



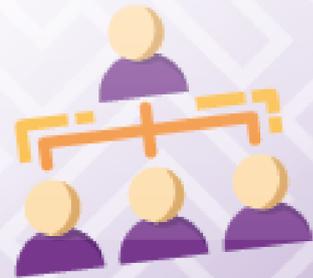
Ministero dell'Istruzione

Piano Triennale Offerta Formativa

"ALFREDO SONZOGNI"

BGRH020009

Triennio di riferimento: 2025-2028



.....

Anno di aggiornamento:

2024/25

Triennio di riferimento:

2025-2028



La scuola e il suo contesto

- 1 Analisi del contesto e dei bisogni del territorio



Le scelte strategiche

- 5 Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti



L'offerta formativa

- 13 Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità



Organizzazione

- 50 Scelte organizzative



Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

Analisi contesto e territorio

Il nostro istituto ritiene fondamentale conoscere il territorio per sentirsi parte attiva e integrata. L'analisi del contesto permette di identificare bisogni, criticità e risorse da tutelare e valorizzare, contribuendo al recupero delle radici storiche, culturali ed enogastronomiche.

Accogliamo studenti soprattutto dalla Valle Seriana, un'area che sta mostrando grande capacità nel valorizzare settori produttivi legati alla tradizione, creando lavoro e opportunità. Il nostro impegno è continuare a essere parte di questo processo, rafforzando reti e alleanze per promuovere il patrimonio culturale e rispondere ai bisogni formativi del territorio. Il nostro contributo, in particolare nel settore turistico ed enogastronomico, aiuta a rilanciare l'area, favorendo opportunità lavorative locali e progetti di eccellenza.

Siamo un punto di riferimento per la formazione professionale nel settore enogastronomico e dell'ospitalità a livello provinciale. I nostri percorsi professionalizzanti hanno favorito lo sviluppo occupazionale e imprenditoriale, infatti, come dimostrano i dati, le imprese giovanili nel settore alloggio e ristorazione a Bergamo sono cresciute più della media nazionale. Inoltre, il nostro istituto è stato riconosciuto come il primo in graduatoria regionale per l'occupazione post-diploma, con il 75,18% dei diplomati che trova lavoro entro sei mesi.

Offriamo quindi percorsi flessibili, che rispondono alle esigenze economiche e sociali del territorio e ci impegniamo a formare cittadini consapevoli e professionisti preparati, che siano risorse preziose non solo per la comunità locale, ma anche per il Paese e l'Europa.

Popolazione scolastica

La popolazione studentesca dell' istituto è molto eterogenea, accogliamo studenti dal nostro bacino naturale della Val Seriana ma, grazie al passaparola e alla buona fama costruita nel tempo, anche dalla Città, dalla bassa Bergamasca e dalla provincia di Milano. La scuola accoglie studenti provenienti da diversi percorsi e di età eterogenee, con un corso serale e una sezione carceraria che accentuano ulteriormente questa varietà.

Il 13% degli studenti è di origine straniera e un terzo ha bisogni educativi speciali (BES), richiedendo



didattica inclusiva e personalizzata. L'alto numero di studenti con disabilità o con disturbi specifici dell'apprendimento, rispetto alle altre scuole dello stesso ordine, si spiega con la presenza dei laboratori che offrono, agli studenti in situazione di oggettivo svantaggio, di poter comunque usufruire di un intervento didattico il più possibile inclusivo. Questa diversità spinge i docenti a usare metodologie inclusive e a mantenersi aggiornati applicando didattiche innovative.

La diversità favorisce l'apertura culturale e il confronto, mentre la collaborazione con enti locali supporta il percorso formativo, soprattutto per studenti in condizioni di svantaggio socioeconomico.

Territorio e capitale sociale

Il territorio ospita importanti aziende nei settori della meccanica, mecatronica, cantieristica navale, oltre a centri commerciali, attività di ristorazione, turismo e agricoltura. Il tessuto sociale è coeso e multiculturalmente ricco, con numerose associazioni, iniziative e attività promosse dal Oratorio "San Filippo Neri" e dalla Biblioteca Civica. Enti come la Società Servizi Val Seriana, l'UONPIA e il CTI offrono supporto su temi di inclusione e intercultura. La scuola è ben collegata grazie alla TEB e a un servizio navetta, che purtroppo, per tagli alle spese, è attiva solo al mattino.

Risorse economiche e materiali

La scuola ha due sedi a Nembro: la sede centrale, di proprietà dell'ente locale, con i laboratori e spazi verdi, e la succursale presso l'oratorio S. Filippo Neri, di proprietà della Curia e affittata annualmente, dotata di aule e un laboratorio di informatica. Entrambe dispongono di una palestra: quella della sede centrale è stata completamente ristrutturata mentre gli impianti sportivi della succursale includono una palestra coperta e un campo da calcio. La sede centrale è servita da una navetta al mattino, mentre gli studenti della succursale raggiungono tranquillamente la scuola a piedi. I laboratori professionali sono nella sede centrale perciò le classi della succursale frequentano un giorno alla settimana le lezioni in sede. Le strutture e i laboratori soddisfano le esigenze didattiche, e i contributi volontari delle famiglie aiutano ad ampliare l'offerta formativa.

Risorse professionali

La scuola dispone di una percentuale elevata di docenti a tempo indeterminato, permettendo programmazioni a lungo termine. Alcuni insegnanti hanno alte professionalità e collaborano con il mondo universitario e professionale. I docenti possiedono certificazioni linguistiche, informatiche e



competenze in inclusione. Il dipartimento di sostegno è particolarmente attivo, con progetti specifici per alunni con disabilità, e collabora con tutti i docenti, per una didattica inclusiva, e con il territorio, per inserimenti lavorativi post-studio.

Risorse tecnologiche: attrezzature e infrastrutture

Next generation classrooms Il "Piano Scuola 4.0", che coinvolge l'istituto Sonzogni, prevede che le scuole del secondo ciclo possano trasformare almeno la metà delle classi attuali, progettando nuovi ambienti per una didattica innovativa, attraverso la creazione di spazi fisici e digitali di apprendimento innovativi negli arredi e nelle attrezzature. L'obiettivo è quello di favorire nuove metodologie e tecniche di insegnamento in linea con la trasformazione degli ambienti, per potenziare l'apprendimento e lo sviluppo di competenze cognitive, sociali, emotive di studentesse e studenti. Pensare alla scuola come "spazio" consiste nel comprendere che non tutte le attività che si fanno sono uguali e richiedono gli stessi ambienti e le stesse configurazioni. Per questo, all'insegna di una flessibilità condivisa, le aule coinvolte (già tutte con digital board) sono dotate di:

- arredi facilmente posizionabili, con banchi modulari che permettano di riconfigurare la classe di ora in ora in base alle esigenze;
- attrezzature digitali versatili, come 8 aule con Crome-book per ogni studente della classe con armadio caricatore
- collegamento internet potenziato.

Next generation labs ha come obiettivo la realizzazione di laboratori, con componenti digitali, in cui studentesse e studenti possano sviluppare competenze laboratoriali specifiche nei diversi ambiti tecnologici avanzati, anche attraverso attività autentiche e di effettiva simulazione dei luoghi, degli strumenti e dei processi legati alle nuove professioni. Nel nostro istituto i laboratori di cucina e sala sono stati interessati alla trasformazione in chiave digitale, sia per un adeguamento e un'ottimizzazione degli spazi sia per l'avvio di un processo innovativo che consenta alle studentesse e agli studenti di acquisire competenze avanzate, così come richieste dal settore dell'enogastronomia.



L'istituto è quindi dotato di laboratori professionali funzionali con attrezzature di ultima generazione:

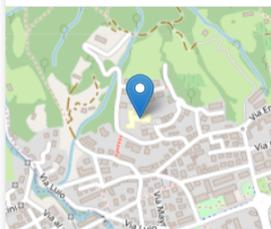
- 2 Laboratori di CUCINA di cui uno completamente rinnovato con i fondi PNNR Next Generation Labs.
- 1 Laboratorio di PASTICCERIA, dotato di attrezzature di ultima generazione.
- 2 Laboratori di SALA BAR di cui uno completamente rinnovato con i fondi PNNR Next Generation Labs.
- 1 Laboratorio di ACCOGLIENZA turistica con Front desk e banchi modulabili.
- 1 Front e 1 Back office didattico/ Area Info Point all'ingresso principale dell'istituto.
- 2 laboratori di informatica (sede e succursale)
- Tutte le aule sono dotate di LIM e collegamento WIFI ed INTERNET
- 8 aule sono dotate di Crome Book per tutti gli studenti grazie ai fondi PNNR Next Generation Classroom.
- 1 Laboratorio GREEN con impianti di Idroponica grazie al PON FSER EDU Green
- 1 Laboratorio di Chimica/Microbiologia/Alimentazione grazie al PON FSER EDU Green
- 2 Palestre (sede e succursale) di cui quella in sede completamente rinnovata

Contatti

- Telefono: [+39 035 521285](tel:+39035521285)
- Email: BGRH020009@istruzione.it
- Posta Elettronica Certificata (PEC): BGRH020009@pec.istruzione.it

Sede

Sede principale



INDIRIZZO Via Vincenzo Bellini 54, Nembro

CAP 24027

ORARI La sede è aperta tutti i giorni dal lunedì al venerdì dalle 7:30 alle 21:00 (per gli studenti del corso serale)



Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti

VISION

L'Istituto è aperto ai cambiamenti e alle innovazioni e vuole essere un luogo accogliente, dinamico e formativo per tutta la comunità educante. Un luogo in cui si maturano e si acquisiscono le competenze e l'etica di cittadino e di professionista del settore.

Sosteniamo valori e qualità per vivere la vita in modo responsabile e sostenibile per lavorare con professionalità.

MISSION

L'Istituto promuove il pieno sviluppo della persona umana, formando alunni con competenze tali da agire nel mondo come professionisti e cittadini.

L'Istituto accoglie, educa, forma e orienta.

Nello specifico:

- Valorizza le eccellenze, supporta le difficoltà, limita la dispersione scolastica e favorisce l'integrazione scolastica;
- Incentiva la ricerca-azione e la didattica per progetti con attività laboratoriali;
- Sviluppa reti di collaborazione con il territorio in un'ottica di senso comune di appartenenza e di opportunità mediante l'esperienza di PCTO;
- Collabora con esperti esterni ed enti di formazione superiore per implementare l'offerta formativa e indirizzare il curriculum professionale degli studenti.
- Contrasta la dispersione scolastica, ogni forma di discriminazione o di bullismo
- Crede nell'inclusione scolastica e nel diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali



attraverso percorsi individualizzati e personalizzati, anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore

Le nostre scelte strategiche

La nostra offerta formativa è progettata per far sì che gli studenti diventino professionisti del settore enogastronomico e turistico, maturando competenze che consentono sia il proseguimento degli studi a livello universitario o di formazione professionale e tecnica post-diploma, sia il pieno inserimento nel mondo del lavoro.

L'Istituto è l'unico in provincia che offre, in collaborazione con il CPIA, un corso serale alberghiero per la formazione degli adulti. Questo corso, oltre ad offrire un percorso di studi di alta qualità, può essere un canale di riorientamento privilegiato per gli alunni a rischio dispersione scolastica del corso diurno, al fine di consentire il successo formativo con il conseguimento del diploma in un percorso scolastico che può rivelarsi più adatto alle esigenze personali.

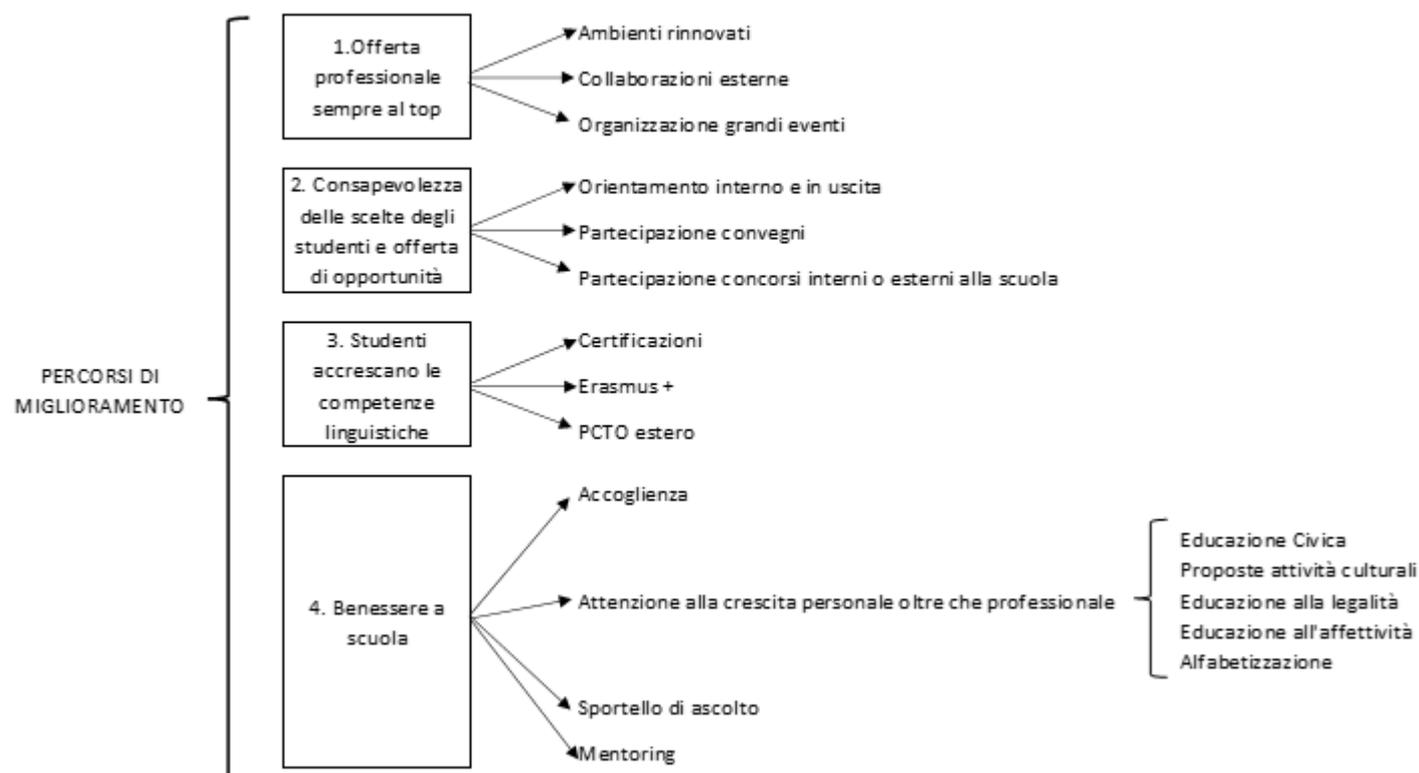
L'offerta formativa dell'istituto, per andare incontro alle esigenze di tutti gli studenti, si è inoltre arricchita, dall'A.S. 2023/24, di un nuovo percorso leFP di durata triennale, che consente l'acquisizione di una Qualifica di Operatore della Ristorazione - indirizzo Preparazione degli alimenti e allestimento piatti. Gli alunni, terminato questo percorso triennale, possono scegliere se inserirsi direttamente nel mondo del lavoro o se proseguire gli studi, per conseguire il Diploma di Stato, con il percorso quinquennale dell'Istituto Professionale Sonzogni.

I Dipartimenti delle diverse discipline fungono da supporto alla didattica e alla progettazione, favorendo un maggiore raccordo tra gli ambiti disciplinari e facilitano la realizzazione di una programmazione basata sulla didattica per competenze, con la finalità di valutare gli apprendimenti in termini di conoscenze, abilità e competenze.



