



*Ministero dell'Istruzione*

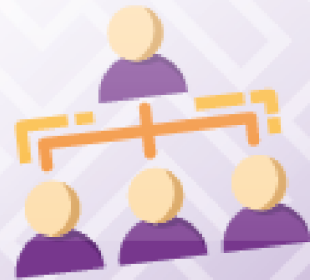
# Piano Triennale Offerta Formativa

"R. VIRTUOSO" - SALERNO

SARH010009

Triennio di riferimento: 2025-2028

IPSEOA Roberto Virtuoso Salerno  
Prot. 0000208 del 03/01/2025  
IV (Uscita)



*Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola "R. VIRTUOSO" - SALERNO è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del **30/10/2024** sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. **25345** del **11/11/2024** ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del **11/11/2024** con delibera n. 30/2024*

*Anno di aggiornamento:*

**2024/25**

*Triennio di riferimento:*

**2025-2028**



## La scuola e il suo contesto

- 1 Analisi del contesto e dei bisogni del territorio



## Le scelte strategiche

- 4 Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti



## L'offerta formativa

- 11 Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità



## Organizzazione

- 20 Scelte organizzative



# Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

## LA NOSTRA STORIA

L'Istituto "Roberto Virtuoso", " nasce nell'anno scolastico 1960-1961.

Superate le difficoltà iniziali, a causa del modesto afflusso di alunni e di un mercato del lavoro non ancora consapevole della necessità di qualificare il personale addetto ai vari settori alberghieri, e in seguito alle indicazioni (nota 6652 del 4.8.1960) fornite dal Ministero della P.I. con i relativi profili professionali e qualifiche, si è affermato progressivamente sul territorio salernitano tanto da essere oggi una scuola all'avanguardia. Il suo nome risale alla proposta del Preside Gaetano Gargano di intitolare l'Istituto, nel decennale della sua morte, a Roberto Virtuoso, educatore ed uomo politico che aveva ricoperto la carica di Assessore regionale al Turismo. La cerimonia ufficiale e lo scoprimento di una targa ricordo avvennero il 21 marzo 1987. Dopo decenni di avvicinarsi di Dirigenti uomini, finalmente nel settembre 2020 il nostro Istituto è sotto la guida della prima Dirigente donna, prof.ssa Ornella Pellegrino. Con la sua professionalità e competenza e con il fervore e l'entusiasmo della passione educativa sorretta da creatività culturale e didattica, ha contribuito a dare maggiore entusiasmo e creatività alla nostra realtà scolastica, consentendo ai giovani una formazione adeguata alla nuova realtà socio-economica ed imprenditoriale e in linea con la riforma degli Istituti alberghieri.

E' attivo un percorso di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera del vecchio ordinamento presso la Casa Circondariale "Caputo" di Salerno.

Dal 2021 è attivo un percorso di II livello (ex corso serale) per adulti presso la sede di via Calenda.

Popolazione scolastica

### Opportunità:

Il corpo docente della nostra scuola, in sinergia con la Dirigente Scolastica, analizzati i risultati ottenuti nel triennio 2022-25, tenuto conto della pandemia da Sars-Cov-2 che ha colpito tutti noi, ritiene di rafforzare l'apprendimento al centro della scuola 4.0, dando sempre maggiore peso al nucleo pedagogico dell'ambiente di apprendimento sia in riferimento agli elementi basilari (studenti,



educatori, contenuti e risorse educative) sia in relazione alle dinamiche che li mettono in collegamento (pedagogia e valutazione formativa, tempistiche e organizzazione di docenti e discenti). A tal fine tutta l'attività didattica è incentrata sui 7 principi dell'apprendimento OCSE, vale a dire che la scuola utilizza una progettazione per l'apprendimento di competenze, basata sul seguente schema: 1. Quali competenze mi propongo di raggiungere? 2. In base a cosa posso accertare la competenza? 3. Quali attività organizzo per il raggiungimento di una prefissata competenza? Altro aspetto molto importante su cui tutti noi intendiamo lavorare è la motivazione, che passa attraverso la costruzione di un contesto didattico motivante rendendo raggiungibile e desiderabile il risultato da parte dello studente.

Vincoli:

Il contesto socio-economico di provenienza degli studenti è prevalentemente basso con una fascia di alunni con background medio/basso, con la presenza di studenti stranieri ed una elevata percentuale di studenti che proviene dalle zone limitrofe e spesso non ben collegate alla scuola tramite mezzi pubblici.

