

PIANO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Istruzione e Formazione Professionale

AF 2023-2024 TRIENNIO e IV anni

O.D.P.F. Opera Diocesana Preservazione della Fede
Istituto Santachiara C.F.P.
Voghera – Stradella

Indice

1. Premessa.....	3
2. Linee fondamentali	3
3. L’Offerta formativa.....	4
3.1 Obiettivi generali dell’O.D.P.F. Istituto Santachiara C.F.P.	
3.2 L’attuale offerta formativa	
4. Tipologia dei servizio	6
5. Sistema di gestione della qualità	8
6. Trasparenza e pubblicizzazione	9
7. Progettazione educativa	9
7.1 Contratto formativo	
7.2 Obiettivi Formativi comuni	
7.3 La valutazione dei risultati formativi	
7.4 Interventi di recupero e di integrazione	
7.5 Rapporti CFP – famiglia	
7.6 La partecipazione degli studenti	
7.7 Organi Collegiali	
8. Progettazione Formativa.....	19
9. Progetti formativi ed attività integrative	38

1. Premessa

Il “Santachiara” è un Istituto scolastico-educativo 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 di “servizio”: dare una formazione professionale a ragazze che, provenienti da zone agricole montane, desideravano inserirsi nel tessuto sociale cittadino.

Pertanto da questa contingenza si è, in seguito, 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.

2. Linee Fondamentali

1. Il Progetto Formativo presenta le intenzioni pedagogiche di fondo dell’Istituto Santachiara, vuole facilitare la comunicazione reciproca e stimolare l’intervento formativo.
2. Il fondamento di questa azione ha origine nel messaggio cristiano e nei valori evangelici.
3. 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
4. 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.
5. 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.

3. L'offerta Formativa

3.1 Obiettivi generali dell'O.D.P.F. Istituto Santachiara C.F.P.

L'obiettivo generale dell'O.D.P.F. - Istituto Santachiara C.F.P. 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 e favorire il turismo sociale e giovanile e l'uso proficuo del tempo libero.

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 C.F.P. 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 del Centro di Formazione Professionale, 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 del Centro, interpreti e traduttori degli obiettivi da perseguire, strumenti efficaci, competenti ed esemplari.
 - Alunni, scopo e ragione dell'esistenza del Centro, 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.

3.2 L'attuale offerta formativa

Il Progetto Educativo del nostro Centro 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 (UA: Unità Formative) 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, percorsi di alternanza CFP-lavoro.

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

- Area professionale Estetica, sport e benessere;
- Area professionale Commerciale e delle vendite;
- Area professionale Meccanica impianti e costruzioni
- Area professionale Alimentare e della ristorazione;
- Area professionale Servizi di impresa
- Area professionale informatica.

4. Tipologia del servizio

I servizi educativi offerti dall'O.D.P.F. - Istituto Santachiara C.F.P. 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 curriculari, 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;
- riproduzione in fotocopia, su richiesta, della documentazione accessibile;
- controllo sulla frequenza degli alunni.

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

L'O.D.P.F. Istituto Santachiara C.F.P. si sviluppa in quattro sedi operative accreditate Regione Lombardia (servizi formazione) situate a:

- **Voghera** 27058 (PV) - via Giovanni Scarabelli, 59
- **Voghera** 27058 (PV) - via Zanardi Bonfiglio 23b
- **Stradella** 27049 (PV) - via Andrea Costa, 17
- **Stradella** 27049 (PV) – via Pozzobonello, 17

Presso la sede di **Voghera (Via Scarabelli 59)**, accreditata servizi formazione e lavoro, si trovano:

- tutti i servizi di segreteria, a disposizione per certificazioni, informazioni e adempimenti vari; osserva il seguente orario:
 - dal lunedì al venerdì dalle 08:00 alle 14:00.

- direzione e amministrazione centrale
- aule didattiche multimediali
- laboratorio di informatica
- laboratorio di elettronica
- laboratorio termoidraulico
- palestra interna
- servizio di fotocopisteria

Presso la sede di **Voghera (Via Zanardi Bonfiglio23/b)**, accreditata servizi formazione, si trovano:

- tutti i servizi di segreteria, a disposizione per certificazioni, informazioni e adempimenti vari; osserva il seguente orario:
 - dal lunedì al venerdì dalle 08:00 alle 13:00
- coordinamento sede
- aule didattiche multimediali
- laboratorio di informatica
- laboratorio di acconciatura;
- laboratorio di estetica
- laboratorio di vetrinistica
- spazio attrezzato per attività di vetrinistica
- campo sportivo all'aperto

Presso la sede di **Stradella (via Andrea Costa 17)**, accreditata servizi formazione e lavoro, si trovano:

- tutti i servizi di segreteria, a disposizione per certificazioni, informazioni e adempimenti vari; osserva il seguente orario:
 - dal lunedì al venerdì dalle 08:00 alle 14:00.
- coordinamento di sede;
- laboratorio per attività espressivo-motoria (palestra esterna c/o Oratorio Stradella);
- aule multimediali;
- laboratorio di informatica;
- laboratorio di cucina;
- laboratorio di panetteria-pasticceria;

- laboratorio di sala bar;
- servizio di fotocopisteria.

Presso la sede **di Stradella (via Pozzobonello 17), accreditata servizi formazione**, si trovano:

- tutti i servizi di segreteria, a disposizione per certificazioni, informazioni e adempimenti vari; osserva il seguente orario:
 - dal lunedì al venerdì dalle 08:00 alle 13:00.
- coordinamento di sede;
- laboratorio per attività espressivo-motoria (palestra esterna c/o Oratorio Stradella);
- aule multimediali;
- laboratori informatica;
- servizio di fotocopisteria.

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 del CFP e tutti gli studenti. Gli edifici sono inoltre adeguati alle norme contro le barriere architettoniche.

5. Sistema di gestione della qualità

La politica della qualità dell'O.D.P.F. - Istituto Santachiara C.F.P. è voluta e 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 finalizzata a soddisfare le esigenze del cliente (alunno, famiglia e azienda).

La qualità del servizio si realizza tramite l'armonizzazione dell'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.

Tali obiettivi si concretizzano attraverso la concorde ricerca di sintonia degli operatori, la ferma volontà di perseguimento degli obiettivi e la costante attenzione alla regolazione del sistema qualità affinché sia in continuo miglioramento.