PIANO DI MIGLIORAMENTO

PIANO DI MIGLIORAMENTO



1. Offerta professionale sempre al top

L'istituto si impegna, come fatto negli ultimi anni, a mantenere qualità elevate dei propri laboratori professionali, mantenendo collaborazioni esterne come quelle con lo Chef Di Martino o AIBES (Associazione italiana barmen e sostenitori), ASPI (Associazione Somellerie Professionale Italiana), Slow food e il progetto Terre Alte fatto con l'associazione Terza Piuma.

Queste collaborazioni nascono dalla constatazione che negli istituti alberghieri formano i cuochi del futuro, e non solo, anche i maître e i responsabili di sala, i sommelier, i gestori di mense aziendali e scolastiche, gli animatori, le guide turistiche, e altre professioni legate al mondo dell'enogastronomia e dell'accoglienza. Il compito della scuola è avvicinare e preparare gli studenti al lavoro nel mondo del cibo in tutte le sue declinazioni e implicazioni, dal campo alla tavola. Grazie alla proposta di



questi percorsi gli studenti dovranno conoscere le filiere produttive, lavorare alla pianificazione di un menù, organizzare l'accoglienza in un ristorante o in un albergo. L'istituto vuole infatti promuovere la conoscenza delle materie prime e dei territori nei quali si producono, e favorire negli studenti la curiosità di conoscere e valorizzare i prodotti locali e il loro valore culturale l'importanza della biodiversità e della sostenibilità

La scuola vuole, mantiene e crea relazioni con il territorio che le diano la possibilità di fare partecipare i propri studenti alla realizzazione di grandi eventi.

Inoltre, con l'utilizzo dei fondi PNRR per l'innovazione digitale e degli spazi laboratoriali, l'istituto è stato chiamato a progettare e realizzare interventi connessi al PNRR nell'ambito dei finanziamenti europei per scuole innovative, Next Generation Classroom e Next Generation Labs . I fondi a disposizione della scuola hanno contribuito alla creazione di ambienti innovativi di apprendimento, classi e laboratori 4.0, che favoriscono approcci didattici e metodologici innovativi.

2. Consapevolezza delle scelte degli studenti e offerta di opportunità

L'istituto promuove sia un orientamento interno, per la scelta del percorso professionalizzate, sia un percorso di orientamento in uscita, in collaborazione con le Università, gli Its, Ifts e le agenzie per il lavoro o attraverso incontri con i rappresentanti del mondo del lavoro e delle professioni, con l'obiettivo di favorire una scelta consapevole da parte degli studenti, facilitare il loro passaggio dalla scuola superiore all'università o a corsi post-diploma, contribuendo al progetto di vita degli studenti. Tale orientamento consente l'acquisizione da parte degli studenti di conoscenze, abilità e competenze che consentano di effettuare scelte consapevoli.

La partecipazione a convegni di settore o di attualità permette ai nostri studenti di confrontarsi con diverse realtà e comprendere il mondo che li circonda.

Fra le diverse attività l'Istituto Alberghiero Sonzogni partecipa dall'A.S. 2016/2017 alla manifestazione BergamoScienza, il festival di divulgazione scientifica che si tiene a Bergamo, con progetti annuali a carattere multidisciplinare che coinvolgono gruppi di alunni di classi diverse. L'Istituto partecipa anche all'evento correlato "La Scuola in piazza" che si svolge annualmente nel centro di Bergamo prima dell'inizio delle attività laboratoriali: qui gli studenti coinvolti nel progetto appartengono a classi e annualità differenti e vengono direttamente coinvolti sia nella progettazione che nell'attuazione delle pratiche laboratoriali previste.

Con la partecipazione degli studenti a Concorsi interni ed esterni si propone di stimolare la motivazione degli alunni attraverso la partecipazione a competizioni di vario genere e di carattere



professionale, atte anche alla valorizzazione delle eccellenze. Ogni anno vengono valutate le proposte di partecipazione ai diversi concorsi e viene effettuata una scelta legata a quelle meglio aderenti al piano dell'offerta formativa della scuola.

Il nostro istituto da anni partecipa a COOKING QUIZ, un progetto che si sviluppa all'interno di un progetto nazionale riservato agli Istituti Alberghieri di Italia e realizzato da Edizioni PLAN e PEAKTIME SRL in collaborazione con ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, ottenendo ottimi risultati, classificandosi e vincendo le finali nazionali.

L'Istituto Alberghiero Sonzogni, a integrazione delle esperienze laboratoriali degli insegnamenti di Laboratorio di Cucina/Pasticceria, Laboratorio di Sala e Vendita e Laboratorio di Accoglienza Turistica, organizza e partecipa ad eventi interni e/o esterni in modo da riprodurre le tipiche condizioni di lavoro delle imprese ristorative reali, affinché gli studenti possano sviluppare le competenze richieste dal mercato del lavoro. Le esperienze che caratterizzano queste attività sono varie: pranzi o cene di degustazione "a tema" con i prodotti stagionali del territorio, serate organizzate dagli studenti con la supervisione dei docenti, catering o banqueting presso sedi esterne alla scuola, partecipazione ad eventi fieristici, eventi legati ad iniziative benefiche, eventi di carattere locale, nazionale ed internazionale organizzati da enti culturali, artistici, sociali, scientifici e professionali della città di Bergamo e provincia etc.

L'obiettivo fondamentale è quello di ampliare il processo di insegnamento con interventi formativi non solo in simulazione d'azienda ma anche in situazioni operative reali. Agli studenti vengono offerte esperienze formative di qualità in un ambiente che riproduce esattamente le reali condizioni del mondo del lavoro, puntando a renderne evidenti gli aspetti più significativi: il rapporto con il cliente, la tutela della tipicità dei prodotti agroalimentari del territorio, il rispetto dei tempi rispetto alle esigenze dell'ospite, l'attuazione delle norme igienico-sanitarie richieste dalle normative per i locali pubblici, la gestione degli acquisti e l'organizzazione del lavoro funzionali al servizio, il coordinamento tra le diverse figure professionali che operano in sala e in cucina. Tutte le attività, costituendo tempo scuola, vengono svolte in convenzione con i soggetti che richiedono tali servizi.

3. Studenti accrescano le competenze linguistiche

L'istituto mette in campo risorse al fine di far acquisire agli studenti competenze linguistiche, permettendo di potenziare le abilità linguistiche:

- Acquisire le competenze linguistiche che permettano agli alunni di sostenere l'esame per l'acquisizione della certificazione B1/B2
- Contribuire ad allargare l'orizzonte culturale sociale e umano degli studenti



- Attraverso l'uso di una lingua diversa dalla propria, in una situazione di realtà, avere la consapevolezza dell'importanza del comunicare
- Mettere in atto comportamenti di autonomia, autocontrollo e fiducia in sé stessi
- Saper interagire con una certa disinvoltura in conversazioni che trattano argomenti di vita quotidiana

In un contesto di scarso utilizzo della lingua straniera quale reale mezzo di comunicazione, si è constatato quanto i ragazzi abbiano necessità di esperienze in cui l'utilizzo della lingua avvenga in situazioni di realtà. Esperienze in madrelingua hanno un ruolo fondamentale nel motivare lo studente all'apprendimento della lingua straniera.

Il programma Erasmus+ offre la possibilità di sostenere i giovani europei e agevolarne l'occupabilità e l'inserimento nel mondo del lavoro, valorizzando le loro competenze tecniche ed arricchendole con competenze di livello internazionale. Il progetto si propone di coinvolgere gli studenti ed i neodiplomati, permettendo loro di svolgere esperienze di stage all'interno di aziende del settore nelle quali possano perfezionare le loro competenze professionali ed acquisire competenze linguistiche, oltre a lavorare in contesti internazionali che possono dar loro elementi di crescita e di sviluppo da riportare sul territorio di origine.

Nell'anno scolastico 2023/24 il nostro Istituto ha ricevuto un finanziamento, nell'ambito dei progetti europei PON-FSE, per l'organizzazione di Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO) all'estero. Questo progetto ha permesso di organizzare per gli studenti quindici giorni di attività all'estero, portando 75 studenti a Valencia, Granada, Siviglia, Bordeaux e Dublino! La nostra intenzione è di sfruttare qualsiasi opportunità simile: questa esperienza è infatti stata talmente arricchente per tutti i partecipanti da porre in secondo piano tutte le difficoltà organizzative del caso.

4. Benessere a scuola

Obiettivo della scuola è creare spazi e opportunità per favorire delle riflessioni; promuovere l'educazione alla salute e la prevenzione del disagio, per il benessere psicofisico degli studenti e degli insegnanti.

Il benessere a scuola aiuta a alimentare negli studenti la motivazione allo studio e la fiducia in sé stessi. La proposta di attività variegata come spettacoli teatrali aiuta gli alunni ad essere attenti fruitori, a promuovere il gusto estetico, le potenzialità immaginative, espressive e creative, arricchire le capacità interpretative e creative dei giovani. Inoltre aiuta a sapersi disporre all'ascolto attivo; ad osservare le modalità di rappresentazione; a cogliere i segni del linguaggio simbolico usato



LE SCELTE STRATEGICHE

Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti

PTOF 2025-2028

dall'autore per rappresentare ciò che non è immediatamente visibile, accompagnano alla crescita piena e alla consapevolezza del proprio sé.

L'istituto vuole collaborare con le famiglie per la prevenzione del disagio scolastico e sa orientare studenti, docenti e genitori verso le strutture e i servizi operanti sul territorio nel caso di situazioni particolarmente problematiche e complesse.

Attraverso lo sportello di ascolto, attivato dall'istituto, lo psicologo ascolta su appuntamento, un giorno alla settimana, studenti, genitori e docenti, fornendo consulenza in merito alle problematiche presentate e si confronta con la funzione strumentale dell'area Benessere, con gli altri docenti e con il Dirigente Scolastico per affrontare specifiche problematiche. Su richiesta dei CdC, lo psicologo può inoltre intervenire nelle classi per cercare e condividere soluzioni atte a risolvere problemi di relazione e conflittualità.

In riferimento al Piano "Scuola 4.0" e alle Azioni di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica sono stati attivati percorsi di mentoring, con i quali gli studenti con particolari fragilità, motivazionali e/o problematiche disciplinari, sono accompagnati in percorsi individuali di rafforzamento attraverso mentoring e orientamento, sostegno, coaching. I percorsi saranno tenuti da docenti dell'istituto o, in mancanza di risorse, da personale esterno previa formazione tenuta da un esperto sulle competenze sulle tecniche e gli strumenti di counseling all'interno dei contesti scolastici e sulla gestione di gruppi di lavoro di insegnanti.

Tutte le proposte legate all'educazione civica e le attività organizzate dai dipartimenti, coadiuvati dai docenti di sostegno, promuovono il benessere degli studenti, creando un ambiente attento e inclusivo, in cui ogni ragazzo è valorizzato e sostenuto nel proprio percorso di crescita personale e formativa. L'istituto offre un ambiente accogliente e sicuro, dove l'attenzione alle singole esigenze è al centro dell'esperienza educativa, si cerca infatti di dare il via ad un circolo virtuoso che possa rendere gli studenti attori attivi nella propria crescita e formazione.

Ogni studente è riconosciuto nella propria unicità e supportato nei percorsi di apprendimento e crescita, grazie a pratiche inclusive e a interventi specifici per chi ha bisogni educativi speciali. Attraverso programmi di supporto e valorizzazione delle diversità, la scuola si impegna infatti a formare una comunità scolastica che stimoli la crescita personale e il successo formativo di tutti.



LE SCELTE STRATEGICHE

Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti

PTOF 2025-2028



Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità

LA NOSTRA OFFERTA FORMATIVA

L'Istituto Alberghiero "Alfredo Sonzogni" di Nembro (BG) offre un'offerta formativa varia, costituita dai seguenti percorsi

Istituto/Plessi	Codice Scuola
"ALFREDO SONZOGNI"	BGRH020009
ALFREDO SONZOGNI	BGRH02001A
ISTR. PROF. SERALE - ENOGASTR. OSP. ALB.	BGRH02050P

1. IP ISTITUTO PROFESSIONALE - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

- o Un percorso della durata di 5 anni (2+3):
- o Conseguimento del Diploma – Corso diurno
- o 2 anni di biennio comune (che, oltre ad assolvere l'obbligo scolastico, affronta lo studio di aspetti generali propri dell'area comune di tutti gli istituti superiori attraverso lo sviluppo degli assi culturali: asse dei linguaggi, matematico, scientifico tecnologico, storico-sociale).
- o 3 anni con differenti quadri orario:
 - CUCINA - ENOGASTRONOMIA
 - PRODOTTI DOLCIARI, ARTIGIANALI E INDUSTRIALI - PASTICCERIA



- SALA E VENDITA
- ACCOGLIENZA TURISTICA

2. IeFP ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE Operatore della ristorazione

- o Conseguimento di una Qualifica professionale – Corso diurno
- o Un percorso della durata di 3 anni
 - PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO PASTI

*La studentessa o lo studente in possesso dell'Attestato di Qualifica può decidere di continuare gli studi passando ad una classe 4^a dell'Istituto Professionale Statale, sempre all'interno del Sonzogni e, dopo aver concluso positivamente anche il 5^o anno, sostenere l'Esame di Stato per il conseguimento del Diploma di Stato (IV livello EQF - comunemente detto di maturità) che consente l'accesso a qualsiasi facoltà universitaria e ai percorsi post-diploma. È possibile inoltre il passaggio al 4^o anno del sistema IeFP per conseguire il Diploma di tecnico di cucina.

Il passaggio ip/iefp è possibile in qualsiasi momento del percorso formativo

3. IP ISTITUTO PROFESSIONALE - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA 4+2

- o Percorso attivo dall'anno scolastico 2025/65
- o Conseguimento del Diploma – Corso diurno
- o Durata di 4 anni
- o Percorso di studi che, fin dal primo anno, predilige l'ambito della CUCINA con un forte taglio verso l'ENOGASTRONOMIA per accompagnare gli studenti verso un percorso di FOOD and BEVERAGE management in collaborazione con ITS Academy Cremona - Fondazione Nuove Tecnologie per il Made in Italy.



4. IP ISTITUTO PROFESSIONALE - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA SERALE

- o Percorso SERALE di istruzione per adulti
- o Conseguimento del Diploma della durata di 3 anni
 - Primo periodo
 - Secondo periodo
 - Quinto anno
- o 4 articolazioni:
 - ENOGASTRONOMIA - CUCINA
 - PASTICCERIA
 - SALA E VENDITA
 - ACCOGLIENZA TURISTICA

5. IP ISTITUTO PROFESSIONALE - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA Casa circondariale

- o Corso presso la Casa Circondariale "Don Fausto Resmini" di Bergamo
- o Conseguimento del Diploma
- o Articolazione: CUCINA

1. IP ISTITUTO PROFESSIONALE - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Nei primi due anni si svolgono insegnamenti di carattere generale e obbligatori di indirizzo ai fini dell'assolvimento dell'obbligo di istruzione e per favorire l'orientamento degli studenti. Oltre ad assolvere l'obbligo scolastico, affronta lo studio di aspetti generali propri dell'area comune di tutti gli istituti superiori attraverso lo sviluppo degli assi culturali: asse dei linguaggi, matematico, scientifico,



tecnologico, storico-sociale. Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze e abilità più strettamente spendibili nel campo lavorativo, mettendo i diplomati in grado di inserirsi nei processi produttivi e di servizio sapendosi gestire in modo sempre più flessibile e autonomo, come richiesto da una realtà professionale articolata, in continua e veloce evoluzione, cercando un dialogo tra una realtà locale e una visione globale.

