforzata si articola in periodi di formazione in aula e in periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro.

Il secondo anno mira al rafforzamento del patrimonio di conoscenze, abilità, competenze e capacità personali.

III ANNO

Il percorso, comune al gruppo-classe, prevede 990 ore annue, di cui 300 ore di alternanza rafforzata.

Il III anno mira al completamento formativo ed all'autonomia della persona in riferimento al ruolo professionale di indirizzo sia in senso sia lavorativo che pedagogico. Al termine del percorso viene acquisita la Qualifica Professionale (III livello QNQ/EQF).

PERCORSI DI DIPLOMA PROFESSIONALE (IV ANNO)

Il percorso, comune al gruppo-classe, prevede 990 ore annue, di cui 300 ore di alternanza scuola-lavoro, con frequenza obbligatoria. Il corso viene erogato in modalità duale con periodi di formazione in aula e periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro. Il percorso formativo viene realizzato in collaborazione con le aziende così da garantire una completa preparazione che favorisca l'inserimento nel mondo del lavoro. Il IV anno ha la finalità di accompagnare gli studenti verso l'acquisizione del Diploma Professionale (IV livello QNQ/EQF).

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.

TECNICO DEI TRATTAMENTI ESTETICI

Il Tecnico dei trattamenti estetici è un lavoratore specializzato in grado di eseguire trattamenti estetici utilizzando anche apparecchiature elettro-estetiche finalizzate al benessere generale e al miglioramento dell'aspetto estetico.

Il percorso intende offrire una formazione specifica nel settore dei servizi rivolti alla persona al fine di preparare personale specializzato che possa inserirsi rapidamente nel mercato del lavoro, proponendosi come lavoratore dipendente o come imprenditore.

Il tecnico dei trattamenti estetici è in grado di affrontare i seguenti compiti:

- predisporre specifici trattamenti in funzione alle caratteristiche personali del cliente;
- 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.

TECNICO DI CUCINA

Il Tecnico di cucina interviene con autonomia organizzando il processo di preparazione dei pasti attraverso un'attenta analisi delle risorse materiali e tecnologiche, occupandosi anche della gestione operativa e dell'implementazione di procedure di miglioramento continuo. Inoltre, svolge attività di monitoraggio e di valutazione del risultato, assumendosi responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri.

La formazione tecnica specializzata nell'utilizzo di varie metodologie e strumenti gli consente di svolgere attività relative alla predisposizione dei menù e all'elaborazione di prodotti cucinati con competenze relative all'analisi del mercato e ai bisogni della committenza.

Il tecnico di cucina è in grado di affrontare i seguenti compiti:

- 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;

- curare l'elaborazione dei piatti, con applicazione di tecniche innovative e creative;
- predisporre menù in riferimento alle caratteristiche organolettiche e merceologiche delle materie prime ed alla tipicità del prodotto;
- 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.

TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR

Il Tecnico dei servizi di sala e bar gestisce in autonomia i servizi di sala e di bar, individuando le risorse necessarie, monitorando i risultati conseguiti e implementando procedure di miglioramento continuo. Interviene direttamente nei processi e nei servizi di riferimento assumendo la responsabilità di coordinare le attività svolte da altri operatori. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di individuare le risorse materiali e tecnologiche ottimali per l'organizzazione operativa.

Il Tecnico dei servizi di sala e bar in grado di affrontare i seguenti compiti:

- condurre le fasi di lavoro, sulla base degli ordini, coordinando l'attività di reparto;
- identificare le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento;
- formulare proposte di prodotti/servizi, interpretando i bisogni e promuovendo la fidelizzazione del cliente;
- predisporre il servizio in relazione agli standard aziendali, alle esigenze della clientela ed alle nuove tendenze;
- curare il servizio distribuzione pasti e bevande formulando proposte di prodotti adeguate per tipologia di abbinamento e momento della giornata;
- 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.

MODULAZIONE ORARIA

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

LA VALUTAZIONE DEI RISULTATI FORMATIVI

L'O.D.P.F. Istituto Santachiara ritiene i momenti di valutazione fondamentali per monitorare e arricchire continuamente i processi di apprendimento e per favorire un processo di autovalutazione.

Perciò si impegna:

- ad una valutazione costruttiva e serena che, anche in caso di risultati negativi, favorisca la ripresa e non produca senso di sconfitta;
- ad una valutazione continua, coerente e trasparente negli obiettivi e nei risultati, che conduca l'alunno a individuare i propri punti di forza e di debolezza e a migliorare il proprio rendimento.

L'anno formativo è suddiviso in due quadrimestri, ciascuno articolato in bimestri, e questo fa sì che vengano consegnate due pagelle per quadrimestre e due pagellini intraquadrimestrali.