---

Territorio e capitale sociale

Opportunità:

Il territorio ha una vocazione prevalentemente turistica con la presenza di numerose strutture ricettive e ristorative. Il corso di studi trova piena corrispondenza con la cultura del territorio sia da un punto di vista enogastronomico che di accoglienza turistica. Infatti la produzione locale agro-alimentare e la ricchezza del patrimonio artistico offrono agli studenti opportunità di arricchimento e apprendimento continuo. L'Istituto mostra un'elevata propensione a collaborare e lavorare in sinergia con altri Enti e soggetti del mondo del lavoro e della società civile, per offrire opportunità di confronto e crescita professionale agli studenti.

Vincoli:

Il contributo degli Enti locali, specialmente della Provincia, è assai poco significativo e rare sono le richieste di collaborazione o le occasioni di coinvolgimento. Sarebbe auspicabile una maggiore e fattiva sinergia con essi al fine di promuovere le professionalità formate dall'Istituto.

---

Risorse economiche e materiali

Opportunità:



Le tre sedi della scuola sono ubicate nella zona centrale della città di Salerno a distanza di circa 2 Km l'una dall'altra pertanto raggiungibili in modo abbastanza agevole. I laboratori informatici sono dotati di strumenti adeguati alle esigenze didattiche. I laboratori professionali, presenti in due sedi, sono forniti di attrezzature moderne e dispositivi a norma. Recentemente, nella sede centrale, oltre al potenziamento delle attrezzature già esistenti sono stati realizzati un laboratorio multimediale di matematica e informatica, un laboratorio di arti bianche e un bar di cortesia intitolato alla memoria di un nostro alunno tragicamente scomparso lo scorso anno. Sono stati ristrutturati i servizi igienici della sede centrale e sono state ristrutturate anche le cucine e i laboratori di sala, secondo le innovazioni tecnologiche riguardanti il settore.

#### Vincoli:

Gli spazi dell'Istituto sono estremamente limitati, dato il numero di studenti e non coordinati dal punto di vista logistico. Essi sono quindi prevalentemente destinati ad aule. Per la parte rimanente, sono destinati a laboratori professionali e sale informatiche. Non avanzano ulteriori spazi da destinare a palestre e luoghi di incontro. Per questo motivo, l'attività di scienze motorie potrà essere svolta anche in spazi esterni alla struttura scolastica (spazi pubblici). Anche i servizi igienici risultano solo sufficienti per numero in rapporto alla popolazione scolastica. Sono state rilasciate le certificazioni relative alla struttura edilizia, alla messa in sicurezza e all'abolizione delle barriere architettoniche relativamente alla sede centrale.

---

#### Risorse professionali

#### Opportunità:

Il personale scolastico della scuola è generalmente stabile con anni di servizio vari. I docenti sono ben motivati nella quasi totalità, possiedono competenze professionali adeguate al contesto, certificazioni linguistiche ed informatiche. Sono ben "specializzati" per quanto riguarda le pratiche inclusive. La scuola si è avvalsa di figure importanti quali le assistenti specialistiche per i DA e counselor professioniste come supporto psicologico non solo agli alunni ma anche al personale scolastico. Inoltre, sono stati attivati, per i docenti, percorsi formativi per favorire una didattica innovativa, tecniche inclusive e la valorizzazione degli apprendimenti.

#### Vincoli:

Essendo la formazione puramente volontaria, si auspica che ci sia una massiccia sensibilizzazione e partecipazione da parte del personale docente.



# Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti

Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti

Gli indirizzi e le scelte si basano fondamentalmente su criteri di trasparenza, semplificazione, flessibilità, valorizzazione delle competenze, esperienze pregresse, buone pratiche, input e istanze provenienti dal contesto territoriale di riferimento. Pertanto il presente documento si configura come un documento in progress che recepisce ulteriori proposte promosse da soggetti interni ed esterni che concorrono allo sviluppo di questa istituzione scolastica.