Alla fine del biennio i Consigli di classe provvedono alla certificazione delle competenze di base acquisite nell'assolvimento dell'obbligo di istruzione. La certificazione prevede che le competenze di base relative agli assi culturali siano state acquisite dallo studente con riferimento alle competenze chiave di cittadinanza di cui all'allegato 2 del Regolamento emanato dal MIUR con il decreto del 22 agosto 2007 n.139 che sono:

- imparare ad imparare,
- progettare,
- comunicare,
- collaborare e partecipare,
- agire in modo autonomo e responsabile,
- risolvere problemi
- individuare collegamenti e relazioni
- Acquisire ed interpretare l'informazione.

Il collegamento con le "Competenze Chiave Europee" è fondamentale e si basa sulla Raccomandazione del Consiglio dell'Unione Europea che definisce queste otto competenze che ogni individuo dovrebbe sviluppare per affrontare con successo le sfide della società odierna.

La legge conosciuta come la "Buona Scuola" (legge n. 107 del 13 luglio 2015) ha previsto un'apposita delega legislativa sulla "revisione dei percorsi dell'istruzione professionale" e sul raccordo di questi ultimi con i percorsi leFP (Istruzione e Formazione professionale regionale). Il Decreto 61/2017 ridisegna completamente l'impianto dell'istruzione professionale italiana. I nuovi istituti professionali sono strutturati in un biennio e in un successivo triennio (sistema 2+3) e si caratterizzano per essere ripartiti in 11 indirizzi di studio; per ciascuno indirizzo viene aumentato il monte ore dedicato alle attività pratiche, di laboratorio e in alternanza scuola-lavoro presso le imprese del territorio.

L'identità culturale, metodologica e organizzativa del diplomato dell'istruzione professionale è riassunta nel Profilo Educativo, Culturale e Professionale (PECuP). L'istituto Sonzogni, facendo propri i contenuti degli allegati A, B e C alle Linee guida per favorire e sostenere l'adozione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale (di cui al decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92, Regolamento ai sensi dell'articolo 3, comma 3, decreto



legislativo 13 aprile 2017, n. 61)

- Allegato A RISULTATI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI DEL PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE PER LE ATTIVITÀ E GLI INSEGNAMENTI DI AREA GENERALE
- Allegato B RISULTATI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI DEL PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE PER LE ATTIVITÀ E GLI INSEGNAMENTI DI AREA GENERALE
- Allegato C RISULTATI DI APPRENDIMENTO INTERMEDI DEL PROFILO DI INDIRIZZO

ha elaborato un curriculum d'istituto composto dalle programmazioni disciplinari dipartimentali, pubblicate sul sito della scuola, organizzate in UDA (unità di APPRENDIMENTO).

Ogni percorso didattico è inoltre caratterizzato dalla progettazione didattica interdisciplinare sviluppata per assi culturali: per l'area generale comune: asse dei linguaggi, asse storico-sociale, asse matematico e per l'area di indirizzo: asse scientifico-tecnologico-professionale.

• Le 12 COMPETENZE DELL'AREA GENERALE sono:

1 Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali

2 Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

3 Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo

4 Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e inter-nazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

5 Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

6 Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali

7 Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete



8 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

9 Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo

10 Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi

11 Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

12 Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

· Le 11 COMPETENZE DELL'AREA PROFESSIONALE sono:

1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche."

2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione

3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche

7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la



promozione del Made in Italy."

8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

9 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale

10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing

11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

**QUADRI ORARIO IPSEOA "A. SONZOGNI"**

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA		
BIENNIO UNICO		
Materia	CLASSE 1[^]	CLASSE 2[^]
AREA GENERALE		
Lingua e letteratura italiana	4	4
Storia, cittadinanza e costituzione	1	1
Lingua inglese	3	3
Diritto ed economia	2	2
Matematica	4	4
Geografia	1	1
Scienze motorie e sportive	2	2
Religione o Alternativa	1	1
Totale ore settimanali dell'area generale	18	18
AREA DI INDIRIZZO		
Scienze integrate	2	2
Scienza degli alimenti	2	2
Seconda lingua straniera	2	2
TIC (tecnologie dell'informazione e della comunicazione)	1	2
Lab. di servizi enogastronomici - settore cucina	3* + 1	3* + 0,5
Lab. di servizi enogastronomici- settore sala e vendita	3* + 1	3* + 0,5
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2
Totale ore settimanali dell'area di indirizzo	14	14
<i>Di cui in compresenza con gli ITP (Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore cucina; settore sala e vendita)</i>	(6)	(6)
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32

* nelle ore con asterisco la classe è in laboratorio a squadre, con compresenza dei docenti tecnico pratico



SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA

COSA SI IMPARA

- Discipline tradizionali
- Studio delle normative della ristorazione
- Manipolazione e trasformazione degli alimenti
- Studio degli alimenti e dei principi per una sana e corretta alimentazione
- Gestione delle aziende di ristorazione

SBOCCHI PROFESSIONALI

- Cuoco
- Gestore di locali e di mense scolastiche o aziendali
- Consulente di ristoranti, alberghi e industrie alimentari
- Food and beverage manager

DIDATTICA

- Laboratoriale
- Pluridisciplinare
- Digitale

TERRITORIO

Collaborazione nell'organizzazione di eventi

PCTO

Tirocini curriculari presso aziende leader

Materia	Secondo biennio		V anno
	3 [^]	4 [^]	5 [^]
AREA COMUNE			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia, cittadinanza e costituzione	2	2	2
Lingua inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o Alternativa	1	1	1
Totale ore settimanali dell'area comune	14	14	14
AREA DI INDIRIZZO			
Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	4
Seconda lingua straniera	3	3	3
Lab. di servizi enogastronomici - settore cucina	6	5	5
<i>di cui in compresenza con lingua inglese</i>	<i>(1)</i>	<i>(1)</i>	<i>(1)</i>
Lab. di servizi enogastronomici- settore sala e vendita	/	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	4	4
Totale ore settimanali dell'area di indirizzo	18	18	18
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32



SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI

COSA SI IMPARA

- Discipline tradizionali
- Studio delle normative della ristorazione
- Manipolazione e trasformazione degli alimenti
- Studio degli alimenti e dei processi produttivi del settore dolciario
- Gestione delle aziende di ristorazione

SBOCCHI PROFESSIONALI

- Pasticcere
- Addetto alla panificazione
- Gestore di locali di pasticceria e panetteria
- Consulente di industrie alimentari e dolciarie

DIDATTICA

- Laboratoriale
- Pluridisciplinare
- Digitale

TERRITORIO

Collaborazione nell'organizzazione di eventi

PCTO

Tirocini curriculari presso aziende leader

Materia	Secondo biennio		V anno
	3 [^]	4 [^]	5 [^]
AREA COMUNE			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia, cittadinanza e costituzione	2	2	2
Lingua inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o Alternativa	1	1	1
Totale ore settimanali dell'area comune	14	14	14
AREA DI INDIRIZZO			
Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	4
Seconda lingua straniera	3	3	3
Lab. di servizi enogastronomici – settore pasticceria	6	5	5
<i>di cui in compresenza con lingua inglese</i>	<i>(1)</i>	<i>(1)</i>	<i>(1)</i>
Diritto e tecniche amministrative	4	4	4
Tecniche organizzazione e gestione processi produttivi	/	2	2
Totale ore settimanali dell'area di indirizzo	18	18	18
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32



SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

SALA E VENDITA

COSA SI IMPARA

- Discipline tradizionali
- Studio delle normative della ristorazione
- Tecniche di servizio di sala bar e gestione del cliente
- Studio degli alimenti e dei principi per una sana e corretta alimentazione
- Gestione delle aziende di ristorazione

SBOCCHI PROFESSIONALI

- Cameriere
- Sommelier
- Barman
- Gestore di locali e di mense scolastiche o aziendali
- Consulente di ristoranti, alberghi e industrie alimentari
- Food and beverage manager

DIDATTICA

- Laboratoriale
- Pluridisciplinare
- Digitale

TERRITORIO

Collaborazione nell'organizzazione di eventi

PCTO

Tirocini curriculari presso aziende leader

Materia	Secondo biennio		V anno
	3 [^]	4 [^]	5 [^]
AREA COMUNE			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia, cittadinanza e costituzione	2	2	2
Lingua inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o Alternativa	1	1	1
Totale ore settimanali dell'area comune	14	14	14
AREA DI INDIRIZZO			
Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	4
Seconda lingua straniera	3	3	3
Lab. di servizi enogastronomici- settore sala e vendita <i>di cui in compresenza con lingua inglese</i>	6 (1)	5 (1)	5 (1)
Lab. di servizi enogastronomici - settore cucina	/	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	4	4
Totale ore settimanali dell'area di indirizzo	18	18	18
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32



SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ACCOGLIENZA TURISTICA

COSA SI IMPARA

- Discipline tradizionali
- Studio delle normative del turismo
- Tecniche di gestione dell'accoglienza
- Gestione delle aziende turistiche
- Tecniche di comunicazione in lingua straniera

SBOCCHI PROFESSIONALI

- Receptionist
- Addetto all'accoglienza di ristoranti, alberghi, fiere, congressi
- Addetto o gestore di agenzia di viaggi o tour operator
- Guida turistica
- Animatore
- Interprete turistico
- Consulente presso enti di promozione turistica

DIDATTICA

- Laboratoriale
- Pluridisciplinare
- Digitale

TERRITORIO

Collaborazione nell'organizzazione di eventi

PCTO

Tirocini curriculari presso aziende leader

Materia	Secondo biennio		V anno
	3 [^]	4 [^]	5 [^]
AREA COMUNE			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia, cittadinanza e costituzione	2	2	2
Lingua inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o Alternativa	1	1	1
Totale ore settimanali dell'area comune	14	14	14
AREA DI INDIRIZZO			
Scienza e cultura dell'alimentazione	2	2	2
Seconda lingua straniera	3	3	3
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	6	6	5
<i>di cui in compresenza con lingua inglese</i>	<i>(1)</i>	<i>(1)</i>	<i>(1)</i>
Tecniche di comunicazione	2	2	2
Arte e Territorio	1	1	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	4	4
Totale ore settimanali dell'area di indirizzo	18	18	18
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32



PCTO al SONZOGNI

Con la legge del 13 Luglio 2015, n. 2017, che recepisce le disposizioni precedenti, l'alternanza scuola lavoro diventa obbligatoria e rappresenta una modalità imprescindibile di realizzazione della formazione del secondo ciclo di studi (comma 33 e seguenti), parte integrante dell'Offerta formativa dell'Istruzione scolastica. Con successiva rimodulazione (Legge di Bilancio 2019, Nota MIUR 18.02.2019, n. 3380) si sono introdotti i "Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento" (PCTO).

Per il nostro Istituto questa modalità formativa conferma una tradizione consolidata, che ci vede da molti decenni inseriti nel tessuto economico del territorio, in contatto con una pluralità di attività economiche legate al mondo della ristorazione e del turismo.

I percorsi PCTO:

1. Avvicinano gli studenti al mondo del lavoro e nel contempo il mondo del lavoro agli studenti.
2. È un'esperienza didattico-formativa significativa e motivante per il miglioramento dei risultati di apprendimento
3. Valorizzano le vocazioni personali, gli interessi, gli stili di apprendimento individuali
4. Avvicinano la formazione fornita dal mondo della scuola alle competenze richieste dalle imprese
5. Consentono di sperimentare altre metodologie didattiche basate sia sul sapere che sul saper fare, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica
6. Arricchisce la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'ulteriore acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro
7. Favoriscono l'orientamento degli studenti
8. Mettono in relazione l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio

L'intero progetto è visionabile come allegato alla sezione Curriculum d'istituto. Classi coinvolte: classi del secondo biennio e del quinto anno, a partire dalle classi terze. Durata: il progetto, che prevede almeno 210 ore totali per ogni studente, ha durata annuale. Gli studenti svolgono i PCTO presso aziende ospitanti, in modalità residenziale o non residenziale, in un periodo che comprende la fine del mese di maggio e il mese di giugno. La durata dei percorsi può essere variata annualmente da aggiornamenti del progetto in sede collegiale. Le strutture ospitanti sono per lo più aziende private, ma possono essere anche enti privati o pubblici. Le strutture ospitanti possono essere territoriali (provincia di Bergamo) ma anche diffuse nella regione Lombardia o in altre regioni italiane. PCTO presso strutture ospitanti estere sono realizzabili se le condizioni lo permettono.



2. IeFP ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE Operatore della ristorazione

Il corso Preparazione degli alimenti e allestimento piatti dell'Istituto professionale Alberghiero "Alfredo Sonzogni" di Nembro ha durata triennale ed è pensato per tutti coloro che dopo la terza media desiderano intraprendere la carriera di Operatore della ristorazione.

La finalità del corso è quello di offrire alle studentesse e agli studenti le competenze necessarie allo svolgimento delle attività proprie dell'operatore della ristorazione.

Al termine del percorso formativo le studentesse e gli studenti saranno competenti nell'applicare e utilizzare le metodologie di base e gli strumenti adeguati alla conservazione e allo stoccaggio delle materie prime e dei semilavorati, alla preparazione dei pasti e all'allestimento dei piatti.

L'Operatore della Ristorazione - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti potrà quindi operare nel settore di riferimento a livello esecutivo in autonomia e con responsabilità.

Il monte ore è compreso tra un minimo di 990 e un massimo di 1056 ore annue e le istituzioni scolastiche e formative possono decidere in modo autonomo l'articolazione oraria del percorso (che comprende lezioni teoriche per la formazione di base e tecnico-professionale, attività laboratoriale e attività pratiche nel mondo del lavoro), garantendo il rispetto di determinate percentuali per aree di competenze.

**QUADRO ORARIO IeFP**

Materia	1° anno	2° anno	3° anno
AREA COMUNE			
Lingua e letteratura italiana	3	3	3
Storia	1	1	1
Educazione motoria	2	2	2
Lingua inglese	2	2	2
Seconda lingua straniera – francese/Spagnolo	2	2	2
Matematica	2	2	2
I.R.C	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO			
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	4	4
Scienze integrate	1	1	1
Lab. di servizi enogastronomici - settore cucina	12*	12*	12*
<i>di cui in compresenza con Sala e vendita</i>	(*12)	(*12)	(*12)
Diritto ed Economia	2	2	2
TOTALE ORE SETTIMANALI	32		
Ore di ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO annuali	/	240	320

La didattica laboratoriale e la modularità degli interventi formativi (programmazione per Unità di Apprendimento) sono accompagnate da periodi di tirocinio in aziende del settore a partire dal 2° anno.

CERTIFICAZIONE FINALE

Alla fine del percorso formativo di durata triennale, al superamento dell'Esame di Qualifica, alla studentessa o allo studente viene rilasciato l'Attestato di Qualifica (III livello EQF) di Operatore della Ristorazione – Preparazione degli alimenti e allestimento piatti con validità nazionale e europea.

PASSAGGIO AL SISTEMA IP – PROSECUZIONE DEGLI STUDI

La studentessa o lo studente in possesso dell'Attestato di Qualifica può decidere di continuare gli studi passando ad una classe 4^a dell'Istituto Professionale Statale, sempre all'interno del Sonzogni e, dopo aver concluso positivamente anche il 5^o anno, sostenere l'Esame di Stato per il conseguimento del Diploma di Stato (IV livello EQF - comunemente detto di maturità) che consente l'accesso a



qualsiasi facoltà universitaria e ai percorsi post-diploma.

È possibile inoltre il passaggio al 4[^] anno del sistema leFP per conseguire il Diploma di tecnico di cucina o intraprendere direttamente una professione.

