



*Ministero dell'Istruzione*  
**Piano Triennale Offerta Formativa**

"ALFREDO SONZOGNI"

BGRH020009

Triennio di riferimento: 2025 - 2028



*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola "ALFREDO SONZOGNI" è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del **15/12/2025** sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. **9931** del **25/09/2025** ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del **17/12/2025** con delibera n. 52*

*Anno di aggiornamento:*  
**2025/26**

*Triennio di riferimento:*  
**2025 - 2028**



## La scuola e il suo contesto

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



## Le scelte strategiche

- 7** Aspetti generali
- 9** Priorità desunte dal RAV
- 11** Obiettivi formativi prioritari  
(art. 1, comma 7 L. 107/15)
- 13** Piano di miglioramento
- 21** Principali elementi di innovazione



## L'offerta formativa

- 23** Aspetti generali
- 26** Insegnamenti e quadri orario
- 34** Curricolo di Istituto
- 46** Azioni per lo sviluppo dei processi di internazionalizzazione
- 51** Azioni per lo sviluppo delle competenze STEM
- 65** Moduli di orientamento formativo
- 71** Formazione scuola-lavoro (ex PCTO)
- 75** Iniziative di ampliamento dell'offerta formativa
- 108** Attività previste in relazione al PNSD
- 115** Valutazione degli apprendimenti
- 120** Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica
- 127** Percorsi connessi con la filiera formativa tecnologico-professionale



## Organizzazione

- 151** Aspetti generali
- 152** Modello organizzativo
- 161** Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza
- 166** Reti e Convenzioni attivate
- 175** Piano di formazione del personale docente
- 182** Piano di formazione del personale ATA



## 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

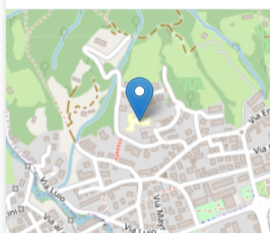
Il territorio ospita importanti aziende nei settori della meccanica, mecatronica, cantieristica navale, oltre a centri commerciali, attività di ristorazione, turismo e agricoltura. Il tessuto sociale è coeso e multiculturalmente ricco, con numerose associazioni, iniziative e attività promosse dal Oratorio "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.

#### Contatti

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



## Caratteristiche principali della scuola

### Istituto Principale

#### "ALFREDO SONZOGNI" (ISTITUTO PRINCIPALE)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	BGRH020009
Indirizzo	VIA BELLINI 54 NEMBRO 24027 NEMBRO
Telefono	035521285
Email	BGRH020009@istruzione.it
Pec	bgrh020009@pec.istruzione.it
Sito WEB	www.alberghierosonzogni.it
Indirizzi di Studio	<ul style="list-style-type: none"><li>• ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE</li><li>• ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA</li><li>• ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO</li></ul>
Totale Alunni	454

### Plessi

#### ALFREDO SONZOGNI (PLESSO)

Ordine scuola	SCUOLA SECONDARIA II GRADO
Tipologia scuola	IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE
Codice	BGRH02001A
Indirizzo	- NEMBRO



Indirizzi di Studio

- ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE
- ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

Totale Alunni

2

## ISTR. PROF. SERALE - ENOGASTR. OSP. ALB. (PLESSO)

Ordine scuola

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

Tipologia scuola

IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

Codice

BGRH02050P

Indirizzo

NEMBRO VIA BELLINI, 24 - 24127 NEMBRO

Indirizzi di Studio

- ENOGAS. OSPIT. ALBERG. - BIENNIO COMUNE
- SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNIO
- ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

## Approfondimento

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.





## Ricognizione attrezzature e infrastrutture materiali

Laboratori	Con collegamento ad Internet	2
	Informatica	1
	Multimediale	1
Biblioteche	Classica	1
Strutture sportive	Palestra	1

### Approfondimento

---

#### 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



## Aspetti generali

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 Sonzogno.

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.



## Priorità desunte dal RAV

### ● Risultati scolastici

---

#### Priorità

Rafforzare l'organizzazione complessiva della progettazione disciplinare e trasversale delle UDA - unità di apprendimento - così da promuovere l'uso di strategie didattiche orientate alla personalizzazione dei percorsi formativi, garantendo spazi e attività che valorizzino ogni studente, promuovendo così la piena inclusione.

#### Traguardo

Entro la fine del triennio, tutte le UDA saranno progettate in modo integrato e personalizzato, con metodologie inclusive condivise tra i docenti, assicurando a ogni studente la partecipazione attiva e il pieno accesso ai percorsi di apprendimento.

### ● Risultati nelle prove standardizzate nazionali

---

#### Priorità

Progettare in tutte le classi interventi finalizzati allo sviluppo delle competenze utili ad affrontare le prove nazionali standardizzate, integrando metodologie innovative e percorsi personalizzati che favoriscano la piena inclusione e il successo formativo di ogni studente.

#### Traguardo

Entro la fine del triennio, tutte le classi realizzeranno percorsi strutturati e inclusivi basati su metodologie innovative, consentendo un miglioramento misurabile dei risultati INVALSI attraverso lo sviluppo mirato delle competenze chiave e la



partecipazione attiva di ogni studente.

## ● Risultati a distanza

---

### Priorità

Monitorare con metodicità i risultati a distanza relativi alla collocazione nel mondo del lavoro e alla prosecuzione negli studi, verificando nella professionalità o nel ruolo di studente universitario o altro percorso l'acquisizione delle competenze specifiche professionali e la ricaduta di quei traguardi di cittadinanza prefissati.

### Traguardo

Mantenere l'alto numero di occupati nel mondo di lavoro e/o di studenti che proseguono un percorso di studio post-diploma.



## Obiettivi formativi prioritari (art. 1, comma 7 L. 107/15)

### Obiettivi formativi individuati dalla scuola

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica
- sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014

valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di



## LE SCELTE STRATEGICHE

Obiettivi formativi prioritari (art. 1, comma 7  
L. 107/15)

PTOF 2025 - 2028

sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in collaborazione con gli enti locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali
- definizione di un sistema di orientamento





## Piano di miglioramento

### ● Percorso n° 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) E SLOW FOOD

Queste collaborazioni nascono dalla constatazione che negli istituti alberghieri formano i cuochi del futuro, e non solo, anche i maîtres 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.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

---

#### ○ Risultati scolastici

Priorità



Rafforzare l'organizzazione complessiva della progettazione disciplinare e trasversale delle UDA - unita' di apprendimento - così da promuovere l'uso di strategie didattiche orientate alla personalizzazione dei percorsi formativi, garantendo spazi e attività che valorizzino ogni studente, promuovendo così la piena inclusione.

### **Traguardo**

Entro la fine del triennio, tutte le UDA saranno progettate in modo integrato e personalizzato, con metodologie inclusive condivise tra i docenti, assicurando a ogni studente la partecipazione attiva e il pieno accesso ai percorsi di apprendimento.

---

## Obiettivi di processo legati del percorso

---

### ○ **Curricolo, progettazione e valutazione**

Elaborare percorsi formativi flessibili e differenziati, capaci di sostenere lo sviluppo delle competenze degli studenti attraverso attività mirate, valorizzando potenzialità individuali e favorendo una reale personalizzazione dell'apprendimento.

---

Indirizzare i Dipartimenti affinché fungano da supporto alla didattica e alla progettazione, favorendo un reale raccordo tra le discipline per la realizzazione di una programmazione basata sulla didattica per competenze, con la finalità di valutare gli apprendimenti con criteri e strumenti (griglie, rubriche valutative) comuni.

---

### ● **Percorso n° 2: Consapevolezza delle scelte**

---



L'istituto promuove sia un orientamento interno, per la scelta del percorso professionalizzato, sia un percorso di orientamento in uscita, in collaborazione con le Università, gli Istituti, gli 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.

## Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

---

### ○ Risultati a distanza

#### **Priorità**

Monitorare con metodicita' i risultati a distanza relativi alla collocazione nel mondo del lavoro e alla prosecuzione negli studi, verificando nella professionalita' o nel ruolo di studente universitario o altro percorso l'acquisizione delle competenze specifiche professionali e la ricaduta di quei traguardi di cittadinanza prefissati.

#### **Traguardo**

Mantenere l'alto numero di occupati nel mondo di lavoro e/o di studenti che proseguono un percorso di studio post-diploma.

---



## Obiettivi di processo legati del percorso

---

### ○ **Curricolo, progettazione e valutazione**

Potenziare le azioni di orientamento in uscita attraverso un monitoraggio strutturato dei percorsi post-scolastici, raccogliendo dati tramite strumenti interni e feedback da enti esterni, così da rilevare l'effettiva acquisizione delle competenze professionali e di cittadinanza negli esiti lavorativi o formativi degli ex studenti.

---

### ○ **Continuità e orientamento**

Potenziare le azioni di orientamento in uscita attraverso un monitoraggio strutturato dei percorsi post-scolastici, raccogliendo dati tramite strumenti interni e feedback da enti esterni, così da rilevare l'effettiva acquisizione delle competenze professionali e di cittadinanza negli esiti lavorativi o formativi degli ex studenti.

---

## ● **Percorso n° 3: 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 variegate 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 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.

Priorità e traguardo a cui il percorso è collegato

---





## ○ Risultati scolastici

### Priorità

Rafforzare l'organizzazione complessiva della progettazione disciplinare e trasversale delle UDA - unità di apprendimento - così da promuovere l'uso di strategie didattiche orientate alla personalizzazione dei percorsi formativi, garantendo spazi e attività che valorizzino ogni studente, promuovendo così la piena inclusione.

### Traguardo

Entro la fine del triennio, tutte le UDA saranno progettate in modo integrato e personalizzato, con metodologie inclusive condivise tra i docenti, assicurando a ogni studente la partecipazione attiva e il pieno accesso ai percorsi di apprendimento.

---

## Obiettivi di processo legati del percorso

---

## ○ Curricolo, progettazione e valutazione

Elaborare percorsi formativi flessibili e differenziati, capaci di sostenere lo sviluppo delle competenze degli studenti attraverso attività mirate, valorizzando potenzialità individuali e favorendo una reale personalizzazione dell'apprendimento.

---

Implementare pratiche valutative inclusive che rilevino in modo integrato progressi, processi e risultati, definendo criteri condivisi e sensibili alle caratteristiche personali e ai diversi modi di apprendere, così da garantire equità e partecipazione per tutti.

---

Costruire contesti educativi innovativi, sia in presenza sia digitali, ampliando l'offerta



con strumenti tecnologici e contenuti interattivi che favoriscano esperienze attive, collaborative e basate su metodologie didattiche diversificate e orientate all'inclusione.

---

Indirizzare i Dipartimenti affinché fungano da supporto alla didattica e alla progettazione, favorendo un reale raccordo tra le discipline per la realizzazione di una programmazione basata sulla didattica per competenze, con la finalità di valutare gli apprendimenti con criteri e strumenti (griglie, rubriche valutative) comuni.

---





## Principali elementi di innovazione

### Sintesi delle principali caratteristiche innovative

---

#### Aree di innovazione

---

#### ○ PRATICHE DI VALUTAZIONE

##### **Sistema Innovativo di Valutazione delle Competenze Professionali**

Realizzazione di un sistema integrato di valutazione che utilizza griglie, rubriche e strumenti digitali per monitorare competenze tecniche e trasversali negli ambiti cucina, sala-bar e accoglienza. Il modello prevede l'utilizzo di portfolio digitale, autovalutazioni strutturate e schede UDA interdisciplinari, con correlazione alle rilevazioni nazionali. L'obiettivo è garantire una valutazione autentica, trasparente e orientata allo sviluppo professionale.

##### **Integrazione tra Valutazione Interna e Rilevazioni Esterne**

Progettazione di strumenti che mettano in relazione prove interne, UDA interdisciplinari e standard nazionali attraverso griglie di confronto, analisi dati e monitoraggi periodici. L'attività mira a migliorare la coerenza del sistema valutativo e a utilizzare i risultati delle prove esterne (INVALSI, esiti d'esame, monitoraggi di settore) per orientare interventi didattici mirati e strategie di miglioramento di istituto.

##### **PCTO e Competenze: Valutazione Autentica in Contesto Lavorativo**

Implementazione di strumenti condivisi con le realtà alberghiere e ristorative del territorio per la valutazione delle competenze professionali durante la formazione scuola-lavoro. Si utilizzano griglie comuni, schede di osservazione del tutor aziendale, diari di bordo e project work finali. L'attività innovativa rafforza il raccordo scuola-lavoro, favorisce il trasferimento delle competenze in contesti reali e sostiene un percorso di crescita consapevole attraverso l'autovalutazione.



## **LE SCELTE STRATEGICHE**

Principali elementi di innovazione

PTOF 2025 - 2028



## Aspetti generali

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 Conseguitamento del Diploma di maturità – 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 Conseguitamento 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<sup>a</sup> dell'Istituto Professionale Statale, sempre all'interno del Sonzogni e, dopo aver concluso positivamente anche il 5<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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 QUADRIENNALE (Filiera formativa tecnologico-professionale 4+2)

Percorso attivo dall'anno scolastico 2025/65

- Conseguimento del Diploma di maturità – Corso diurno
- Durata di 4 anni
- 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 di maturità attraverso la frequenza di:

- 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 di maturità attraverso la frequenza di:

- Primo periodo
- Secondo periodo
- Quinto anno

o Articolazione: CUCINA



## Insegnamenti e quadri orario

### "ALFREDO SONZOGNI"

---

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

Il percorso di Educazione Civica, della durata complessiva di 33 ore annuali per ciascuna annualità, è articolato in modo trasversale tra le diverse discipline e prevede il coinvolgimento di più docenti, coordinati da un referente. L'obiettivo è promuovere negli studenti la conoscenza della Costituzione, delle istituzioni nazionali e internazionali, dei principi di cittadinanza attiva e responsabile, nonché lo sviluppo di competenze legate alla sostenibilità, alla legalità, alla tutela dell'ambiente e al rispetto dei diritti umani e digitali.

#### Approfondimento

---

Quadri orari dei diversi Percorsi:



## QUADRI ORARIO IPSEOA "A. SONZOGNI"

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

### BIENNIO UNICO

Materia	CLASSE 1 <sup>^</sup>	CLASSE 2 <sup>^</sup>
<b>AREA GENERALE</b>		
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
<b>Totale ore settimanali dell'area generale</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>		
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
<b>Totale ore settimanali dell'area di indirizzo</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
<i>Di cui in compresenza con gli ITP (Laboratorio dei servizi enogastronomici - settore cucina; settore sala e vendita)</i>	(6)	(6)
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\* 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**

## 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

<b>Materia</b>	<b>Secondo biennio</b>		<b>V anno</b>
	<b>3<sup>^</sup></b>	<b>4<sup>^</sup></b>	<b>5<sup>^</sup></b>
<b>AREA COMUNE</b>			
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
<b>Totale ore settimanali dell'area comune</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>			
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
<b>Totale ore settimanali dell'area di indirizzo</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>





**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 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>	5 <sup>^</sup>
<b>AREA COMUNE</b>			
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
<b>Totale ore settimanali dell'area comune</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>			
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
<b>Totale ore settimanali dell'area di indirizzo</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>



**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 <sup>^</sup>	4 <sup>^</sup>	5 <sup>^</sup>
<b>AREA COMUNE</b>			
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
<b>Totale ore settimanali dell'area comune</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>			
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
<b>Totale ore settimanali dell'area di indirizzo</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>



**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

<b>Materia</b>	<b>Secondo biennio</b>		<b>V anno</b>
	<b>3<sup>^</sup></b>	<b>4<sup>^</sup></b>	<b>5<sup>^</sup></b>
<b>AREA COMUNE</b>			
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
<b>Totale ore settimanali dell'area comune</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>			
Scienza e cultura dell'alimentazione	5	4	4
Seconda lingua straniera	3	3	3
Lab. di servizi enogastronomici- settore sala e vendita	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 cucina	/	2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	4	4
<b>Totale ore settimanali dell'area di indirizzo</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>



QUADRO ORARIO IeFP

Materia	1° anno	2° anno	3° anno
<b>AREA COMUNE</b>			
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
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>			
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>	<i>(*12)</i>	<i>(*12)</i>	<i>(*12)</i>
Diritto ed Economia	2	2	2
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	<b>32</b>		
<b>Ore di ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO annuali</b>	<b>/</b>	<b>240</b>	<b>320</b>



SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA				
Percorso di filiera 4+2				
Materia	CLASSE 1 <sup>A</sup>	CLASSE 2 <sup>A</sup>	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
<b>Totale ore settimanali dell'area generale</b>	<b>18</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>
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
<b>Totale ore settimanali dell'area di indirizzo</b>	<b>16</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>19</b>
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>34</b>

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



## Curricolo di Istituto

**"ALFREDO SONZOGNI"**

---

SCUOLA SECONDARIA II GRADO

---

### Curricolo di scuola

## 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 curricolo 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 per-corsi 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.

## 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.

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<sup>a</sup> dell'Istituto Professionale Statale, sempre all'interno del Sonzogni e, dopo aver concluso positivamente anche il 5<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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 QUADRIENNALE

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 della Formazione Scuola-Lavoro 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/ Formazione Scuola-Lavoro /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.

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 italofoni) 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 percorso d'istruzione per adulti 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

## **Allegato:**

Allegati\_Serale\_Casa Circondariale.pdf

## **Aspetti qualificanti del curriculum**

### **Curricolo verticale**

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 curricolo. 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 curricolo 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 curricolo 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 curricolo 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.

### **Proposta formativa per lo sviluppo delle competenze trasversali**

Le competenze trasversali non sono materie a sé, ma vengono promosse attraverso attività e progetti all'interno di tutte le discipline scolastiche. Con lo sviluppo di queste competenze si intende la maturazione dell'insieme di abilità sociali, relazionali, cognitive e personali che consentono di affrontare positivamente le richieste e le sfide della vita quotidiana, e che trovano nell'istituto l'ambiente più favorevole per essere apprese e consolidate.

L'Organizzazione Mondiale della Sanità già nel 1993 stilò l'elenco di tali competenze:

- Decision Making
- Problem solving
- Creatività
- Senso critico
- Comunicazione efficace
- Skills per le relazioni interpersonali
- Autocoscienza
- Empatia
- Gestione delle emozioni
- Gestione dello stress

A cui si aggiungono soft skills quali: Autonomia; Fiducia in sé stessi; Flessibilità, Capacità di pianificare e organizzare; Conseguire obiettivi; Gestire le informazioni.

### **Curricolo delle competenze chiave di cittadinanza**





Già 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



## Azioni per lo sviluppo dei processi di internazionalizzazione

### Dettaglio plesso: "ALFREDO SONZOGNI" (ISTITUTO PRINCIPALE)

---

#### SCUOLA SECONDARIA II GRADO

---

#### ○ Attività n° 1: In Viaggio tra Scienza e Sapori -PCTO sulle discipline STEM e sul multilinguismo

Il progetto In Viaggio tra Scienza e Sapori si propone di offrire agli studenti del 3<sup>a</sup>, 4<sup>a</sup> e 5<sup>a</sup> anno dei percorsi di Enogastronomia, Sala e Vendita, Pasticceria e Accoglienza Turistica un'esperienza formativa integrata che colleghi il sapere scolastico con le realtà professionali estere, promuovendo competenze tecniche, trasversali linguistiche e orientative. Le finalità principali perseguite riguardano il rafforzamento del legame tra formazione e mondo del lavoro attraverso esperienze PCTO qualificate, l'orientamento consapevole degli studenti rispetto a percorsi futuri di studio e carriera, anche in ambito europeo, la reale integrazione delle discipline STEM nelle attività tecnico-pratiche del settore alberghiero, il potenziamento delle competenze linguistiche e interculturali mediante l'esposizione a contesti multilingue. Nel progetto, la collaborazione con partner formativi esteri di consolidata esperienza in Irlanda, Francia e Spagna consente di immergere gli studenti in ambienti professionali e culturali differenti, favorendo la crescita personale e l'apertura internazionale. I percorsi prevedono workshop, attività laboratoriali ispirate alla metodologia del Learning by Doing, in cui l'apprendimento avviene attraverso



la pratica diretta, la sperimentazione e il confronto. Questo approccio consente agli studenti di consolidare le conoscenze scolastiche e tradurle in competenze operative e consapevoli. Trasversalmente, gli studenti saranno guidati nello sviluppo di soft skills fondamentali: problem solving, lavoro in team, autonomia operativa, capacità di adattamento e spirito d'iniziativa. L'approccio esperienziale, arricchito dal confronto con modelli organizzativi esteri, ha lo scopo di formare futuri professionisti capaci di operare con competenza, consapevolezza e visione internazionale del settore della ristorazione e dell'ospitalità.