La nostra mission

Nella piena fiducia che la formazione culturale continui ad essere un elemento di assoluta importanza pur all'interno di una società "liquida" come la nostra (Bauman, "Modernità liquida" trad. it. 2002), la principale missione che il nostro istituto si propone con la propria azione educativa è quella di sviluppare a pieno quelle competenze che la più moderna riflessione pedagogica considera ormai un prerequisito indispensabile per un organico e consapevole inserimento nella società e nel mondo del lavoro. L'Istituto intende quindi formare giovani cittadini responsabili, rispettosi del prossimo, culturalmente curiosi, capaci di mettere a frutto la propria creatività tramite le competenze progettuali legate al problem solving ed aperti verso le nuove tecnologie. Studenti che, oltre alle competenze disciplinari specifiche, possiedano un metodo di lavoro spendibile con profitto in contesti diversi. Persone che comprendano l'importanza di investire continuamente nella propria formazione ed abbiano gli strumenti culturali e metodologici per farlo, con lo scopo di dare il proprio fattivo e consapevole contributo alla società di cui fanno parte.

La mission, quindi, è il cammino, la strada, le tappe che la nostra istituzione vuole intraprendere per andare verso quell'orizzonte definito dalla vision. Serve per definire le risorse da impegnare per il percorso, per stabilire le soste e i compagni di viaggio attraverso delle linee guida.



## LE SCELTE STRATEGICHE

Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti

PTOF 2025-2028

A tal fine la nostra scuola pone attenzione sui seguenti punti:

- Ampliare l'offerta formativa
- Fornire uno stimolo a partecipare più attivamente alla vita scolastica
- Abituare gli alunni a lavori di gruppo
- Costruire le competenze necessarie ad interpretare e vivere in modo consapevole e preparato un mondo profondamente trasformato
- Mirare alla costruzione di un percorso scolastico in cui ogni alunno/a, con il proprio patrimonio unico di caratteristiche e potenzialità, possa sentirsi accolto.
- Addestrare gli alunni all'uso di tecniche sia tradizionali che informatiche
- Ridurre il fenomeno della dispersione
- Realizzare proficui collegamenti interdisciplinari
- Abituare i ragazzi alla lettura di testi non scolastici
- Aiutare i ragazzi ad interpretare la realtà che li circonda nella sua complessità

La nostra vision

La scuola intende

- affermare il ruolo centrale della scuola nella società della conoscenza;
- innalzare i livelli di istruzione e le competenze degli studenti e delle studentesse;
- rispettare i tempi e gli stili di apprendimento;
- contrastare le disuguaglianze socio-culturali e territoriali; e. recuperare l'abbandono e la dispersione scolastica;
- realizzare una scuola aperta, quale laboratorio permanente di ricerca, sperimentazione ed innovazione didattica, di partecipazione e di cittadinanza attiva;
- garantire il diritto allo studio, le pari opportunità di successo formativo e di istruzione permanente dei cittadini.
- promuovere l'innovazione delle metodologie didattiche.





La parola chiave è, pertanto, CONDIVISIONE.

### PRIORITA' E TRAGUARDI

Poichè il ruolo dell'Istituto, in quanto autonomia scolastica, è quello di leggere e interpretare i bisogni del territorio e, soprattutto, di migliorare la qualità e l'efficacia dell'istruzione, anche attraverso l'utilizzo delle nuove tecnologie e delle attività laboratoriali, le nostre priorità sono:

- La formazione in servizio dei docenti verterà su temi specifici proposti ed approvati dal Collegio dei docenti. Inoltre i docenti potranno prendere parte alla formazione di volta in volta proposta dalle reti di ambito e dalle reti di scopo. Nello specifico riteniamo di dover inserire i seguenti punti:

- - Lingua inglese a livelli differenziati;
- 
- - CLIL;
- 
- - Dig.Comp 2.2 e Dig.Comp.edu;
- 
- - Intelligenza artificiale; realtà aumentata e realtà virtuale; visori;
- 
- - Sicurezza sui luoghi di lavoro.
- 

Gli Assistenti Tecnici potranno accedere alla formazione prevista in particolare su:

- Sicurezza sui luoghi di lavoro;
- Dig.Comp 2.2;



## LE SCELTE STRATEGICHE

Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti

PTOF 2025-2028

- Ogni altra utile formazione proposta di volta in volta.

Gli Assistenti Amministrativi dovranno aggiornarsi sui seguenti punti:

- Ricostruzioni di carriera e Passweb;
- Gestione e rendicontazione dei progetti comunitari ed utilizzo delle diverse piattaforme;
- Sicurezza sui luoghi di lavoro;
- Ogni altra utile formazione proposta di volta in volta.