6. Trasparenza e pubblicizzazione

Trasparenza e pubblicizzazione vengono attuate mediante:

- a. esposizione nelle bacheche delle informazioni necessarie al funzionamento del Centro (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 CFP e famiglia, circa:
 - il profilo (esiti, motivazioni, convocazione anticipata presso i coordinatori)
 - le attività integrative di recupero (partecipazione, esiti delle prove finali)
- d. sito internet: www.santachiaraodfp.it e Area Privata utenti/famiglie
- e. registro elettronico "Classeviva di Spaggiari" <https://web.spaggiari.eu>

7. Progettazione Educativa

7.1 Contratto Formativo – Patto educativo di corresponsabilità

Il rapporto tra alunni (e le loro famiglie) con il Centro è inteso come un "contratto formativo" che si configura come dichiarazione dell'operato del Centro e 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 dal Centro 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 del CFP. Sono sollecitati a conoscere le finalità del Centro 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.

7.2 Obiettivi formativi comuni

Gli obiettivi trasversali, per la loro valenza formativa ed educativa sono indicati come comuni a tutti i formatori.

Gli standard di apprendimento fanno riferimento a:

- Decreto n. 16110 del 08/11/2019 Repertorio di istruzione e formazione professionale – Recepimento dell'accordo relativo all'integrazione e modifica del Repertorio Nazionale delle figure nazionali di riferimento per le qualifiche e i diplomi professionali, degli standard minimi formativi relativi alle competenze di base e dei modelli di attestazione intermedia e finale dei percorsi di istruzione e formazione professionale, approvato in conferenza stato-regioni il 1° agosto 2019: Obiettivi specifici di apprendimento delle competenze di base – Allegato 4; Obiettivi specifici di apprendimento delle competenze tecnico professionali, Qualifica professionale - Allegato 2; Obiettivi specifici di apprendimento delle competenze tecnico professionali, Diploma professionale - Allegato 3.

Sono specifici per ogni profilo professionale ed indirizzo (vedi decreto sopra indicato e OSA base e professionali presenti sul sito www.santachiaraodpf.it).

- Legge n. 92 del 20 agosto 2019, "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica" declinata nei tre nuclei concettuali previsti dalle linee guida di applicazione:
 1. Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà
 2. Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio
 3. Cittadinanza digitale

Piano Formativo (PF)

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 del CFP 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.

7.3 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.

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,**
- **di medio termine,**
- **finale.**

Valutazione degli aspetti non cognitivi

I parametri per valutare gli **aspetti non cognitivi** sono:

- **la partecipazione**, con la quale s'intende:
 - il dialogo con gli insegnanti,
 - la collaborazione,
 - l'ascolto attivo,
 - l'interesse,
 - il rispetto degli altri, dell'ambiente e del regolamento;
- **l'impegno**, cioè:
 - l'organizzazione autonoma del lavoro,
 - l'esecuzione dei compiti
 - il senso di responsabilità;
- **la frequenza**, assidua, regolare, irregolare

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 sotto elencati 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 il CFP; 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.
- per la valutazione dell'insegnamento dell'*Educazione civica*, in sede di scrutinio, il docente dell'insegnamento *Economia e Diritto* formula la proposta di valutazione, espressa ai sensi della normativa vigente, da inserire nel documento di valutazione, acquisendo elementi conoscitivi dai colleghi del Consiglio di Classe, cui è affidato l'insegnamento dell'educazione civica. La valutazione è iniziata per le Classi I con l'A.F. 2021/22 e, per tutte le classi, a partire dall'A.F. 2022/23.

Verifica dell'apprendimento e del comportamento

LIVELLI DI SUFFICIENZA		
Livello	Voto	Corrispondenza Voto-Livello
Base	6	Indica lo stretto possesso, non privo di carenze marginali, degli obiettivi
Intermedio	7/8	Indica il possesso adeguato degli obiettivi previsti
Avanzato	9/10	Indica il possesso approfondito degli obiettivi e la piena capacità di rielaborazione autonoma

LIVELLI DI INSUFFICIENZA		
Livello	Voto	Corrispondenza Voto-Livello
Base non raggiunto	4/5	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 delle competenze di base e professionali

LIVELLI DI SUFFICIENZA	
Livello	Descrizione Livello
Base	Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali
Intermedio	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	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	Descrizione Livello
Livello base non raggiunto	Nel caso in cui non sia stato raggiunto il livello base

Gli 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'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, avranno raggiunto gli obiettivi fissati per la classe e che presenteranno un profitto sufficiente in tutte le discipline, saranno **ammessi al corso successivo**.

L'ammissione al IV anno è subordinata al conseguimento di una valutazione del comportamento di almeno 8/10 alla fine del III anno.

Per il calcolo del punteggio di ammissione agli esami finali di III anno si terrà conto dei crediti scolastici e formativi complessivamente ottenuti nell'intera durata del percorso. Il punteggio di ammissione sarà pertanto calcolato considerando la media delle valutazioni del III anno e gli eventuali punti aggiuntivi, nel massimo di 3, così attribuiti:

- 1 punto aggiuntivo nel caso in cui la media delle valutazioni del I anno sia almeno 9/10
- 1 punto aggiuntivo nel caso in cui la media delle valutazioni del II anno almeno 9/10
- 1 punto aggiuntivo di credito formativo per attività realizzate dall'allievo in contesti anche non formali e informali e documentate nel Portfolio delle competenze personali.

Il punteggio di ammissione agli esami finali di IV anno sarà calcolato considerando la media delle valutazioni del IV anno e gli eventuali punti aggiuntivi, nel massimo di 2, così attribuiti:

- 1 punto aggiuntivo nel caso in cui l'allievo abbia ottenuto la Qualifica professionale con un punteggio di almeno 90/100.
- 1 punto aggiuntivo di credito formativo per attività realizzate dall'allievo anche in contesti non formali e informali e documentate nel Portfolio delle competenze personali.

Il Portfolio

Il Portfolio delle competenze personali è lo strumento che raccoglie le diverse certificazioni e attestazioni dell'allievo; esso comprende anche una sezione dedicata alla valutazione ed all'orientamento.

Le attestazioni sono comprensive di quelle riferite ad acquisizioni ottenute nell'abito non formale ed informale.

Pertanto gli scopi del Portfolio sono:

- dimostrare lo sviluppo di una competenza, ovvero un cambiamento progressivo nel tempo da parte dell'alunno, a partire dal suo profilo iniziale e considerando la padronanza delle conoscenze e delle abilità che ha saputo valorizzare nello svolgimento dei compiti/prodotti (*documentazione*);
- rendere possibile un'osservazione delle capacità e delle conoscenze/abilità possedute dall'alunno nel suo percorso formativo, in relazione al progetto che egli si è posto (*formazione personalizzata*);
- esprimere un giudizio individualizzato e "autentico" – ovvero elaborato in considerazione dei diversi fattori in gioco – sul lavoro che ha svolto e sulle sue effettive acquisizioni (*valutazione*).