3. IP ISTITUTO PROFESSIONALE - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA 4+2

Secondo quanto stabilito dal Decreto Dipartimentale del 7 dicembre 2021, n. 2451, relativo ai percorsi quadriennali sperimentali, il corso deve garantire, attraverso una flessibilità didattica e organizzativa, un approccio laboratoriale; l'utilizzo ottimale delle risorse disponibili e il completamento di tutte le discipline, previste dal piano di studi del percorso tradizionale di 5 anni, entro il quarto anno.

Lo sviluppo delle competenze e la strutturazione del PCTO restano quindi le stesse del percorso quinquennale sopra esplicitato e gli studenti iscritti al percorso di filiera:

- o Raggiungono con un anno di anticipo il profilo in uscita, come avviene in molti Paesi europei
- o Fanno esperienze dirette e concrete attraverso le ore di filiera (ore aggiuntive di scuola/PCTO/esperienze professionalizzanti fuori dal monte ore scolastico tradizionale)
- o Usufruiscono, grazie ai partenariati, di opportunità formative direttamente collegate alle imprese e alle nuove professioni
- o Raggiungono delle competenze STEM e linguistiche
- o Sviluppano competenze orientate alla specializzazione nel settore del food and beverage

La Legge 121 dell'8 agosto 2024, riguarda infatti l'istituzione della filiera formativa tecnologico-professionale. Questa legge mira a riorganizzare l'istruzione terziaria tecnologica, creando un sistema integrato che collega istruzione, formazione e mondo del lavoro, in particolare per rispondere alle esigenze del settore produttivo e agli obiettivi del Piano nazionale Industria 4.0. La legge disciplina l'offerta formativa degli Istituti Tecnici Superiori (ITS) e promuove l'integrazione con il sistema di istruzione e formazione professionale. Rappresenta un intervento normativo significativo nel settore dell'istruzione terziaria, con l'obiettivo di creare un sistema formativo più integrato e



allineato con le esigenze del mercato del lavoro e le sfide dell'innovazione tecnologica.

Gli studenti, per completare il percorso di studi in 4 anni, faranno più settimane di scuola, hanno un quadro orario differente e, ogni anno, ore di filiera aggiuntive, organizzate dall'istituto e dai suoi partner.

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA				
Percorso di filiera 4+2				
Materia	CLASSE 1 ^A	CLASSE 2 ^A	CLASSE 3	CLASSE 4
AREA GENERALE				
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4
Compresenza Italiano su italiano	1	1	1	1
Storia, cittadinanza e costituzione	2	1	2	2
Compresenza Geografia	2			
Compresenza Storia su storia				1
Compresenza Religione/Etica				1
Lingua inglese	3	3	3	3
Diritto ed economia	2			
Matematica	4	4	3	3
Compresenza Matematica		1	1	1
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2
Compresenza Motoria	2			
Religione o Alternativa	1	1	1	1
Totale ore settimanali dell'area generale	18	15	15	15
AREA DI INDIRIZZO				
Scienze integrate	2		/	/
Scienza e cultura degli alimenti	3	4	4	4
Compresenza Scienze integrate	2			
Compresenza seconda lingua				1
Seconda lingua straniera	2	3	2	2
TIC (tecnologie dell'informazione e della comunicazione)	2		/	/
Lab. di servizi enogastronomici - settore cucina	4* + 1	6	6	6
Compresenza inglese		1		1
Compresenza seconda lingua			1	1
Compresenza alimentazione			1	1
Lab. di servizi enogastronomici- settore sala e vendita	4* + 1	2	2	2
Compresenza seconda lingua			1	1
* Ore divise in due gruppi classe				
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica + compresenza tic	1	1	1	1
Compresenza TIC		1		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	/	3	4	4
Compresenza Diritto		1	1	1
Totale ore settimanali dell'area di indirizzo	16	19	19	19
TOTALE ORE SETTIMANALI	34	34	34	34



ORE DI FILIERA	
1 ANNO	56 ORE
2 ANNO	200 ORE
3 ANNO	200 ORE
4 ANNO	100 ORE

L'istituzione di compresenze tra due docenti della stessa disciplina all'interno di una classe rappresenta un'opportunità didattica strategica per garantire un supporto mirato agli studenti e promuovere una didattica inclusiva e personalizzata attraverso:

- Supporto agli studenti in difficoltà e potenziamento delle eccellenze
- Gestione efficace delle dinamiche di classe e diversificazione delle strategie e metodologie didattiche
- Inclusione e valorizzazione delle diversità
- Sperimentazione e innovazione didattica con la promozione dell'interdisciplinarietà
- Sviluppo di competenze trasversali e contestualizzazione dei contenuti
- Arricchimento delle metodologie didattiche e valorizzazione delle connessioni tra le discipline

4. IP ISTITUTO PROFESSIONALE - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA serale

Il Corso serale dell'Istituto "Alfredo Sonzogni", vuole offrire un'occasione di promozione socioculturale per stimolare la ripresa degli studi e migliorare l'inserimento nel mondo del lavoro di quanti desiderano cambiare la propria condizione culturale e professionale.

Il corso vuole inoltre assumere una funzione determinante nel limitare la dispersione scolastica attraverso l'offerta di percorsi di riconversione e/o di ripresa degli studi di tutti quegli adulti e di quei giovani (anche non italofofoni) che, avendo interrotto il proprio percorso scolastico per ragioni diverse, necessitano di un completamento della propria formazione, tale da consentire di acquisire



competenze sia nel campo della cittadinanza che in quello lavorativo.

Possono accedere al Corso Serale:

- coloro che hanno compiuto i 18 anni di età anche con cittadinanza non italiana, che sono in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione;
- coloro che hanno compiuto il sedicesimo anno di età e che, già in possesso del titolo di studio conclusivo del primo ciclo di istruzione, dimostrano di non poter frequentare il corso diurno;
- i diplomati di altri Istituti che per motivi di lavoro o per propria scelta desiderano diplomarsi in "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera";
- i laureati che lavorano in settori non pertinenti con la propria laurea per i quali risulta utile il diploma in "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera";
- tutti gli stranieri che hanno conseguito in Italia la licenza media o che posseggono un titolo equiparato e legalmente riconosciuto, o con riferimento alla Nota Miur 27/01/2012, prot. n. 46

[In allegato tutta l'offerta formativa del nostro corso serale.](#)

5. Carcere IP ISTITUTO PROFESSIONALE - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Dall'anno scolastico 2017/ 2018 l'istituto Alberghiero "A. Sonzogni" ha aderito alla rete territoriale degli istituti superiori nei quali sono incardinati i percorsi di istruzione di secondo livello, con capofila il CPIA 1 Bergamo.

L'Istituto Alberghiero, all'interno della rete, eroga percorsi di istruzione di secondo livello, all'interno della Casa Circondariale di Bergamo, segnatamente nel reparto "Sezione Penale", attivando corsi di Primo Periodo Didattico (1° e secondo anno) Secondo Periodo Didattico (3° e 4°anno) e un Terzo Periodo Didattico (5° anno) che porta gli studenti al conseguimento del Diploma di Tecnico Operatore dei Servizi di Enogastronomia.

In allegato maggiori dettagli.



In allegato maggiori dettagli sull'offerta all'interno della Casa Circondariale

Offerta comune a tutti i nostri percorsi formativi

INCLUSIONE

L'istituto si pone in ascolto dei Bisogni educativi di tutti gli studenti, ponendo particolare attenzione alla personalizzazione della didattica e alla costruzione di progetti atti a far raggiungere a tutti il successo formativo.

Le azioni attuate per l'inclusione degli studenti sono diverse e calibrate sulle specifiche necessità.

Attuare una didattica inclusiva significa quindi:

1. Creare contesti inclusivi;
2. adattare: materiali - tempi - spazi - stili di insegnamento;
3. Stabilire strategie efficaci ed essere flessibili nel loro utilizzo;
4. Porre attenzione alla redazione di PEI e pdp;
5. impegnarsi per consentire ad ogni studente il pieno sviluppo delle sue potenzialità;
6. ascoltare, osservare;
7. coinvolgere e far partecipare tutti, costruendo reti anche con gli enti esterni;
8. rispettare i tempi di apprendimento di ciascuno;
9. utilizzare ogni risorsa a disposizione della scuola (spazi, strumenti, persone...);

Modalità di attuazione dell'inclusione

La personalizzazione dei progetti è il cardine del processo di inclusione dell'Istituto e si realizza anche attraverso la redazione di PDP e PEI, che tengono conto dei bisogni educativi speciali di ogni alunno.

Il CdC, una volta ricevute le informazioni e la documentazione relativa ad uno studente, redige per l'alunno un PDP o un PEI in base alle specifiche esigenze educative e formative dei ragazzi. Queste prassi sono ormai diventate patrimonio della gran parte dei docenti della scuola e vengono condivise con i nuovi insegnanti all'inizio dell'anno scolastico attraverso circolari informative, specifici



incontri con il Dirigente Scolastico, le Funzioni Strumentali o lo staff di dirigenza. Si ricerca un costante dialogo con gli studenti e le famiglie per individuare eventuali barriere e cercare di eliminarle, avvalendosi anche della collaborazione di esperti esterni.

Studenti con Disabilità

Gli obiettivi da raggiungere inseriti nei PEI sono individuati analizzando la documentazione degli studenti, osservandoli in tutti i momenti a scuola e acquisendo informazioni attraverso colloqui con le famiglie e le UONPIA di riferimento. Gli obiettivi, data la flessibilità del PEI, possono essere rivisti in base alla naturale evoluzione degli studenti o al manifestarsi di nuove esigenze personali e educative. All'interno del PEI vengono inserite le metodologie, i criteri di valutazione, gli eventuali strumenti compensativi e le possibili misure dispensative.

Per gli studenti con PEI sono previsti tre tipi di percorso:

- A ordinario (conforme alla progettazione didattica della classe, sulla base del curriculum d'istituto);
- B personalizzato (con prove equipollenti; i docenti delle singole discipline devono indicare quali sono gli obiettivi minimi che garantiscono l'essenzialità dei contenuti);
- C differenziato (i docenti devono indicare i contenuti adeguati alle capacità dello studente).

I percorsi A e B permettono il conseguimento del diploma; il percorso C è finalizzato al conseguimento di una certificazione dei crediti formativi (non del diploma).

La scelta del percorso viene concordata con la famiglia, dopo un'attenta osservazione degli studenti. La scelta non è definitiva e può essere cambiata nel corso del percorso scolastico.

Per studenti che seguono una programmazione differenziata (percorsi C) sono previste

- attività laboratoriali a classi aperte, con l'obiettivo di arricchire e potenziare le competenze tecnico-professionali.
- Potenziamento delle attività di PCTO
- Orientamento mirato in uscita attraverso la costruzione di reti con il territorio per l'attivazione di percorsi di lavoro protetti o di progetti socio-occupazionali

Per gli studenti con percorsi A o B (finalizzati al raggiungimento del diploma) viene posta molta attenzione alla personalizzazione della didattica per permettere il successo formativo.

Il monitoraggio dei PEI avviene ordinariamente durante le sedute dei CdC e in occasione della convocazione dei GLO. Per esigenze specifiche o per revisioni ritenute urgenti sono previste



convocazioni di GLO straordinari, con la presenza di tutte le componenti.

Criteri e modalità di valutazione sono personalizzati in base alle caratteristiche dell'alunno, vengono predisposte griglie e rubriche di valutazione.

Studenti con PDP (alunni con Bes o con DSA)

Per gli studenti e studentesse con BES è prevista la predisposizione di un Piano Didattico Personalizzato. Il Consiglio di Classe ha l'obbligo per gli studenti con DSA di predisporre il PDP e il dovere di indicare in quali altri casi sia opportuna e necessaria l'adozione di una personalizzazione della didattica ed eventualmente di misure compensative o dispensative (anche in questi casi verrà redatto il PDP).

Nel PDP sono delineate le metodologie e le attività didattiche rapportate alle capacità individuali specificando le misure dispensative e gli strumenti compensativi. In alcuni casi possono essere sufficienti solamente alcune indicazioni a carattere trasversale per tutte le discipline; in altri, invece, si rende necessaria una definizione precisa all'interno di ciascuna disciplina.

Durante l'anno scolastico ogni verifica ed eventuale adattamento degli interventi, partirà da quanto condiviso ad inizio percorso e riportato nel PDP, in particolare nella relazione fra obiettivi, risultati attesi e valutazione.

Studenti stranieri

Rispetto ai temi interculturali la scuola collabora con le agenzie presenti sul territorio quali Società Servizi Val Seriana, Cooperativa Ruah, CPIA, CTI, Biblioteca Comunale al fine di favorire il processo di inclusione degli alunni stranieri dell'Istituto. Una FS si occupa delle tematiche interculturali e collabora con la Dirigente per la gestione e l'inserimento di alunni NAI o con scarsa alfabetizzazione con positive ricadute. È prevista la figura di una docente che si occupa dell'alfabetizzazione degli alunni non italofoeni.

Alfabetizzazione alunni NAI o non italofoeni

L'acquisizione della lingua italiana è lo strumento fondamentale del processo di comunicazione e di integrazione, soprattutto nel caso di alunni NAI o non italofoeni che si trovano a confrontarsi con una realtà scolastica per molti aspetti diversa da quella di origine. L'inserimento di un alunno NAI o non italofono in classe richiede un intervento didattico immediato di prima alfabetizzazione in lingua italiana che gli consenta di acquisire le competenze minime per comprendere e farsi capire. Gli alunni NAI o non italofoeni, nella prima fase di inserimento scolastico, si confrontano con diversi usi e



registri nella nuova lingua: l'italiano per comunicare e l'italiano per apprendere, attraverso il quale conoscere i contenuti delle diverse discipline. Le attività di alfabetizzazione sono realizzate con il supporto di docenti dedicati che affiancano i docenti curricolari e concordano con il CDC le azioni da attuare. Il progetto si avvale delle risorse territoriali che garantiscono, tra l'altro, l'intervento di mediatori culturali.