I Collaboratori Scolastici dovranno aggiornarsi sui seguenti punti:

- Sicurezza sui luoghi di lavoro;
- Ogni altra utile formazione proposta di volta in volta.

### Risultati scolastici

Priorità

Ridurre il numero di alunni con esiti insufficienti in sede di scrutinio finale nelle discipline di base (Italiano, Matematica, Lingue straniere)

Traguardi

Il traguardo che si intende raggiungere nell'arco del triennio e' del 30% massimo di alunni con esiti finali insufficienti.

Risultati nelle Prove Standardizzate Nazionali

Priorità

Migliorare i risultati delle prove Invalsi.

Traguardi

Il traguardo nell'arco del triennio e' quello di ottenere un graduale incremento dei risultati nelle prove Invalsi di Italiano e Matematica e la conseguente riduzione del numero di alunni nelle fasce 1 e



2.

Competenze Chiave Europee

Priorità

Aumentare il numero di certificazioni ed attestati in ambito digitale, linguistico, sociale/civico e professionale.

Aumentare il numero di alunni coinvolti nelle iniziative relative al potenziamento delle competenze chiave di cittadinanza.

Traguardi

Il traguardo che si intende raggiungere nell'arco del triennio è che almeno il 30% di alunni possa aver conseguito certificazioni e attestati. Il traguardo che si intende raggiungere nell'arco del triennio è quello di effettuare un preciso monitoraggio del numero effettivo di partecipanti alle iniziative e fare in modo che sia nettamente superiore al 50%.

## Risultati a distanza

Priorità

Incrementare ulteriormente il dato relativo all'indice di occupazione dei diplomati secondo l'indagine Eduscopio.

Traguardi

Il traguardo che si intende raggiungere nell'arco del triennio è che almeno il 70% dei diplomati sia occupato o studi all'università.



## LE SCELTE STRATEGICHE

Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti

PTOF 2025-2028

### PIANO DI MIGLIORAMENTO

- conseguimento certificazioni linguistiche, informatiche e professionali
- percorsi di potenziamento delle competenze chiave di cittadinanza
- percorsi relativi all'ARTE DELLO STAR BENE - LA DIETA MEDITERRANEA

### PRINCIPALI ELEMENTI DI INNOVAZIONE

La comunità scolastica, visto l'esito del sondaggio informativo inviato agli studenti il 30 agosto del 2024, visto il numero di preferenze di settimana corta indicate nelle domande di iscrizione alla classe prima per l'Anno Scolastico 2024/25, visto le delibere del collegio docenti del 3 settembre 2024, ha distribuito su 5 giorni (dal lunedì al venerdì) le 32 ore di lezioni settimanali, con entrata alle ore 8:10 e uscita alle ore 13:50, salvo un giorno in cui l'uscita è alle 15:50, con attività di laboratorio.

### ARTICOLAZIONE ORARIA 2024/25

L'articolazione oraria, per l'anno scolastico 2024/25 approvata in collegio docenti, è la seguente:

Inizio delle lezioni: ore 08:10

F.O.	Inizio	Fine
1°	8:10	9:10
2°	9:10	10:10
3°	10:10	11:10
4°	11:10	12:10
5°	12:10	13:00
6°	13:00	13:50
7°	13:50	14:50 *una volta a settimana
8°	14:50	15:50*una volta a settimana



Dominio @alberghierovirtuoso.it

Dall'a.s. 2011-2012 l'Istituto ha ottenuto da Google il dominio @alberghierovirtuoso.it legato alla GSuite for Education.

Tale strumento ha consentito di rilasciare a tutti i docenti, gli studenti e il personale ATA in servizio presso la scuola un account personale con il quale svolgere rispettivamente attività didattiche e lavoro di segreteria. Tale account viene utilizzato anche per comunicazioni interne finalizzate anche alla dematerializzazione, e per la gestione online dei colloqui docenti/famiglie.

Dall'a.s. 2019-20 è stata data anche ai genitori la possibilità di richiedere un account personale per poter partecipare più facilmente alle attività promosse dall'Istituto.