La sezione dedicata alla valutazione prevede una sintetica descrizione del percorso formativo e la documentazione sulle competenze acquisite. Essa è finalizzata a garantire la trasparenza degli esiti raggiunti, a garantire e supportare le attività di integrazione, passaggio e riconoscimento crediti.

La sezione del Portfolio dedicata all'orientamento è finalizzata a documentare e mettere a fuoco il progetto personale e professionale dello studente.

Il Portfolio è compilato ed aggiornato da:

- il Tutor del corso in collaborazione con tutti i formatori che si fanno carico dell'educazione e degli apprendimenti di ciascuno alunno, per le parti che riguardano le varie fasi del percorso formativo;
- da ciascun alunno per la parte relativa all'orientamento;
- i formatori che si fanno carico della formazione e degli apprendimenti di ciascuno formalizzati dal tutor, sentendo i genitori degli alunni.

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 (vedi Modello C “Attestazione di riconoscimento di Crediti in ingresso al percorso di formazione professionale”).

Il documento che registra il percorso formativo di una persona e ne evidenzia gli apprendimenti e di conseguenza i crediti formativi è il Portfolio delle competenze individuali, descritto precedentemente.

7.4 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 presente 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.

Il nostro Centro garantisce:

- il Portfolio delle competenze personali redatto puntualmente;
- l’assessment iniziale, in itinere e finale (bilancio delle risorse personali);
- i colloqui individuali;
- incontri con testimoni significativi e visite guidate;
- i tirocini individuali (solo per allievi almeno quindicenni, in integrazione allo stage curricolare);
- 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.

7.5 Rapporti CFP-famiglia

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

Il Centro 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:
 - all'apertura dell'anno formativo;
 - durante tutto il corso dell'anno formativo, a secondo 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.
- Il Centro contatterà la famiglia in caso di assenze prolungate e ogni qualvolta lo riterrà necessario per la tutela del percorso formativo dell'alunno.
- Il Centro rimane aperto tutto l'anno anche per i genitori degli alunni delle terze medie che intendano chiedere informazioni o consulenza per l'orientamento formativo.

7.6 Partecipazione degli studenti

Gli studenti sono i protagonisti principali del Centro.

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.

- Gli alunni possono elaborare e presentare le loro richieste/proposte nelle assemblee di classe.
- Il Centro 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.

- L'affissione al pubblico di manifesti (o simili) da parte degli alunni va sottoposta all'approvazione della direzione.

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

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

7.7 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 dal Centro sono: il Collegio dei Docenti, il Consiglio di Classe, il Consiglio d'Istituto

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 al Collegio Docenti 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.

Fra le mansioni del Consiglio di Classe rientra anche quello relativo ai provvedimenti disciplinari a carico degli studenti.

Il Consiglio di Istituto è costituito da: n. 6 rappresentanti del personale docente (n. 3 per la sede di Stradella, n. 3 per le sedi di Voghera, eletti fra il personale docente delle diverse sedi), n. 9 rappresentanti dei genitori degli alunni (n. 1 per settore, eletti fra i genitori degli alunni del settore), n. 9 degli alunni (n. 1 per settore, eletti fra gli alunni del settore), n. 2 rappresentanti del personale ausiliario (n. 1 per la sede di Stradella, n. 1 per la sede di Voghera, eletti fra il personale non docente delle diverse sedi), i Coordinatori DDIF/Sede, il Responsabile Amministrativo, il Direttore ed un rappresentante dell'Ente ODPF Istituto Santachiara (di norma il Presidente del Comitato di Gestione Santachiara). I membri del Consiglio restano in carica per tre anni ad eccezione dei rappresentanti degli allievi che vengono eletti ogni anno.

Le riunioni del Consiglio di Istituto si svolgono almeno due volte l'anno.

Spetta al Consiglio:

- la promozione dell'attività del Centro 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 del Centro
- la decisione in merito alla partecipazione del Centro ad attività culturali, sportive e ricreative (attività extracurricolari, visite di istruzione, soggiorni residenziali)
- la promozione di iniziative assistenziali e caritative

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

8. Progettazione Formativa

8.1 Articolazione annuale

I percorsi in tutti i settori prevedono 3 anni formativi, con possibilità del quarto e quinto anno, della durata complessiva di 995 ore il I anno, il II e III anno, così distinte:

- I anno: percorso comune al gruppo-classe nella misura di 995 ore annue – con la possibilità di interventi di personalizzazione, con frequenza obbligatoria;
- II anno: percorso comune al gruppo-classe nella misura indicativa di 995 ore annue – con la possibilità di interventi di personalizzazione, con frequenza obbligatoria;
- III anno: percorso comune al gruppo-classe nella misura indicativa di 995 ore annue – con la possibilità di interventi di personalizzazione, con frequenza obbligatoria.
- IV anno: percorso comune al gruppo-classe nella misura di 995 ore annue.

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, a partire dal secondo 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. Nella seconda annualità la valenza è propriamente formativa con una declinazione attenta alle caratteristiche settoriali generali, nel terzo anno la declinazione è mirata all'indirizzo professionale ed assume una valenza orientativa in uscita dal percorso formativo;
- valorizzare gradualmente l'esperienza professionale, soprattutto quella del tirocinio in azienda. Tale esperienza, oltre ad essere una tradizione del nostro Centro, 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, sviluppanone 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 e prevede uno stage di supporto all'apprendimento.
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. 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)

8.2 Le aree formative e l'articolazione del monte ore

L'articolazione oraria per l'anno formativo 2023/2024 prevede la seguente ripartizione del monte ore annuale:

		Qualifica				Diploma
		1°anno	2°anno	3°anno	Totale	4° anno
1	Area dei linguaggi	198	88	100	386	170
2	Area storico-socio-economica	132	88	80	300	80
3	Area matematico – scientifica - tecnologica	231	132	120	483	120
4	Area tecnico-professionale	434	357	295	1086	225
5	Area Alternanza (stage)	----	330	400	730	400
totale		995	995	995	2985	995

Al termine del 4° anno nel settore benessere è previsto un doppio esame uno ai fini dell'acquisizione del Diploma professionale di Tecnico e il secondo ai fini dell'Abilitazione professionale ai sensi delle leggi n. 174/05 o n. 1/90

In particolare, ogni indirizzo di formazione prevede le seguenti materie d'insegnamento:
“OPERATORE DEL BENESSERE” – Indirizzi: - Erogazione dei servizi di trattamento estetico - Erogazione di trattamento di acconciatura