## Scambi culturali internazionali

In presenza

## Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Metodologia CLIL (Content and Language Integrated Learning)
- Partnership con scuole estere
- Mobilità studentesca internazionale
- Scambi culturali in Europa
- PON PCTO all'estero

## Destinatari

- Studenti

## Approfondimento:

Il progetto In Viaggio tra Scienza e Sapori nasce con l'obiettivo di rafforzare l'orientamento formativo e professionale degli studenti dell'istituto alberghiero Sonzogni attraverso percorsi integrati di mobilità internazionale, esperienze laboratoriali, visite aziendali e



momenti di apprendimento esperienziale in contesti reali e innovativi. Al centro del progetto vi è l'incontro tra il sapere tecnico- professionale dell'enogastronomia e dell'ospitalità con le discipline STEM e le competenze linguistiche, in un'ottica di apertura verso il mondo del lavoro moderno, sempre più interconnesso, tecnologico e multilingue. Gli studenti avranno l'opportunità di confrontarsi con realtà professionali d'eccellenza, dove potranno osservare e sperimentare sul campo le innovazioni legate ai processi di produzione alimentare, sostenibilità ambientale, controllo qualità, sicurezza alimentare, automazione dei servizi e digitalizzazione dell'accoglienza. L'integrazione delle discipline STEM sarà attuata attraverso attività pratiche e laboratoriali che evidenzieranno l'importanza della scienza e della tecnologia nella ristorazione moderna. Nel contesto delle mobilità all'estero, il multilinguismo rappresenterà un elemento chiave dell'esperienza: gli studenti saranno immersi in ambienti professionali dove l'uso quotidiano delle lingue straniere, in particolare inglese e/o la seconda lingua comunitaria studiata (francese o spagnolo), sarà essenziale per comunicare con clienti, colleghi e referenti aziendali. Saranno previsti momenti di formazione linguistica specifica per il settore turistico e alberghiero, anche attraverso simulazioni di situazioni lavorative reali. Attraverso questo percorso, il progetto intende favorire una maggiore consapevolezza negli studenti sulle opportunità occupazionali e di crescita personale e professionale, valorizzando i propri talenti e sviluppando soft skills come il problem solving, la collaborazione, l'adattabilità e l'intraprendenza.

L'incontro con modelli organizzativi e culturali diversi, unito all'esperienza diretta in contesti dinamici e stimolanti, contribuirà a rendere gli studenti più preparati ad affrontare il mercato del lavoro, fornendo strumenti utili per operare in un settore in continua evoluzione. In Viaggio tra Scienza e Sapori è quindi un percorso di orientamento che unisce saperi tradizionali e innovazione, professionalità e apertura internazionale, cultura del territorio e visione globale, per formare professionisti del futuro capaci di coniugare passione, competenze e spirito di adattamento

## ○ Attività n° 2: Erasmus +



In Erasmus+ le opportunità per il mondo dell'Istruzione e della Formazione Professionale (VET – Vocational Education and Training) intendono migliorare la qualità e l'efficacia dei sistemi e delle prassi del settore in Europa perseguendo gli obiettivi di:

- migliorare le competenze professionali degli individui;
- ampliare le conoscenze e la comprensione delle politiche e delle pratiche nazionali;
- rafforzare la qualità dell'insegnamento e dell'apprendimento;
- favorire la modernizzazione e internazionalizzazione delle istituzioni educative e formative;
- promuovere attività di mobilità.

Mobilità per l'apprendimento individuale (KA1), che offre opportunità per studenti, tirocinanti, apprendisti, neodiplomati e neo qualificati, nonché per insegnanti, formatori, esperti del mondo della formazione professionale e organizzazioni della società civile di intraprendere un'esperienza di apprendimento e/o professionale in un altro paese.

## Scambi culturali internazionali

In presenza

## Modalità utilizzate per il potenziamento delle competenze multilinguistiche

- Erasmus plus 2021/27 - Mobilità individuale ai fini dell'apprendimento (KA1)
- Progettualità Erasmus+

## Destinatari

- Docenti
- Studenti



## **L'OFFERTA FORMATIVA**

Azioni per lo sviluppo dei processi di  
internazionalizzazione

PTOF 2025 - 2028





## Azioni per lo sviluppo delle competenze STEM

### "ALFREDO SONZOGNI" (ISTITUTO PRINCIPALE)

#### ○ Azione n° 1: Progetto di ammodernamento del laboratorio caseario "BIO-CASEUS"

Il progetto mira a trasformare il laboratorio caseario tradizionale in un Laboratorio 4.0, integrando tecnologie digitali e metodologie STEM (Science, Technology, Engineering, Mathematics). L'obiettivo è potenziare l'apprendimento esperienziale, avvicinando gli studenti a processi industriali reali, monitoraggio scientifico e innovazione di prodotto, in linea con le esigenze del settore lattiero-caseario moderno.

Competenza STEM

SCIENZA (Biologia, Chimica)

Azioni di sviluppo nel laboratorio

Analisi microbiologiche e chimiche delle matrici latte/formaggio; studio delle reazioni enzimatiche e fermentative.

Metodologie didattiche applicate

Inquiry-Based Learning (IBL): partendo da un problema reale (es. "Perché questo formaggio ha occhiatura irregolare?"), si formulano ipotesi e si



### TECNOLOGIA

Utilizzo di software di analisi immagini per conteggio colonie; gestione di dataset da sensori IoT.

testano con analisi al microscopio e sensori.

Flipped Classroom: studio preliminare dei software a casa, applicazione in laboratorio in gruppi cooperativi.

### INGEGNERIA

Progettazione e ottimizzazione di un processo di caseificazione controllato (es. sistema di automatizzazione della temperatura).

Project-Based Learning (PBL): progetto "Progetta il tuo formaggio digitale" – dalla scelta dei parametri alla simulazione del risultato.

### MATEMATICA

Analisi statistica dei dati raccolti (media, deviazione standard di pH, correlazioni tra parametri), modellizzazione matematica della stagionatura.

Apprendimento integrato STEM: la matematica diventa strumento per interpretare i dati scientifici e





ottimizzare il  
processo  
tecnologico.

## Metodologie specifiche per l'insegnamento e un apprendimento integrato delle discipline STEM

---

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici
- Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa
- Utilizzare metodologie didattiche per un apprendimento di tipo induttivo

## Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

---

Competenza

Obiettivi di apprendimento  
osservabili

Strumenti di  
valutazione

Competenza scientifica

- Saper preparare un vetrino per l'osservazione al microscopio digitale di un campione di cagliata.
- Interpretare i dati chimici (pH, acidità) in relazione alle fasi di caseificazione.

Rubrica di  
valutazione della  
relazione di  
laboratorio; test  
pratico  
sull'identificazione  
di



microorganismi.

Competenza tecnologica

- Acquisire e processare un'immagine digitale al microscopio, utilizzando il software per misurare dimensioni di strutture.
- Collegare e configurare un sensore IoT per il monitoraggio di un parametro.

Griglia di osservazione delle competenze digitali; progetto di acquisizione dati con report.

Competenza ingegneristica

- Monitorare un semplice sistema di controllo automatico della temperatura in una vasca di caseificazione (flowchart).
- Ottimizzare un processo in base a vincoli dati (es. tempo, risorse).

Valutazione del progetto di automazione; simulazione con feedback migliorativo.

Competenza matematica

- Rappresentare graficamente l'andamento del pH durante la fermentazione.
- Calcolare l'efficienza di un processo utilizzando rapporti e percentuali.

Valutazione di un report analitico con grafici e calcoli commentati.

Competenza STEM integrata

- Risolvere un problema complesso (es. "ridurre i difetti in un formaggio a pasta dura") applicando conoscenze multidisciplinari e strumenti digitali.

Rubrica di valutazione per un progetto finale interdisciplinare (presentazione + prodotto digitale + relazione).

### ○ Azione n° 2: STEM Orienta - Sostenibilità,



## Tecnologia e Innovazione nella Ristorazione del Futuro

Il progetto "STEM Orienta" si rivolge agli studenti dell'Istituto Alberghiero (classi quarte/quinte) con l'obiettivo di sviluppare competenze STEM trasversali e applicate al settore enogastronomico e turistico, combinandole con una forte azione di orientamento post-diploma. L'iniziativa si articola in tre fasi principali:

### 1. Fase 1: Fiera di Orientamento (1 giornata).

Gli studenti visiteranno una fiera di orientamento universitario e post-diploma (es. "Job&Orienta", "Salone dello Studente"). Attraverso una selezione guidata, dovranno individuare stand di atenei scientifici (es. Scienze e Tecnologie Alimentari, Biotecnologie, Scienze del Turismo, Ingegneria Gestionale) e raccogliere informazioni su corsi di laurea STEM applicati al loro settore. Obiettivo: sviluppare la capacità di autoorientarsi nel panorama formativo superiore.

### 2. Fase 2: Uscita Didattica Residenziale (2 giorni/1 notte).

- **Giorno 1:** Trasferimento e visita presso una Facoltà Universitaria Scientifica (es. Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari, Agraria). Gli studenti parteciperanno a lezioni frontali introduttive e, soprattutto, a laboratori didattici pratici (es. analisi sensoriale con strumenti, controllo qualità microbiologico, packaging alimentare sostenibile, utilizzo di software per la gestione delle risorse). Pernottamento in struttura (ostello della gioventù o hotel scuola) con cena preparata e servita dagli stessi studenti come esercitazione.
- **Giorno 2:** Attività di orientamento individuale e di gruppo. Attraverso workshop guidati da tutor/counselor, gli studenti svolgeranno attività di autovalutazione, analisi delle proprie inclinazioni, attitudini e passioni. Utilizzeranno strumenti come mappe mentali, canvas dei talenti e simulazioni di scelta, collegando esplicitamente le competenze tecniche acquisite a scuola (es. una perfetta cottura sottovuoto) ai principi scientifici alla base (fisica e chimica) e alle possibili prosecuzioni universitarie o professionali.



## Metodologie specifiche per l'insegnamento e un apprendimento integrato delle discipline STEM

---

- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici
- Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa
- Utilizzare metodologie didattiche per un apprendimento di tipo induttivo

## Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

---

Al termine del progetto, lo studente sarà valutato sulla sua capacità di:

### 1. Competenza Scientifica (S)

- Conoscere: Descrivere almeno un principio scientifico (chimico-fisico o microbiologico) osservato durante i laboratori universitari.
- Applicare: Collegare una tecnica di lavorazione appresa a scuola (es. pastorizzazione, cottura sottovuoto) ai relativi principi scientifici che ne garantiscono l'efficacia e la sicurezza.
- Valutare: Confrontare soluzioni tecnologiche diverse per uno stesso problema nel settore alimentare (es. diversi metodi di conservazione) sulla base di parametri scientifici (impatto nutrizionale, sostenibilità, efficacia).

### 2. Competenza Tecnologica (T)

- Utilizzare: Impiegare consapevolmente almeno uno strumento tecnologico (es. software di analisi, piattaforma di orientamento online) durante la visita o le attività di ricerca.
- Comprendere: Spiegare il funzionamento di base di una tecnologia incontrata in visita (es. uno spettrofotometro per l'analisi del colore, un sistema di tracking per la



gestione magazzino).

- Esplorare: Identificare, nella ricerca all'interno della fiera, un percorso di studio superiore che formi su tecnologie innovative per il settore alberghiero (es. food tech, smart tourism).

### 3. Competenza di Pensiero Ingegneristico / Progettuale (E)

- Progettare: Elaborare un "Piano di Sviluppo Personale e Professionale" strutturato, che mostri capacità di pianificazione e definizione di obiettivi a medio termine.
- Risolvere problemi: Durante le attività di gruppo, analizzare un caso pratico (es. riduzione degli sprechi in cucina) e proporre una soluzione che integri aspetti scientifici, tecnologici e gestionali.
- Ottimizzare: Riconoscere, nel contesto della visita in facoltà, un esempio di ottimizzazione di processo nel ciclo produttivo agroalimentare.

### 4. Competenza Matematica (M)

- Interpretare: Leggere e interpretare correttamente dati numerici o grafici (es. dati nutrizionali, grafici di crescita batterica, statistiche sul turismo) incontrati durante le attività.
- Calcolare: Risolvere un semplice problema quantitativo legato al settore (es. calcolo delle percentuali in una ricetta scalata, costo/beneficio di un investimento tecnologico) nell'ambito delle esercitazioni.

### 5. Competenza di Orientamento e Autovalutazione (Trasversale)

- Autovalutarsi: Produrre una riflessione strutturata che identifichi punti di forza, interessi e aree di miglioramento personali, collegandoli a possibili ambiti professionali o di studio STEM.
- Ricercare: Dimostrare di aver raccolto e sintetizzato informazioni critiche su almeno due percorsi formativi post-diploma (uno universitario STEM e uno ITS/IFTS) coerenti con il proprio profilo.
- Argomentare: Presentare oralmente o per iscritto le proprie scelte orientative, motivandole con elementi emersi dal progetto (esperienze in laboratorio, riflessioni personali, informazioni raccolte).



## Dettaglio plesso: "ALFREDO SONZOGNI"

### SCUOLA SECONDARIA II GRADO

#### ○ **Azione n° 1: Progetto di ammodernamento del laboratorio caseario "BIO-CASEUS"**

Il progetto mira a trasformare il laboratorio caseario tradizionale in un Laboratorio 4.0, integrando tecnologie digitali e metodologie STEM (Science, Technology, Engineering, Mathematics). L'obiettivo è potenziare l'apprendimento esperienziale, avvicinando gli studenti a processi industriali reali, monitoraggio scientifico e innovazione di prodotto, in linea con le esigenze del settore lattiero-caseario moderno.

Competenza STEM

SCIENZA (Biologia, Chimica)

Azioni di sviluppo nel laboratorio

Analisi microbiologiche e chimiche delle matrici latte/formaggio; studio delle reazioni enzimatiche e fermentative.

Metodologie didattiche applicate

Inquiry-Based Learning (IBL): partendo da un problema reale (es. "Perché questo formaggio ha occhiatura irregolare?"), si formulano





#### TECNOLOGIA

Utilizzo di software di analisi immagini per conteggio colonie; gestione di dataset da sensori IoT.

ipotesi e si testano con analisi al microscopio e sensori.

Flipped Classroom: studio preliminare dei software a casa, applicazione in laboratorio in gruppi cooperativi.

#### INGEGNERIA

Progettazione e ottimizzazione di un processo di caseificazione controllato (es. sistema di automatizzazione della temperatura).

Project-Based Learning (PBL): progetto "Progetta il tuo formaggio digitale" – dalla scelta dei parametri alla simulazione del risultato.

#### MATEMATICA

Analisi statistica dei dati raccolti (media, deviazione standard di pH, correlazioni tra parametri), modellizzazione matematica della stagionatura.

Apprendimento integrato STEM: la matematica diventa strumento per interpretare i





dati scientifici e  
ottimizzare il  
processo  
tecnologico.

### Metodologie specifiche per l'insegnamento e un apprendimento integrato delle discipline STEM

- Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio
- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici
- Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa
- Utilizzare metodologie didattiche per un apprendimento di tipo induttivo

### Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

Competenza	Obiettivi di apprendimento osservabili	Strumenti di valutazione
Competenza scientifica	<ul style="list-style-type: none"><li>- Saper preparare un vetrino per l'osservazione al microscopio digitale di un campione di cagliata.</li><li>- Interpretare i dati chimici (pH, acidità) in relazione alle fasi di caseificazione.</li></ul>	Rubrica di valutazione della relazione di laboratorio; test pratico sull'identificazione



		di microorganismi.
Competenza tecnologica	<ul style="list-style-type: none"><li>- Acquisire e processare un'immagine digitale al microscopio, utilizzando il software per misurare dimensioni di strutture.</li><li>- Collegare e configurare un sensore IoT per il monitoraggio di un parametro.</li></ul>	Griglia di osservazione delle competenze digitali; progetto di acquisizione dati con report.
Competenza ingegneristica	<ul style="list-style-type: none"><li>- Monitorare un semplice sistema di controllo automatico della temperatura in una vasca di caseificazione (flowchart).</li><li>- Ottimizzare un processo in base a vincoli dati (es. tempo, risorse).</li></ul>	Valutazione del progetto di automazione; simulazione con feedback migliorativo.
Competenza matematica	<ul style="list-style-type: none"><li>- Rappresentare graficamente l'andamento del pH durante la fermentazione.</li><li>- Calcolare l'efficienza di un processo utilizzando rapporti e percentuali.</li></ul>	Valutazione di un report analitico con grafici e calcoli commentati.
Competenza STEM integrata	<ul style="list-style-type: none"><li>- Risolvere un problema complesso (es. "ridurre i difetti in un formaggio a pasta dura") applicando conoscenze multidisciplinari e strumenti digitali.</li></ul>	Rubrica di valutazione per un progetto finale interdisciplinare (presentazione + prodotto digitale + relazione).



## ○ **Azione n° 2: STEM Orienta - Sostenibilità, Tecnologia e Innovazione nella Ristorazione del Futuro**

Il progetto "STEM Orienta" si rivolge agli studenti dell'Istituto Alberghiero (classi quarte/quinte) con l'obiettivo di sviluppare competenze STEM trasversali e applicate al settore enogastronomico e turistico, combinandole con una forte azione di orientamento post-diploma. L'iniziativa si articola in tre fasi principali:

### 1. Fase 1: Fiera di Orientamento (1 giornata).

Gli studenti visiteranno una fiera di orientamento universitario e post-diploma (es. "Job&Orienta", "Salone dello Studente"). Attraverso una selezione guidata, dovranno individuare stand di atenei scientifici (es. Scienze e Tecnologie Alimentari, Biotecnologie, Scienze del Turismo, Ingegneria Gestionale) e raccogliere informazioni su corsi di laurea STEM applicati al loro settore. Obiettivo: sviluppare la capacità di autoorientarsi nel panorama formativo superiore.

### 2. Fase 2: Uscita Didattica Residenziale (2 giorni/1 notte).

- **Giorno 1:** Trasferimento e visita presso una Facoltà Universitaria Scientifica (es. Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari, Agraria). Gli studenti parteciperanno a lezioni frontali introduttive e, soprattutto, a laboratori didattici pratici (es. analisi sensoriale con strumenti, controllo qualità microbiologico, packaging alimentare sostenibile, utilizzo di software per la gestione delle risorse). Pernottamento in struttura (ostello della gioventù o hotel scuola) con cena preparata e servita dagli stessi studenti come esercitazione.
- **Giorno 2:** Attività di orientamento individuale e di gruppo. Attraverso workshop guidati da tutor/counselor, gli studenti svolgeranno attività di autovalutazione, analisi delle proprie inclinazioni, attitudini e passioni. Utilizzeranno strumenti come mappe mentali, canvas dei talenti e simulazioni di scelta, collegando esplicitamente le competenze tecniche acquisite a scuola (es. una perfetta cottura sottovuoto) ai principi scientifici alla base (fisica e chimica) e alle possibili prosecuzioni universitarie o professionali.