Aver precorso i tempi con l'attivazione di un dominio della scuola e aver abituato gli alunni alle sessioni on line già da ben cinque anni, ha fatto sì che nella fase emergenziale da Covid 19 l'Istituto attivasse la DaD in maniera tempestiva.

Dispositivo elettronico per la rilevazione presenza in Istituto

La nostra scuola ha adottato un dispositivo elettronico per la rilevazione presenza in Istituto, che sostituisce il registro cartaceo per la rilevazione presenze (ex firma in ingresso su carta a scuola). Tale dispositivo contiene anche il pass richiesto dal MIUR per l'ingresso gratuito ai musei o ai luoghi di interesse comune.

Riunioni Organi Collegiali scolastici

La nostra scuola svolge, in modalità telematica, le riunioni degli Organi Collegiali scolastici: Collegio dei Docenti, Consiglio di Istituto, Consigli di Classe, nonché riunioni dei Dipartimenti e altre articolazioni del Collegio come previsto dalla normativa vigente (art. 12 del D.Lgs n. 85/2005 "Codice dell'amministrazione digitale").

ALLEGATI:

Criteria operativi dal PTOF .pdf



# Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità

## Caratteristiche dell'Offerta Formativa relativa al triennio 2025-28

In accordo con quanto previsto dalle nuove linee guida degli Istituti Professionali, la scuola concentra la sua attenzione sui seguenti aspetti:

### • **Insegnamento trasversale di educazione civica**

La norma che ha introdotto la nuova disciplina di educazione civica è il DDL n° 1264 dell'agosto 2019.

L'insegnamento trasversale dell'educazione civica prevede 33 ore annue, da svolgersi nell'ambito del

monte orario obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti.

La nostra scuola ha stabilito che nel biennio la disciplina educazione civica venga insegnata in

compresenza con la disciplina Storia; invece nel triennio l'insegnamento è affidato al docente abilitato

alle discipline giuridiche ed economiche, individuato nell'ambito dell'organico dell'autonomia. Inoltre, è

stato individuato un docente coordinatore che deve svolgere il compito coordinamento e di

formulazione della proposta di voto espresso in decimi, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti a

cui è affidato l'insegnamento della disciplina.

La prof.ssa Pandolfo M.G. è stata individuata quale referente di ed. civica con il compito di coordinare

la suddetta attività nei consigli di classe. Ogni docente, quindi, si fa carico di dedicare una quota del proprio

monte ore all'insegnamento di tale disciplina, fermo restando che nel biennio il docente prevalente della



stessa è il docente di diritto, mentre al triennio il docente prevalente è il docente di storia.

### • Quadro orario del primo biennio

L'orario settimanale è di 32 ore, di cui 20 per l'area comune e 12 per l'area di indirizzo a cui, nelle classi seconde, è stata aggiunta un'ora settimanale di geografia.

DISCIPLINE	1 <sup>a</sup>	2 <sup>a</sup>
AREA COMUNE		
Lingua e letteratura italiana	4	4
Storia	1	1
Geografia	1	1
Lingua inglese	3	3
Matematica	4	4
Diritto ed Economia	2	2
Scienze integrate	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2



## L'OFFERTA FORMATIVA

Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità

PTOF 2025-2028

Religione cattolica o attività alternativa	1	1
<b>Totale</b>	<b>20</b>	<b>20</b>
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>		
TIC *	1	2
Scienza degli alimenti	2	2
Laboratorio servizi enogastronomici settore Cucina	2	2
Laboratorio servizi enogastronomici settore Sala-vendita	3	2
Laboratorio servizi enogastronomici sett.AccoglienzaTur. *	2	2
Seconda lingua straniera (francese/spagnolo)	2	2
<b>Totale</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
<b>Totale generale</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

\* discipline che prevedono attività di laboratorio con la compresenza degli insegnanti tecnico-Pratici di informatica



**• Quadro orario del triennio enogastronomia – articolazione****"Enogastronomia"**

Il Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - settore enogastronomia - al conseguimento del diploma, è capace di eseguire con discreta autonomia la preparazione dei piatti caldi e freddi; è in grado di valutare le merci all'entrata e soprattutto i prodotti in uscita; è capace inoltre di predeterminare i tempi di esecuzione del lavoro (specie in relazione alle richieste della sala). Ha una buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente. Ha una valida educazione linguistica in due lingue straniere con conoscenza della microlingua di settore. Conosce i principi nutritivi o di conservazione degli alimenti oltre alle principali modificazioni organolettiche e nutrizionali che avvengono durante la cottura. E' in grado di partecipare al calcolo dei costi sia dei singoli piatti che del menu. E' in grado di partecipare all'elaborazione di menu giornalieri e rotativi. Partecipa alle operazioni di manutenzione degli utensili e del materiale di cucina e sa situarsi con disponibilità e correttezza all'interno della brigata di cucina.