		Materie d'insegnamento
1	Area dei linguaggi	Lingua Italiana, Lingua Inglese
2	Area storico-socio-economica	Economia e Diritto, Storia e Geografia, IRC
3	Area matematico – scientifica - tecnologica	Matematica, Scienze e Scienze Motorie
4	Area tecnico-professionale	Teoria professionale di settore (Igiene, Anatomia-Fisiologia,

		Dermatologia, Cosmetologia), Lab. di Tecnica Professionale, Sicurezza, Inglese Professionale/ Comunicazione, Psicologia
5	Area Alternanza (stage)	Tirocinio

“OPERATORE AI SERVIZI DI VENDITA”

		Materie d’insegnamento
1	Area dei linguaggi	Lingua Italiana, Lingua Inglese
2	Area storico-socio-economica	Economia e Diritto, Storia e Geografia, IRC
3	Area matematico – scientifica - tecnologica	Matematica, Scienze e Scienze Motorie
4	Area tecnico-professionale	Tecnica delle vendite, Tecnica Commerciale, Informatica Specialistica, Vetrinistica, Sicurezza e Qualità, Inglese Professionale/Comunicazione, Psicologia
5	Area Alternanza (stage)	Tirocinio

“OPERATORE ELETTRICO” – Indirizzo: Installazione e cablaggio di componenti elettrici, elettronici e fluidici

		Materie d’insegnamento
1	Area dei linguaggi	Lingua Italiana, Lingua Inglese
2	Area storico-socio-economica	Economia e Diritto, Storia e Geografia, IRC
3	Area matematico – scientifica - tecnologica	Matematica, Scienze e Scienze Motorie
4	Area tecnico-professionale	Tecnica professionale - elettrica elettronica, Sicurezza, Inglese profess. – Comunicaz. multimediale Informatica specialistica, Progett. Impianti.
5	Area Alternanza (stage)	Tirocinio

“OPERATORE DI IMPIANTI TERMO-IDRAULICI”

		Materie d’insegnamento
1	Area dei linguaggi	Lingua Italiana, Lingua Inglese
2	Area storico-socio-economica	Economia e Diritto, Storia e Geografia, IRC
3	Area matematico – scientifica - tecnologica	Matematica, Scienze e Scienze Motorie
4	Area tecnico-professionale	Tecnica professionale - termoidraulica, Sicurezza, Informatica specialistica, Progett. Impianti.
5	Area Alternanza (stage)	Tirocinio

“OPERATORE DELLA RISTORAZIONE” – Indirizzi: - Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

		Materie d’insegnamento
1	Area dei linguaggi	Lingua Italiana, Lingua Inglese
2	Area storico-socio-economica	Economia e Diritto, Storia e Geografia, IRC
3	Area matematico – scientifica - tecnologica	Matematica, Scienze e Scienze Motorie

4	Area tecnico-professionale	Tec. Professionale (Sicurezza - HCCP), Informatica specialistica, Inglese Professionale, Tecnica Professionale – (Laboratorio di Cucina/Sala Bar), Orientamento al lavoro
5	Area Alternanza (stage)	Tirocinio

“OPERATORE AI SERVIZI D’IMPRESA”

		Materie d’insegnamento
1	Area dei linguaggi	Lingua Italiana, Lingua Inglese
2	Area storico-socio-economica	Economia e Diritto, Storia e Geografia, IRC
3	Area matematico – scientifica - tecnologica	Matematica, Scienze e Scienze Motorie
4	Area tecnico-professionale	Tecniche di Comunicazione, Tecnica aziendale e commerciale, Informatica specialistica, Sicurezza, Inglese Professionale, Orientamento al lavoro
5	Area Alternanza (stage)	Tirocinio

“OPERATORE INFORMATICO”

		Materie d’insegnamento
1	Area dei linguaggi	Lingua Italiana, Lingua Inglese
2	Area storico-socio-economica	Economia e Diritto, Storia e Geografia, IRC
3	Area matematico – scientifica - tecnologica	Matematica, Scienze e Scienze Motorie
4	Area tecnico-professionale	Tecnica Professionale Informatica/Sicurezza, Informatica specialistica, Sicurezza, Inglese Professionale, Orientamento al lavoro
5	Area Alternanza (stage)	Tirocinio

“OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI” – Indirizzo: Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

		Materie d’insegnamento
1	Area dei linguaggi	Lingua Italiana, Lingua Inglese
2	Area storico-socio-economica	Economia e Diritto, Storia e Geografia, IRC
3	Area matematico – scientifica - tecnologica	Matematica, Scienze e Scienze Motorie
4	Area tecnico-professionale	Tecnica Professionale – Alimenti/dietologia, Igiene/sicurezza degli alimenti, Inglese/francese professionale, Laboratorio di panetteria/pasticceria, Orientamento al lavoro
5	Area Alternanza (stage)	Tirocinio

“TECNICO DI CUCINA”

		Materie d’insegnamento
1	Area dei linguaggi	Lingua Italiana, Lingua Inglese
2	Area storico-socio-economica	Economia e Diritto, Storia e Geografia, IRC
3	Area matematico – scientifica - tecnologica	Matematica e Scienze Motorie
4	Area tecnico-professionale	Tecnica Professionale (Sicurezza - HCCP), Informatica

		specialistica, Tecnica Professionale - Laboratorio di Cucina
5	Area Alternanza (stage)	Tirocinio

“TECNICO DEI SERVIZI DI SALA BAR”

		Materie d’insegnamento
1	Area dei linguaggi	Lingua Italiana, Lingua Inglese
2	Area storico-socio-economica	Economia e Diritto, Storia e Geografia, IRC
3	Area matematico – scientifica - tecnologica	Matematica e Scienze Motorie
4	Area tecnico-professionale	Tecnica Professionale (Sicurezza - HCCP), Informatica specialistica, Tecnica Professionale - Laboratorio di Sala Bar
5	Area Alternanza (stage)	Tirocinio

“TECNICO DEI SERVIZI D’IMPRESA” – Indirizzo: Amministrazione e contabilità

		Materie d’insegnamento
1	Area dei linguaggi	Lingua Italiana, Lingua Inglese
2	Area storico-socio-economica	Economia e Diritto, Storia e Geografia, IRC
3	Area matematico – scientifica - tecnologica	Matematica e Scienze Motorie
4	Area tecnico-professionale	Tecniche di Comunicazione, Tecnica Aziendale e Commerciale, Informatica specialistica, Economia aziendale
5	Area Alternanza (stage)	Tirocinio

“TECNICO COMMERCIALE DELLE VENDITE” – Indirizzo: Vendita assistita

		Materie d’insegnamento
1	Area dei linguaggi	Lingua Italiana, Lingua Inglese
2	Area storico-socio-economica	Economia e Diritto, Storia e Geografia, IRC
3	Area matematico – scientifica - tecnologica	Matematica e Scienze Motorie
4	Area tecnico-professionale	Tecnica Aziendale e Commerciale, Informatica Specialistica, Tecnica delle Vendite, Tecniche di comunicazione
5	Area Alternanza (stage)	Tirocinio

8.3 Modulazione oraria

L’orario viene distribuito al mattino dal lunedì al venerdì per un totale di 30 ore settimanali.