## Metodologie specifiche per l'insegnamento e un apprendimento integrato delle discipline STEM

---

- Utilizzare metodologie attive e collaborative
- Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici
- Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa
- Utilizzare metodologie didattiche per un apprendimento di tipo induttivo

## Obiettivi di apprendimento per la valutazione delle competenze STEM

---

Al termine del progetto, lo studente sarà valutato sulla sua capacità di:

### 1. Competenza Scientifica (S)

- Conoscere: Descrivere almeno un principio scientifico (chimico-fisico o microbiologico) osservato durante i laboratori universitari.
- Applicare: Collegare una tecnica di lavorazione appresa a scuola (es. pastorizzazione, cottura sottovuoto) ai relativi principi scientifici che ne garantiscono l'efficacia e la sicurezza.
- Valutare: Confrontare soluzioni tecnologiche diverse per uno stesso problema nel settore alimentare (es. diversi metodi di conservazione) sulla base di parametri scientifici (impatto nutrizionale, sostenibilità, efficacia).

### 2. Competenza Tecnologica (T)

- Utilizzare: Impiegare consapevolmente almeno uno strumento tecnologico (es. software di analisi, piattaforma di orientamento online) durante la visita o le attività di ricerca.
- Comprendere: Spiegare il funzionamento di base di una tecnologia incontrata in



visita (es. uno spettrofotometro per l'analisi del colore, un sistema di tracking per la gestione magazzino).

- Esplorare: Identificare, nella ricerca all'interno della fiera, un percorso di studio superiore che formi su tecnologie innovative per il settore alberghiero (es. food tech, smart tourism).

#### 3. Competenza di Pensiero Ingegneristico / Progettuale (E)

- Progettare: Elaborare un "Piano di Sviluppo Personale e Professionale" strutturato, che mostri capacità di pianificazione e definizione di obiettivi a medio termine.
- Risolvere problemi: Durante le attività di gruppo, analizzare un caso pratico (es. riduzione degli sprechi in cucina) e proporre una soluzione che integri aspetti scientifici, tecnologici e gestionali.
- Ottimizzare: Riconoscere, nel contesto della visita in facoltà, un esempio di ottimizzazione di processo nel ciclo produttivo agroalimentare.

#### 4. Competenza Matematica (M)

- Interpretare: Leggere e interpretare correttamente dati numerici o grafici (es. dati nutrizionali, grafici di crescita batterica, statistiche sul turismo) incontrati durante le attività.
- Calcolare: Risolvere un semplice problema quantitativo legato al settore (es. calcolo delle percentuali in una ricetta scalata, costo/beneficio di un investimento tecnologico) nell'ambito delle esercitazioni.

#### 5. Competenza di Orientamento e Autovalutazione (Trasversale)

- Autovalutarsi: Produrre una riflessione strutturata che identifichi punti di forza, interessi e aree di miglioramento personali, collegandoli a possibili ambiti professionali o di studio STEM.
- Ricercare: Dimostrare di aver raccolto e sintetizzato informazioni critiche su almeno due percorsi formativi post-diploma (uno universitario STEM e uno ITS/IFTS) coerenti con il proprio profilo.
- Argomentare: Presentare oralmente o per iscritto le proprie scelte orientative, motivandole con elementi emersi dal progetto (esperienze in laboratorio, riflessioni personali, informazioni raccolte).



## Moduli di orientamento formativo

### "ALFREDO SONZOGNI" (ISTITUTO PRINCIPALE)

---

Scuola Secondaria II grado

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

Le attività sono raggruppate in 5 macroaree:

- Accoglienza: iniziativa per facilitare l'inserimento degli studenti, presentare l'ambiente scolastico, le regole fondamentali e favorire la conoscenza reciproca per un avvio positivo.
- Sicurezza: formazione su norme, procedure e comportamenti da adottare in caso di emergenza (es. evacuazione) e sui rischi specifici dell'ambiente scolastico, in ambito laboratoriale e sul posto di lavoro.
- Unica: approfondimento sull'uso della Piattaforma UNICA (Ministero dell'Istruzione), strumento centrale per servizi, comunicazione e percorso formativo di orientamento.
- Cittadinanza: percorso dedicato all'educazione civica, ai principi costituzionali, ai diritti e doveri, e alla promozione della partecipazione attiva e responsabile nella comunità.
- Orientarsi: attività mirate a sviluppare la consapevolezza delle proprie attitudini, interessi e competenze, aiutando gli studenti a compiere scelte informate sul proprio futuro formativo e professionale.

**Numero di ore complessive**





Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe I	30	0	30

## Scuola Secondaria II grado

### ○ **Modulo n° 2: Modulo di orientamento formativo per la classe II**

Le attività sono raggruppate in 5 macroaree:

- Accoglienza: iniziativa per facilitare l'inserimento degli studenti, presentare l'ambiente scolastico, le regole fondamentali e favorire la conoscenza reciproca per un avvio positivo.
- Sicurezza: formazione su norme, procedure e comportamenti da adottare in caso di emergenza (es. evacuazione) e sui rischi specifici dell'ambiente scolastico, in ambito laboratoriale e sul posto di lavoro.
- Unica: approfondimento sull'uso della Piattaforma UNICA (Ministero dell'Istruzione), strumento centrale per servizi, comunicazione e percorso formativo di orientamento.
- Cittadinanza: percorso dedicato all'educazione civica, ai principi costituzionali, ai diritti e doveri, e alla promozione della partecipazione attiva e responsabile nella comunità.
- Orientarsi: attività mirate a sviluppare la consapevolezza delle proprie attitudini, interessi e competenze, aiutando gli studenti a compiere scelte informate sul proprio futuro formativo e professionale.





## Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe II	30	0	30

Scuola Secondaria II grado

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

Le attività sono raggruppate in 5 macroaree:

- Accoglienza: iniziativa per facilitare l'inserimento degli studenti, presentare l'ambiente scolastico, le regole fondamentali e favorire la conoscenza reciproca per un avvio positivo.
- Sicurezza: formazione su norme, procedure e comportamenti da adottare in caso di emergenza (es. evacuazione) e sui rischi specifici dell'ambiente scolastico, in ambito laboratoriale e sul posto di lavoro.
- Unica: approfondimento sull'uso della Piattaforma UNICA (Ministero dell'Istruzione), strumento centrale per servizi, comunicazione e percorso formativo di orientamento.
- Cittadinanza: percorso dedicato all'educazione civica, ai principi costituzionali, ai diritti e doveri, e alla promozione della partecipazione attiva e responsabile nella comunità.
- Orientarsi: attività mirate a sviluppare la consapevolezza delle proprie attitudini, interessi e competenze, aiutando gli studenti a compiere scelte informate sul proprio futuro formativo e professionale.



## Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe III	30	0	30

Scuola Secondaria II grado

### ○ **Modulo n° 4: Modulo di orientamento formativo per la classe IV**

Le attività sono raggruppate in 5 macroaree:

- Accoglienza: iniziativa per facilitare l'inserimento degli studenti, presentare l'ambiente scolastico, le regole fondamentali e favorire la conoscenza reciproca per un avvio positivo.
- Sicurezza: formazione su norme, procedure e comportamenti da adottare in caso di emergenza (es. evacuazione) e sui rischi specifici dell'ambiente scolastico, in ambito laboratoriale e sul posto di lavoro.
- Unica: approfondimento sull'uso della Piattaforma UNICA (Ministero dell'Istruzione), strumento centrale per servizi, comunicazione e percorso formativo di orientamento.
- Cittadinanza: percorso dedicato all'educazione civica, ai principi costituzionali, ai diritti e doveri, e alla promozione della partecipazione attiva e responsabile nella comunità.
- Orientarsi: attività mirate a sviluppare la consapevolezza delle proprie attitudini, interessi e competenze, aiutando gli studenti a compiere scelte informate sul proprio



futuro formativo e professionale.

## Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe IV	30	0	30

Scuola Secondaria II grado

### ○ **Modulo n° 5: Modulo di orientamento formativo per la classe V**

Le attività sono raggruppate in 5 macroaree:

- Accoglienza: iniziativa per facilitare l'inserimento degli studenti, presentare l'ambiente scolastico, le regole fondamentali e favorire la conoscenza reciproca per un avvio positivo.
- Sicurezza: formazione su norme, procedure e comportamenti da adottare in caso di emergenza (es. evacuazione) e sui rischi specifici dell'ambiente scolastico, in ambito laboratoriale e sul posto di lavoro.
- Unica: approfondimento sull'uso della Piattaforma UNICA (Ministero dell'Istruzione), strumento centrale per servizi, comunicazione e percorso formativo di orientamento.
- Cittadinanza: percorso dedicato all'educazione civica, ai principi costituzionali, ai diritti e doveri, e alla promozione della partecipazione attiva e responsabile nella comunità.



- **Orientarsi:** attività mirate a sviluppare la consapevolezza delle proprie attitudini, interessi e competenze, aiutando gli studenti a compiere scelte informate sul proprio futuro formativo e professionale.

## Numero di ore complessive

Classe	N° Ore Curricolari	N° Ore Extracurricolari	Totale
Classe V	30	0	30



## Formazione scuola-lavoro (ex PCTO)

### ● Formazione Scuola-Lavoro al SONZOGNI

Il decreto-legge 9 settembre 2025, n. 127, introduce una riforma significativa per l'alternanza scuola-lavoro, ridefinendo i Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) in "Formazione Scuola-Lavoro" a partire dall'anno scolastico 2025/2026. Questa iniziativa mira a dare dignità pedagogica a un percorso formativo spesso sottovalutato, mantenendo invariati obblighi, contenuti e obiettivi formativi esistenti.

La riforma non modifica la sostanza pedagogica dei percorsi, che continuano a rappresentare un'importante opportunità per sviluppare competenze trasversali e orientare gli studenti verso scelte consapevoli. Inserita in un contesto più ampio di riforma dell'esame di maturità, la nuova denominazione evidenzia l'integrazione tra apprendimento teorico e pratico, coinvolgendo studenti, famiglie, scuole, imprese e enti pubblici.

L'obiettivo è consolidare la dimensione orientativa e il potenziamento delle competenze trasversali negli studi superiori. Inoltre, la nuova denominazione sostituisce automaticamente quella precedente in tutti i documenti normativi, assicurando uniformità terminologica nel sistema scolastico nazionale.

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.

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 Formazione Scuola-Lavoro :

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 Curricolo 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 Formazione Scuola-Lavoro 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. Formazione Scuola-Lavoro presso strutture ospitanti estere sono realizzabili se le condizioni lo permettono.

In considerazione del fatto che la Regione Lombardia promuove l'apprendistato duale come evoluzione della formazione scuola-lavoro, sostenendo la co-progettazione tra istituti scolastici e imprese e il coinvolgimento del consiglio di classe per garantire la coerenza didattico-formativa tra scuola e azienda, l'istituto ha elaborato il progetto "Apprendistato di I livello nel sistema duale" per l'attivazione di percorsi di Apprendistato di I livello secondo la normativa nazionale (D.Lgs. 81/2015) e le disposizioni della Regione Lombardia, con l'obiettivo di favorire l'integrazione tra formazione scolastica e lavoro. L'iniziativa prevede la stipula di convenzioni con imprese del territorio e l'elaborazione di piani formativi personalizzati che consentano agli studenti di conseguire il diploma di istruzione secondaria superiore acquisendo contestualmente competenze professionali certificate. Il Consiglio di classe è coinvolto nella progettazione, nel monitoraggio e nella valutazione dei percorsi, garantendo coerenza tra le attività scolastiche e formative in azienda. Il progetto promuove l'orientamento, l'occupabilità giovanile e il raccordo scuola-impresa in un'ottica di sviluppo territoriale sostenibile.





## Modalità

---

- PCTO presso Struttura Ospitante

Le attività di alternanza scuola-lavoro sono svolte anche durante i periodi di sospensione dell'attività didattica

## Soggetti coinvolti

---

- "Ente Privato (EPV)

## Durata progetto

---

- Annuale

## Modalità di valutazione prevista

---

La valutazione della Formazione scuola-lavoro viene effettuata da parte delle aziende ospitanti tramite il registro elettronico Spaggiari.

Viene infatti inserita come una valutazione delle competenze acquisite, consultabile dall'alunno tramite la sezione "Scuola & Territorio" della piattaforma. La valutazione include sia competenze tecniche che trasversali, e viene spesso registrata in un'area dedicata all'interno dell'applicazione "Scuola & Territorio"

- Accesso alla valutazione: L'alunno può accedere alla valutazione del suo percorso tramite l'area "Scuola & Territorio" del registro elettronico Spaggiari.
- Competenze valutate: La valutazione si concentra su due categorie di competenze:
  - Competenze tecniche: Riguardano abilità specifiche del settore in cui si è svolto il PCTO (ad esempio, competenze informatiche o linguistiche).
  - Competenze trasversali: Comprendono abilità come il lavoro di gruppo, il problem-





solving e la gestione del tempo.

- Modalità di inserimento: L'azienda ospitante inserisce la valutazione delle competenze direttamente nel registro elettronico, solitamente tramite un'apposita sezione dedicata alle attività Formazione Scuola-Lavoro.
- La corretta gestione della Formazione Scuola-Lavoro è coordinata dal referente scolastico, che collabora sia con il tutor interno che con quello aziendale per garantire il successo del percorso e l'inserimento corretto delle valutazioni.



## Iniziative di 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.

#### Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

#### Risultati attesi

L'associazione italiana barmen e sostenitori, collaborando con l'istituto, permette agli studenti di sviluppare competenze professionali avanzate nel bartending e nella mixology, grazie alla partecipazione a concorsi interni ed esterni e al confronto con esperti del settore. Il progetto favorisce anche la crescita delle soft skills, come comunicazione, lavoro di squadra e gestione dello stress, migliorando la sicurezza e la motivazione degli studenti. L'integrazione con il mondo del lavoro consente di conoscere standard e innovazioni, arricchendo i laboratori scolastici con tecniche e strumenti aggiornati. La scuola trae beneficio in termini di prestigio e visibilità, mentre gli studenti acquisiscono esperienze concrete, certificazioni e opportunità che facilitano il loro futuro inserimento professionale.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno ed esterno



## Risorse materiali necessarie:

Laboratori	Enologico
	Multimediale
	Laboratorio di sala
Aule	Aula generica

## ● 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.

## Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- definizione di un sistema di orientamento



## Risultati attesi

---

La partecipazione dell'istituto a Bergamo Scienza permetterà agli studenti di approfondire in modo attivo e laboratoriale temi scientifici attuali, sviluppando curiosità, spirito critico e competenze STEM. Gli studenti avranno l'opportunità di realizzare e presentare esperimenti o progetti divulgativi, migliorando le loro capacità comunicative e di lavoro di squadra. Il confronto con ricercatori, esperti e altre scuole favorirà l'apertura al mondo della ricerca e dell'innovazione. L'esperienza contribuirà a rafforzare la motivazione allo studio e a valorizzare l'immagine della scuola come realtà dinamica e attenta alla cultura scientifica.

Destinatari

Altro

## ● Banca Etica

---

I gruppi di Iniziativa Territoriale di Banca Etica contribuiscono a diffondere una cultura che sensibilizza ai principi etici della finanza, dando maggiore voce alle istanze provenienti dal territorio, immaginando relazioni e sinergie nel contesto territoriale.

## Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese



## Risultati attesi

---

L'intervento di Banca Etica permetterà agli studenti di comprendere i principi della finanza etica e responsabile, sviluppando maggiore consapevolezza sulle ricadute sociali e ambientali delle scelte economiche. L'incontro favorirà capacità critiche rispetto ai modelli finanziari tradizionali e promuoverà comportamenti di consumo più sostenibili. Gli studenti acquisiranno strumenti per leggere e interpretare il sistema economico in modo più attento e informato, rafforzando il proprio senso di cittadinanza attiva.

Destinatari

Gruppi classe

## ● 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.

## Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning

## Risultati attesi

---

La preparazione alla certificazione linguistica consentirà agli studenti di consolidare e potenziare le proprie competenze comunicative in lingua straniera, soprattutto nelle situazioni reali. Il percorso favorirà maggiore autonomia nello studio e fiducia nelle proprie capacità. Ottenere una certificazione riconosciuta a livello internazionale arricchirà il curriculum degli studenti,



facilitando future opportunità accademiche e professionali.

Destinatari

Altro

## ● Sportello CIC

Il progetto Sportello CIC si inserisce pienamente nel quadro delle azioni promosse dalla Rete delle Scuole che Promuovono Salute della Provincia di Bergamo, di cui il nostro Istituto fa parte. Tale rete riconosce la scuola come un contesto privilegiato per la promozione del benessere e della salute, intesa non soltanto come assenza di disagio, ma come condizione complessiva di equilibrio, armonia e crescita personale, relazionale e sociale. In quest'ottica, la Scuola che Promuove Salute si assume la responsabilità diretta del governo dei processi di salute all'interno della propria comunità educativa, integrando le dimensioni didattiche, organizzative e relazionali. La salute, pertanto, non è più vista come un tema "esterno" introdotto da specialisti, ma come una componente essenziale e trasversale del curriculum formativo, capace di influenzare in modo significativo il successo scolastico e lo sviluppo armonico di ciascun individuo. All'interno di questa cornice, il progetto Sportello CIC rappresenta una azione strutturata e sistematica finalizzata a sostenere e promuovere il benessere psicologico e relazionale di tutti i membri della comunità scolastica — studenti, docenti e genitori. Lo sportello si configura come uno spazio di ascolto e consulenza psicologica gestito da uno psicologo professionista, selezionato nell'ambito delle collaborazioni coordinate dalla scuola capofila della rete, a garanzia della qualità e dell'aderenza agli obiettivi comuni di promozione della salute. Lo psicologo riceve su appuntamento, un giorno alla settimana, all'interno dell'istituto. Offre un ascolto qualificato e riservato a studenti, genitori e insegnanti, supportandoli nella comprensione e gestione delle difficoltà personali, relazionali e scolastiche. In collaborazione con la Funzione Strumentale per la prevenzione del disagio, con i Consigli di Classe, con i docenti e con il Dirigente Scolastico, contribuisce a individuare strategie condivise per affrontare situazioni problematiche, conflittuali o di disagio emergente. Oltre al lavoro individuale di consulenza, lo Sportello CIC svolge un importante ruolo di mediazione e orientamento: indirizza infatti studenti, famiglie e personale scolastico verso i servizi e le strutture del territorio quando emergono situazioni complesse che richiedono interventi specifici o prolungati. Su richiesta dei Consigli di Classe, lo psicologo può inoltre intervenire direttamente nei gruppi classe per promuovere la coesione, migliorare la comunicazione e favorire la risoluzione dei conflitti, contribuendo così al miglioramento del clima relazionale e dell'ambiente di apprendimento. Attraverso queste azioni integrate, lo Sportello CIC si configura come una risorsa strategica per





la promozione del benessere scolastico, in coerenza con la mission della Scuola che Promuove Salute: creare un contesto in cui la salute diventa un'esperienza quotidiana, radicata nella cultura della scuola, sostenuta da interventi professionali, ma anche da pratiche educative e relazionali diffuse.

## Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

## Risultati attesi

---

Lo sportello CIC offrirà agli studenti supporto personalizzato per affrontare difficoltà scolastiche, emotive o relazionali, favorendo un ambiente di ascolto e accoglienza. Grazie agli incontri individuali e di gruppo, gli studenti potranno sviluppare strategie di gestione dello stress, migliorare l'autonomia nello studio e rafforzare la fiducia in sé stessi. L'intervento contribuirà a potenziare le competenze sociali e comunicative, facilitando la collaborazione con compagni e docenti. Inoltre, lo sportello promuoverà la consapevolezza del benessere psicologico come fattore fondamentale per il successo scolastico e personale.





Destinatari

Altro

## ● Cittadinanza Attiva

Il progetto di Cittadinanza Attiva nasce dalla volontà di coniugare la dimensione educativa delle sanzioni disciplinari con un percorso formativo di crescita personale, sociale e professionale, in linea con quanto previsto dal D.P.R. 134/2025 e dal nuovo Regolamento disciplinare d'Istituto. L'obiettivo principale è quello di trasformare l'esperienza sanzionatoria in un'occasione concreta di riflessione, responsabilità e restituzione positiva alla comunità scolastica, attraverso attività pratiche e di servizio che valorizzino il "fare" come strumento educativo. Gli studenti coinvolti nei procedimenti disciplinari, sotto la guida dei docenti e degli assistenti tecnici, parteciperanno attivamente alle attività dei laboratori di panificazione e di bar, spazi formativi privilegiati dove il lavoro manuale e collaborativo diventa un mezzo per educare al rispetto delle regole, alla cura degli ambienti comuni e alla cooperazione. Nel laboratorio di panificazione, gli alunni contribuiranno alla produzione quotidiana di pane e prodotti da forno destinati al consumo interno della comunità scolastica. Tale attività, svolta nel pieno rispetto delle norme di sicurezza e igiene, promuove lo sviluppo di competenze tecnico-pratiche, di precisione e di responsabilità condivisa. Parallelamente, nel laboratorio bar, gli studenti parteciperanno alle attività di preparazione, servizio e riordino, sperimentando il valore dell'impegno, della puntualità, della cortesia e della collaborazione in contesti organizzati e reali, propri del settore professionale di riferimento. Entrambi i laboratori assumono un forte valore educativo: rappresentano luoghi di confronto, crescita e rielaborazione dell'esperienza, nei quali la dimensione del "lavoro" si intreccia con quella del "servizio", restituendo significato alle regole e al rispetto reciproco. Attraverso la condivisione dei compiti e il lavoro di gruppo, gli studenti imparano a gestire tempi, ruoli e responsabilità, riscoprendo il senso di appartenenza alla comunità scolastica e il valore della solidarietà. Il progetto si integra pienamente con le altre iniziative di cittadinanza, costituendo un unico percorso di educazione alla legalità e alla convivenza civile. Accanto ai laboratori di panificazione e bar, sono previste attività di cura e pulizia degli ambienti scolastici, turni post-laboratorio, manutenzione e ripristino di spazi e materiali, nonché esperienze di servizio sociale presso strutture convenzionate, come comunità o case di riposo, che permettono agli studenti di sperimentare la responsabilità verso gli altri e l'importanza del contributo personale al bene comune (tali percorsi saranno attivati solo una volta realizzato l'elenco regionale delle strutture ospitanti). Completano il percorso momenti di riflessione guidata, laboratori di educazione civica e la produzione di elaborati personali volti a rielaborare



in modo consapevole il significato dell'esperienza svolta e a promuovere l'autovalutazione del proprio comportamento. In questo modo, il progetto assume una funzione riparativa, ma soprattutto formativa, ponendo al centro la persona e il suo percorso di crescita. Ogni attività viene seguita da docenti con l'ausilio degli assistenti tecnici, se coinvolti per gli aspetti laboratoriali, e tali esperienze si configurano così come un vero e proprio laboratorio di cittadinanza, dove il rispetto, la cooperazione e la responsabilità diventano competenze chiave per la vita e per il futuro professionale dei nostri studenti.

## Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità

## Risultati attesi

Il progetto di cittadinanza attiva mira a coinvolgere gli studenti nella vita della comunità, sviluppando consapevolezza dei diritti e dei doveri civici. Attraverso attività pratiche e laboratori, gli studenti acquisiranno competenze sociali, comunicative e organizzative, imparando a lavorare in gruppo e a gestire progetti concreti. L'esperienza favorirà lo sviluppo del senso di responsabilità, della partecipazione attiva e della solidarietà verso gli altri. Inoltre, promuoverà la conoscenza delle istituzioni locali e delle dinamiche della società, incoraggiando comportamenti etici e cittadini più consapevoli.

Destinatari

Gruppi classe

## ● Cooking QUIZ

Il progetto è rivolto agli studenti delle classi 4<sup>a</sup> 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.)

## Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

## Risultati attesi

La partecipazione al Cooking Quiz organizzato da Alma permetterà agli studenti di approfondire le conoscenze culinarie e le tecniche di cucina in modo pratico e divertente. L'attività favorirà lo sviluppo di creatività, precisione e capacità di lavorare sotto pressione, migliorando al contempo le competenze organizzative e collaborative. Gli studenti avranno l'opportunità di confrontarsi con coetanei e professionisti del settore, acquisendo nuovi spunti e ispirazioni. L'esperienza contribuirà a rafforzare motivazione, autostima e interesse verso il mondo della gastronomia e della ristorazione, valorizzando le competenze acquisite durante il percorso scolastico.

Destinatari

Altro

## ● 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.

## Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014

## Risultati attesi

Il progetto di contrasto alla dispersione scolastica mira a favorire la partecipazione attiva degli studenti e il completamento del percorso formativo. Attraverso percorsi di supporto individuale e attività di mentoring, gli studenti potranno migliorare l'autonomia nello studio, la motivazione e la gestione delle difficoltà. L'intervento contribuirà a rafforzare il senso di appartenenza alla scuola, le competenze relazionali e la fiducia in sé stessi, riducendo il rischio di abbandono scolastico e favorendo il successo formativo e personale.

Destinatari

Altro

## ● 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.

## Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

## Risultati attesi

Il progetto di educazione al teatro permetterà agli studenti di sviluppare espressività, creatività e capacità comunicative attraverso attività pratiche di recitazione e laboratorio scenico. Gli studenti impareranno a collaborare in gruppo, a gestire emozioni e a migliorare la sicurezza in sé stessi durante le performance. L'esperienza favorirà la comprensione dei testi, l'analisi critica e la sensibilità culturale, valorizzando al contempo il piacere della partecipazione attiva e della fruizione teatrale.

Destinatari

Gruppi classe





## 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.

## Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

## Risultati attesi

Il progetto di educazione stradale mira a sensibilizzare gli studenti sui rischi della circolazione e sull'importanza del rispetto delle regole. Favorisce lo sviluppo di comportamenti responsabili come pedoni, ciclisti o futuri conducenti, promuovendo sicurezza e consapevolezza. Gli studenti acquisiranno competenze pratiche e conoscenze teoriche utili per prevenire incidenti e adottare scelte corrette sulla strada.

Destinatari

Altro

## ● Innovazione e informazione

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.

## Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro

## Risultati attesi

Il progetto di innovazione e informatizzazione mira a introdurre strumenti digitali avanzati nella didattica e nella gestione scolastica, migliorando l'efficienza e la qualità dell'apprendimento. Gli studenti acquisiranno competenze digitali utili per il loro percorso formativo e futuro professionale. L'iniziativa favorirà l'uso consapevole delle tecnologie, la collaborazione online e lo sviluppo di metodologie didattiche innovative. Inoltre, contribuirà a rendere la scuola più moderna, inclusiva e connessa al mondo del lavoro e della società digitale.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Interno

## Risorse materiali necessarie:

**Laboratori**

Con collegamento ad Internet

Informatica

Multimediale

**Aule**

Aula generica





## ● Laboratorio didattico BAR

---

Il progetto prevede lo svolgimento, durante le ore curricolari, di attività didattiche nel laboratorio Bar, organizzate per piccoli gruppi di studenti alla presenza dell'assistente tecnico e co-progettate con i docenti tecnico-pratici di Laboratori di servizi enogastronomici, settore sala e vendita. Gli studenti sono impegnati nella simulazione del servizio di bevande calde e fredde e cibi e snack vari, destinati a studenti e personale della scuola. L'attività è finalizzata a potenziare le competenze tecnico-professionali, le capacità relazionali e comunicative, promuovendo contestualmente il lavoro di squadra e la responsabilità individuale. Un aspetto fondamentale del progetto riguarda l'inclusione scolastica e sociale. Il laboratorio Bar rappresenta infatti un contesto privilegiato in cui gli studenti con disabilità partecipano attivamente, accompagnati dal docente di sostegno o dall'assistente educatore. Anch'essi sono coinvolti nella simulazione del servizio, contribuendo in modo significativo alle diverse fasi operative: preparazione, organizzazione e distribuzione di bevande, cibi e snack.

### Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

### Risultati attesi

---

Tale partecipazione favorisce l'apprendimento esperienziale, lo sviluppo dell'autonomia personale e il senso di appartenenza al gruppo classe, in un clima di collaborazione e rispetto reciproco. Inoltre, in accordo con specifici protocolli d'intesa stipulati con i Servizi Sociali e i Comuni di residenza, la scuola accoglie alcuni ex-studenti con disabilità che, in qualità di tirocinanti, svolgono alcune ore settimanali nel laboratorio Bar. Questa iniziativa rafforza ulteriormente la dimensione inclusiva del progetto, offrendo opportunità di continuità formativa e di crescita personale, oltre a costituire un significativo ponte tra scuola e mondo del lavoro. Il Laboratorio didattico Bar si configura, quindi, non solo come spazio di apprendimento tecnico-



professionale, ma anche come ambiente educativo inclusivo, dove ciascuno può esprimere le proprie potenzialità, sperimentare ruoli attivi e contribuire alla realizzazione di un servizio concreto e condiviso per la comunità scolastica.

Destinatari

Altro

## ● Laboratorio didattico pasticceria

Il progetto prevede lo svolgimento, durante le ore curricolari, di attività didattiche nel laboratorio di Panificazione, organizzate per piccoli gruppi di studenti alla presenza dell'assistente tecnico e co-progettate con i docenti tecnico-pratici dei Laboratori di servizi enogastronomici – settore cucina e pasticceria. Gli studenti sono impegnati nelle diverse fasi del processo produttivo dell'arte bianca, dalla preparazione degli impasti alla cottura dei prodotti da forno, come pane, pizze, focacce, grissini e prodotti di pasticceria secca, destinati a studenti e personale della scuola. L'attività, fortemente orientata alla pratica professionale, mira a potenziare le competenze tecnico-operative e organizzative, stimolando la precisione, la creatività e la capacità di lavorare in gruppo.

### Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

### Risultati attesi

Attraverso la manipolazione diretta delle materie prime e la conoscenza dei processi di trasformazione alimentare, gli studenti sviluppano un approccio consapevole alla qualità, alla sicurezza alimentare e alla sostenibilità delle produzioni. Il laboratorio di panificazione si configura come un contesto formativo autentico, in cui la didattica esperienziale consente di valorizzare il sapere pratico, il problem solving e la responsabilità individuale, in un ambiente che riproduce dinamiche reali del settore enogastronomico e artigianale.



Destinatari

Altro

## ● 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/aereoponiche, 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.

### Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

### Risultati attesi

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.

Destinatari

Altro



## ● 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

### Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche

### Risultati attesi

Il progetto "Le STEM all'Alberghiero" mira a integrare competenze scientifiche, tecnologiche, ingegneristiche e matematiche nel percorso formativo degli studenti. Attraverso laboratori pratici e attività sperimentali, gli studenti svilupperanno capacità analitiche, problem solving e applicazione delle scienze nel settore della ristorazione e dell'ospitalità. L'esperienza favorirà curiosità, creatività e autonomia nello studio, collegando teoria e pratica. Inoltre, il progetto contribuirà a valorizzare le competenze trasversali e a preparare gli studenti alle sfide innovative del mondo professionale.

Destinatari

Gruppi classe



## 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.

### Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

- definizione di un sistema di orientamento

### Risultati attesi

---

Il progetto di orientamento in entrata mira a facilitare la scelta consapevole degli studenti sulle opportunità formative della scuola. Attraverso incontri informativi e attività di accoglienza, i ragazzi acquisiranno conoscenze sul percorso scolastico, sulle materie e sulle competenze richieste. L'esperienza favorirà maggiore sicurezza nella decisione e motivazione ad intraprendere il nuovo percorso educativo.

## ● 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.



### Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

- definizione di un sistema di orientamento

### Risultati attesi

---

Il progetto di orientamento in uscita mira a supportare gli studenti nella scelta consapevole del percorso universitario o professionale. Attraverso incontri informativi, workshop e consulenze individuali, gli studenti acquisiranno conoscenze sulle opportunità formative e lavorative. L'esperienza favorirà autonomia decisionale, consapevolezza delle proprie competenze e preparazione al futuro professionale.

Destinatari

Gruppi classe

## ● 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.

### Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle





conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

## Risultati attesi

Il progetto di formazione all'affettività mira a sviluppare negli studenti consapevolezza emotiva, rispetto di sé e degli altri e capacità di gestire relazioni interpersonali in modo sano. Attraverso incontri teorici e laboratori pratici, gli studenti acquisiranno strumenti per riconoscere e comunicare emozioni, prevenire conflitti e promuovere relazioni positive. L'esperienza favorirà crescita personale, empatia e responsabilità affettiva, contribuendo al benessere emotivo e sociale all'interno e fuori dalla scuola.

Destinatari

Gruppi classe

## ● Progetto atleta di alto livello

Il PFP rappresenta uno strumento per favorire l'adozione di metodologie didattiche personalizzate da parte del Consiglio di Classe, il quale rende partecipi le famiglie e/o studenti-atleti nella redazione del PFP in riferimento all'area "metodologie didattiche e personalizzazione delle verifiche" affinché il documento sia un effettivo strumento di personalizzazione, finalizzato al raggiungimento dei traguardi di competenza previsti per le studentesse e gli studenti in tutte le discipline. Nell'ambito di tale percorso formativo, gli studenti atleti possono seguire le attività didattiche, per il 25% del monte ore, in modalità online, anche asincrona, attraverso l'utilizzo di un'apposita piattaforma e-learning predisposta a livello nazionale, sia attraverso altri strumenti individuati dagli Istituti scolastici.





### Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica

### Risultati attesi

Supportare il percorso scolastico degli atleti ad alto livello.

Destinatari

Altro

## ● 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.

### Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali



- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

## Risultati attesi

---

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

Destinatari

Gruppi classe

## ● 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.

## Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

## Risultati attesi

---

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.



Destinatari

Altro

## ● 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.

### Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning

### Risultati attesi

L'obiettivo è sviluppare una maggiore fluidità e consapevolezza linguistica, favorendo la preparazione agli esami di certificazione e il confronto con culture diverse.

Destinatari

Gruppi classe

## ● 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

## Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

## Risultati attesi

---

Il progetto con la biblioteca e la rete di libri online mira a sviluppare negli studenti competenze di lettura critica e ricerca delle informazioni. Attraverso l'accesso a risorse digitali e attività di laboratorio, gli studenti impareranno a utilizzare strumenti bibliografici, piattaforme digitali e archivi online. L'esperienza favorirà autonomia nello studio, approfondimento dei contenuti e valorizzazione della curiosità culturale, promuovendo al contempo la capacità di selezionare e condividere informazioni in modo consapevole.

### ● 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®".

## Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- definizione di un sistema di orientamento

## Risultati attesi

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".

Destinatari

Altro

## ● 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.

## Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della



cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità

- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali

## Risultati attesi

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.

Destinatari

Gruppi classe

## ● 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.

## Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità





- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio

### Risultati attesi

---

L'istituto si impegna a sensibilizzare gli studenti sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, sulla sicurezza alimentare e sull'educazione alimentare.

Destinatari

Gruppi classe

## ● 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.

### Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di



sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

## Risultati attesi

---

Il progetto realizzato con Slow Food permetterà agli studenti dell'alberghiero di approfondire i temi della sostenibilità alimentare, della qualità delle materie prime e della tutela delle tradizioni gastronomiche. Attraverso laboratori, degustazioni e attività pratiche, gli studenti svilupperanno consapevolezza critica sulle filiere produttive e sulle scelte alimentari responsabili. L'esperienza favorirà competenze professionali legate alla cucina sostenibile e al servizio consapevole, rafforzando al contempo il legame con il territorio. Inoltre, il progetto stimolerà curiosità, etica e sensibilità verso una ristorazione più attenta all'ambiente e alle persone.

Destinatari

Gruppi classe

## ● 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.

## Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità



- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali

### Risultati attesi

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.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Esterno

### ● Sapere COOP

La scuola diventa laboratorio di cooperazione, dove si sperimentano forme di cittadinanza attiva e si promuove l'autonomia di pensiero. In un tempo che ci interroga su sostenibilità, equità e partecipazione, la cooperazione si rivela una chiave preziosa per affrontare sfide educative importanti. I percorsi Sapere Coop si propongono come strumento per accompagnare gli studenti in questo cammino

### Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali



### Risultati attesi

Il progetto promosso da Sapere Coop aiuterà gli studenti a comprendere il rapporto tra alimentazione, ambiente e sostenibilità. Attraverso attività interattive, acquisiranno consapevolezza dell'impatto delle scelte alimentari sulle risorse naturali e sul clima. L'esperienza favorirà comportamenti più responsabili e una maggiore sensibilità verso un consumo consapevole e sostenibile.

Destinatari

Gruppi classe

Risorse professionali

Esterno

### ● 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.

### Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014



- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese

## Risultati attesi

L'obiettivo è prevenire comportamenti dannosi e creare un ambiente scolastico e virtuale inclusivo e sicuro.

Destinatari

Gruppi classe

## ● 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.

## Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti





## Risultati attesi

---

La presenza di uno sportello dedicato agli studenti con DSA e alle loro famiglie favorirà un supporto personalizzato nella gestione del percorso scolastico, migliorando autonomia e strategie di studio. Consentirà un confronto costante con esperti, facilitando l'individuazione di strumenti compensativi e misure adeguate. L'iniziativa rafforzerà il dialogo tra scuola e famiglia e contribuirà a creare un ambiente più inclusivo e attento ai bisogni educativi speciali.

Destinatari

Altro

## ● Unplugged

---

La presenza di uno sportello dedicato agli studenti con DSA e alle loro famiglie favorirà un supporto personalizzato nella gestione del percorso scolastico, migliorando autonomia e strategie di studio. Consentirà un confronto costante con esperti, facilitando l'individuazione di strumenti compensativi e misure adeguate. L'iniziativa rafforzerà il dialogo tra scuola e famiglia e contribuirà a creare un ambiente più inclusivo e attento ai bisogni educativi speciali.

## Obiettivi formativi prioritari del PTOF collegati

---

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali  
valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le





organizzazioni del terzo settore e le imprese

- definizione di un sistema di orientamento

## Risultati attesi

---

Il programma agisce su: competenze personali, quali problem-solving, decision-making; abilità sociali, quali l'assertività o la capacità di rifiuto e di resistenza alla pressione dei pari; percezioni e credenze in relazione alle sostanze psicoattive e informazioni sulle sostanze e i loro effetti.