L'orario settimanale è di 32 ore, di cui 14 per l'area comune e 18 per l'area di indirizzo.

<b>NUOVO QUADRO ORARIO PER LE CLASSI TERZE ARTICOLAZIONE " ENOGASTRONOMIA"</b>				
<b>DISCIPLINE</b>	2°	biennio		5 <sup>a</sup>
	3 <sup>a</sup>	4 <sup>a</sup>		
<b>AREA COMUNE</b>				
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	
Storia	2	2	2	
Lingua inglese	2	2	2	
Matematica		3	3	3
Scienze motorie e sportive		2	2	2



## L'OFFERTA FORMATIVA

Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità

PTOF 2025-2028

Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1
<b>Totale</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>			
Diritto e tecniche amministrative delle strutturericettive	3	3	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	3	4
Lab. Servizi enogastronomici settore Cucina	7	5	5
Seconda lingua straniera (francese/spagnolo)	3	3	3
Lab. Servizi enogastronomici settore sala/vendita		2	2
Sc. e cultura dell'alimentazione/cucina	1	1	
Inglese tecnico/cucina	1	1	
<b>Totale</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>Totale generale</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

### • Quadro orario del triennio Servizi di sala e vendita

Il Tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - settore sala vendita - al conseguimento del diploma, è capace di accogliere i clienti e di assisterli durante il consumo dei pasti e di eseguire con discreta autonomia tutte le fasi riguardanti il servizio in ristorante o altre strutture ristorative, nonché le principali attività inerenti il servizio di bar. Ha una buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente. Si esprime con correttezza e proprietà di linguaggio ed è in grado di stabilire



## L'OFFERTA FORMATIVA

Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità

PTOF 2025-2028

rapporti comunicativi adeguati all'interlocutore ed alle situazioni. Ha una valida preparazione in due lingue straniere con conoscenza della microlingua di settore. Conosce gli impianti delle strutture ristorative e dei reparti con i quali è in grado di stabilire rapporti di collaborazione ed integrazione. E' in grado di partecipare alle operazioni relative al conto. Sa utilizzare le attrezzature di cui cura e controlla anche la pulizia, è responsabile dell'aspetto e delle dotazioni delle sale. Conosce i principi nutritivi e di conservazione degli alimenti. E' in grado di partecipare alla preparazione e allo svolgimento di feste, banchetti, buffet, etc. Conosce i centri di attrazione turistica esistenti nella regione.

L'orario settimanale è di 32 ore. di cui 14 per l'area comune e 18 per l'area di indirizzo.

<b>NUOVO QUADRO ORARIO PER LE CLASSI TERZE</b>			
<b>ARTICOLAZIONE "SALA E VENDITA"</b>			
<b>DISCIPLINE</b>	<b>2°biennio</b>		<b>5<sup>a</sup></b>
	<b>3<sup>a</sup></b>	<b>4<sup>a</sup></b>	
<b>AREA COMUNE</b>			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1
<b>Totale</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>			
Diritto e tecniche amministrative delle strutturericettive	3	3	3



Scienza e cultura dell'alimentazione	3	3	4
Lab. servizi enogastronomici settore Sala e vendita	5	4	5
Seconda lingua straniera (francese/spagnolo)	3	3	3
Tecnologie delle comunicazioni	2	1	1
Lab. servizi enogastronomici settore cucina		2	2
Inglese tecnico/sala	1	1	
Sc. e cultura dell'alimentazione/sala	1	1	
<b>Totale</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>Totale generale</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

- **Quadro orario del triennio accoglienza turistica**

Il tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera - settore accoglienza turistica - al conseguimento del diploma, è capace di accogliere i clienti e di assisterli durante il soggiorno, in modo responsabile e con discreta autonomia, secondo le istruzioni ricevute e nel rispetto delle norme vigenti. Ha una buona formazione culturale e una preparazione professionale flessibile e polivalente. Si esprime con correttezza e proprietà di linguaggio ed è in grado di stabilire rapporti comunicativi adeguati all'interlocutore e alle situazioni. Ha una valida preparazione in due lingue straniere con conoscenza della microlingua di settore. Sa dare informazioni sulle risorse culturali e turistiche del territorio ed è in grado di stabilire rapporti di collaborazione e integrazione. Sa espletare le mansioni relative ai servizi di ricevimento, cassa e maincourante. Sa usare le attrezzature di settore offerte dalla moderna tecnologia ed i sistemi informatizzati per la gestione delle strutture ricettive.