Gruppo di lavoro per l'inclusione (GLI):

Dirigente scolastico

- Docenti curricolari
- Funzione strumentale Inclusione
- Funzione strumentale Benessere scolastico
- Docenti di sostegno
- Personale ATA
- Famiglie di studenti con disabilità
- Famiglie di studenti con Bes
- Studenti
- Assistenti educatori

Compito del GLI è quello di:

- raccogliere e documentare gli interventi didattico-educativi posti in essere anche in funzione di azioni di miglioramento delle strategie di inclusione attuate;
- favorire l'apprendimento organizzativo in rete tra scuole e/o in rapporto con azioni strategiche dell'Amministrazione;
- attuare focus/confronti sui casi e rilevazioni e monitoraggi e valutazioni del livello di incisività della scuola;
- offrire consulenza e supporto ai docenti contitolari e ai consigli di classe nell'attuazione dei PEI e nella gestione inclusiva delle classi;
- attuare raccogliere e coordinare le proposte formulate dai singoli GLO operativi sulla base delle effettive esigenze;
- elaborare una proposta di Piano Annuale per l'Inclusività (PAI) riferito a tutti gli alunni con BES, da redigere al termine di ogni anno scolastico (entro il mese di giugno)



EDUCAZIONE CIVICA

La Legge 20 agosto 2019, n. 92, in coerenza con i documenti europei in materia di educazione alla cittadinanza, ha istituito l'insegnamento scolastico dell'educazione civica e le Istituzioni scolastiche sono state chiamate ad aggiornare i curricoli di istituto e l'attività di progettazione didattica al fine di sviluppare "la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società". Seguendo le Linee Guida prima del D.M. n. 35 del 22 giugno 2020 e poi quelle del D.M. n. 183 del 7 settembre 2024, il curriculum di educazione civica dell'Istituto Sonzogni contribuisce al raggiungimento del profilo d'uscita del tecnico della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera per proseguire sia negli studi e/o entrare nel mondo del lavoro. Come richiamato nell'introduzione delle ultime Linee Guida, questo insegnamento si configura "come strumento di supporto e sostegno ai docenti anche di fronte ad alcune gravi emergenze educative e sociali del nostro tempo quali, ad esempio, l'aumento di atti di bullismo, di cyberbullismo e di violenza contro le donne, la dipendenza dal digitale, il drammatico incremento dell'incidentalità stradale [...] nonché di altre tematiche, quali il contrasto all'uso delle sostanze stupefacenti, l'educazione alimentare, alla salute, al benessere della persona e allo sport". Le Linee guida "propongono un approccio sistematico e trasversale per la progettazione, valutazione e promozione dei valori e delle competenze di educazione civica", richiamando il principio della trasversalità dell'insegnamento, anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili ad una singola disciplina o ad ambiti disciplinari delimitati. A livello di Istituto, pertanto, vengono dedicate non meno di 33 ore per ciascun anno scolastico e l'insegnamento è affidato ai docenti delle discipline giuridiche ed economiche, ma gli obiettivi di apprendimento vengono perseguiti attraverso la più ampia collaborazione tra tutti i docenti, valorizzando la trasversalità del curriculum. Le nuove Linee Guida del 2024 sono impostate secondo i nuclei concettuali di cui all'articolo 3 della Legge che, per loro natura interdisciplinari, attraversano il curriculum e possono essere considerati in ogni argomento che tutti i docenti trattano quotidianamente:

1. COSTITUZIONE
2. SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ
3. CITTADINANZA DIGITALE

Questi nuclei concettuali sono declinati poi in competenze, a loro volta declinate in obiettivi di apprendimento, che possono ulteriormente essere graduati dai consigli di classe per anno di corso e realizzati attraverso una didattica per unità di apprendimento coerenti con l'età degli studenti, il curriculum specifico del corso e la sua progressione nelle diverse annualità (si veda l'elenco delle



competenze previste nelle Linee Guida del 2024). Nei corsi di istruzione per gli adulti a norma del D.P.R. 29 ottobre 2012, n. 263, i traguardi, le competenze e gli obiettivi, invece, sono perseguiti attraverso percorsi che tengono conto delle Linee Guida di cui al D.M. 12 marzo 2015 e dei patti formativi individuali sottoscritti con gli studenti. Il laboratorio, il fare ricerca, la collaborazione di gruppo, il dibattito intorno a temi significativi, le testimonianze autentiche, le uscite sul territorio, il service learning e i progetti orientati al servizio nella comunità, alla salvaguardia dell'ambiente e delle risorse, gli approcci sperimentali nelle scienze sono alcuni esempi delle attività concrete che ciascuna classe inserisce ogni anno nel proprio curriculum di educazione civica e che possono permettere agli studenti non solo di "applicare" conoscenze e abilità, ma anche di costruirne di nuove e di sviluppare competenze.

ORIENTAMENTO

Il Ministro dell'Istruzione e del Merito ha firmato il 22 dicembre 2022 il decreto n. 328 che approva le Linee guida per l'orientamento, dando così attuazione alla riforma prevista dal Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), in quanto misura per aiutare docenti, studenti e famiglie a contribuire alla costruzione di una scuola capace di contrastare la crisi educativa del Paese e dare avvio a un percorso virtuoso volto a favorire il superamento delle disuguaglianze esistenti di natura sociale e territoriale. Gli obiettivi dell'intervento di orientamento sono essenzialmente riconducibili al perseguimento del successo scolastico di tutti gli studenti, con particolare riguardo al continuo orientamento e ri-orientamento rispetto alle scelte formative, alle attività lavorative, alla vita sociale.

L'Istituto dall'A.S. 2023/24 ha attivato quindi moduli di almeno 30 ore di orientamento per ogni anno, che non vanno intesi come il contenitore di una nuova disciplina o di una nuova attività educativa aggiuntiva e separata dalle altre, bensì sono uno strumento essenziale per aiutare gli studenti a fare sintesi unitaria, riflessiva e interdisciplinare della loro esperienza scolastica e formativa, in vista della costruzione in itinere del personale progetto di vita culturale e professionale. Le ore di orientamento saranno distribuite in modo flessibile e personalizzato, con attività che spaziano dall'informazione sui percorsi scolastici e professionali, a incontri con esperti, a sessioni pratiche di esplorazione delle proprie competenze e interessi. Un aspetto importante di queste attività sarà l'uso dell'E-Portfolio, un portafoglio digitale in cui gli studenti raccoglieranno e rifletteranno sui loro apprendimenti, competenze e esperienze. Il progetto prevede anche la formazione di docenti tutor che aiutano gli studenti nel loro percorso di orientamento, diventando punti di riferimento per la consulenza individuale e per il supporto alle famiglie nelle scelte educative e professionali.

VALUTAZIONE



Criteria di valutazione comuni

La valutazione dell'UDA scaturisce dall'osservazione dell'intero processo che ha coinvolto lo studente e la classe:

- Osservazione dello studente in aula, laboratorio, nelle attività organizzate dall'Istituto (interventi spontanei o su stimolo del docente, apporto personale nei lavori di gruppo, partecipazione alle iniziative dell'Istituto, eventi esterni);
- Analisi del materiale didattico prodotto dallo studente (quaderno, compiti a casa, materiali multimediali, esercitazioni pratiche);
- Prove di verifica intermedia relative ad una o più UDA, all'interno della singola disciplina;
- Prodotti e compiti di realtà, valutati globalmente dal singolo insegnante o da più docenti, con particolare riferimento alla parte specifica della propria disciplina.

La valutazione di prodotto e di processo sono strumenti fondamentali per garantire la qualità e l'efficacia dell'offerta formativa di un istituto.

- Valutazione di processo : si concentra sul monitoraggio delle azioni e dei percorsi messi in atto per raggiungere gli obiettivi educativi. Analizza l'organizzazione, la partecipazione, la responsabilità, la gestione dei materiali e l'efficacia delle strategie dello studente adottate durante un periodo scolastico. Questa valutazione consente di identificare criticità e apportare miglioramenti in itinere, assicurando un percorso dinamico e adattabile. Mette in risalto l'impegno dello studente nei confronti dell'UDA proposta.
- Valutazione di prodotto : misura i risultati finali raggiunti dagli studenti. Si basa su indicatori come il livello di apprendimento, le conoscenze e le abilità maturate per raggiungere un certo livello di competenza.

L'integrazione di entrambe le valutazioni permette una visione completa, utile per pianificare azioni future e garantire il miglioramento continuo dell'offerta formativa.

Criteria di valutazione del comportamento

La valutazione del comportamento si riferisce allo sviluppo delle competenze di cittadinanza. Lo Statuto delle studentesse e degli studenti, il Patto educativo di corresponsabilità e i regolamenti approvati dalle istituzioni scolastiche ne costituiscono i riferimenti essenziali.

[Griglia valutazione comportamento in allegato](#)



Criteria di valutazione Educazione Civica

L'insegnamento di educazione civica è oggetto di valutazioni periodiche e finali previste dal D.P.R. 22 giugno 2009, n. 122 e l'attribuzione del voto scaturisce dalla proposta del coordinatore partendo da quell'insieme di comportamenti nei quali si riflette l'acquisizione di conoscenze e abilità e il consolidamento di attitudini, oltre che di valori civici positivi. I criteri di valutazione sono deliberati dal Collegio dei docenti e inseriti nel PTOF.

Criteria per l'ammissione/non ammissione alla classe successiva

- CLASSI PRIME (nota MIUR Prot. n. 11981 del 04/06/2019)
 - a) la non ammissione alla classe successiva, per gli alunni che non abbiano frequentato il monte-ore minimo di lezioni (non validità dell'anno scolastico);
 - b) l'ammissione alla classe successiva con conferma o con possibile adeguamento del P.F.I., per gli alunni che hanno riportato una valutazione positiva in tutte le discipline di insegnamento e che hanno maturato le competenze previste;
 - c) per gli alunni con un profilo critico che hanno riportato una valutazione negativa in una o più discipline e/o non hanno maturato tutte le competenze previste, l'ammissione alla classe successiva con revisione del P.F.I., programmando e mettendo in atto tutte le iniziative possibili di recupero, sia durante i mesi estivi sia durante l'anno scolastico successivo: nei primi giorni di scuola, dopo le attività di accoglienza, si dedicheranno le prime una o due settimane per azioni di ripasso rivolte a tutta la classe e per il recupero delle carenze di questi alunni; al termine di queste attività di riallineamento, saranno previste delle verifiche per valutare il livello di recupero delle competenze; la rimodulazione del P.F.I. dovrà essere programmata successivamente nei primi Consigli di Classe di ottobre;
 - d) in via residuale la non ammissione alla classe successiva, limitata agli alunni che hanno riportato numerose valutazioni negative con deficit nelle competenze attese e dove si presume che, neanche a seguito della revisione del P.F.I. e attraverso specifiche azioni di recupero mirate, non sia possibile l'acquisizione delle competenze previste.

- CLASSI SECONDE, TERZE, QUARTE

Raggiungimento, ad un livello almeno sufficiente, delle competenze previste dal PECUP, con un voto



di almeno 6/10 in tutte le discipline comprese l'educazione civica e la condotta PER LA SOSPENSIONE DEL GIUDIZIO Possibilità di raggiungere le competenze, propri delle discipline in cui non è stata raggiunta la sufficienza, entro la conclusione dell'anno scolastico, dopo le attività di recupero.

Ogni Consiglio di classe, potrà anche considerare i seguenti aspetti valutativi

- Sensibile miglioramento rispetto ai livelli di partenza
- Partecipazione attiva, impegno costante, frequenza regolare
- Partecipazione proficua alle attività di recupero/approfondimento organizzate a livello di istituto e/o di singolo CDC
- Manifestazione di attitudini e/o interessi in aree disciplinari o nelle singole discipline
- Conoscenza di altri elementi significativi, riguardanti l'alunno

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

L'ammissione dei candidati interni è deliberata dal consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, nel corso del quale si svolge la valutazione finale degli studenti e viene attribuito il credito scolastico.

L'articolo 3, comma 1, della bozza di OM prevede che siano ammessi all'esame di Maturità, in qualità di candidati interni: A) gli studenti che hanno frequentato l'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado presso le istituzioni scolastiche statali e paritarie, anche in assenza dei requisiti di cui all'art. 13, comma 2, lettere b) e c) del d. lgs 62/2017. Le istituzioni scolastiche valutano le deroghe rispetto al requisito della frequenza di cui all'art. 13, comma 2, lettera a), del d. lgs. 62/2017, ai sensi dell'articolo 14, comma 7, del d.P.R. 22 giugno 2009, n. 122, anche con riferimento alle specifiche situazioni dovute all'emergenza epidemiologica.

Dalla lettura combinata della sopra riportata lettera a) e di quanto disposto dall'articolo 13 del D.lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe ammette all'esame di Stato di II grado, in qualità di candidati interni, gli studenti in possesso dei seguenti requisiti:

- frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato (che tiene conto delle discipline e degli insegnamenti oggetto di valutazione periodica e finale da parte del consiglio di classe), ferme restando le deroghe stabilite dal collegio docenti (tra le deroghe vanno incluse anche le assenze legate a specifiche situazioni dovute all'emergenza epidemiologiche);



- votazione non inferiore ai sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto e un voto di comportamento non inferiore a sei decimi.

Riguardo all'ultimo punto, si precisa che, nel caso di alunni che presentino una votazione inferiore a sei decimi in una disciplina o in un gruppo di discipline, il consiglio di classe può deliberare, con adeguata motivazione, l'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo (articolo 13/2, lettera d), D.lgs. 62/2017). Nella relativa delibera il voto dell'insegnante di religione cattolica, per gli alunni che si sono avvalsi di tale insegnamento, è espresso secondo quanto previsto dal punto 2.7 del DPR n. 751/1985; il voto espresso dal docente per le attività alternative, per gli alunni che si sono avvalsi di tale insegnamento, se determinante, diviene un giudizio motivato iscritto a verbale.

Ogni Consiglio di classe, potrà anche considerare i seguenti aspetti valutativi

- Sensibile miglioramento rispetto ai livelli di partenza
- Partecipazione attiva, impegno costante, frequenza regolare
- Partecipazione proficua alle attività di recupero/approfondimento organizzate a livello di istituto e/o di singolo CDC
- Manifestazione di attitudini e/o interessi in aree disciplinari o nelle singole discipline
- Conoscenza di altri elementi significativi, riguardanti l'alunno

Criteria per l'attribuzione del credito scolastico

Scelta del punteggio (per le classi III, IV e V)

L'alunno ottiene il credito più alto, all'interno della fascia determinata dalla media dei voti, in presenza di almeno uno dei seguenti criteri:

- se la media è superiore o uguale allo 0.50, rispetto all'intero precedente;
- se la valutazione in IRC o nella Materia Alternativa è "ottimo".
- se in possesso di uno dei seguenti elementi di positività:
 - esperienze lavorative e professionali, attuate autonomamente
 - attività culturali (corsi di lingua straniera, conservatori musicali)
 - certificazioni linguistiche



- partecipazione a significativi progetti di istituto
- attività di utilità sociale e umanitaria
- attività sportiva (certificata da associazioni federali o enti di promozione sportiva)

Nel caso un alunno venga ammesso alla classe successiva o agli Esami di Stato con aiuti del Consiglio di Classe, tali da comportare il passaggio alla media dei voti di fascia superiore, il credito viene automaticamente attribuito senza considerare i risultati professionali e gli "elementi di positività", assegnando, quindi, il punteggio inferiore.

INIZIATIVE AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Aibes: L'associazione italiana barmen e sostenitori collabora con l'istituto nella realizzazione di concorsi interni ed esterni per quanto riguarda il mondo dei bar tender e della mixology, portando le innovazioni del settore all'interno della scuola.

BergamoScienza: Gli obiettivi previsti dal progetto sono: creare una nuova cultura della divulgazione scientifica finalizzata ad "educare" soprattutto i giovani alla conoscenza; favorire la crescita di una cultura dello sviluppo basata sul "sapere consapevole", garantendo un metodo di divulgazione basato sull'indipendenza culturale e su una fruibilità accessibile a tutti; favorire l'acquisizione di conoscenze e competenze tecnico-scientifiche orientate all'innovazione; coniugare i moderni sistemi formativi e un habitat territoriale favorevole alla divulgazione scientifica, per costruire un indispensabile collegamento tra incentivi individuali e uguaglianza delle opportunità per tutti ma soprattutto per i giovani, gli adulti di domani.

Certificazioni in lingua straniera: Il progetto permette di ampliare l'offerta formativa della scuola, dando l'opportunità agli studenti di sviluppare dei percorsi di studio che permettano di raggiungere un livello di competenza linguistica tale da arrivare ad una certificazione linguistica riconosciuta a livello Europeo.

CIC - sportello di ascolto: Il progetto prevede la presenza di uno psicologo professionista in istituto in determinati periodi. Lo psicologo ascolta su appuntamento, un giorno alla settimana, studenti, genitori e docenti, fornendo consulenza in merito alle problematiche presentate e si confronta con la funzione strumentale prevenzione disagio, con gli altri docenti e con il Dirigente Scolastico per affrontare specifiche problematiche. Altri suoi compiti sono quelli di orientare gli studenti, i docenti e i genitori verso le strutture e i servizi che operano sul territorio di fronte a situazioni particolarmente



problematiche e complesse. Su richiesta dei CdC, può inoltre intervenire nelle classi per cercare e condividere soluzioni atte a risolvere problemi di relazione e conflittualità.