Destinatari

Gruppi classe



## Attività previste in relazione al PNSD

### PNSD

---

#### Ambito 1. Strumenti

#### Attività

Titolo attività: Costruire UDA con la piattaforma "Curriculum Mapping"  
SPAZI E AMBIENTI PER  
L'APPRENDIMENTO

- Ambienti per la didattica digitale integrata

#### Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

La piattaforma "cloud" denominata "Curriculum Mapping" permette l'automatizzazione delle procedure per la costruzione di curricula trasversali per competenze.

Titolo attività: Le Google Apps for Education per la comunità scolastica  
IDENTITA' DIGITALE

- Un profilo digitale per ogni studente

#### Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

Le Google Apps for Education come ambiente virtuale di creazione e condivisione di materiali ed uno spazio di comunicazione a disposizione della comunità scolastica.

Titolo attività: I nuovi ambienti di apprendimento per la didattica digitale integrata  
SPAZI E AMBIENTI PER  
L'APPRENDIMENTO

- Ambienti per la didattica digitale integrata

#### Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

I nuovi ambienti di apprendimento prevedono l'utilizzo di soluzioni integrate per la didattica digitale. I framework



Ambito 1. Strumenti

Attività

utilizzati permettono, inoltre, la creazione di classi virtuali e la possibilità di verifica continua dell'apprendimento.

Titolo attività: Realtà aumentata –  
realtà virtuale: quadro metodologico.  
SPAZI E AMBIENTI PER  
L'APPRENDIMENTO

- Ambienti per la didattica digitale integrata

**Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati  
attesi**

Saranno analizzate le nuove metodologie e le nuove piattaforme specifiche per la didattica che prevedono un approccio "immersivo" ed "aumentato" dei contenuti digitali da utilizzare nella didattica.

Ambito 2. Competenze e contenuti

Attività

Titolo attività: Costruire UDA con la  
piattaforma "Curriculum Mapping"  
CONTENUTI DIGITALI

- Promozione delle Risorse Educative Aperte (OER) e linee guida su autoproduzione dei contenuti didattici

**Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati  
attesi**

La piattaforma "cloud" denominata "Curriculum Mapping" permette l'automatizzazione delle procedure per la costruzione di curricula trasversali per competenze.

Titolo attività: Le Google Apps for  
Education per la comunità scolastica  
COMPETENZE DEGLI STUDENTI

- Un framework comune per le competenze digitali degli studenti

**Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati  
attesi**



Ambito 2. Competenze e contenuti

Attività

Le Google Apps for Education come ambiente virtuale di creazione e condivisione di materiali ed uno spazio di comunicazione a disposizione della comunità scolastica.

Titolo attività: I nuovi ambienti di apprendimento per la didattica digitale integrata  
CONTENUTI DIGITALI

- Standard minimi e interoperabilità degli ambienti on line per la didattica

**Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi**

I nuovi ambienti di apprendimento prevedono l'utilizzo di soluzioni integrate per la didattica digitale. I framework utilizzati permettono, inoltre, la creazione di classi virtuali e la possibilità di verifica continua dell'apprendimento.

Titolo attività: Realtà aumentata – realtà virtuale: quadro metodologico.  
CONTENUTI DIGITALI

- Promozione delle Risorse Educative Aperte (OER) e linee guida su autoproduzione dei contenuti didattici

**Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi**

Saranno analizzate le nuove metodologie e le nuove piattaforme specifiche per la didattica che prevedono un approccio "immersivo" ed "aumentato" dei contenuti digitali da utilizzare nella didattica.

Ambito 3. Formazione e  
Accompagnamento

Attività

Titolo attività: Costruire UDA con la piattaforma "Curriculum Mapping"  
ACCOMPAGNAMENTO

- Un animatore digitale in ogni scuola

**Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati**



Ambito 3. Formazione e  
Accompagnamento

Attività

### attesi

La piattaforma "cloud" denominata "Curriculum Mapping" permette l'automatizzazione delle procedure per la costruzione di curricula trasversali per competenze.

Titolo attività: Le Google Apps for  
Education per la comunità scolastica  
ACCOMPAGNAMENTO

- Un animatore digitale in ogni scuola

### Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

Le Google Apps for Education come ambiente virtuale di creazione e condivisione di materiali ed uno spazio di comunicazione a disposizione della comunità scolastica.

Titolo attività: I nuovi ambienti di  
apprendimento per la didattica  
digitale integrata  
ACCOMPAGNAMENTO

- Un animatore digitale in ogni scuola

### Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi

I nuovi ambienti di apprendimento prevedono l'utilizzo di soluzioni integrate per la didattica digitale. I framework utilizzati permettono, inoltre, la creazione di classi virtuali e la possibilità di verifica continua dell'apprendimento.

Titolo attività: Realtà aumentata –  
realtà virtuale: quadro metodologico.  
FORMAZIONE DEL PERSONALE

- Rafforzare la formazione iniziale sull'innovazione didattica

### Descrizione sintetica dei destinatari e dei risultati attesi



Ambito 3. Formazione e  
Accompagnamento

Attività

Saranno analizzate le nuove metodologie e le nuove piattaforme specifiche per la didattica che prevedono un approccio "immersivo" ed "aumentato" dei contenuti digitali da utilizzare nella didattica.

## Approfondimento

L'Istituto "Alfredo Sonzogni" integra nel proprio curriculum digitale le competenze previste dal DigComp 2.2 per gli studenti e dal DigCompEdu per i docenti, con l'obiettivo di promuovere una cittadinanza digitale consapevole, responsabile e professionalmente spendibile nel settore enogastronomico e turistico. Le azioni previste mirano allo sviluppo delle competenze digitali in cinque aree: alfabetizzazione informatica di base, comunicazione e collaborazione online, creazione di contenuti digitali multimediali, sicurezza e benessere digitale, problem solving e innovazione. Particolare rilievo è dato all'uso consapevole delle tecnologie per la didattica laboratoriale, la progettazione di eventi enogastronomici digitali, la gestione di prenotazioni, menù e promozione turistica tramite piattaforme web e social, e all'utilizzo di strumenti digitali per la tracciabilità e sostenibilità dei processi produttivi. Il corpo docente, secondo il quadro di competenze DigCompEdu, potenzia l'integrazione pedagogica delle tecnologie, promuovendo pratiche inclusive, personalizzate e orientate alle STEM. Il curriculum digitale si realizza trasversalmente in tutte le discipline, anche attraverso percorsi Formazione Scuola Lavoro, Erasmus+ e laboratori green e innovativi, per formare professionisti digitalmente competenti, creativi e responsabili nella filiera dell'ospitalità e dell'enogastronomia 4.0. L'Istituto Alfredo Sonzogni integra in modo sistematico l'area STEM (Scienze, Tecnologia, Ingegneria e Matematica) nel proprio curriculum, promuovendo un approccio laboratoriale e interdisciplinare che valorizza l'innovazione, la sostenibilità e la cultura scientifica applicata ai settori dell'enogastronomia e dell'ospitalità. Le discipline STEM vengono declinate in chiave professionale attraverso progetti di laboratori green e sostenibili, uso di tecnologie digitali per la qualità e la sicurezza alimentare, analisi dei processi produttivi, monitoraggio ambientale tramite strumenti IoT e applicazioni di agricoltura 4.0. Le metodologie didattiche privilegiano il learning by doing, la sperimentazione e la progettazione collaborativa, in





sinergia con il curricolo digitale e con i percorsi Formazione Scuola Lavoro e ITS Academy. Particolare attenzione è rivolta allo sviluppo del pensiero computazionale, del problem solving e delle competenze scientifiche integrate, indispensabili per affrontare le sfide della transizione ecologica e digitale del settore hospitality. L'Istituto promuove inoltre la formazione continua dei docenti sulle metodologie STEM e la collaborazione con enti, università e imprese, al fine di formare professionisti capaci di unire competenze tecnico-scientifiche, creatività e responsabilità ambientale. Di seguito si riportano le competenze europee riferite alla loro declinazione nel curricolo digitale d'istituto

Competenza europea	Declinazione nel curricolo
1. Alfabetica funzionale	Comunicazione efficace in ambiente digitale
2. Multilinguistica	Uso delle lingue straniere in contesti digitali
3. Matematica e STEM	Gestione digitale di dati, costi e ricette
4. Digitale	Competenza chiave del curricolo
5. Personale, sociale e imparare a imparare	Autonomia e collaborazione in ambienti digitali
6. Cittadinanza	Uso etico e consapevole del digitale
7. Imprenditoriale	Sviluppo di idee innovative attraverso il digitale
8. Consapevolezza ed espressione culturali	Promozione del patrimonio enogastronomico locale tramite media digitali

Descrizione applicativa del DM 166/2025 e delle sue Linee guida



Con l'adozione del DM 166/2025, l'Istituto assume il compito di garantire che l'introduzione dell'IA contribuisca realmente a migliorare la qualità dell'istruzione senza compromettere la dignità, i diritti e la libertà delle persone. Si impegna inoltre a promuovere una cultura dell'uso consapevole delle nuove tecnologie, affinché l'IA diventi un'opportunità e non un semplice strumento tecnico.

Il modello di introduzione dell'IA nell'Istituto si articola in tre macro-ambiti, come indicato dalle linee guida:

- IA al servizio degli studenti — per arricchire l'esperienza formativa, personalizzare percorsi, supportare bisogni educativi speciali, favorire inclusione e contrastare dispersione scolastica.
- IA a supporto dei docenti — per potenziare la didattica, semplificare la progettazione, fornire strumenti di autoformazione, gestione e monitoraggio.
- IA a sostegno dell'organizzazione scolastica — per digitalizzare e rendere più efficienti i processi amministrativi, le comunicazioni interne ed esterne, e l'interazione con studenti e famiglie.

L'adozione dell'IA nelle scuole deve ispirarsi a valori come:

- centralità della persona
- equità e inclusione
- trasparenza
- tutela della privacy e dei diritti fondamentali
- uso pedagogico e didattico responsabile e educativo



## Valutazione degli apprendimenti

**Ordine scuola: SCUOLA SECONDARIA II GRADO**

---

"ALFREDO SONZOGNI" - BGRH020009

ALFREDO SONZOGNI - BGRH02001A

ISTR. PROF. SERALE - ENOGASTR. OSP. ALB. - BGRH02050P

### Criteri 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. La legge 150 del 2024 ha introdotto modifiche significative alla valutazione scolastica: per la scuola secondaria di primo grado, il voto in condotta è espresso in decimi, con la non ammissione all'anno successivo in caso di voto inferiore a 6/10. Criteri di valutazione delle UDA interdisciplinari Partendo



dal presupposto che nei percorsi di istruzione professionale (riformati dal D.lgs. 61/2017 e successivi decreti attuativi), la valutazione è orientata allo sviluppo delle competenze e non solo alla verifica di conoscenze o abilità disciplinari, le UDA interdisciplinari (Unità di Apprendimento) sono il principale strumento per progettare, realizzare e valutare competenze in situazione, quindi la valutazione risulta coerente con questa logica. I criteri di valutazione di tali UDA si riferiscono a dimensioni osservabili della competenza, comuni alle diverse discipline coinvolte. È compito dei Dipartimenti Disciplinari elaborare rubriche di valutazione delle competenze con specifici indicatori, che saranno poi utilizzate dai Consigli di classe e, in particolare, dai docenti coinvolti nella realizzazione delle UDA interdisciplinari.

## **Criteri di valutazione dell'insegnamento trasversale di educazione civica**

L'insegnamento di educazione civica è oggetto di valutazioni periodiche e finali secondo le Linee guida del 2024 (DM 183/2024) che sostituiscono e aggiornano quelle del DM 35/2020; mantenendo la natura trasversale e contitolare dell'insegnamento. L'insegnamento di educazione civica è oggetto di valutazioni periodiche e finali secondo le Linee guida del 2024 (DM 183/2024) sostituiscono e aggiornano quelle del DM 35/2020; mantenendo la natura trasversale e contitolare dell'insegnamento. I Criteri di valutazione si riferiscono alla coerenza con traguardi, conoscenze, abilità e competenze previste. La valutazione viene elaborata in modo collegiale: il docente coordinatore dell'insegnamento formula la proposta di voto acquisendo elementi dalle comunicazioni del consiglio di classe attraverso l'uso di strumenti condivisi: rubriche, griglie e osservazione. Tali strumenti garantiscono trasparenza e comparabilità delle valutazioni. Il voto di Educazione civica concorre all'ammissione alla classe successiva e alle valutazioni periodiche e finali, all'esame di Stato (per le classi terminali) e all'attribuzione del credito scolastico nelle classi coinvolte. Come sottolineato dalle Linee guida la valutazione deve riguardare sia l'aspetto formativo (valutazione come supporto al miglioramento e allo sviluppo della competenza) che quello sommativo (attribuzione del voto finale). Gli strumenti laboratoriali, i progetti di cittadinanza attiva e i peer assessment sono rilevabili ai fini valutativi.

## **Criteri 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) L'istituto recepisce il DPR 134 dell'ottobre del 2025 che modifica il D.P.R. 24 giugno 1998, n. 249, valorizzando la funzione educativa nelle sanzioni disciplinari e promuovendo la responsabilità personale e la partecipazione attiva alla vita della comunità scolastica, l'Istituto propone il progetto "Cittadinanza Attiva e Laboratorio di Panificazione". L'iniziativa si inserisce nel quadro delle attività di cittadinanza solidale già previste dal regolamento disciplinare e mira a trasformare il momento della sospensione in un'esperienza formativa e costruttiva.

## **Allegato:**

CRITERI PER LA VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA.pdf

## **Criteri 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

## **Criteri 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

## Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

La Legge n. 150 del 1° ottobre 2024 ha modificato i criteri di attribuzione del credito scolastico, introducendo il voto di comportamento come elemento chiave per accedere alla fascia di credito più alta. Per ottenere il punteggio più alto all'interno della fascia di merito determinata dalla media, è necessario un voto di comportamento di almeno 9/10. Scelta del punteggio (per le classi III, IV e V) Con valutazione del comportamento adeguata, 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.



## Azioni della Scuola per l'inclusione scolastica

### Analisi del contesto per realizzare l'inclusione scolastica

---

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.

La scuola si dota di un dipartimento di sostegno stabile e di una funzione strumentale che si adoperano per creare un contesto di apprendimento adatto a ciascun alunno con disabilità.

Nella sede centrale vi sono due aule di sostegno attrezzate con postazioni multimediali e materiale didattico ad uso di docenti e alunni. Inoltre vi sono tre laboratori di cucina, uno di sala e il bar della scuola fruibili dagli alunni per potenziare le competenze di settore specifiche attraverso progetti mirati. Tutti gli alunni con sostegno sono inseriti nelle classi della scuola favorendo un clima di inclusione. Gli insegnanti di sostegno sono coinvolti attivamente nella gestione delle classi, assumendo anche ruoli di coordinamento, per promuovere i progetti inclusivi della scuola.

- 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 con PFP (Atleti di alto livello)

Per studenti-atleti di alto livello si intendono quegli studenti della scuola impegnati in attività sportiva di alto livello, individuati in base al possesso di requisiti minimi necessari per l'ammissibilità al Progetto medesimo; tali requisiti sono proposti dagli Organismi Sportivi coinvolti e approvati dalla apposita Commissione ministeriale ogni anno scolastico.

Il programma sperimentale, avviato nel 2018, sta proseguendo di anno in anno e, come anticipato in premessa, è destinato a perdurare almeno fino all'a.s. 2027/28, così come stabilito dal [D.M. n. 43/2023](#). Esso si pone come obiettivo quello di superare le criticità che possono riscontrarsi durante il percorso scolastico degli studenti-atleti, soprattutto con riguardo alla regolare frequenza delle lezioni, nonché in relazione al tempo da dedicare allo studio individuale, attraverso l'adozione di metodologie didattiche basate anche sulle tecnologie digitali, unitamente a specifiche e complementari scelte di ordine didattico ed organizzativo, al fine del conseguimento del successo scolastico (art. 2 DM 43/2023).

- 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 italofofoni.

- Alfabetizzazione alunni NAI o non italofofoni

L'acquisizione della lingua italiana è lo strumento fondamentale del processo di comunicazione e di integrazione, soprattutto nel caso di alunni NAI o non italofofoni 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 italofofoni, 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.

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

---

Dirigente scolastico  
Docenti curricolari  
Docenti di sostegno  
Personale ATA  
Famiglie

## Definizione dei progetti individuali

---

### Processo di definizione dei Piani Educativi Individualizzati (PEI)

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





curricolo 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 della Formazione Scuola-Lavoro □ 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.

## Soggetti coinvolti nella definizione dei PEI

Nella definizione del Pei sono coinvolti: □ Docenti del cdc □ Funzione strumentale □ Assistenti educatori □ Famiglie □ Figure sanitarie di riferimento □ Assistenti sociali □ Associazioni

## Modalità di coinvolgimento delle famiglie

### Ruolo della famiglia

La famiglia condivide con la scuola la storia del ragazzo e le aspettative rispetto al progetto di vita. Viene coinvolta in tutti i passaggi che definiscono la vita scolastica dello studente con prospettiva alla costruzione del progetto di vita. A tale scopo la scuola promuove la costruzione di reti con il territorio e le figure sanitarie che seguono l'alunno, coinvolgendo sempre attivamente la famiglia. Le famiglie vengono coinvolte nel GLI per la progettazione del Piano di Inclusione della scuola. Infine per le famiglie vengono organizzati incontri su bisogni rilevati come importanti per esse.