8.4 Indirizzi di formazione

L’O.D.P.F. Istituto Santachiara offre i seguenti indirizzi di formazione:

⇒ sede di Voghera – Via Scarabelli 59

a) **“OPERATORE TERMOIDRAULICO”**

L'Operatore termoidraulico interviene, a livello esecutivo, nel processo di impiantistica termoidraulica civile con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni consente di svolgere attività relative alla posa in opera di impianti termici, idraulici, di condizionamento e di apparecchiature idrosanitarie, con competenze nell'installazione, nel collaudo, manutenzione e riparazione degli impianti stessi.

E' in grado di affrontare i seguenti compiti:

- Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro
- Installazione impianti termoidraulici
- Controllo impianti termo-idraulici
- Manutenzione impianti termo-idraulici

Al termine del percorso l'operatore di impianti termo-idraulici avrà acquisito le seguenti competenze:

- Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni.
- Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso.
- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente.
- Effettuare la posa in opera di impianti civili idro-termo-sanitari sulla base delle indicazioni contenute nel progetto esecutivo e nel rispetto della normativa di settore
- Effettuare la posa in opera di impianti civili per il condizionamento, la climatizzazione e il trattamento dell'aria
- Collaudare gli impianti installati nel rispetto degli standard di efficienza e sicurezza
- Effettuare interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, necessari per il rilascio della documentazione di legge e per mantenere gli impianti in condizioni di sicurezza e efficienza in esercizio.

b) **“OPERATORE ELETTRICO”**

L'operatore elettrico interviene, a livello esecutivo, nel processo di realizzazione dell'impianto elettrico con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consente, a seconda degli indirizzi scelti, di svolgere attività con competenze relative all'installazione e manutenzione di impianti elettrici nelle abitazioni residenziali, negli uffici, negli ambienti produttivi artigianali ed industriali e per l'automazione industriale, nel rispetto delle norme relative alla sicurezza degli impianti elettrici; pianifica e organizza il proprio lavoro seguendo le specifiche progettuali, occupandosi della posa delle canalizzazioni, del cablaggio, della preparazione del quadro elettrico, della verifica e della manutenzione dell'impianto.

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

- Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni.
- Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente
- Effettuare le verifiche di funzionamento dell'impianto elettrico in coerenza con gli standard progettuali, di qualità e sicurezza.
- Effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria, preventiva e predittiva di impianti elettrici, individuando eventuali anomalie e problemi di funzionamento e conseguenti interventi di ripristino

INDIRIZZO DI QUALIFICA

“Installazione e cablaggio di componenti elettrici, elettronici e fluidici”

Interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla fabbricazione, installazione e manutenzione di componenti elettrici ed elettronici.

Competenze connotative l'indirizzo:

- Effettuare l'installazione dei componenti meccatronici di varie tipologie e il relativo cablaggio, sulla base della documentazione tecnica ricevuta eseguendo la successiva fase di avvio, taratura e regolazione dei singoli componenti.

c) “TECNICO ELETTRICO”

Il Tecnico elettrico interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo - in rapporto ai diversi ambiti di esercizio - al presidio del processo di realizzazione, funzionamento e programmazione di impianti elettrici, attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse, alla progettazione e al dimensionamento di componenti e impianti fino alla collaborazione nelle fasi di collaudo, avvio e messa in funzione dell'impianto. Possiede competenze funzionali - in rapporto ai diversi indirizzi - alla realizzazione e alla manutenzione di impianti elettrici, all'integrazione di sistemi di building automation e alla progettazione di impianti civili e industriali di piccola dimensione.

Al termine del percorso il Tecnico elettrico ha acquisito le seguenti competenze:

- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per gli altri e per l'ambiente
- Collaborare nelle fasi di collaudo, avvio e messa in servizio dell'impianto elettrico in base alle specifiche progettuali, predisponendo la reportistica ai fini del collaudo e della corrispondenza agli standard di riferimento

INDIRIZZO DI DIPLOMA “Building automation”

Il tecnico elettrico Building automation è una figura che interviene autonomamente per contribuire al processo di realizzazione, funzionamento e programmazione di impianti elettrici di Building automation, partecipando all'individuazione delle risorse, alla progettazione e al dimensionamento di componenti e impianti fino al collaudo, avvio e messa in funzione. Collabora al cablaggio, alla programmazione e alla configurazione dell'impianto intervenendo in caso di malfunzionamento dell'impianto.

Competenze connotative l'indirizzo:

- Intervenire nell'installazione di elementi per un impianto di building automation in base alle specifiche progettuali
- Collaborare al cablaggio, alla programmazione e alla configurazione dell'impianto intervenendo in caso di malfunzionamento dell'impianto

d) “TECNICO DI IMPIANTI TERMICI”

Il Tecnico impianti termici interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo - in rapporto ai diversi ambiti di esercizio - al presidio del processo di installazione dell'impiantistica termica civile e industriale attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse, l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di monitoraggio e reporting, la collaborazione nelle fasi di collaudo, avvio e messa in funzione dell'impianto.

Possiede competenze funzionali - in rapporto ai diversi indirizzi – agli approvvigionamenti, all'installazione, alla documentazione di conformità/funzionalità generale degli impianti, di diagnosi tecnica e di integrazione con sistemi di refrigerazione.

Al termine del percorso il Tecnico elettrico ha acquisito le seguenti competenze:

- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per gli altri e per l'ambiente
- Collaborare nelle fasi di collaudo, avvio e messa in servizio dell'impianto, predisponendo la documentazione richiesta ai fini del collaudo
- Integrare tra loro i diversi impianti installati ottimizzando la funzionalità e la resa energetica

INDIRIZZO DI DIPLOMA “Impianti civili/industriali”

La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative all'organizzazione delle attività di installazione e manutenzione degli impianti termici e degli approvvigionamenti, alla valutazione e documentazione di conformità/funzionalità generale degli impianti, con competenze di diagnosi tecnica e di rendicontazione tecnico/normativa ed economica delle attività svolte.