Cooking quiz: Il progetto è rivolto agli studenti delle classi 4^a ad indirizzo "CUCINA" e ad indirizzo "SALA" e consiste in un incontro a scuola di circa 90 minuti per ogni indirizzo così di seguito organizzato. La prima parte è una lezione interattiva del docente/chef ALMA mentre la seconda parte consiste in una verifica con quiz durante la quale ogni classe agendo come una squadra deve rispondere esattamente e nel minor tempo possibile alle domande multi-risposta attraverso il risponditore wireless. I quesiti vertono sulla lezione proposta dallo CHEF e richiedono agli studenti la capacità di utilizzare in situazione le competenze acquisite nel proprio percorso di studio. L'ultima fase del progetto prevede che gli studenti della classe selezionata per i migliori risultati si rechino a Senigallia per poter mettere in pratica le competenze acquisite sfidando i loro coetanei partecipanti al viaggio e provenienti da tutta Italia. Durante il soggiorno gli studenti vivranno inoltre un'esperienza formativa attraverso la partecipazione a numerosi eventi organizzati. (es. incontro con importante Chef, tour enogastronomico, ecc.)

Contrasto alla dispersione: mira a supportare gli studenti a rischio di abbandono attraverso un insieme di azioni personalizzate. Tra le attività proposte: il mentoring con tutoraggi individuali, gruppi di studio, attività di orientamento scolastico e professionale e il coinvolgimento delle famiglie per favorire un ambiente di supporto. L'obiettivo è quello di prevenire l'abbandono scolastico, promuovere la motivazione e il benessere degli studenti, e garantire che ogni giovane possa completare il proprio percorso educativo con successo, anche grazie a interventi mirati e a una rete di supporto educativa.

Educazione al teatro e al cinema: Il progetto prevede la scelta da parte del docente dello spettacolo da proporre al Consiglio di classe e agli alunni in linea con il piano di lavoro e la programmazione disciplinare. Seguirà l'organizzazione di un eventuale incontro con l'attore o gli attori, in collaborazione con Compagnie o Sale cinematografiche. L'individuazione di uno spettacolo può avvenire anche a seguito e/o come atto conclusivo di una tematica approfondita con altre metodologie didattiche nel corso dell'anno scolastico; oppure a seguito di un raccordo culturale con il territorio. La fruizione dello spettacolo ha un "prima" e un "dopo" che gli insegnanti valorizzano per potere tradurre l'esperienza artistica in esperienza educativa.

Educazione stradale nelle scuole: L'Istituto aderisce al progetto regionale volto a favorire una cultura della prevenzione, basata sul rispetto rigoroso delle norme stabilite dal Nuovo Codice della Strada.

Erasmus +: rivolto al territorio della East Lombardy (Mantova, Cremona, Bergamo e Brescia), premiato nel 2017 come European Region of Gastronomy, promuove l'occupabilità dei giovani



europei attraverso stage internazionali nel settore enogastronomico e turistico. Coinvolgendo studenti e neodiplomati dell'Istituto Alberghiero e di altri istituti locali, il progetto permette di perfezionare competenze tecniche e linguistiche, favorendo l'inserimento lavorativo e lo sviluppo personale. Questa iniziativa rappresenta un investimento strategico per la crescita del territorio, e molti partecipanti hanno ottenuto opportunità lavorative di rilievo sia in Italia che all'estero.

Eventi interni ed esterni: Gli studenti partecipano ad attività come pranzi tematici, catering, eventi fieristici e iniziative benefiche, simulando condizioni reali del mondo del lavoro. Queste esperienze sviluppano competenze professionali, come il rapporto con il cliente, la valorizzazione dei prodotti locali, il rispetto delle normative igienico-sanitarie e la gestione operativa. Le attività, svolte in collaborazione con enti esterni e nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro, offrono un coinvolgimento diretto con il pubblico, migliorando il processo di apprendimento e preparando gli studenti a profili professionali qualificati.

Innovazione e informatizzazione: L'obiettivo primario è l'introduzione diffusa delle tecnologie ICT a supporto della didattica, a supporto dei processi di comunicazione scuola-famiglia e dei processi interni all'organizzazione. Il progetto intende fornire risposta sia al bisogno di innovazione e di razionalizzazione dei processi informativi e di comunicazione, comune a tutte le organizzazioni pubbliche, sia all'esigenza sempre più sentita, specifica del mondo della scuola, di superare i modelli tradizionali dell'insegnamento-apprendimento in favore di paradigmi più efficaci nella costruzione di competenze stabili, perseguibili grazie all'impiego delle tecnologie.

Laboratorio didattico BAR: Il progetto prevede lo svolgimento, durante le ore curricolari di attività didattiche nel laboratorio Bar per piccoli gruppi di studenti in presenza dell'assistente tecnico e co-progettate con gli insegnanti tecnico-pratico di Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita. I gruppi di studenti sono impegnati nella simulazione del servizio di bevande calde e fredde e snack vari destinate a studenti e personale della scuola.

Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole: l'istituto intende realizzare ambienti laboratoriali per la transizione ecologica, in particolare della filiera agro-alimentare con la creazione di laboratori all'avanguardia, al fine di reingegnerizzare il sistema produttivo e di garantirne la piena sostenibilità ambientale e dei processi. Il progetto intende realizzare di laboratori didattici di "agricoltura 4.0", anche con l'utilizzo di tecnologie idroponiche/aereoconiche, di sistemi digitali per il monitoraggio delle colture basati sull'IoT (Internet of Things), di strumenti digitali per la qualità, la sicurezza alimentare, la tracciabilità dei prodotti e laboratori per l'alimentazione sostenibile e per il riciclaggio dei rifiuti. Con questi laboratori si intende creare un circolo virtuoso per la produzione e il consumo di beni alimentari autoprodotti (vegetali e lattiero-caseari) in termini di bioeconomia e di economia circolare. Gli studenti acquisiranno poi competenze green, consapevolezza



dell'importanza del suolo, del riciclo e dell'impatto umano sull'ambiente. La didattica laboratoriale favorirà inoltre lo sviluppo della competenza relazionale per il recupero di una sana socialità.

Le STEM all'alberghiero: Lo sviluppo di competenze digitali, centrali alla crescita degli studenti in produttori creativi di soluzioni digitali attraverso pensieri computazionale e STEM, è necessario per un utilizzo efficace degli strumenti e dei servizi digitali di uso comune nella futura vita professionale ma è anche indispensabile per poter partecipare alle dinamiche sociali, economiche e politiche della realtà ed esercitare i nuovi diritti legati proprio alla pervasività del digitale. Ai fini del potenziamento di queste competenze la Scuola presenta il progetto "Le STEM all'alberghiero". Si tratta di una scelta precisa, nata dalla constatazione dell'importanza e del ruolo pervasivo che oggi assumono le competenze digitali nella vita di ognuno e che unisce l'importanza di creare delle basi solide per una piena consapevolezza del cambiamento tecnologico (digital awareness) attraverso media, information e data literacy

Orientamento in entrata: mira a presentare l'offerta formativa dell'Istituto e a supportare gli studenti nella scelta scolastico-professionale attraverso una riflessione sui propri punti di forza e debolezza. Le attività includono interventi nelle scuole medie, open day, mini-inserimenti, uno sportello dedicato e incontri formativi per guidare gli studenti delle classi seconde nella scelta dell'indirizzo di studio. L'obiettivo è favorire una scelta consapevole e informata per il percorso educativo futuro.

Orientamento in uscita: supporta gli studenti degli ultimi anni nella scelta consapevole tra il proseguimento degli studi o l'ingresso nel mondo del lavoro. Attraverso incontri con referenti di università, istituti post-diploma, ITS, accademie e professionisti, gli studenti esplorano opportunità formative e lavorative. Le attività includono visite a istituti e università, sportello di consulenza, incontri con ex studenti e partecipazione a fiere a tema. L'obiettivo è facilitare il passaggio dalla scuola al futuro professionale o accademico, offrendo strumenti concreti e informazioni utili.

Progetto affettività: dedicato alle classi terze, mira a sensibilizzare gli studenti sul tema delle relazioni interpersonali e affettive, promuovendo consapevolezza, rispetto reciproco e gestione delle emozioni. Attraverso incontri con esperti e attività interattive, si affrontano argomenti come l'autostima, l'empatia, la comunicazione efficace e l'educazione alla sessualità responsabile. L'obiettivo è supportare i ragazzi nel costruire relazioni sane e rispettose, sviluppando competenze emotive e sociali fondamentali per il loro benessere e la loro crescita personale.

Progetto AVIS: ha l'obiettivo di sensibilizzare gli studenti sull'importanza della donazione del sangue e promuovere la cultura della solidarietà. Attraverso incontri formativi, testimonianze di donatori e attività educative, gli studenti vengono informati sui benefici della donazione e sul ruolo fondamentale che essa riveste nella comunità. Il progetto mira anche a incentivare la partecipazione



attiva dei giovani in iniziative di volontariato, rafforzando il senso di responsabilità sociale e favorendo una futura generazione di donatori.

Programma di Educazione per le Scienze Economiche e Sociali (Peses): promosso dall'Università Cattolica del Sacro Cuore e diretto da Carlo Cottarelli, offre agli studenti delle scuole superiori l'opportunità di confrontarsi con esperti di economia e politica italiana. L'obiettivo è educare i giovani sui temi economici, ispirandoli attraverso l'esperienza diretta di protagonisti del settore. Gli incontri trattano argomenti come economia nazionale ed europea, spesa pubblica, politiche monetarie, sostenibilità sociale e ambientale, disparità socioeconomiche, cooperazione internazionale e diritto, integrando riflessioni sull'esperienza professionale degli esperti coinvolti.

Progetto istruzione domiciliare e ospedaliera: Secondo quanto indicato dalla legge 440/97 e seguenti, il progetto prevede, su richiesta delle famiglie, interventi formativi a domicilio e/o in ambiente ospedaliero per gli alunni colpiti da gravi patologie o impediti a frequentare la scuola per un periodo di almeno trenta giorni. Il progetto di istruzione domiciliare è caratterizzato da una adeguata pianificazione didattica volta a garantire il diritto all'apprendimento, nonché a facilitare il reinserimento nel contesto scolastico tradizionale degli studenti che eventualmente ne dovranno fruire e prevede attività di classe sincrone e asincrone nonché visite domiciliari/ospedaliere da parte dei docenti coinvolti.

Progetto Madrelingua: offre agli studenti l'opportunità di migliorare le proprie competenze linguistiche attraverso lezioni e attività pratiche condotte da madrelingua. Il programma include conversazioni guidate, laboratori tematici e approfondimenti culturali per potenziare l'uso della lingua in contesti reali. L'obiettivo è sviluppare una maggiore fluidità e consapevolezza linguistica, favorendo la preparazione agli esami di certificazione e il confronto con culture diverse.

Progetto MLOL Scuola Bergamo: la Biblioteca digitale: La RBBG - Rete Bibliotecaria Bergamasca, in collaborazione con l'Ufficio Scolastico Territoriale di Bergamo, ha attivato il nuovo progetto "MOL scuola Bergamo", che a partire dall'anno scolastico 2022/2023 consente a tutte le scuole secondarie di secondo grado aderenti di offrire gratuitamente ai propri studenti e insegnanti l'accesso ai contenuti della biblioteca digitale. Docenti ed alunni saranno dotati di credenziali per l'accesso alle risorse della Biblioteca digitale sotto descritte: - Una collezione di oltre 80.000 e-book dei più importanti editori italiani - Oltre 1.700 audiolibri dei principali editori italiani - Un'edicola digitale di 7.000 quotidiani e riviste di 90 Paesi e in 40 lingue - 3 milioni di Open Educational Resources per la didattica: audio, immagini e video rilasciati in pubblico dominio o con licenza aperta

Progetto Sommelier junior: è un progetto extracurricolare rivolto agli studenti delle classi terze, quarte e quinte, ai Docenti e al personale A.T.A. Il corso è strutturato in due tempi: il primo anno i



partecipanti acquisiscono le principali nozioni sui vitigni, l'enologia e la degustazione; il secondo anno i partecipanti imparano le basi dell'abbinamento cibo/vino/bevande e l'enografia nazionale e internazionale. Alla fine del corso di 33 lezioni di 2 ore, i partecipanti avranno l'attestato di "SOMMELIER JUNIOR ASPI®". L'attestato di "SOMMELIER JUNIOR ASPI®" è l'unico rilasciato in Italia ad avere riconoscimento internazionale da A.S.I. (Association de la Sommellerie Internationale). Per il personale docente e A.T.A. partecipante, l'attestato finale riporterà la qualifica di "Mastro Coppiere Aspi".

Progetto Una questione di cuore: è rivolto agli studenti di quarta con l'obiettivo di sensibilizzare e formare sulla corretta esecuzione del massaggio cardiaco e sull'uso del defibrillatore. Attraverso sessioni pratiche e teoriche, gli studenti apprendono le tecniche di primo soccorso indispensabili per intervenire in situazioni di emergenza cardiaca. Il progetto mira a fornire competenze utili per salvare vite umane, promuovendo la cultura della prevenzione e della prontezza in caso di emergenze, creando così una comunità scolastica più consapevole e pronta a intervenire in situazioni critiche.

Progetto sicurezza: L'attuazione della normativa sulla salute e sicurezza (D.lgs. 81/2008) nelle scuole, soprattutto negli istituti professionali, è complessa per la presenza di rischi simili a quelli dei settori produttivi. La scuola adotta un sistema di gestione della sicurezza che integra aspetti strutturali, gestionali e organizzativi. Prevede percorsi formativi interdisciplinari per promuovere la cultura della sicurezza e sessioni obbligatorie di formazione prima dell'accesso ai laboratori. Oltre a rispettare le normative, l'istituto si impegna a sensibilizzare gli studenti sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, sulla sicurezza alimentare e sull'educazione alimentare.

Progetto Slow food: Il progetto mira a formare futuri professionisti del settore enogastronomico e dell'accoglienza, promuovendo la conoscenza delle materie prime, delle filiere produttive e dei territori locali. Gli studenti vengono sensibilizzati alla biodiversità, alla sostenibilità e al valore culturale dei prodotti, con attività come laboratori del gusto, educazione sensoriale, visite a produttori locali e mercati, e incontri con cuochi dell'Alleanza Slow Food. La scuola si impegna inoltre a organizzare percorsi per mappare le produzioni del territorio e a offrire formazione specifica anche ai docenti.

Progetto Sostenibil-mente Fondazione Dalmine: Un percorso introduttivo sul tema della sostenibilità e del cambiamento climatico, a partire dagli obiettivi dell'Agenda 2030. Il laboratorio affronta il tema della Sostenibilità grazie alla innovativa modalità del game-based learning: attraverso un gioco da tavolo collaborativo creato su misura, i partecipanti si immergono in un'esperienza interattiva in cui ogni azione ha un impatto e dove solo attraverso dialogo e collaborazione si può migliorare. L'obiettivo è far comprendere il valore delle proprie azioni e dimostrare che la collaborazione può



portare a miglioramenti significativi per l'ambiente, stimolando la responsabilità collettiva e il pensiero critico.

Progetto Terre Alte: Il progetto si distingue in due iniziative:

ORIENTAMENTO PER LE CLASSI SECONDE: dedicato alle classi seconde con due incontri di orientamento con i responsabili di Panificio Marchesi e Hotel B&B del Borgo di Bergamo presso le loro strutture.