## Modalità di rapporto scuola-famiglia

- Informazione-formazione su genitorialità e psicopedagogia dell'età evolutiva
- Coinvolgimento in progetti di inclusione

## Risorse professionali interne coinvolte

---

Docenti di sostegno

Partecipazione a GLI

Docenti di sostegno

Rapporti con famiglie

Docenti di sostegno

Attività individualizzate e di piccolo gruppo

Docenti di sostegno

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

Docenti curricolari  
(Coordinatori di classe e simili)

Partecipazione a GLI

Docenti curricolari  
(Coordinatori di classe e simili)

Rapporti con famiglie

Docenti curricolari  
(Coordinatori di classe e simili)

Tutoraggio alunni

## Rapporti con soggetti esterni

---



Unità di valutazione  
multidisciplinare

Analisi del profilo di funzionamento per la definizione del Progetto  
individuale

Unità di valutazione  
multidisciplinare

Procedure condivise di intervento sulla disabilità

Unità di valutazione  
multidisciplinare

Procedure condivise di intervento su disagio e simili

Associazioni di riferimento

Procedure condivise di intervento per il Progetto individuale

Associazioni di riferimento

Progetti territoriali integrati

Associazioni di riferimento

Progetti integrati a livello di singola scuola

## Principali interventi di miglioramento della qualità dell'inclusione scolastica

- Attività di cooperative learning
- Attività laboratoriali integrate
- Attività che prevedano l'uso di nuove tecnologie e strumenti digitali
- Attività di personalizzazione
- Contemporaneità di differenziazione delle attività
- Peer tutoring
- Mentoring
- Supporto italiano L2 in classe
- Classi aperte per attività di italiano L2



## Percorsi connessi con la filiera formativa tecnologico-professionale

### ○ Percorso n° 1

#### Istituto proponente

Denominazione istituto:

"ALFREDO SONZOGNI" - IST PROF PER I SERVIZI ALBERGHIERI E RISTORAZIONE

Tipologia Istituto:

Istituto professionale

Percorso sperimentale quadriennale di Istituto professionale: indirizzo

IP22 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA QUADRIENNALE

#### Istituti aderenti

Istituto	Tipologia	Percorso Sperimentaleennale Di Istituto Tecnico/Professionale
IPSSAR Sonzogni	Istituto Professionale	IP22 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA QUADRIENNALE

#### Enti di formazione accreditati dalla Regione o Istituti professionali statali che erogano percorsi di leFP

Denominazione	Tipologia	Figura Professionale
IMMAGINAZIONE E LAVORO	CFP	Operatore Della Ristorazione



## L'OFFERTA FORMATIVA

Percorsi connessi con la filiera formativa  
tecnologico-professionale

PTOF 2025 - 2028

Denominazione	Tipologia	Figura Professionale
Sacra Famiglia	IP	Tecnico Dei Servizi Di Animazione Turistico-Sportiva E Del Tempo Libero

## ITS Academy

Denominazione	Area Tecnologica	Figura Professionale
ITS Academy Cremona - Fondazione Nuove Tecnologie Per Il Made In Italy	Nuove Tecnologie Per Il Made In Italy	Food And Beverage Management

## Impresa/e afferente all'ITS Academy in rete

Denominazione	Sede	Tipologia Di Attività Economico- Professionale, Di Formazione E/O Ricerca, Istituzionale	Tipologia (Istituzione Formativa Accreditata Dalla Regione; CPIA; Università Istituzioni AFAM; Altre Imprese)
IIS GALILEO GALILEI	Crema	ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE	Istruzione Pubblica
IAL LOMBARDIA S.R.L..	Cremona	Impresa Sociale Di Formazione Professionale	Istituzione Formativa Accreditata Dalla Regione
ASSOCIAZIONE INDUSTRIALI DI CREMONA	Cremona	Organizzazione Rappresentativa Delle Imprese	Soggetto Collettivo Di Tutela E Promozione Delle Imprese
CAMERA DI	Cremona	Ente Autonomo Di	Soggetto Istituzionale



Denominazione	Sede	Tipologia Di Attività Economico- Professionale, Di Formazione E/O Ricerca, Istituzionale	Tipologia (Istituzione Formativa Accreditata Dalla Regione; CPIA; Università Istituzioni AFAM; Altre Imprese)
COMMERCIO DI CREMONA		Diritto Pubblico	
CONFIMI DI CREMONA	Cremona	Rappresentanza E Tutela Delle Imprese	Associazione

**Ulteriori soggetti aderenti alla rete (istituzioni formative accreditate dalle Regioni che erogano percorsi IFTS, CPIA, università, istituzioni AFAM, imprese, altri soggetti pubblici e privati)**

Denominazione	Sede	Tipologia (Istituzione Formativa Accreditata Dalla Regione; CPIA; Università Istituzioni AFAM; Altre Imprese)
CPIA Bergamo	Bergamo	CPIA

## Descrizione dell'offerta formativa integrata

L'offerta formativa integrata proposta mira a creare un sistema coeso e flessibile di percorsi formativi che favorisca l'acquisizione di competenze tecniche e professionali nel



settore enogastronomico orientato alla valorizzazione dei prodotti del territorio e delle attività turistiche connesse, garantendo al contempo misure di continuità educativa tra diversi livelli di istruzione e una maggiore accessibilità ai percorsi terziari non accademici. La rete educativa e formativa coinvolta comprende istituzioni scolastiche, enti di formazione professionale, ITS Academy, realtà del mondo del lavoro e consorzi per la valorizzazione del territorio, con l'obiettivo di rispondere in modo efficace alle esigenze del mercato. La struttura dell'offerta formativa prevede, oltre ai classici percorsi di istruzione professionale alberghiera caratterizzati dagli "indirizzi" Enogastronomia (Cucina e Pasticceria), Sala e Vendita e Accoglienza Turistica:

1. Un Percorso quadriennale inerente alla filiera formativa tecnologico professionale di istruzione alberghiera (enogastronomia e ospitalità alberghiero)

o Il percorso quadriennale rappresenta una scelta innovativa per gli studenti interessati a un accesso più rapido al mondo del lavoro o a studi superiori.

o Questo percorso prevede una didattica intensiva di tipo laboratoriale, basata su metodologie innovative, come l'uso delle tecnologie digitali, project-based learning e laboratori pratici avanzati.

o L'offerta si arricchisce con stage, alternanza scuola-lavoro (PCTO) e laboratori professionalizzanti, per consentire agli studenti di acquisire competenze pratiche e soft skills richieste nel settore.

o La rete promuove la collaborazione con aziende del settore e con le associazioni per la valorizzazione dei prodotti del territorio per esperienze formative sul campo.

2. Percorsi di ITS Academy

o L'ITS Academy propone un percorso biennale post-diploma altamente specializzato nel settore alberghiero e turistico per la figura di "Food & Beverage Management"

o Le attività prevedono un forte coinvolgimento delle imprese, con tirocini curriculari, simulazioni aziendali e utilizzo di tecnologie innovative.

L'intero percorso formativo prevede misure per agevolare l'accesso e la continuità formativa, quali:

1. Orientamento integrato





o Saranno organizzati percorsi di orientamento a partire dalla scuola secondaria di primo grado per aiutare gli studenti a scegliere il percorso più adatto alle proprie aspirazioni e potenzialità.

o Nel corso del quadriennio saranno organizzati ulteriori percorsi di orientamento, che includeranno incontri e moduli condivisi con la partecipazione di studenti dell'ITS. Questi momenti permetteranno di condividere esperienze formative, con l'obiettivo di fornire agli studenti del quadriennio gli strumenti necessari per compiere una scelta consapevole post- diploma.

o Integrati nella formazione si realizzeranno eventi, open day e laboratori orientativi che coinvolgeranno famiglie, studenti, aziende e associazioni, valorizzando i prodotti del territorio. L'obiettivo è offrire al pubblico una visione completa del panorama enogastronomico e turistico lombardo, con una chiara finalità orientativa .

### 2. Passaggi tra percorsi formativi

o La rete prevede meccanismi di riconoscimento dei crediti formativi per favorire il passaggio tra percorsi diversi, come da leFP a istruzione tecnica o da percorsi quadriennali a ITS Academy.

o Sarà attivata una piattaforma digitale per monitorare i progressi degli studenti e facilitare la convalida delle competenze.

### 3. Accesso all'istruzione terziaria non accademica

o Gli studenti diplomati saranno supportati nell'accesso agli ITS Academy tramite borse di studio, sessioni preparatorie specifiche e tutoraggio personalizzato, realizzato con il coinvolgimento di docenti tutor sia del quadriennio che del successivo biennio ITS

o Partnership con aziende leader del settore consentiranno la creazione di percorsi di apprendistato di alta formazione.

Questa offerta formativa integrata rappresenta un modello educativo innovativo e flessibile, capace di rispondere alle esigenze del settore enogastronomico e turistico e di offrire agli studenti opportunità concrete di crescita personale e professionale. La sinergia tra le istituzioni scolastiche, gli enti di formazione e il mondo del lavoro e delle associazioni per la valorizzazione del territorio è il fulcro per il successo di questa iniziativa.



Aderiscono alla rete due Enti di formazione accreditati dalla Regione Lombardia

#### IMMAGINAZIONE E LAVORO

Immaginazione e Lavoro è impegnata nella filiera con i percorsi di Tecnico di cucina e di Tecnico di sala-bar.

La progettualità di Immaginazione e Lavoro si basa su un approccio integrato che unisce teoria e pratica per formare professionisti completi e pronti ad affrontare il mercato del lavoro.

Gli elementi principali includono:

- Laboratori operativi nella Piazza dei Mestieri: gli studenti partecipano ad attività pratiche quotidiane, svolgendo simulazioni di cucina e sala-bar in ambienti professionali reali.
- Innovazione e sostenibilità: introduzione di moduli su economia circolare, gestione sostenibile delle risorse e valorizzazione dei prodotti tipici locali.
- Progetti condivisi e co-progettazione: esperienze formative sviluppate insieme alle imprese partner della filiera, garantendo un raccordo continuo tra formazione e lavoro.
- Piani personalizzati e orientamento: percorsi flessibili che consentono agli studenti di approfondire aree specifiche come l'accoglienza, il servizio al cliente, la mixology e la cucina d'autore, accompagnati da tutor dedicati.

#### ENTE DI FORMAZIONE SACRA FAMIGLIA

L'ente eroga un percorso quadriennale di Tecnico dei Servizi di Animazione Turistico-Sportiva e del Tempo Libero. Il diploma di Tecnico prevede la formazione di una figura versatile che possiede competenze funzionali alla progettazione e organizzazione di servizi di animazione, svago, divertimento e di accompagnamento nella fruizione di attività ludico-sportive. Il Tecnico si occupa inoltre di predisporre servizi turistici selezionando le risorse artistiche, naturali, culturali e logistiche adeguate e predisponendo i preventivi di costo; infine possiede nozioni di marketing turistico, legislazione di settore e psicologia turistica.



Tratta elementi di anatomia umana, dietologia, fisiologia e impara ad attuare misure di primo soccorso. Le metodologie didattiche impiegate afferiscono alla didattica laboratoriale e prevedono importanti esperienze sul campo, grazie ad una rete di aziende del territorio che collaborano con la scuola.

#### IMPORTANZA DELLA FILIERA TECNICO-PROFESSIONALE

La Filiera rappresenta un'importante aggregazione interprovinciale, nata dalla sinergia tra enti che condividono una visione comune e obiettivi chiari. Questa collaborazione è stata avviata con la consapevolezza che, per affrontare le sfide del mercato del lavoro e garantire una formazione di qualità, è fondamentale unire competenze e risorse.

Un elemento determinante che ha portato alla creazione di questa filiera è la difficoltà, nelle province di Cremona e Bergamo, di individuare un ente disponibile e al contempo qualificato per accogliere la proposta avanzata dall'ITS Academy Cremona, dall'Istituto Alberghiero Sonzogni e dall'Ente Sacra Famiglia. In questo contesto, Immaginazione e Lavoro è emersa non solo come il soggetto pronto a raccogliere la sfida, ma anche come la soluzione migliore, grazie alle competenze specifiche e all'esperienza che può offrire nel settore della ristorazione e dell'alternanza scuola-lavoro.

Inoltre, Immaginazione e Lavoro sta già collaborando con gli altri soggetti della rete per sviluppare soluzioni volte a facilitare il passaggio degli studenti tra i vari percorsi della filiera, promuovendo anche scambi formativi e progettuali. Questo approccio integrato garantisce una maggiore coesione e continuità formativa.

Un ulteriore punto di forza della filiera risiede nella posizione strategica dell'ITS Academy Cremona, che eroga corsi anche a Milano e mantiene contatti stretti con la provincia di Bergamo. Questa connessione territoriale permette di ampliare le opportunità formative e lavorative per gli studenti, rafforzando al contempo i legami tra i soggetti coinvolti e il tessuto economico locale.

Questa iniziativa non solo colma un'importante lacuna formativa e territoriale, ma rappresenta anche un'opportunità unica per sviluppare competenze specialistiche e rispondere alle esigenze sempre più articolate del mercato del lavoro. La collaborazione tra gli enti coinvolti garantisce un percorso formativo innovativo e sinergico, capace di



preparare i giovani professionisti ad affrontare con competenza e consapevolezza le sfide future.

## Definizione del modello curriculare

L'offerta formativa quadriennale mira a garantire una preparazione completa, combinando il rafforzamento delle competenze di base con un focus sulle competenze tecnico-professionali specifiche per il settore enogastronomico e dell'accoglienza turistica. L'obiettivo è formare professionisti altamente qualificati e capaci di rispondere alle sfide del contesto globale e digitale, valorizzando il patrimonio del made in Italy.

### Potenziamento delle Competenze di Base

- **Linguistiche:** Potenziamento dello studio dell'italiano con un focus sull'espressione scritta e orale, arricchito da moduli di comunicazione professionale. Studio approfondito di due lingue straniere (Inglese come prima lingua e Francese o Spagnolo come seconda lingua), con particolare attenzione al linguaggio settoriale (la così detta "microlingua es. terminologia culinaria, turistica e alberghiera). Introduzione a moduli CLIL (Content and Language Integrated Learning) per l'insegnamento di materie professionali in lingua straniera.
- **Storiche:** Studio della storia con focus sulle tradizioni culinarie e alberghiere italiane e internazionali. Approfondimento del patrimonio culturale locale per sviluppare una consapevolezza delle radici storiche del made in Italy e della sua rilevanza nei settori dell'enogastronomia e del turismo.
- **Matematiche e Scientifiche:** Rafforzamento delle competenze logico-matematiche applicate alla gestione aziendale, al controllo dei costi e al pricing dei servizi. Studio delle



scienze con attenzione alle tecnologie alimentari, alla nutrizione e alla sostenibilità ambientale.

□ Giuridiche ed Economiche: Fondamenti di diritto ed economia con focus su normativa del lavoro, contrattualistica, gestione fiscale e amministrativa delle imprese alberghiere e ristorative. Moduli specifici dedicati al marketing digitale e alla promozione dei settori dell'enogastronomia e del turismo.

#### Potenziamento delle Competenze Tecnico-Professionali

□ Tecnologie dell'Innovazione Digitale: Introduzione a strumenti digitali per la gestione alberghiera e la promozione dei servizi, incluse piattaforme di booking, social media management e utilizzo di software gestionali specifici. Moduli dedicati all'analisi dei dati per il monitoraggio delle performance aziendali.

□ Studio dei Prodotti e Servizi Made in Italy: Approfondimento delle eccellenze italiane in campo enogastronomico, artigianale e culturale, con focus sull'integrazione di questi elementi nell'offerta turistica. Laboratori dedicati alla valorizzazione e promozione dei prodotti tipici locali.

□ Percorsi Esperienziali e PCTO: Attività di laboratorio avanzate e periodi di stage presso strutture alberghiere, ristoranti e aziende del settore turistico. Progetti di collaborazione con realtà innovative del territorio per sviluppare competenze imprenditoriali.

#### Innovazioni Didattiche

□ Metodologie Attive: Utilizzo di approcci didattici innovativi come il project-based learning, simulazioni aziendali e role-playing per sviluppare competenze pratiche.

□ Percorsi Personalizzati: Possibilità di personalizzare il percorso di studio negli ultimi due anni per approfondire ambiti specifici, come la cucina d'autore, il management alberghiero o la sostenibilità.

□ Valutazione Competenziale: Introduzione di strumenti di valutazione orientati alla misurazione delle competenze trasversali e professionali, con prove pratiche e dossier delle esperienze.





Modalità di adeguamento e rimodulazione del calendario scolastico annuale e dell'orario settimanale delle lezioni

Al fine di attuare un percorso quadriennale di filiera, si è provveduto ad adeguare e rimodulare il calendario scolastico annuale e l'orario settimanale delle lezioni (come indicato nell'allegato)

La programmazione annuale è strutturata su 35 settimane, anziché sulle 33 canoniche. In base al calendario, si prevede di aggiungere circa una settimana a settembre e un'altra a giugno. Per l'anno scolastico 2025/26, ad esempio, le lezioni inizieranno lunedì 1 settembre e termineranno il 12 giugno. L'orario settimanale delle lezioni è di 34 ore, distribuite su 5 giorni, mantenendo così la settimana corta, una tradizione consolidata dell'Istituto Sonzogni. Il sabato potrà essere utilizzato occasionalmente per attività didattiche "speciali" e di filiera, come visite aziendali, attività con madrelingua o incontri con esperti.

La distribuzione delle ore prevede una giornata di 8 ore, dedicata principalmente ai laboratori professionali, una giornata di 5 ore (che, in casi specifici, potrà essere estesa con attività "speciali" e di filiera) e le restanti 3 giornate di 7 ore ciascuna.

Come si evince dalle sottostanti tabelle il numero di ore del quinquennio è distribuito sul percorso quadriennale, considerando anche le attività di filiera

SETTIMANE DI SCUOLA: 35

Ore settimanali = 34

$(34 \times 35) = 1190$  ore all'anno  $\square$  4760 in 4 anni

FILIERA  $\square$  520 ore

$4760 + 520 = 5280$  ORE TOTALI





ORE DI FILIERA totali nel quadriennio 520

1 ANNO	50 ORE
2 ANNO	180 ORE
3 ANNO	190 ORE
4 ANNO	100 ORE

### **Strutturazione di processi di continuità e orientamento all'interno della filiera e degli accordi di partenariato**

Per garantire una formazione completa e coerente nel settore tecnico-professionale dell'enogastronomia e dell'accoglienza turistica, è fondamentale strutturare processi di continuità e orientamento lungo l'intera filiera formativa.

Le azioni previste sono molteplici: ad esempio, attraverso accordi di partenariato, gli studenti possono partecipare a esperienze pratiche in aziende locali, affiancati da professionisti del settore, o laboratori tenuti da esperti di turismo enogastronomico. Queste attività offrono agli studenti una visione concreta delle opportunità lavorative, aiutandoli a orientare il loro percorso formativo verso le competenze più richieste. Università e ITS possono contribuire anche con l'offerta di Laboratori di Orientamento,



intesi come un servizio di orientamento di tipo pedagogico che offre la possibilità agli studenti di riflettere e dialogare in gruppo sulle proprie scelte di formazione e professionali

Un elemento centrale di questo sistema è la formazione continua dei docenti, per aggiornarli sulle ultime tecnologie e metodologie didattiche. Ad esempio, workshop su tecniche didattiche innovative di carattere laboratoriale, come il problem-based learning o il design thinking, possono essere organizzati in collaborazione con esperti del settore. I docenti possono acquisire strumenti per progettare attività laboratoriali coinvolgenti, come simulazioni di gestione alberghiera o la creazione di eventi enogastronomici, in linea con le esigenze del territorio.

Questi processi si integrano con i progetti di orientamento già presenti nell'Istituto quali incontri con rappresentanti delle imprese, degli ordini professionali, dell'università, degli ITS permettono agli studenti di esplorare percorsi di carriera e approfondire le competenze richieste. Per esempio, un professionista o un esperto di associazioni di promozione del territorio potrebbe tenere un workshop su come valorizzare i prodotti locali attraverso strategie di storytelling digitale, con l'obiettivo di mostrare l'applicazione pratica delle conoscenze acquisite.

## Progettazione interventi per gli studenti

In collaborazione con ITS Academy Cremona, verranno attivate diverse iniziative in sinergia con le realtà territoriali

La parola chiave è Orientamento integrato, ovvero una serie di attività svolte fin dal primo anno di scuola in collaborazione con associazioni di categoria, enti pubblici quali Camera di Commercio e Comuni con Informagiovani e Orientagiovani, esperti di settore.

Le attività vedranno l'alternarsi di parti d'aula, laboratori e simulazioni presso la scuola, laboratori e lezioni svolte direttamente presso le aziende, esperienze all'estero e integrazione ed applicazioni di tecnologie avanzate e lettura e scrittura di project work per esercitare le lingue straniere e la microlingua.



- FASE in AULA: interlocutori esperti, imprenditori, tecnici di settore, testimonial verranno coinvolti nelle lezioni della filiera fin dal primo anno portando un diretta testimonianza agli studenti
- FASE OUTDOOR: gli studenti verranno coinvolti in visite aziendali, lezioni svolte presso Enti, CONSORZI, hotel, ristoranti, strutture ricettive in modo da vivere in prima persona l'esperienza formativa attiva
- FASE TEAM BUILDING: verranno costruiti gruppi di studenti in modo trasversale che faranno esperienze di PCTO nelle realtà vicine al territorio con approccio cooperativo per aumentare la consapevolezza e le soft skills e la microlingua. In questa fase viene affidata la lettura di un testo (biografia, autobiografia, saggio) e la stesura di una recensione finale del libro letto in italiano e in lingua straniera.
- FASE ERASMUS+: grazie alle cooperazioni e alla rete ITS, Ecolle di Confindustria, gli studenti potranno sperimentare esperienze in settori, enti e realtà simili nei Paesi esteri, migliorando le competenze delle lingue straniere di riferimento
- FASE AI: esplorare per imparare come le nuove tecnologie, in qualsiasi settore, possano diventare un supporto utile ma non invasivo.