Competenze connotative l'indirizzo:

- Collaborare alla progettazione e al dimensionamento di impianti civili e industriali di piccola e media dimensione
- Intervenire nel processo di approvvigionamento identificando le esigenze di acquisto sulla base delle specifiche di budget
- Intervenire nella realizzazione e/o manutenzione di impianti idro- termo-sanitari civili e industriali, curandone gli aspetti organizzativi e documentativi

⇒ sede di Voghera – Via Zanardi Bonfiglio 23b

a) **“OPERATORE DEL BENESSERE”**

L'Operatore del benessere, interviene, a livello esecutivo, nel processo di trattamento dell'aspetto della persona con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni consente di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività di trattamento e servizio (acconciatura ed estetica), relative al benessere psico-fisico che non implicano prestazioni di carattere medico, curativo o sanitario, ma che favoriscono il mantenimento, il miglioramento e la protezione dell'aspetto della persona, con competenze negli ambiti dell'accoglienza, dell'analisi dei bisogni, dell'acconciatura e del trattamento estetico di base. Collabora al funzionamento e alla promozione dell'esercizio.

E' 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:

- Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni.
- Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente
- Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente
- Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio

INDIRIZZO DI QUALIFICA

“Erogazione di trattamenti di acconciatura”

L'Acconciatore ai sensi della legge 174/2005 esegue in autonomia trattamenti e servizi volti a modificare, migliorare, mantenere e proteggere l'aspetto estetico dei capelli, ivi compresi i trattamenti tricologici complementari, che non implicano prestazioni di carattere medico, curativo o sanitario, nonché il taglio e il trattamento estetico della barba e ogni altro servizio inerente o complementare. Propone e realizza per la clientela prestazioni conformi e funzionali alle caratteristiche e all'aspetto della persona secondo i canoni delle mode e dei costumi riconosciuti nelle diverse culture.

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

Competenze connotative l'indirizzo:

- Eseguire detersione, trattamenti, tagli e acconciature di base

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.

Competenze connotative l'indirizzo:

- Eseguire i trattamenti di base, individuando i prodotti cosmetici in funzione del trattamento da realizzare.

b) “OPERATORE AI SERVIZI DI VENDITA”

L'Operatore ai servizi di vendita interviene, a livello esecutivo, nel processo della distribuzione commerciale con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione ed utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni consente di svolgere attività relative al servizio di vendita e post vendita, anche in ambienti virtuali, con competenze nel supporto e assistenza al cliente, nell'organizzazione di ambienti e di spazi espositivi, nella predisposizione di iniziative promozionali e nella realizzazione degli adempimenti amministrativi basilari.

E' in grado di affrontare i seguenti compiti:

- Assistere il cliente prestando consulenza tecnica sulle specifiche di prodotto
- Trattare e preparare le merci per la vendita e il trasporto
- Gestire i documenti inerenti la vendita e il trasporto delle merci e compilare altre documentazioni interne ed esterne all'attività aziendale
- Controllare le scorte e curare l'approvvigionamento
- Predisporre l'utilizzo ottimale degli spazi di competenza (punto vendita, magazzino)

Al termine del percorso l'Operatore ai servizi vendita avrà acquisito le seguenti competenze:

- Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni.
- Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente
- Curare il servizio vendita, anche a distanza, sulla base delle specifiche assegnate, attuando la promozione, il riordino e l'esposizione
- Supportare le diverse fasi dell'acquisto, anche a distanza, offrendo un prodotto/servizio rispondente alle esigenze del cliente
- Fornire assistenza al cliente, anche a distanza, collaborando all'evasione dei reclami
- Effettuare semplici adempimenti amministrativi, fiscali e contabili, applicando la normativa di riferimento

c) **“TECNICO COMMERCIALE DELLE VENDITE”**

Il Tecnico commerciale delle vendite interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo - in rapporto ai diversi indirizzi -al presidio del processo di distribuzione commerciale attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse, il monitoraggio e la valutazione del risultato, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo. Possiede competenze funzionali - in rapporto ai diversi indirizzi – alla realizzazione del piano di acquisti, all'allestimento, alla promozione, all'amministrazione d'esercizio ed alla gestione dei rapporti con il cliente.

Il tecnico commerciale delle vendite al termine del percorso ha acquisito le seguenti competenze:

- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente
- Collaborare alla realizzazione del piano commerciale, in raccordo con le politiche di vendita, gli obiettivi economici aziendali e i vincoli di mercato
- Concorrere alla pianificazione delle attività nel reparto/negozio in merito a strategia espositiva, organizzazione degli spazi e allestimenti continuativi e promozionali
- Collaborare alla progettazione e alla realizzazione di strategie di comunicazione del punto vendita con strumenti digitali e analogici

INDIRIZZO DI DIPLOMA

“Vendita assistita”

E' in grado di affrontare i seguenti compiti:

- Gestione organizzativa del lavoro
- Vendita
- Rapporto con i clienti
- Organizzazione e funzionamento del reparto / punto vendita

Competenze connotative l'indirizzo:

- Curare la vendita diretta consigliando il cliente in base a stili, tendenze e principi di funzionalità del prodotto, gestendo eventuali reclami
- Orientare gli acquisti della clientela in base a dati di vendita, input aziendali e accordi commerciali

⇒ sede di Stradella – Via A. Costa 17/23

a) **“OPERATORE DELLA RISTORAZIONE”**

L'Operatore della ristorazione interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consente di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività relative alla preparazione dei pasti e ai servizi di sala e di bar con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.

E' 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:

- Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni.
- Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente
- Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio di prodotti finiti, materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico- sanitarie.

INDIRIZZO DI QUALIFICA

“Preparazione degli alimenti e allestimento piatti”

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/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.

E' 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.

Competenze connotative l'indirizzo:

- Realizzare la preparazione di piatti del menù, secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

- Preparare le materie prime e i semilavorati quali impasti, creme e fondi, da sottoporre alla successiva lavorazione, nel rispetto dei tempi assegnati e sulla base del piano di lavoro ricevuto.

INDIRIZZO DI QUALIFICA

“Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande”

L'operatore allestimento sala e somministrazione piatti e bevande 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.

Competenze connotative l'indirizzo:

- Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti
- Preparare snack e piatti veloci da servire al bar, predisponendo ed abbinando le materie prime secondo le ricette e nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti
- Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti

b) “OPERATORE AI SERVIZI DI IMPRESA”

L'Operatore ai servizi di impresa interviene, a livello esecutivo, nel processo di amministrazione e gestione aziendale con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni consente di svolgere attività relative alla gestione, elaborazione, trattamento e archiviazione di documenti e comunicazioni di diverso tipo, anche di natura amministrativo-contabile.