IMPRESA SIMULATA PER LE CLASSI QUINTE: coinvolge le classi quinte che, per una settimana intera (32 ore), parteciperanno ad un'attività di sviluppo di impresa simulata con gli esperti di Terre Alte, sotto la sorveglianza dei docenti della classe. I docenti delle classi coinvolte si impegnano, inoltre, ad adattare le programmazioni per UDA agli argomenti che verranno trattati nello sviluppo dell'impresa simulata.

Stop Cyberbullismo: mira a sensibilizzare studenti, docenti e famiglie sui rischi legati al cyberbullismo, promuovendo un uso consapevole e responsabile della rete. Attraverso incontri formativi, laboratori interattivi e attività di gruppo, si affrontano temi come la tutela della privacy, l'empatia online e le conseguenze legali del bullismo digitale. L'obiettivo è prevenire comportamenti dannosi e creare un ambiente scolastico e virtuale inclusivo e sicuro.

Sportello DSA/BES è un servizio dedicato al supporto personalizzato per studenti con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) e Bisogni Educativi Speciali (BES). Lo sportello offre consulenze individuali a studenti, docenti e genitori, condividendo strategie per favorire l'autonomia nello studio. Inoltre, coinvolge docenti e famiglie con metodologie inclusive per creare un ambiente scolastico che promuova il successo formativo di tutti gli studenti.

--	--	--



L'OFFERTA FORMATIVA

Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità

PTOF 2025-2028

ALLEGATI:

Allegati_Serale_Casa Circondariale_Condotta.pdf



Scelte organizzative

Modello organizzativo

Trimestre e pentamestre con valutazioni intermedie ifra-trimestrali e infra-pentamestrali.

Aspetti generali

L'Istituto Professionale Alberghiero "A. Sonzogni" si è dotato di un modello organizzativo per processi che, oltre ad essere finalizzato all'integrazione tra le differenti figure professionali titolari dell'erogazione dei servizi, consente un graduale trasferimento delle responsabilità in via piramidale, con l'individuazione delle figure che si fanno carico del coordinamento e della pianificazione delle singole attività.

Questo tipo di organizzazione è descritta nell'organigramma, pubblicato sul sito dell'istituto, nel quale la scuola si presenta in veste unitaria, mettendo in evidenza collegamenti e connessioni tra le sue diverse componenti.

L'organigramma consente inoltre di descrivere l'organizzazione complessa dell'Istituzione Scolastica, dove i soggetti e gli organismi operano in modo collaborativo e condiviso pur ricoprendo differenti ruoli e livelli di responsabilità gestionale con l'unica finalità di garantire un servizio scolastico di qualità.

Figure e funzioni organizzative

- **Collaboratore del DS**

sostituisce il Dirigente Scolastico in caso di impedimento/assenza, curando le questioni urgenti ed indifferibili, con delega di firma per l'ordinaria amministrazione (con esclusione degli atti che impegnano l'amministrazione con l'esterno) e lo affianca nel caso di contemporaneità di impegni; assicura, previo accordo col Dirigente, la presenza nel periodo estivo in turnazione con gli altri collaboratori



- individua, attraverso diretti contatti con i colleghi, le soluzioni organizzative più funzionali per la convocazione e la realizzazione di incontri collegiali ordinari e straordinari;
- ammette alle lezioni gli studenti in ritardo oltre i primi 10 minuti e autorizza all'uscita anticipata;
- collabora con il Dirigente Scolastico nelle relazioni con l'esterno: genitori, rappresentanti di classe, esperti, associazioni, enti su iniziative e progetti della scuola;
- cura la comunicazione istituzionale, anche attraverso il sito web della scuola;
- compone lo Staff d'Istituto per la progettazione e l'attuazione di iniziative organizzative e di sviluppo e per omogeneizzare gli indirizzi scolastici nei criteri didattici e organizzativi;
- collabora con il DSGA e la Segreteria per gli aspetti organizzativi e gestionali;
- fornisce supporto nell'attuazione del PTOF;
- presta supporto e collaborazione nell'organizzazione dei corsi di formazione e delle prove INVALSI;
- collabora per la predisposizione dell'Organico d'Istituto;
- partecipa, su delega del Dirigente scolastico, a riunioni presso gli Uffici scolastici periferici;
- collabora per le procedure di iscrizioni degli alunni e per la realizzazione e la distribuzione dei materiali sulla gestione interna dell'Istituto;
- collabora alla predisposizione dei calendari delle attività didattiche e funzionali;
- collabora con il Dirigente scolastico per questioni relative a sicurezza e tutela della privacy;
- prende provvedimenti urgenti e improrogabili di tutela della sicurezza;
- redige i verbali Collegio Docenti

- **Funzione strumentale**

Le funzioni strumentali operano nei seguenti ambiti

- alunni con disabilità e legge 104 per l'area inclusione
- orientamento in entrata
- orientamento in uscita



- Commissione didattica e PTOF
- Area Benessere
 - Capo di dipartimento
 - presiede la riunione periodica di dipartimento secondo l'ordine del giorno stabilito nella convocazione;
 - curare la relazione del verbale;
 - diffondere le comunicazioni che interessano il dipartimento;
 - svolgere il ruolo di interfaccia con il Dirigente Scolastico;
 - predisporre le richieste di acquisto.
 - Responsabile di plesso
 - o Il responsabile della succursale:
 - ammette alle lezioni gli studenti in ritardo oltre la prima ora e autorizza all'uscita anticipata;
 - si occupa della sostituzione dei colleghi assenti;
 - predispone la collaborazione con la presidenza, quanto necessario alla buona organizzazione dell'attività della succursale;
 - riceve i genitori per ascoltare le loro esigenze e fornire loro indicazioni;
 - collabora con la dirigenza per prospettare soluzioni ai vari problemi che si presentano;
 - si riunisce periodicamente in "Consiglio di dirigenza", per armonizzare gli indirizzi scolastici nei criteri didattici e organizzativi;
 - Responsabile di laboratorio
 - controllo iniziale delle strumentazioni tramite inventario - notifica al DSGA e all'Ufficio Tecnico di eventuali disfunzioni - controllo del materiale - redazione di relazione finale e riconsegna al DSGA del laboratorio. - Richieste di acquisto materiali. - Controllo applicazione protocolli sicurezza con immediata segnalazione al Dirigente scolastico di problematiche legate alla sicurezza stessa.



Nell'espletare tali compiti si avvale della eventuale collaborazione degli assistenti tecnici assegnati al laboratorio.

- Animatore digitale

è una figura introdotta dal Piano Nazionale Scuola Digitale (PNSD) con il compito di promuovere l'innovazione digitale nelle scuole e coordinare iniziative legate alla tecnologia.

- Coordinatore dell'educazione civica

Nelle scuole del secondo ciclo, il coordinamento dell'insegnamento è affidato ai docenti delle discipline giuridiche ed economiche, che sono contitolari della disciplina con tutti i docenti del consiglio di classe. Il Coordinatore favorisce l'attuazione dell'insegnamento attraverso azioni di tutoring, di consulenza, di accompagnamento, di formazione e supporto alla progettazione; Cura il raccordo organizzativo all'interno dell'Istituto e con qualificati soggetti culturali quali autori/enti/associazioni/organizzazioni, supervisionando le varie fasi delle attività e i rapporti con gli stessi; Monitora le diverse esperienze e le diverse fasi, in funzione della valutazione dell'efficacia e funzionalità delle diverse attività; Promuove esperienze e progettualità innovative e sostenere le azioni introdotte in coerenza con le finalità e gli obiettivi del nostro Istituto

- Docente tutor

Il tutor è la figura scolastica che ha il compito di supportare gli studenti nella crescita personale e scolastica, promuovendo diverse attività. In particolare guida gli studenti nella creazione di un E-Portfolio personale, che comprende: - il percorso di studi effettuato e le competenze personali acquisite, nell'ottica delle prospettive future - lo sviluppo documentato delle competenze in prospettiva del proprio personale progetto di vita culturale e professionale, incluse le competenze sviluppate a seguito di attività svolte nell'ambito dei progetti finanziati con fondi europei o dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO); Le riflessioni in chiave valutativa, autovalutativa e orientativa sul percorso svolto e sulle sue prospettive; La scelta di almeno un prodotto riconosciuto criticamente dallo studente in ciascun anno scolastico e formativo come il proprio "capolavoro". Inoltre il tutor deve costituirsi consigliere delle famiglie nei momenti di scelta dei percorsi formativi o delle prospettive professionali dello studente, anche alla luce dei dati territoriali e nazionali e delle informazioni contenute nella piattaforma digitale unica per l'orientamento, avvalendosi del supporto della figura dell'orientatore.

- Docente orientatore



Il docente orientatore ha il compito di favorire le attività di orientamento per aiutare gli studenti a fare scelte in linea con le loro aspirazioni, potenzialità e progetti di vita, tenendo conto dei diversi percorsi di studio e lavoro e delle varie opportunità offerte dai territori, dal mondo produttivo e universitario, con un approccio che rispetti l'autonomia degli studenti e delle loro famiglie. Il docente orientatore, inoltre, favorisce lo sviluppo nell'Istituto di una didattica orientativa, organizzata a partire dalle esperienze degli studenti, con il superamento della sola dimensione trasmissiva delle conoscenze e con la valorizzazione della didattica laboratoriale, di tempi e spazi flessibili, e delle opportunità offerte dall'esercizio dell'autonomia, come previsto dalle Linee guida orientamento del 2022.

- **Coordinatore attività PCTO**

- tenersi aggiornato sulla normativa riguardante P.C.T.O./ i tirocini curricolari;
- informare gli alunni e i genitori sulle modalità operative del progetto;
- gestire i contatti con gli enti ospitanti;
- gestire la documentazione del progetto (convenzioni, progetti formativi, controllo ore effettuate, portale dedicato) in collaborazione con la segreteria settore didattico;
- mantenere i rapporti con gli enti ospitanti gli alunni e le famiglie;
- restituire e informare il dirigente e l'utenza dell'attività svolta;
- raccogliere la documentazione finale;
- coadiuvare i consigli di classe nella valutazione dei percorsi degli studenti;
- inserire a sistema i dati per la rendicontazione (solo per gli alunni i cui dati non vengono inseriti direttamente dai tutor scolastici).

- **Responsabile Ufficio tecnico**

Si occupa dell'utilizzo razionale delle attrezzature e delle strumentazioni didattiche; del rispetto delle norme sulla sicurezza nei laboratori ed uso dei DPI; propone forme organizzative e funzionali dei laboratori da sperimentare in base ai risultati emersi dal processo di autoanalisi della didattica di laboratorio. Collabora con il R.S.P.P. e il R.L.S. alla gestione del Servizio di prevenzione e protezione (S.P.P.) relativamente alla sicurezza degli studenti, del personale e dell'ambiente con le seguenti modalità:



- predisposizione degli interventi di istruzione, formazione e piani di evacuazione ed adozione dei D.P.I. nei rispettivi laboratori;
- predisposizione dei corsi formativi obbligatori sulla sicurezza per il personale docente e non come previsto dal D.M. 81/08;
- verifica e monitoraggio della collocazione della segnaletica relativa ad antinfortunistica, prodotti chimici, bombole, tubature, evacuazione, divieti e dispositivi di emergenza;
- verifica dell'esistenza dei Regolamenti di laboratorio relativamente al comportamento degli allievi, all'utilizzo dei prodotti, delle attrezzature, alle competenze e responsabilità degli insegnanti e del personale ATA, archiviandone copia cartacea e digitale nella documentazione sulla sicurezza scolastica;
- acquisto del materiale e delle attrezzature previste in caso di emergenza;
- stesura dell'organigramma della sicurezza ed archiviazione di tutta la documentazione relativa al Piano di Prevenzione e Protezione nel rispetto delle disposizioni del D.M. 81/08;
- verifica della situazione logistica degli spazi interni ed esterni dell'Istituto,
- adozione delle misure necessarie alla piena funzionalità e fruibilità degli stessi in termini di sicurezza scolastica;
- supervisione ai sopralluoghi e collaudi delle nuove apparecchiature con i Responsabili di laboratorio e gli Assistenti tecnici per verificare, in particolare, il rispetto delle norme vigenti in materia antinfortunistica,
- collaborazione con i Responsabili di laboratorio all'apertura della procedura di cancellazione di eventuali strumenti obsoleti.
- Segnala al Dirigente Scolastico per le opportune comunicazioni alla Provincia: guasti o inefficienze di natura tecnica che potrebbero ricadere anche sulla sicurezza degli studenti e del personale; anomalie a impianti o strutture di competenza della Provincia per interventi di manutenzione ordinaria o straordinaria; eventuali modifiche strutturali sugli edifici o interventi urgenti da effettuare sugli impianti tecnologici.



Modalità di utilizzo organico dell'autonomia

A017 - DISEGNO E STORIA DELL'ARTE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE SECONDARIA DI II GRADO	La docente svolge progetti inerenti ai percorsi di alfabetizzazione per gli alunni NAI e/o non italofoni Impiegato in attività di: • Alfabetizzazione
A026 - MATEMATICA	Il potenziamento di matematica viene utilizzato per la gestione del sito della scuola e delle prove Invalsi e dal docente referente della succursale. Impiegato in attività di: • Organizzazione • Progettazione • Coordinamento
A045 - SCIENZE ECONOMICO-AZIENDALI	Il potenziamento di Economia è utilizzato in parte per le classi articolate e in parte per le attività svolte dal secondo collaboratore del dirigente scolastico Impiegato in attività di: • Insegnamento • Organizzazione • Coordinamento
A050 - SCIENZE NATURALI, CHIMICHE E BIOLOGICHE	Il potenziamento di scienze integrate viene utilizzato per le attività del primo collaboratore del dirigente scolastico e per l'insegnamento Impiegato in attività di: • Insegnamento • Organizzazione • Progettazione • Coordinamento
A066 - TRATTAMENTO TESTI, DATI ED APPLICAZIONI. INFORMATICA	La docente ricopre il ruolo di referente della succursale e svolge parte dell'orario cattedra sul sostegno, durante attività laboratoriali. Impiegato in attività di: • Sostegno • Organizzazione
AA24 - LINGUE E CULTURE STRANIERE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE DI II GRADO (FRANCESE)	Il potenziamento di lingua francese viene utilizzato per l'insegnamento nelle classi bilingue e in quelle articolate. Ore residue sono usate per l'alfabetizzazione di alunni ucraini. Impiegato in attività di: • Insegnamento • Alfabetizzazione
AB24 - LINGUE E CULTURE STRANIERE NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE DI II GRADO (INGLESE)	I docenti di inglese svolgono 1 ora settimanale di compresenza con le discipline laboratoriali per favorire l'acquisizione di competenze relative alla micro-lingua. Il progetto è attivo in tutte le classi del triennio. Impiegati in attività di: • Potenziamento
ADSS – SOSTEGNO NEGLI ISTITUTI DI ISTRUZIONE DI II GRADO	Suddiviso tra tre docenti di sostegno Impiegati in attività di: • Funzione strumentale inclusione • Funzione strumentale area benessere • Responsabile corso Serale



CONVENZIONI DI RETE

- ASABERG

L'Associazione delle Scuole Autonome della Provincia di Bergamo è un'organizzazione nata nel 2004 con l'obiettivo di promuovere la collaborazione tra istituzioni scolastiche di diverso grado della provincia di Bergamo. Essa riunisce oltre 80 scuole, tra istituti comprensivi, direzioni didattiche e istituti superiori. L'associazione si concentra sull'innovazione didattica, la formazione del personale scolastico e il miglioramento dell'offerta formativa, favorendo iniziative di ricerca-azione e la condivisione di buone pratiche finalizzate a migliorare competenze trasversali degli studenti, come la produzione scritta e logico-matematica. Inoltre, l'associazione supporta corsi di sicurezza per personale scolastico e altre attività mirate all'inclusione e alla crescita educativa complessiva

- Centro Territoriale per l'Inclusione CTI Ambito 02

Si occupa di promuovere l'inclusione scolastica, offrendo supporto alle scuole per affrontare tematiche come disabilità, difficoltà di apprendimento, dispersione scolastica, intercultura ed educazione alla salute. Svolge attività di formazione professionale per docenti, consulenza pedagogica e diffusione di buone pratiche inclusive. Inoltre, il CTI fornisce materiali e sussidi specifici per supportare studenti e famiglie, contribuendo a una maggiore consapevolezza e partecipazione nel percorso educativo inclusivo.