Attività di Orientamento di gruppo: si pianifica di avere risorse della Fondazione dedicate alle attività di orientamento responsabili delle seguenti attività - Benchmark delle fiere di orientamento, e del lavoro partecipazione a saloni dello studente, contatti con orientagiovani e informagiovani delle provincia di Bergamo, relazioni con comuni, assessori dedicati alla formazione e al lavoro mappatura degli eventi musicali, fiere, sagre del territorio ove sia possibile presenziare. Ogni singolo corso avrà un tutor personale dedicato al gruppo classe per un monitoraggio puntuale e costante sia durante la parte d'aula sia durante la parte di tirocinio curriculare.

L'azienda partecipa alle attività della Fondazione nelle seguenti modalità:

1) OPEN DAY per gli studenti in forma di lezione fuori sede (l'evento è conteggiato all'interno delle ore del piano formativo)

In questo caso è prevista una breve presentazione della company e una visita aziendale con focus su laboratori e formazione pratica

2) OPEN DAY per i nuovi iscritti/pre-iscritti ai nostri corsi:

In questo caso il format prevede una breve presentazione del sistema ITS, dei corsi della



nostra Fondazione, una breve presentazione aziendale e un plant tour «standard»

4) Partecipazione a momenti di Orientamento , PCTO nelle Scuole secondarie superiori o occasione di fiere, eventi di settore, eventi ITS

Le aziende hanno l'opportunità di presentarsi e farsi conoscere davanti a vaste platee, non solo in eventi ampi, ma anche all'interno delle singole classi delle scuole.

5) Disponibilità come location per laboratori, eventi. Fanno parte del piano formativo la partecipazione a fiere ed eventi

dedicati ai giovani e al mondo del lavoro

Attività di Orientamento individuale Risorse della Fondazione saranno espressamente dedicate all'orientamento individuale tramite diverse opzioni. Le modalità sono: appuntamento da remoto (via meet), appuntamento in presenza, colloquio conoscitivo e individuale, corrispondenza WhatsApp e social media. Il colloquio di orientamento può essere strutturato in tre fasi: 1) La prima fase è quella dell'accoglienza: l'utente parla di sé, della situazione in cui si trova e di come la sta vivendo, di quali siano i suoi bisogni. Questo per consentire all'Orientatore di realizzare un percorso personalizzato "centrato sulla persona", sulle sue esigenze e valori. Ciò chiaramente presuppone l'instaurazione e lo sviluppo di una relazione basata sulla fiducia, insieme all'assenza di giudizio e di interpretazione personale da parte dell'Orientatore. 2) La seconda fase è quella della raccolta delle informazioni, che va più a fondo sulle competenze e su quelle che si intende sviluppare, sulle caratteristiche e attitudini, definendo dunque un obiettivo concreto, perseguibile, individuando le azioni formative – operative eventuali da intraprendere e il settore a cui rivolgersi per affermarsi come persone realizzate e motivate. 3) La terza fase è l'attivazione della scelta, attraverso la realizzazione del progetto formativo-professionale che sia in linea con il profilo Descrizione delle attività di formazione e aggiornamento di docenti, esperti impegnati nella organizzazione ed erogazione dei percorsi ITS, operatori di settore, altre figure chiave della direzione, della progettazione e dell'orientamento.

Le attività di formazione e aggiornamento sono suddivise per: Obiettivo: ACCORCIARE LA FILIERA, MIGLIORARE L'OCCUPABILITÀ E FARE RETE SUL TERRITORIO, il rafforzamento reciproco della sinergia pubblico privato, la creazione di un forte raccordo tra formazione e lavoro, incentivando e promuovendo quanto più possibile il ricorso al digitale per facilitare lo svolgimento delle attività. 1 azione per docenti ed esperti di settore in



collaborazione con la Camera di Commercio, il programma "Eccellenze in Digitale", progetto realizzato con la collaborazione di Google e Unioncamere Nazionale che mira a diffondere la consapevolezza tra le imprese delle potenzialità del marketing digitale. A tal fine, verranno proposti gratuitamente agli imprenditori: Seminari informativi e formativi Incontri individuali personalizzati. Inoltre il team ITS sarà coinvolto in un programma di formazione interna : "Consolidare per migliorare" che ha come area di intervento di Skill Design nelle aree di: Amministrazione Didattica Comunicazione Placement

## Modalità di potenziamento delle ore dedicate ai PCTO

Il percorso quadriennale mira a potenziare le ore dedicate ai PCTO prevedendo un avvio dei percorsi già dal secondo anno, anche attraverso lo strumento del Project work, e includendo negli anni successivi PCTO anche realizzati con esperienze formative all'estero per garantire una formazione sempre più completa e innovativa. Si prevede che le ore passino dalle 210 attualmente previste come minimo dalla normativa vigente ad almeno 350 totali.

Gli obiettivi generali perseguiti sono quindi quelli di aumentare la qualità e la quantità delle ore dedicate ai PCTO, garantendo esperienze formative coerenti con il piano di studio e le esigenze del mercato del lavoro, di promuovere la partecipazione attiva degli studenti fin dal secondo anno di scuola e di favorire l'internazionalizzazione dei percorsi formativi attraverso esperienze di PCTO all'estero.

Fondamentale è anche l'aspetto inclusivo dei PCTO nel progetto: per gli studenti con disabilità saranno progettati percorsi ad hoc, anche attraverso la selezione di aziende in grado di accoglierli e di valorizzare le loro potenzialità e la formazione di tutor scolastici in grado di seguirli nel passaggio dalla scuola alla vita lavorativa adulta. In riferimento agli obiettivi del PCTO si condividono per gli studenti e studentesse con disabilità gli stessi elencati nel documento "I Piani Individuali di Transizione – Sostenere il Passaggio dalla





Scuola al Lavoro" del 2006 a cura dell'European Agency for Development in Special Needs Education:

Percorsi 4+2 e PCTO Anticipati

□ L'avvio delle attività di PCTO già dal secondo anno, anche attraverso l'uso del project work, offre agli studenti l'opportunità di sviluppare gradualmente competenze trasversali. Queste esperienze diventano progressivamente più complesse e specifiche lungo l'arco del percorso scolastico quadriennale, integrandosi con esperienze in azienda. I project work (PW) proposti si basano sulla metodologia del «learning by doing», ovvero un apprendimento pratico in un contesto operativo mirato a produrre risultati utili per un destinatario concreto. Questo approccio consente agli studenti di confrontarsi con le dinamiche organizzative e operative di un ambiente lavorativo. Inoltre, applicare conoscenze e abilità in contesti reali permette di acquisire e consolidare sia competenze disciplinari che trasversali.

□ Nel percorso quadriennale, il potenziamento delle ore di PCTO in azienda sarà concentrato soprattutto su terzo e quarto anno, con un focus sulle competenze richieste per l'ingresso nel mondo del lavoro o per l'accesso a percorsi ITS Academy. Tali PCTO, programmati in periodi specifici dell'anno scolastico, come tra maggio e giugno, saranno organizzati per rispondere al meglio alle esigenze del territorio. La progettazione avverrà in collaborazione con i principali attori della filiera, con un'attenzione particolare all'ITS, al fine di valorizzare l'aspetto orientativo di questi percorsi.

□ I progetti saranno mirati a rafforzare le competenze pratiche negli ambiti di riferimento, come turismo e ristorazione; sono previste inoltre attività on-the-job in azienda integrate nel percorso scolastico, con tutor scolastici e aziendali dedicati e programmi di scambio con istituzioni formative e aziende di altri paesi per promuovere la mobilità internazionale degli studenti.

PCTO all'Estero

□ Gli studenti avranno la possibilità di partecipare a programmi internazionali di scambio e stage, promossi in collaborazione con scuole partner, aziende e progetti Erasmus +. Tali percorsi prevedranno la permanenza in un altro paese per periodi variabili, con attività che includono formazione linguistica, esperienze lavorative e progetti





interculturali. Sarà garantito il supporto di tutor scolastico, oltre a quello aziendale, per assicurare una gestione efficace delle esperienze formative.

- Il progetto prevede un sistema di monitoraggio continuo per valutare l'efficacia di tutte le attività di PCTO e raccogliere feedback dagli studenti, dalle famiglie e dalle aziende partner.
- Gli strumenti utilizzati includeranno diari di bordo in lingua straniera, questionari, relazioni di tutor aziendali e scolastici, e report sugli obiettivi raggiunti.

## Modalità di potenziamento delle discipline STEM

Nel percorso quadriennale enogastronomico e dell'accoglienza turistica che intendiamo attivare l'integrazione e il potenziamento dell'insegnamento delle discipline STEM, alla luce delle Linee Guida adottate con il Decreto Ministeriale 15 settembre 2023, n. 184, prevede l'arricchimento dell'offerta formativa attraverso la realizzazione di moduli curricolari di didattica laboratoriale dedicati alle materie STEM, in chiave interdisciplinare. Le competenze STEM che gli studenti devono acquisire, sono funzionali alle esigenze del settore enogastronomico e dell'ospitalità e, nel contempo, sono atte a promuovere la consapevolezza necessaria per affrontare le sfide della transizione ecologica e dello sviluppo sostenibile, con uno sguardo attento anche alle problematiche del territorio. La didattica laboratoriale, scelta come metodologia d'elezione, consente inoltre di creare un collegamento tra aspetti teorici e pratici, valorizzando l'apprendimento esperienziale e interdisciplinare. È fondamentale considerare che, in un'ottica interdisciplinare, si punta a superare progressivamente la rigida separazione tra le discipline, favorendo l'insegnamento e l'apprendimento delle STEM integrate o STE(A)M. Questo approccio promuove non solo la collaborazione tra ambiti disciplinari diversi, ma anche lo sviluppo di competenze trasversali come il pensiero critico, la creatività e la capacità di risolvere problemi.



Nel corso del quadriennio, gli studenti saranno guidati alla conoscenza e all'utilizzo dell'intelligenza artificiale (AI), una tecnologia che già da tempo ha un impatto significativo sulla nostra vita quotidiana e lavorativa e che, di conseguenza, deve trovare spazio anche nelle esperienze educative proposte dalla scuola con una particolare attenzione ai suoi elementi critici e alle questioni etiche correlate. Ciò sarà reso possibile grazie alla digitalizzazione dell'istituto, dotato di aule digitali, laboratori professionali con strumenti tecnologici avanzati e laboratori informatici.

#### Strategie Didattiche e Metodologiche previste

##### 1. Integrazione delle STEM nei Percorsi Curricolari

- **Matematica e Statistica:** Introduzione di moduli orientati all'analisi dei dati per la gestione di risorse alimentari, calcolo dei costi e monitoraggio delle emissioni di CO2 nei processi produttivi.
- **Chimica e Biologia** (discipline affrontate sia nell'insegnamento delle Scienze Integrate che nelle Scienze dell'Alimentazione) Studio approfondito dei processi chimici legati alla conservazione e trasformazione degli alimenti, con un focus su tecniche sostenibili come la fermentazione naturale e la riduzione degli sprechi alimentari.
- **Tecnologia Alimentare:** Utilizzo di strumenti digitali e software per la progettazione di menù sostenibili, monitoraggio dei consumi energetici e gestione dei rifiuti, con utilizzo delle risorse digitali disponibili in Istituto (aule digitali, laboratori di informatica).

2. Introduzione di Moduli sulla Transizione Ecologica grazie anche alle esperienze laboratoriali realizzate, fin dalla classe prima, negli specifici laboratori di colture idroponiche e di produzione agroalimentare (orto e trasformazione dei prodotti orticoli, laboratorio lattiero-caseario) disponibili in Istituto.

- **Agricoltura e Filiere Sostenibili:** Moduli dedicati alla conoscenza delle filiere a chilometro zero e all'utilizzo di materie prime biologiche e stagionali.
- **Economia Circolare:** Studio di strategie per ridurre gli sprechi alimentari, favorire il riutilizzo e riciclo delle risorse nel settore enogastronomico.

##### 3. Potenziamento delle Competenze Trasversali

- **Progetti Interdisciplinari:** Creazione di moduli tematici che integrano competenze



scientifiche, professionali e umanistiche. Un esempio è la progettazione di un menù a basso impatto ambientale che comprenda l'utilizzo di materiali considerati di scarto (es. le bucce delle patate) o la realizzazione di compiti di realtà, come l'organizzazione di un evento dedicato alla valorizzazione di un artista e della sua produzione. L'evento potrebbe includere la creazione di abbinamenti cibo-bevande ispirati alle sue opere e al contesto storico-sociale in cui l'artista è vissuto, con descrizioni fornite anche nelle lingue straniere studiate, nonché il calcolo delle calorie e del valore nutrizionale del menù realizzato.

□ Collaborazioni con Enti e Aziende: Coinvolgimento di esperti esterni, chef e aziende del settore e associazioni dedicate (esempio Slow food) per arricchire l'esperienza formativa.

□ Nei percorsi quadriennali, il potenziamento STEM e i moduli sulla sostenibilità saranno introdotti progressivamente, fin dalla prima classe.

□ Nei due anni successivi (ITS Academy), gli studenti approfondiranno tematiche legate all'innovazione tecnologica e alla gestione sostenibile delle risorse, attraverso stage e project work.

Questa proposta educativa innovativa e sostenibile, capace di rispondere alle sfide globali della transizione ecologica e dello sviluppo sostenibile, con l'integrazione delle STEM e dei temi ambientali mira a formare professionisti consapevoli, dotati di competenze multidisciplinari e pronti ad affrontare un settore in continua evoluzione.

## Modalità di potenziamento del processo di internazionalizzazione

Nel percorso quadriennale si mira a potenziare le competenze linguistiche degli studenti con l'obiettivo di promuovere un apprendimento integrato in lingua straniera (CLIL) per le discipline del settore enogastronomico e dell'accoglienza turistica, favorendo l'acquisizione della microlingua specialistica. Questo approccio favorisce competenze professionali



adatte a un contesto internazionale e rafforza la collaborazione tra docenti e madrelingua, contribuendo alla realizzazione dello Spazio Europeo dell'Istruzione, in linea con gli obiettivi dell'UE. Come già anticipato nella spiegazione delle scelte sull'orario proposto, la compresenza tra docenti delle materie professionali con i docenti della prima lingua straniera (Inglese) e della seconda lingua straniera studiata (Francese o Spagnolo) rappresenta un valore aggiunto nella formazione degli studenti del quadriennale, favorendo l'acquisizione integrata di competenze linguistiche e tecniche e preparando i futuri professionisti a lavorare con successo in un contesto internazionale e multiculturale.

Tra le azioni previste vi è il conseguimento di certificazioni linguistiche come Cambridge English, DELF e DELE, con corsi specifici per raggiungere i livelli B1/ B2 del QCER. I moduli CLIL saranno progressivamente introdotti nelle discipline professionalizzanti supportati da materiali personalizzati e dalla formazione specifica dei docenti. Conversatori madrelingua saranno coinvolti in compresenza e in incontri dedicati per migliorare le competenze orali e favorire un'immersione linguistica attraverso laboratori e workshop tematici.

Il progetto include anche iniziative di cooperazione internazionale, come Erasmus+ e i PCTO all'estero, per offrire agli studenti esperienze di mobilità e scambi culturali. Per garantire il successo del programma, si adotteranno strumenti di monitoraggio e valutazione, con report periodici e feedback da studenti e aziende. Gli obiettivi finali sono l'aumento del numero di studenti certificati a livelli avanzati, il rafforzamento delle competenze professionali in contesti multilingue e l'incremento delle opportunità di mobilità e occupabilità nel mercato globale.

## **Introduzione di moduli didattici e attività laboratoriali**

Nel percorso quadriennale professionale alberghiero, sono previsti moduli didattici e attività laboratoriali condotti da esperti del settore imprenditoriale e delle professioni come elemento chiave per garantire un'offerta formativa moderna e mirata. Attraverso contratti di prestazione d'opera, chef, maître, sommelier, esperti di marketing enogastronomico e tecnologi alimentari vengono coinvolti per integrare le attività curriculari con competenze specifiche e aggiornate.



Ad esempio, un noto chef del territorio potrebbe tenere moduli su tecniche avanzate di cucina sostenibile, mentre un esperto di digital marketing potrebbe guidare gli studenti nella creazione di campagne per promuovere strutture ricettive sui social media. Analogamente, attività laboratoriali come la produzione di formaggi locali, organizzate con mastri caseari, o workshop sull'uso di software gestionali per il settore alberghiero aggiornano gli studenti sulle ultime tecnologie di settore.

Importante è poi il valore orientativo implicito nella trattazione dei moduli da parte di personale esperto.

Questa sinergia con il mondo del lavoro non solo risponde ai fabbisogni del territorio, ma prepara gli studenti a essere competitivi in un mercato in continua evoluzione.

## Ricorso alla flessibilità didattica e organizzativa

La flessibilità didattica e organizzativa rappresenta un elemento cruciale per rendere l'offerta formativa più efficace e aderente alle esigenze del territorio e del settore dell'enogastronomia e dell'accoglienza turistica, in coerenza con il progetto di attivazione del percorso quadriennale di filiera. Questa flessibilità può tradursi in iniziative come la dedizione di intere settimane scolastiche a specifiche tematiche di valore formativo. Ad esempio, si intende organizzare la 'Settimana della Sostenibilità Alimentare' e la 'Settimana della Valorizzazione dei Prodotti Tipici', durante le quali gli studenti partecipano a laboratori tematici, incontri con esperti, visite aziendali e attività pratiche legate a queste tematiche.

La didattica laboratoriale gioca un ruolo fondamentale in questo approccio. Gli studenti possono essere coinvolti in simulazioni e progetti reali, come la creazione di un menù a chilometro zero, la progettazione di un evento enogastronomico o la realizzazione di campagne promozionali per prodotti locali. Questi laboratori non solo sviluppano competenze tecniche, ma promuovono anche capacità trasversali come il lavoro di squadra, la creatività e il problem solving.

Le metodologie innovative, come il project-based learning e il design thinking, saranno adottate per rendere le attività più coinvolgenti e interattive. Ad esempio, gli studenti saranno chiamati a sviluppare un piano di marketing per una cantina vinicola locale o a





ideare soluzioni sostenibili per ridurre gli sprechi alimentari in un ristorante. Questi approcci stimolano l'interdisciplinarietà, integrando conoscenze tecniche, linguistiche e digitali.

Un altro aspetto fondamentale è il rafforzamento della rete di risorse professionali, logistiche e strumentali disponibili. La collaborazione tra docenti della scuola superiore, formatori degli ITS, esperti del settore e rappresentanti delle associazioni territoriali consente di mettere a disposizione degli studenti una vasta gamma di competenze e strumenti, nonché di spazi dove operare in situazioni di realtà. Per esempio, si prevede che un esperto di un'associazione per la valorizzazione dei prodotti tipici tenga un workshop sulle tecniche di conservazione tradizionale nella zona di produzione del prodotto tipico individuato (es. I vitigni e l'uva del Moscato di Scanzo).

Questa sinergia può essere ulteriormente potenziata attraverso l'utilizzo di piattaforme digitali per condividere risorse e materiali, consentendo a studenti e docenti di accedere a contenuti formativi aggiornati e di collaborare anche a distanza.

In sintesi, la combinazione di flessibilità organizzativa, didattica laboratoriale, metodologie innovative e una rete di risorse qualificate permette di offrire una formazione integrata, pratica e al passo con le richieste del settore e del territorio.