E' in grado di affrontare i seguenti compiti:

- Trattare le informazioni (sia su carta che su supporti magnetici) anche in lingua straniera;
- Utilizzare la strumentazione informatica e i pacchetti applicativi dedicati;
- Espletare pratiche amministrative interne relative alle principali attività economiche e alla tenuta della contabilità elementare;
- Identificare e distinguere i diversi libri contabili obbligatori e non;
- Rilevare errori ed anomalie e predisporre i relativi interventi correttivi in ambito gestionale amministrativo;
- Gestire i rapporti interni ed esterni di primo livello con Enti / interlocutori sia in forma scritta che verbale.

L'operatore dei servizi di impresa al termine del percorso ha acquisito le seguenti competenze:

- Definire e pianificare attività da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio (documenti, procedure, protocolli, ecc.) e del sistema di relazioni
- Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
- Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria
- Collaborare alla gestione dei flussi informativi e comunicativi con le tecnologie e la strumentazione disponibile
- Redigere comunicazioni anche in lingua straniera e documenti sulla base di modelli standard per contenuto e forma grafica
- Redigere, registrare e archiviare documenti amministrativo- contabili
- Curare l'organizzazione di riunioni, eventi e viaggi di lavoro in coerenza con gli obiettivi e le necessità aziendali

c) **“OPERATORE INFORMATICO”**

L'Operatore informatico si occupa di sviluppo e gestione di prodotti e servizi informatici. La Qualifica consente di svolgere attività con competenze relative al supporto operativo ai sistemi e alle reti ed alle soluzioni di Data management, nello specifico negli ambiti dell'installazione, configurazione e utilizzo di supporti e dispositivi informatici hardware e software presenti nell'office automation e a supporto della comunicazione digitale, della manutenzione ordinaria e straordinaria di sistemi, reti, dispositivi e terminali utenti, dell'elaborazione, manutenzione e trasmissione di dati gestiti da archivi digitali.

E' in grado di affrontare i seguenti compiti:

- Gestire la manutenzione e il funzionamento dei sistemi informatici
- Impostare controlli su computer e altri dispositivi
- Analizzare problemi comuni e adottare misure per ridurli o eliminarli, collaborando a sviluppare soluzioni pertinenti
- Eseguire la manutenzione preventiva dell'hardware e del software, risolvere i problemi di funzionamento e richiedere le riparazioni necessarie
- Mantenere le scorte di attrezzature e ordinare forniture e hardware
- Garantire la sicurezza e la privacy dei sistemi.

L'operatore informatico al termine del percorso ha acquisito le seguenti competenze:

- Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni
- Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente
- Installare, configurare e utilizzare supporti informatici hardware e software tipici dell'office automation e della comunicazione digitale sulla base delle specifiche esigenze del cliente

- Eseguire la manutenzione ordinaria e straordinaria di sistemi, reti, dispositivi e terminali utenti, individuando eventuali anomalie e problemi di funzionamento
- Effettuare l'elaborazione, manutenzione e trasmissione di dati gestiti da archivi digitali.

d) **“OPERATORE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI”**

L'Operatore delle produzioni alimentari interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo di trasformazione alimentare con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consente di svolgere attività relative alla trasformazione e produzione alimentare con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti alimentari.

E' in grado di affrontare i seguenti compiti:

- Selezionare le materie prime da utilizzare curandone i dosaggi in base alle specifiche ricette
- Seguire le procedure di cottura previste per lo specifico prodotto;
- Redigere i ricettari e le schede di lavoro
- Conoscere le materie prime e immagazzinarle nei rispettivi luoghi di conservazione in base alle rispettive caratteristiche
- Pulire l'attrezzatura, gli strumenti e i luoghi di lavoro secondo i piani di controllo e di igienizzazione previsti dalle normative vigenti e dal contesto lavorativo

L'operatore delle produzioni alimentari al termine del percorso ha acquisito le seguenti competenze:

- definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali) e del sistema di relazioni; Eseguire attività di preparazione, di trasformazione, di lavorazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno;
- approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso.
- operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene, di qualità alimentare e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente;

INDIRIZZO DI QUALIFICA

“Lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno”

E' in grado di affrontare i seguenti compiti:

- conoscere le caratteristiche degli ingredienti (farine, lieviti ecc.) e le tecniche per realizzare gli impasti
- preparare i principali prodotti da forno (pane, pizza, pasticceria) e la pasta
- curare la cottura e la conservazione dei prodotti finali
- realizzare decorazioni e creazioni artistiche di panetteria e pasticceria
- confezionare e presentare preparazioni di panetteria e pasticceria
- promuovere i prodotti

- utilizzare e occuparsi della manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature e macchinari
- applicare le norme igieniche ed antinfortunistiche relative alle attrezzature, alle sostanze e all'ambiente di lavoro

Competenze connotative l'indirizzo:

- Eseguire attività di preparazione delle materie prime e dei semilavorati per la produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno
- Eseguire attività di trasformazione, lavorazione e produzione di pasticceria, pasta e prodotti da forno

e) **“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 e allestimento dei piatti attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e dell'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato.

Possiede competenze funzionali alla definizione dell'offerta di ristorazione, alla valorizzazione dei prodotti del territorio, all'approvvigionamento e conservazione delle materie prime, alla realizzazione e alla cura di prodotti cucinati e allestiti.

E' 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:

- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per gli altri e per l'ambiente
- Collaborare alla definizione dell'offerta di ristorazione, valorizzando i prodotti e le tipicità enogastronomiche del territorio
- Collaborare alla definizione delle esigenze di acquisto, curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e degli alimenti
- Predisporre ricette e menù in riferimento alle caratteristiche delle materie prime, alla tipicità del prodotto, alle tendenze e ai bisogni della clientela
- Curare la realizzazione, l'allestimento e la proposta estetica dei piatti, applicando tecniche innovative e creative

f) “TECNICO DEI SERVIZI DI SALA BAR”

Il Tecnico dei servizi di sala e bar interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo dell'organizzazione ed erogazione dei servizi di ristorazione attraverso la partecipazione all'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.

Possiede competenze funzionali all'approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione di materie prime e prodotti, alla cura e all'erogazione di servizi personalizzati nell'offerta di bevande e abbinamenti eno-gastronomici.