- Istruzione degli adulti e l'apprendimento permanente CPIA Bergamo

La rete di istruzione per adulti nella provincia di Bergamo è coordinata dai Centri Provinciali per l'Istruzione degli Adulti (CPIA), che offrono percorsi di formazione destinati a diversi profili di utenza. La rete promuove inclusione e crescita culturale attraverso programmi personalizzati e flessibili, rispondendo alle esigenze specifiche del territorio

- Re.Na.I.A

La Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri è una rete che riunisce oltre 100 istituti alberghieri in tutta Italia, rappresentando un'importante realtà nel campo della formazione turistica, alberghiera e della ristorazione. L'obiettivo principale di questa rete è coordinare le scuole associate per garantire uno standard di qualità nazionale nella formazione, promuovendo al contempo l'autonomia didattica e organizzativa degli istituti. La Re.Na.I.A. è particolarmente attenta a sviluppare percorsi formativi che rispondano alle esigenze del mercato del lavoro, favorendo la specializzazione in ambiti quali



enogastronomia, pasticceria, sala-bar, vendita e accoglienza turistica. La rete collabora strettamente con il Ministero dell'Istruzione e gli enti territoriali per garantire un'offerta formativa aggiornata e competitiva, nonché per promuovere la valorizzazione delle eccellenze del Made in Italy nel settore turistico e gastronomico

· Rete EDUCAZIONE ALLE DIFFERENZE

Rete di scopo costituita fra scuole della provincia di Bergamo per la realizzazione del progetto "educazione alle differenze nell'ottica della prevenzione e del contrasto ad ogni forma di estremismo violento" promosso dalla regione Lombardia e dall'ufficio scolastico regionale.

· Rete Scuole GREEN

Indica come primi obiettivi su cui concentrare la propria azione all'interno delle scuole i seguenti:

- Ridurre, fino ad eliminare, i consumi di bottigliette di plastica, sostituendole con borracce e distributori d'acqua.
- Promuovere e rispettare la raccolta differenziata dei rifiuti all'interno di tutti i locali dell'Istituto.
- Promuovere il riciclo e riutilizzo dei materiali di uso quotidiano
- Incrementare i processi di dematerializzazione.
- Promuovere percorsi di divulgazione scientifica, organizzando momenti di incontro tra la comunità scolastica ed esperti in ambito ecologico e climatologico.

· Scuola polo per la formazione Ambito 2 annualità 23/25

L'Istituto Alberghiero Sonzogni di Nembro è riconosciuto come scuola polo per la formazione dei docenti nell'Ambito 2 della provincia di Bergamo. Tra le sue attività di formazione, si concentrano tematiche quali l'insegnamento in contesti multiculturali, mentoring, e l'educazione STEM. La scuola organizza corsi in presenza e online, spesso in collaborazione con piattaforme ministeriali come S.O.F.I.A., e coordina iniziative di aggiornamento legate all'innovazione e alla sostenibilità didattica.

· Scuole che promuovono salute

Questa rete mira a integrare la promozione della salute nelle scuole attraverso un approccio globale che coinvolge l'intera comunità scolastica, puntando su educazione alla salute, benessere degli studenti e degli insegnanti, e sviluppo di competenze per una vita sana. Le scuole aderenti al



programma adottano pratiche validate per promuovere stili di vita sani, prevenire dipendenze e malattie croniche, e migliorare la sicurezza e la sostenibilità ambientale. Le attività includono interventi educativi, monitoraggio delle condizioni di salute e collaborazione intersettoriale con i servizi sanitari, oltre a percorsi formativi per insegnanti e studenti

• Società Servizi Val Seriana

L'obiettivo della rete è integrare le risorse e le competenze del territorio per migliorare il benessere sociale ed educativo, lavorando in collaborazione con enti locali e associazioni

- Promuovere incontri con la Protezione Civile Locale per informare la comunità scolastica sui comportamenti di prevenzione in previsione di eventi meteorologici estremi.
- Incrementare l'utilizzo di prodotti per le pulizie biodegradabili.
- Coinvolgere le studentesse e gli studenti nella cura degli spazi verdi delle scuole sviluppando un modello di gestione condivisa delle risorse naturali.
- Orientare l'attività negoziale delle scuole verso le politiche di GPP (Green Public Procurement).

Organizzazione uffici amministrativi

- Direttore dei servizi generali e amministrativi: il DSGA sovrintende, con autonomia operativa, ai servizi generali amministrativo-contabili e ne cura l'organizzazione svolgendo funzioni di coordinamento, promozione delle attività e verifica dei risultati conseguiti, rispetto agli obiettivi assegnati ed agli indirizzi impartiti, al personale ATA.
- Ufficio protocollo: Gestione delle comunicazioni interne ed esterne dell'Istituto nel rispetto della Legge n. 241/90 e del D.lgs. n. 196/2003 ed in particolare:
 - Tenuta del Registro di Protocollo Informatico con invio giornaliero in conservazione; 23
 - Protocollo della documentazione in entrata ed in uscita presentata da dipendenti e soggetti esterni alla scuola con l'operazione di segnatura degli atti inerenti all'ufficio di pertinenza.
 - Scarico giornaliero della Posta Elettronica in entrata, consultazione giornaliera Intranet MIUR (sito MIUR, sito USR Lombardia, Sito AT Bergamo e inoltro della medesima agli uffici interni e al personale interessato) .
 - Scarico giornaliero Posta Elettronica Certificata e inoltro della medesima agli uffici interni ed al personale interessato.
 - Archiviazione degli atti e dei documenti nei fascicoli digitali e cartacei degli alunni frequentanti, diplomati, trasferiti, ritirati;
 - Corrispondenza varia in entrata e in uscita; Inoltre:
 - Gestione presenze e assenze del personale Docente e Ata
 - Tenuta del registro Covid personale con trasmissione dati ai referenti Covid d'Istituto;
 -



Gestione delle pratiche e della documentazione legati agli adempimenti dell'istituto, scuola polo per la formazione • Pubblicazione atti: Albo on-line, Amministrazione trasparente e sul Sito dell'Istituto di atti e documenti di pertinenza

- Ufficio acquisti: Gestione del Magazzino e del settore Acquisti dell'Istituzione Scolastica ed in particolare: • Gestione di tutte le procedure relative agli acquisti • Ordinazione su richiesta degli Insegnanti Tecnico- Pratici dei generi e dei materiali di consumo per le attività didattiche denominate "esercitazioni pratiche" presso i Laboratori dell'Istituto. • Ordinazione su richiesta degli Insegnanti Tecnico- Pratici dei generi e dei materiali di consumo per le esercitazioni connesse all'attuazione di Attività e Progetti previsti dal P.O.F. e di Progetti finanziati da Enti ed Associazioni esterni, F.S.E./P.O.N. • Ordinazioni di prodotti di pulizia e sanificazione per le sedi dell'istituto. • Verifica regolarità e corrispondenza forniture in ordine alla quantità ed ai prezzi praticati secondo le offerte e segnalazioni alle ditte fornitrici in caso di discordanze in merito ai controlli effettuati. • Buoni di carico e scarico: registrazione giornaliera delle operazioni di carico e di scarico sul programma • gestionale di Magazzino, stampa dei relativi buoni di carico, scarico e giacenze. • Tenuta Registri obbligatori: Giornale di Magazzino. • Controllo e verifica del materiale in giacenza e segnalazione scadenze e scorte minime. • Situazione giacenze giornaliera al Dirigente Scolastico ed al D.S.G.A. • Rapporti con Fornitori, Enti, Privati per manifestazioni ed eventi. • Archiviazione atti: Albo on-line, Amministrazione trasparente. • Gestione fatture, conto corrente postale e bancario gestione fornitori relativamente alla parte concernete tracciabilità flussi finanziari, DURC. • Rapporti con l'istituto cassiere e con l'ufficio postale; • Supporto amministrativo all'ufficio tecnico. • Predisposizione del Programma annuale in collaborazione diretta con il D.s.g.a. • predisposizione del conto consuntivo in collaborazione del D.s.g.a e conservazione del conto consuntivo agli atti della scuola, corredato degli allegati e della delibera di approvazione; compilazione elenco residui attivi e passivi • Variazioni e assunzioni a bilancio in collaborazione diretta con il D.s.g.a.; • Adempimenti connessi alla verifica di cassa; liquidazione degli incarichi affidati agli esperti esterni e pagamento delle fatture ai fornitori; • Adempimenti connessi ai corsi/progetti comunitari (P.O.N., F.S.E., F.E.S.R.); • Pubblicazione atti: Albo on-line, Amministrazione trasparente e sul Sito dell'Istituto di atti e documenti di pertinenza.
- Ufficio per la didattica: Coordinamento delle attività dell'Ufficio Didattica; • Iscrizione degli alunni (supporto ai genitori per iscrizioni on-line e cartacee) e relativa verifica documentazione con particolare attenzione agli allievi diversamente abili e stranieri. • Pratiche relative ad alunni diversamente abili: collaborazione con docenti referenti - comunicazione e richieste notizie ad ASL ed Enti vari – statistiche. • Registro elettronico: importazione e abilitazione docenti per Registro elettronico, supporto al personale docente e ai genitori (con procedura di assegnazione password); • Verifica obbligo scolastico e anagrafe nazionale studenti. • Diritto



- allo Studio degli Studenti. • Digitazione al SIDI di adempimenti nei tempi previsti dal MIUR – anagrafe alunni, statistiche periodiche e finali- dalla Direzione Scolastica Regionale e dall'Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia - Ambito Territoriale di Bergamo provinciale nonché dei dati per la formulazione degli organici. • Organico: predisposizione e trasmissione dati per Organico di Diritto - Adeguamento Organico di Diritto all'Organico di Fatto. • Gestione alunni con giudizio sospeso e crediti formativi. • Scrutinio on-line supporto al personale docente; • Preparazione del materiale per le elezioni degli alunni e dei genitori in seno agli organi collegiali dell'istituto e nella consulta provinciale; (Elenco degli elettori – alunni e genitori; Proclamazione degli eletti; Decreti eletti); • Adempimenti previsti per gli Esami di Stato, integrativi e di idoneità; • Compilazione e rilascio dei diplomi di maturità; • Informazioni varie agli alunni, ai docenti ed alle famiglie; • Rilevazioni e statistiche relative all'ufficio di pertinenza, così come richieste da ogni organo superiore; • Elaborazione dati per statistiche e monitoraggi. • Pratiche relative alle vaccinazioni degli Studenti e del Personale. • Pubblicazione atti: Albo on-line, Amministrazione trasparente e sul Sito dell'Istituto di atti e documenti di pertinenza.
- Ufficio per il personale A.T.D.: Gestione di tutte le pratiche e di tutti gli atti inerenti la carriera del Personale Direttivo, Docente ed A.T.A. in generale, in particolare: • Protocollo della documentazione in entrata ed in uscita inerenti l'ufficio del personale • Istruttoria per stipula contratti, della tenuta dei fascicoli del personale, della istruttoria per stipula contratti con conseguente digitazione al SIDI quando trattasi di personale retribuito dalla DTEF o al sistema interno per supplenze brevi e saltuarie. • Rapporti con l'INPDAP, con il CSA, con la Provincia di Bergamo e con il Centro dell'impiego dei Comuni di Nembro e di Bergamo • Predisposizione delle ricostruzioni della carriera, passaggi di ruolo o qualifica ed aggiornamento degli inquadramenti retributivi a seguito dei rinnovi contrattuali. • Compilazione ed aggiornamento di graduatorie di incarico e supplenze e relativo conferimento delle supplenze. • Graduatorie docenti e ATA per individuazione soprannumerari. • Predisposizione nomine personale esterno • Anagrafe delle prestazioni • registrazione ferie permessi orari recupero, riposi compensativi • Gestione piattaforma PASSWEB 22 • Rilevazioni e statistiche, così come richieste da ogni organo superior. • Pratiche infortuni alunni e personale - trasmissione denuncia all'INAIL secondo le nuove procedure SIDI (solo per pratiche urgenti, in caso di assenza della sig.ra Sarti Stefania) • Elaborazione e tenuta di: Registro infortuni INAIL (a supporto della sig.ra Sarti Stefania), • Gestione pratiche di pensionamento • Pubblicazione atti: Albo on-line, Amministrazione trasparente e sul Sito dell'Istituto di atti e documenti di pertinenza.



FORMAZIONE

PIANO FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DOCENTI

La formazione dei docenti è obbligatoria, permanente e strutturale, così come definita dall'art. 1, comma 124 della legge 107/2015.

Gli interventi che vengono attivati rispondono ad un'ottica di miglioramento continuo, volta a massimizzare il servizio prestato all'utenza.

Il piano di Formazione e Aggiornamento dell'Istituto viene approvato di anno in anno e si propone di:

- favorire la riflessione e il confronto, ampliando sensibilità e conoscenze in ambito didattico, psicologico e interrelazione;
- migliorare la comunicazione e la collaborazione interna, rafforzando la motivazione e sviluppando il senso di appartenenza;
- elevare la qualità dei servizi offerti all'utenza, qualificando gli operatori e formandoli;
- far acquisire / aggiornare competenze per lo svolgimento in sicurezza dei rispettivi compiti;
- far acquisire /aggiornare competenze per la gestione del primo soccorso e dell'emergenza incendi.

Il Piano di Formazione e Aggiornamento rappresenta un supporto utile al raggiungimento di obiettivi trasversali attinenti alla qualità delle risorse umane ed è pertanto un'azione tendente a migliorare il clima nell'organizzazione, per creare condizioni favorevoli al raggiungimento degli obiettivi del PTOF.

Nel Piano di formazione dell'Istituto sono previsti:

- corsi proposti dal Ministero dell'Istruzione, Ufficio Scolastico Regionale e Provinciale, Enti e associazioni professionali, accreditati presso il Ministero, coerenti con le priorità e gli obiettivi sopra enunciati
- corsi organizzati dalla Rete dell'Ambito 2 o da altre Reti di scuole a cui l'Istituto aderisce



- interventi formativi, intesi sia come autoaggiornamento, sia in presenza di formatori esterni o interni, realizzati dalla scuola, a supporto dei progetti e delle attività di Istituto previsti dal PTOF
- interventi formativi predisposti dal Dirigente Scolastico e discendenti da obblighi di legge (Decreto Legislativo 81/2008)
- iniziative di formazione in e-Learning e di autoformazione.

Vengono definite le seguenti aree di interesse, per le attività formative rivolte al personale docente:

- o Formazione su Bisogni Educativi Speciali e disagio;
- o Formazione sulle dinamiche di classe e metodologie didattiche
- o ICT, Innovazione digitale
- o Formazione su Registro elettronico e strumenti di supporto alla didattica (base per neoassunti e avanzato)
- o Formazione in materia sicurezza TU 81/08 (base, avanzato, aggiornamento)
- o Formazione per l'insegnamento di Discipline Non Linguistiche con metodologia CLIL
- o Attività di orientamento e Mentoring