## Ruolo e ambiti di intervento dei diversi soggetti aderenti alla rete

Istituto Professionale Alberghiero: progettazione ed erogazione di un corso quadriennale sperimentale di Enogastronomia e accoglienza turistica

leFP: progettazione ed erogazione di corsi quadriennali di Tecnico

ITS: progettazione ed erogazione di un corso biennale ITS "Food and beverage management"

Le agenzie formative (IP, leFP e ITS) collaborano nella progettazione e nelle attività di filiera rapportandosi con le aziende coinvolte e le associazioni territoriali.

Aziende: garantiscono la propria disponibilità a costituirsi in Rete, in qualità di partner, ai





sensi dell'art. 2 comma 3 del Decreto Ministeriale n. 240 del 7 dicembre 2023, per la realizzazione delle azioni progettuali previste dal Piano nazionale di sperimentazione per l'istituzione di una filiera formativa integrata nell'ambito tecnologico-professionale, mettendo a disposizione risorse strutturali, professionali e logistiche, con l'intento di promuovere interventi qualificanti che possano offrire e garantire standard qualitativi di formazione e contribuire a ridurre il mismatch tra domanda e offerta di competenza.

Associazioni del territorio: contribuiscono alla filiera tecnico-professionale offrendo opportunità di collaborazione per promuovere competenze legate ai prodotti locali e alla sostenibilità. Organizzano workshop su tecniche tradizionali, visite aziendali, eventi formativi e progetti di marketing territoriale. Inoltre, coinvolgendo esperti, forniscono agli studenti conoscenze pratiche e aggiornate, favorendo l'inserimento lavorativo e la valorizzazione del patrimonio culturale ed enogastronomico locale.

## Modalità di svolgimento dei monitoraggi interni

I monitoraggi interni sono fondamentali per comprendere la validità della progettazione e, se necessario, procedere introducendo correzioni e adattamenti. Gli strumenti che si intende utilizzare sono i seguenti:

1. Indicatori di Performance chiari per valutare l'efficacia e l'efficienza del progetto.

- Indicatori di apprendimento: tassi di successo negli esami, progressione nelle competenze tecnico-professionali e trasversali, e conseguimento di certificazioni linguistiche o professionali.

- Indicatori di continuità: percentuali di studenti che proseguono dalla scuola superiore all'ITS.

- Indicatori di occupabilità: numero di diplomati che trovano impiego nel settore o proseguono gli studi nell'ambito della filiera.

2. Creazione di una Commissione Interna di monitoraggio composta da:

- Docenti di discipline tecniche e di base.



## L'OFFERTA FORMATIVA

Percorsi connessi con la filiera formativa  
tecnologico-professionale

PTOF 2025 - 2028

- Referenti del collegamento ITS-scuola.
  - Responsabili dell'alternanza scuola-lavoro (PCTO).
  - Un rappresentante degli studenti e uno delle famiglie.
- I Compiti della commissione sono:
- la verifica periodica del raggiungimento degli obiettivi formativi.
  - l'analisi di feedback degli studenti, dei docenti e delle aziende partner.



## 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.



## Modello organizzativo

PERIODO DIDATTICO: Trimestre e Pentamestre

### 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

2



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

5

Capodipartimento

- 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.

10

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

1



	<p>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;</p>	
Responsabile di laboratorio	<p>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.</p>	10
Animatore digitale	<p>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.</p>	1
Coordinatore dell'educazione civica	<p>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</p>	1





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

11



	supporto della figura dell'orientatore.	
Docente orientatore	<p>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.</p>	1
Coordinatore Formazione Scuola e Lavoro	<p>- tenersi aggiornato sulla normativa riguardante P.C.T.O./ i tirocini curriculari; - 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</p>	3



	vencono inseriti direttamente dai tutor scolastici).	
Responsabile ufficio tecnico	<p>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</p>	1



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

Scuola secondaria di  
secondo grado - Classe di  
concorso

Attività realizzata

N. unità attive

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:

1

- Organizzazione



Scuola secondaria di  
secondo grado - Classe di  
concorso

Attività realizzata

N. unità attive

- 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:

1

- 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:

1

- Organizzazione
- Progettazione
- Coordinamento

A054 - STORIA DELL'ARTE

La docente svolge progetti inerenti ai percorsi di alfabetizzazione per gli alunni NAI e/o non italofoni

Impiegato in attività di:

1

- Alfabetizzazione

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:

1



Scuola secondaria di  
secondo grado - Classe di  
concorso

Attività realizzata

N. unità attive

- Organizzazione

Suddiviso tra tre docenti di sostegno Impiegati in attività di: • Funzione strumentale inclusione • Funzione strumentale area benessere • Funzione strumentale Didattica e PTOF • Responsabile corso Serale

ADSS - SOSTEGNO

Impiegato in attività di:

1

- Potenziamento
- Sostegno
- Organizzazione
- Coordinamento

AS2A - LINGUE E  
CULTURE STRANIERE  
NELL'ISTRUZIONE  
SECONDARIA 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:

1

- Insegnamento
- Alfabetizzazione

AS2B - LINGUE E  
CULTURE STRANIERE  
NELL'ISTRUZIONE  
SECONDARIA 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.

Impiegato in attività di:

1

- Potenziamento





# Organizzazione Uffici e modalità di rapporto con l'utenza

## 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 superiore. • 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.



# Servizi attivati per la dematerializzazione dell'attività amministrativa

---

Registro online

Pagelle on line

Modulistica da sito scolastico

Piattaforma SIDI



## Reti e Convenzioni attivate

### Denominazione della rete: ASABERG

---

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Partner rete di scopo

### Approfondimento:

---

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

### Denominazione della rete: Centro Territoriale per

---





## **l'Inclusione CTI Ambito 02**

---

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività di contrasto alla dispersione scolastica

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse materiali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Partner rete di ambito

## **Approfondimento:**

---

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.

**Denominazione della rete: • Istruzione degli adulti e**

---



## l'apprendimento permanente CPIA Bergamo

---

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche
- Attività di orientamento

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Partner rete di scopo

### Approfondimento:

---

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

**Denominazione della rete: • Re.Na.I.A**

---



Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Partner rete di scopo

## Approfondimento:

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.

## Denominazione della rete: Rete EDUCAZIONE ALLE DIFFERENZE



Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale
- Attività didattiche

Risorse condivise

- Risorse professionali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole
- Associazioni delle imprese, di categoria professionale, organizzazioni sindacali

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Partner rete di scopo

## Approfondimento:

---

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.

## Denominazione della rete: Rete Scuole GREEN

---

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale

Risorse condivise

- Risorse professionali



Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Partner rete di scopo

## Approfondimento:

---

Questa rete 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.

## Denominazione della rete: • Scuola polo per la formazione Ambito 2

---

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale



Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali

Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Capofila rete di ambito

## Approfondimento:

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.

## Denominazione della rete: Scuole che promuovono salute

Azioni realizzate/da realizzare

- Formazione del personale

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali
- Risorse materiali





Soggetti Coinvolti

- Altre scuole

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Partner rete di scopo

## Approfondimento:

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.

## Denominazione della rete: • Società Servizi Val Seriana

Azioni realizzate/da realizzare

- Attività di orientamento
- Attività di contrasto alla dispersione scolastica
- Attività di cittadinanza attiva

Risorse condivise

- Risorse professionali
- Risorse strutturali
- Risorse materiali



#### Soggetti Coinvolti

- Altre associazioni o cooperative ( culturali, di volontariato, di genitori, di categoria, religiose, ecc.)
- Autonomie locali (Regione, Provincia, Comune, ecc.)
- Enti del terzo settore

Ruolo assunto dalla scuola  
nella rete:

Partner rete di scopo

## Approfondimento:

---

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).



## Piano di formazione del personale docente

### Titolo attività di formazione: Formazione progetto “Unplugged”

Unplugged è un programma educativo-promozionale validato, che si focalizza sul rafforzamento delle capacità di resistenza all'adozione di comportamenti a rischio da parte degli adolescenti, all'interno di un modello più generale di incremento delle abilità personali e sociali. Prevede un percorso formativo di 4 incontri di 3,5 ore ciascuno, per un totale di 15 ore per i docenti coinvolti

Tematica dell'attività di formazione	Coesione sociale e prevenzione del disagio giovanile
--------------------------------------	--

Destinatari	Gruppi di miglioramento
-------------	-------------------------

Modalità di lavoro	• Workshop
--------------------	------------

Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta da ATS Lombardia
---------------------------	------------------------------------

### Titolo attività di formazione: Sicurezza

Formazione obbligatoria, art. 20, comma 2, lett. h D.Lgs. n. 81/2008 - Formazione specifica art. 20, comma 2, lett.h D. Lgs. n. 81/2008 - Corsi per addetti primo soccorso; - Corsi antincendio; - Preposti;

Tematica dell'attività di formazione	Sicurezza
--------------------------------------	-----------

Destinatari	Tutti i docenti
-------------	-----------------



Modalità di lavoro • Lezioni frontali e E-learning

Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla singola scuola

## Titolo attività di formazione: Formazione STEM

Promuovere la realizzazione di attività pratiche e di laboratorio - Utilizzare metodologie attive e collaborative - Favorire la costruzione di conoscenze attraverso l'utilizzo di strumenti tecnologici e informatici - Promuovere attività che affrontino questioni e problemi di natura applicativa - Utilizzare metodologie didattiche per un apprendimento di tipo induttivo - Realizzare attività di Formazione scuola-lavoro nell'ambito STEM

Tematica dell'attività di formazione Nuovi approcci metodologici nell'ambito delle Discipline STEM

Destinatari Docenti impegnati nella realizzazione delle innovazioni

Modalità di lavoro

- Laboratori
- Workshop
- Ricerca-azione
- Mappatura delle competenze

Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla singola scuola

## Titolo attività di formazione: Formazione sull'Intelligenza artificiale



Promuovere nel mondo dell'istruzione l'innovazione tecnologica e la diffusione di un'IA antropocentrica, sicura, affidabile, etica e responsabile - Incentivare lo sviluppo e l'uso uniforme dei sistemi di Intelligenza Artificiale in ambito scolastico, in conformità con i valori europei e nazionali, nell'ottica di assicurare la tutela dei diritti e delle libertà fondamentali degli interessati - Favorire la conoscenza circa le opportunità offerte dall'Intelligenza Artificiale, nonché circa i rischi connessi all'utilizzo della stessa, con l'intento di orientare gli attori coinvolti nel settore scolastico e, in particolare, le nuove generazioni verso un uso attento e consapevole delle nuove tecnologie

Tematica dell'attività di formazione

Competenze digitali e nuovi ambienti per l'apprendimento

Destinatari

Tutti i docenti

Modalità di lavoro

- Workshop
- Ricerca-azione
- Comunità di pratiche
- Social networking

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

## Titolo attività di formazione: Formazione sulla transizione digitale

- Didattica Digitale Integrata e formazione - Transizione digitale per il personale scolastico. - Valorizzazione eccellenze

Tematica dell'attività di formazione

Competenze digitali e nuovi ambienti per l'apprendimento

Destinatari

Docenti impegnati nella realizzazione delle innovazioni

Modalità di lavoro

- Laboratori



- Workshop
- Ricerca-azione

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

## **Titolo attività di formazione: Percorso Formativo per Referenti e Membri Team Antibullismo e Per L'emergenza**

Il percorso formativo è erogato dalla piattaforma Elisa Il percorso di base si articola in quattro corsi, ciascuno suddiviso in più moduli per un totale di 25 ore di formazione, in cui vengono definite le caratteristiche del bullismo e del cyberbullismo e le azioni di prevenzione e contrasto di tali fenomeni secondo un approccio evidence-based. Il corso di approfondimento su Bullismo basato sul pregiudizio; si articola in quattro moduli per un totale di 4 ore di formazione, in cui vengono trattate caratteristiche e tipologie di questa specifica forma di prevaricazione.

Tematica dell'attività di formazione

Bullismo

Destinatari

Referenti e membri team antibullismo e per l'emergenza

Modalità di lavoro

- E-learning

Formazione di Scuola/Rete

Piattaforma Elisa

## **Titolo attività di formazione: Formazione INVALSI**





“I dati Invalsi per un uso informativo, formativo e per il miglioramento (Iniziativa formativa di INVALSI su S.O.F.I.A. ID.81440) Il corso vuole fornire ai partecipanti nozioni teoriche e strumenti interpretativi al fine di usare i dati derivanti delle prove INVALSI in ottica informativa, formativa e di miglioramento. Nello specifico, al termine del percorso formativo, i partecipanti saranno in grado di:

- Conoscere le finalità, le caratteristiche e la struttura delle prove INVALSI;
- Leggere e interpretare i dati delle prove INVALSI a livello di classe e scuola;
- Individuare le informazioni di interesse nell'attuale pagina di restituzione dei dati e nel file relativo ai microdati;
- Progettare azioni di miglioramento a livello di classe e di scuola a partire dagli esiti delle prove INVALSI;
- Impostare azioni di comunicazione efficace dei dati delle prove INVALSI all'interno della scuola.

Iscrizioni dal 12-01-2026 al 16-01-2026. Svolgimento dal 30-01-2026 al 30-04-2026, on-line, totale 25 ore

Tematica dell'attività di formazione

Interpretazione dati INVALSI

Destinatari

Tutti i docenti

Modalità di lavoro

- Nozioni teoriche e strumenti interpretativi

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta da INVALSI

## Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Attività proposta da INVALSI

## Titolo attività di formazione: Formazione Essediquadro

Proposte formative presenti sulla Piattaforma Essediquadro Formazione

<https://sd2.itd.cnr.it/corsiformazione> Per ogni argomento sono stati selezionati i singoli moduli presenti in diversi corsi. Ciascun modulo corrisponde a 2 ore di formazione certificata da un attestato.



Tematica dell'attività di formazione	Inclusione e disabilità
--------------------------------------	-------------------------

Destinatari	Tutti i docenti
-------------	-----------------

Modalità di lavoro	• E-learning
--------------------	--------------

## Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

### Titolo attività di formazione: Formazione sull'inclusione scolastica

Formazione sull'inclusione scolastica erogata dall'Ambito 2 - Liguria e validato dal CTS dell'USR Liguria durante l'a.s. 2021/2022 ai sensi del comma 961, art. 1 della Legge 30/12/2020, n. 178 e del conseguente DM 188 del 21/06/2021 sulle tematiche (tot 16 ore): □ Lettura e interpretazione della documentazione diagnostica □ Riferimenti normativi □ Criteri per una progettazione educativo-didattica inclusiva e di qualità □ Didattica speciale, modulo generale □ Didattica speciale, moduli specialistici per la scuola secondaria di primo e di secondo grado

Tematica dell'attività di formazione	Inclusione e disabilità
--------------------------------------	-------------------------

Destinatari	Tutti i docenti
-------------	-----------------

Modalità di lavoro	• E-learning
--------------------	--------------

Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta da Ambito 2 Liguria
---------------------------	---------------------------------------



## Titolo attività di formazione: Conoscere e pianificare il contesto scolastico inclusivo nelle condizioni dello spettro autistico

---

Corso di 12 ore organizzato dallo Spazio Autismo, in presenza presso l'Istituto Sonzogni

Tematica dell'attività di formazione

Inclusione e disabilità

Destinatari

Tutti i docenti

Modalità di lavoro

- Ricerca-azione
- Lezioni frontali

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dall'istituto



## Piano di formazione del personale ATA

### Titolo attività di formazione: Corso sulla sicurezza

Tematica dell'attività di formazione

Funzionalità e sicurezza dei laboratori

Destinatari

Personale Amministrativo

Modalità di Lavoro

- Formazione on line

Agenzie

formative/Università/Altro coinvolte

Studio AGICOM

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Studio AGICOM

### Titolo attività di formazione: Corso sulla sicurezza

Tematica dell'attività di formazione

Funzionalità e sicurezza dei laboratori

Destinatari

Personale Collaboratore scolastico

Modalità di Lavoro

- Formazione on line



Agenzie

formative/Università/Altro  
coinvolte

Studio AGICOM

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Studio AGICOM

## Titolo attività di formazione: Corso sulla sicurezza

Tematica dell'attività di  
formazione

Gestione dei beni nei laboratori

Destinatari

Personale tecnico

Modalità di Lavoro

- Formazione on line

Agenzie

formative/Università/Altro  
coinvolte

Studio AGICOM

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Studio AGICOM

## Titolo attività di formazione: Corso sulla sicurezza



Tematica dell'attività di  
formazione

Funzionalità e sicurezza dei laboratori

Destinatari

DSGA

Modalità di Lavoro

- Formazione on line

Agenzie

formative/Università/Altro  
coinvolte

Studio AGICOM

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Studio AGICOM

## Titolo attività di formazione: HACCP

Tematica dell'attività di  
formazione

Funzionalità e sicurezza dei laboratori

Destinatari

Personale tecnico

Modalità di Lavoro

- Attività in presenza

Agenzie

formative/Università/Altro  
coinvolte

Personale interno

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola





Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Personale interno

## Titolo attività di formazione: HACCP

Tematica dell'attività di  
formazione

Funzionalità e sicurezza dei laboratori

Destinatari

Personale Collaboratore scolastico

Modalità di Lavoro

- Attività in presenza

Agenzie

formative/Università/Altro  
coinvolte

Personale interno

Formazione di Scuola/Rete

Attività proposta dalla singola scuola

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Personale interno

## Titolo attività di formazione: HACCP

Tematica dell'attività di  
formazione

Funzionalità e sicurezza dei laboratori

Destinatari

DSGA



Modalità di Lavoro • Attività in presenza

Agenzie  
formative/Università/Altro  
coinvolte Personale interno

Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla singola scuola

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Personale interno

## Titolo attività di formazione: Corso antincendio

Tematica dell'attività di  
formazione Gestione dell'emergenza e del primo soccorso

Destinatari Personale Amministrativo

Modalità di Lavoro • Attività in presenza  
• Formazione on line

Agenzie  
formative/Università/Altro  
coinvolte Studio AGICOM

Formazione di Scuola/Rete Attività proposta dalla singola scuola

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Studio AGICOM



## Titolo attività di formazione: Corso antincendio

Tematica dell'attività di formazione	Gestione dell'emergenza e del primo soccorso
--------------------------------------	--

Destinatari	Personale Collaboratore scolastico
-------------	------------------------------------

Modalità di Lavoro	<ul style="list-style-type: none"><li>• Attività in presenza</li><li>• Formazione on line</li></ul>
--------------------	---

Agenzie formative/Università/Altro coinvolte	Studio AGICOM
--	---------------

Formazione di Scuola/Rete	Attività proposta dalla singola scuola
---------------------------	--

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Studio AGICOM

## Titolo attività di formazione: Corso Privacy

Tematica dell'attività di formazione	Gestione delle relazioni interne ed esterne
--------------------------------------	---

Destinatari	Personale Amministrativo
-------------	--------------------------

Modalità di Lavoro	<ul style="list-style-type: none"><li>• Formazione on line</li></ul>
--------------------	--

Agenzie	Studio AGICOM
---------	---------------



formative/Università/Altro  
coinvolte

Formazione di Scuola/Rete      Attività proposta dalla singola scuola

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Studio AGICOM

## Titolo attività di formazione: Corso antincendio

Tematica dell'attività di  
formazione      Gestione dell'emergenza e del primo soccorso

Destinatari      Personale tecnico

Modalità di Lavoro      

- Attività in presenza
- Formazione on line

Agenzie  
formative/Università/Altro  
coinvolte      Studio AGICOM

Formazione di Scuola/Rete      Attività proposta dalla singola scuola

Agenzie Formative/Università/Altro coinvolte

Studio AGICOM