Valutazione degli aspetti non cognitivi

I parametri per valutare gli aspetti non cognitivi sono quattro:

- la **RELAZIONE E COLLABORAZIONE**, con la quale s'intende il dialogo con gli insegnanti e i compagni, il rispetto degli altri, dell'ambiente e del regolamento.
- il **LAVORO**, cioè l'organizzazione autonoma del lavoro, l'esecuzione dei compiti e il senso di responsabilità e puntualità nello studio e nell'attività laboratoriale;
- la **FREQUENZA**, che deve essere assidua e regolare.

- l'APPLICAZIONE, con cui si intende l'ascolto attivo, l'interesse e l'impegno nello svolgimento di tutte le attività scolastiche.

Valutazione degli apprendimenti

La valutazione didattica da parte dei docenti è una parte fondamentale del processo d'insegnamento che consente di verificare il livello e la qualità dell'apprendimento degli studenti e ha l'obiettivo di individuare ed attivare strategie utili al recupero di eventuali difficoltà ed al miglioramento della proposta di insegnamento. Lo studente ha diritto ad una valutazione trasparente e tempestiva, volta ad attivare un processo di autovalutazione che lo conduca ad individuare i propri punti di forza e di debolezza e a potenziare il proprio rendimento.

Pertanto, il docente è sempre tenuto a comunicare immediatamente agli alunni le valutazioni di qualsiasi verifica orale. Le prove scritte o grafiche devono essere corrette e consegnate tempestivamente agli studenti e devono essere con loro discusse.

La valutazione è riferita sempre al percorso personalizzato dell'alunno e deve tener conto delle sue conoscenze e abilità, della disponibilità a imparare, dell'autonomia e dei singoli progressi nell'apprendimento.

La valutazione, inoltre, è espressione dell'autonomia professionale propria della funzione docente, nella sua dimensione sia individuale che collegiale, nonché dell'autonomia didattica delle istituzioni scolastiche.

LIVELLI DI SUFFICIENZA		
Livello	Voto	Corrispondenza
Base	60 - 69	Indica il possesso dei requisiti minimi, non privo di carenze marginali. Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare le procedure fondamentali.
Intermedio	70 - 89	Indica il possesso adeguato degli obiettivi previsti. 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	Indica il possesso approfondito degli obiettivi e la piena capacità di rielaborazione autonoma. 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 ed assumere autonomamente decisioni consapevoli.

LIVELLI DI INSUFFICIENZA		
Livello	Voto	Corrispondenza
Base non raggiunto	40 - 59	Indica il mancato raggiungimento del livello base delle competenze e degli obiettivi; si considerano marginali le insufficienze facilmente recuperabili in modo autonomo dall'alunno.
Nel caso in cui venga a mancare totalmente il lavoro formativo, verrà indicato NC (non classificabile).		

Scrutini finali

L'equipe dei formatori di ogni indirizzo definisce e rende noti i seguenti criteri, che corrispondono agli elementi che vengono considerati durante lo scrutinio finale per determinare la promozione o la non promozione dell'alunno.

Essi sono:

- situazione generale per materia (insufficienze e sufficienze);
- crescita dell'individuo nel suo insieme;
- raggiungimento degli obiettivi (capacità, competenze e conoscenze), esprimendo tale fatto con voti e valutazioni;

- possibilità/capacità di recupero da parte di ogni allievo delle materie nelle quali risulta insufficiente.

I formatori, inoltre, 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'alunno 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 scolastico 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 è un valore assegnato ad un segmento di formazione (modulo, unità di apprendimento, ecc.) o ad un'esperienza individuale (lavorativa, di volontariato, ecc.) svolta dall'alunno e 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.

L'intervento diretto allo sviluppo di capacità personali dell'alunno avviene 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), senza tralasciare le diverse esigenze di apprendimento dovute a diversi stili cognitivi. 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 il rinforzo del metodo di apprendimento e della modalità di studio;
- la realizzazione di interventi formativi individuali o in sottogruppo di recupero/potenziamento dei livelli di conoscenza ed abilità richiesti per poter frequentare con successo il percorso formativo;
- l'effettuazione di esperienze finalizzate a sviluppare competenze espressive e motorie;

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: 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 ed è presieduto dal Direttore; sovrintende a tutte le attività di programmazione e progettazione delle attività formative ed 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 ed è presieduto dal Direttore o dal tutor di classe da lui delegato. Ha il compito di formulare proposte riguardo l'azione educativa e didattica ed 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 rappresentanti 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.

SISTEMA DI GESTIONE DELLA QUALITÀ

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

- 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.
- 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 e per assicurare buone possibilità di occupazione;
- gli enti finanziatori, per garantire ai frequentanti bassi costi ed elevate prestazioni formative e laboratoriali. 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.

TRASPARENZA E PUBBLICIZZAZIONE

Trasparenza e pubblicizzazione vengono attuate mediante:

- 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);
- distribuzioni di circolari interne, relative a tutto ciò che riguarda la vita formativa;
- 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)
- telefonate tra l’Agenzia Formative e le Famiglie circa situazioni particolari
- sito internet: www.santachiaradfp.it
- social Facebook e Instagram
- Area Privata utenti/famiglie del registro elettronico “Classeviva di Spaggiari”
<https://web.spaggiari.eu>