E' in grado di affrontare i seguenti compiti:

- Condurre 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
- 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 mode/tendenze
- Curare il servizio distribuzione pasti e bevande formulando proposte di prodotti adeguate per tipologia di abbinamento e momento della giornata

Il tecnico dei servizi di sala bar al termine del percorso ha acquisito le seguenti competenze:

- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per gli altri e per l'ambiente
- Organizzare e intervenire nel servizio di sala e bar in rapporto agli standard aziendali, alla logistica e alla tipologia di evento/clientela
- Definire le esigenze di acquisto, individuando i fornitori e curando il processo di approvvigionamento, immagazzinamento e conservazione delle materie prime e dei prodotti
- Collaborare alla definizione dell'offerta, della carta dei vini e delle bevande alcoliche
- Proporre abbinamenti eno-gastronomici, illustrando l'offerta, sostenendo e orientando la clientela nella scelta.

g) “TECNICO DEI SERVIZI DI IMPRESA”

Il Tecnico dei servizi di impresa interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo di amministrazione e gestione contabile e del personale attraverso l'individuazione delle risorse strumentali e tecnologiche, la predisposizione e l'organizzazione operativa del lavoro, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato.

Possiede competenze funzionali - in rapporto ai diversi indirizzi – alla gestione delle pratiche amministrative e contabili, alla stesura del bilancio e all'organizzazione dei flussi comunicativi e informativi aziendali.

Il tecnico dei servizi di impresa al termine del percorso ha acquisito le seguenti competenze:

- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per gli altri e per l'ambiente
- Collaborare all'ottimizzazione dei flussi comunicativi e informativi in entrata e in uscita, predisponendo e intervenendo su strumenti di gestione e controllo
- Effettuare operazioni di imputazione dati, controllo, monitoraggio e recupero informazioni su piattaforme web
- Collaborare alla conduzione di sistemi di gestione integrati, curando la documentazione e partecipando all'individuazione di obiettivi, indicatori, strumenti e modalità di controllo in un'ottica di miglioramento continuo

INDIRIZZO DI DIPLOMA

“Amministrazione e contabilità”

E' in grado di affrontare i seguenti compiti nel settore amministrazione e gestione contabile:

- Gestione front-office e relazioni esterne
- Gestione e organizzazione dei flussi comunicativi e informativi
- Gestione amministrativa e contabile

Competenze connotative l'indirizzo:

- Effettuare operazioni ricorsive di carattere amministrativo e contabile collaborando all'organizzazione dei centri di costo, alla formulazione dei budget e alla predisposizione di reportistica per la direzione
- Collaborare alla redazione del bilancio annuale e agli atti ad esso collegati, effettuando operazioni periodiche di controllo e quadratura.

⇒ sede di Stradella – Via Pozzobonello 17

a) **“OPERATORE INFORMATICO”**

L'Operatore informatico si occupa di sviluppo e gestione di prodotti e servizi informatici. La Qualifica consente di svolgere attività con competenze relative al supporto operativo ai sistemi e alle reti ed alle soluzioni di Data management, nello specifico negli ambiti dell'installazione, configurazione e utilizzo di supporti e dispositivi informatici hardware e software presenti nell'office automation e a supporto della comunicazione digitale, della manutenzione ordinaria e straordinaria di sistemi, reti, dispositivi e terminali utenti, dell'elaborazione, manutenzione e trasmissione di dati gestiti da archivi digitali.

E' in grado di affrontare i seguenti compiti:

- Gestire la manutenzione e il funzionamento dei sistemi informatici
- Impostare controlli su computer e altri dispositivi
- Analizzare problemi comuni e adottare misure per ridurli o eliminarli, collaborando a sviluppare soluzioni pertinenti
- Eseguire la manutenzione preventiva dell'hardware e del software, risolvere i problemi di funzionamento e richiedere le riparazioni necessarie
- Mantenere le scorte di attrezzature e ordinare forniture e hardware
- Garantire la sicurezza e la privacy dei sistemi.

L'operatore informatico al termine del percorso ha acquisito le seguenti competenze:

- Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, sulla base delle istruzioni ricevute, della documentazione di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.) e del sistema di relazioni
- Approntare, monitorare e curare la manutenzione ordinaria di strumenti, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso
- Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente
- Installare, configurare e utilizzare supporti informatici hardware e software tipici dell'office automation e della comunicazione digitale sulla base delle specifiche esigenze del cliente
- Eseguire la manutenzione ordinaria e straordinaria di sistemi, reti, dispositivi e terminali utenti, individuando eventuali anomalie e problemi di funzionamento
- Effettuare l'elaborazione, manutenzione e trasmissione di dati gestiti da archivi digitali.

8.5. Programmazione formativa disciplinare

Organizzazione del percorso formativo

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:

- Macro – Obiettivo del percorso formativo nel suo complesso.
- Normativa specifica per le materie tecnico-professionali che richieda valutazioni in fase progettuale in termini di attrezzature/strumentazioni, adempimenti, etc.
- Strumentazioni e attrezzature disponibili.
- Calendario fissato dalla Regione Lombardia per la formazione professionale.
- Situazione ad inizio anno del corso.

A fronte degli elementi sopra definiti, il Direttore, i coordinatori e i formatori specifici, per ogni anno di corso ed indirizzo, devono analizzarli al fine di verificare la presenza di eventuali ostacoli o bisogni prima che si proceda allo sviluppo delle fasi necessarie a redigere quello che è il progetto del percorso formativo.

9. Progetti formativi ed 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.

9.1. Elenco dei progetti

1. Progetto accoglienza delle nuove classi prime e Progetto accoglienza singoli studenti in corso d'anno (in dispersione scolastica)
2. Sportello ascolto per gli studenti anche in collaborazione con Consultorio ASST Pavia e Consultorio Fondazione S. Germano Varzi
3. Partecipazione al "Progetto locale di rigenerazione culturale e sociale del Borgo di Varzi" con Fondazione Adolescere.
4. Partecipazione al progetto "GAME ON" promosso da CSF Lombardia
5. Insegnamento della Religione Cattolica ex art. 8 del Concordato Stato Chiesa del 1984/ storia delle religioni
6. Educazione alla salute: alimentazione, pronto soccorso, prevenzione dalle dipendenze.
7. Partecipazione a competizioni sportive studentesche
8. Laboratorio teatrale e musicale
9. Settimane di approfondimento (Learning week), corsi residenziali anche all'estero, viaggi d'istruzione, 3 gg Brusson – Casa Alpina
10. Iniziative di volontariato e collaborazioni con associazioni del territorio
11. Progetti di Apprendistato per la qualifica e il diploma professionale ex art.43 D.Lgs. 81/2015 e la preparazione all'Esame di Stato (V anno integrativo).
12. Partecipazione al progetto Piattaforma Lavoro comune Stradella