L'orario settimanale è di 32 ore. di cui 14 per l'area comune e 18 per l'area di indirizzo.

**NUOVO QUADRO ORARIO PER LE CLASSITERZE**



## L'OFFERTA FORMATIVA

Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettuali

PTOF 2025-2028

ARTICOLAZIONE "ACCOGLIENZA TURISTICA"			
DISCIPLINE	2°biennio		5 <sup>a</sup>
	3 <sup>a</sup>	4 <sup>a</sup>	
<b>AREA COMUNE</b>			
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1
<b>Totale</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>			
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	4	4	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	2	2	2
Laboratorio Accoglienza turistica	5	4	5
Arte e territorio	1	1	2
Seconda lingua straniera (francese/spagnolo)	3	3	3
Tecniche delle comunicazioni	1	2	2
Inglese Tecnico/Acc. Tur.	1	1	
Arte e territorio/Acc. Tur.	1	1	
<b>Totale</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>



Totale generale	32	32	32
-----------------	----	----	----

### INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO CURRICOLARE

- GIOCHI SPORTIVI STUDENTESCHI
- INTERCULTURA
- PROGETTO DI EDUCAZIONE FINANZIARI
- PROGETTO DI ORIENTAMENTO IN ENTRATA E IN USCITA
- PROGETTO RISTORANTE DIDATTICO "AL VIRTUOSO"
- PROGETTO CURRICOLARE 'BIMED-SCRITTURA CREATIVA'
- PROGETTI LABORATORIALI DI SETTORE E NON
- PROGETTI LINGUISTICI
- PROGETTI E AZIONI PER L'INCLUSIONE SCOLASTICA
- AZIONI PER IL POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE DI BASE

P



## Scelte organizzative

### MODELLO ORGANIZZATIVO

La nostra scuola è composta dalle seguenti figure:

- Dirigente Scolastico (prof.ssa Ornella Pellegrino)
- collaboratore del Dirigente Scolastico (prof.ssa Maria Daniele con esonero dalle attività didattiche)
- collaboratore del Dirigente Scolastico (prof.ssa Silvana Bove con esonero dalle attività didattiche)
- due referenti di sede per ogni plesso (essendo la scuola dislocata su tre sedi i referenti di sede sono in totale 6)
  1. Prof.ssa Maria Daniele e prof.ssa Silvana Bove (sede centrale)
  2. Prof.ssa Patriciello Giuseppina e prof.ssa Crapis Debora (sede di via Pertini)
  3. Prof.ssa D'Angelo Paola e Prof.ssa Macrì Maria Cristina (sede di via Urbano)
- un responsabile attività Ristorante Didattico "Al Virtuoso" (prof. Roberto Russo)
- un animatore digitale (prof.ssa Maria Daniele)
- un responsabile della Casa Circondariale (prof. Claudio Napoli)
- un responsabile dei percorsi di II livello ex corso serale (prof. Claudio Napoli)
- referenti delle funzioni strumentali:
  - attività del PTOF (n. 2 docenti)
  - ASL (n. 1 docente)
  - Benessere e orientamento (n. 3 docenti)





- sito web (n. 1 docente)
- leFP (n.1 docente)
- Referente attività PNRR (1 docente)
- Team digitale (più docenti che affiancano l'animatore digitale nelle attività previste dal suo piano di intervento)
- coordinatori di classe (presiedono i Consigli di Classe su delega del DS, coordinano le attività didattiche e curano i rapporti con le famiglie degli studenti)
- tutor e tutor PFI affiancano i coordinatori nella cura e gestione degli studenti)
- nucleo interno di valutazione (team di docenti che si riunisce periodicamente per definire il PTOF sulla base dell'atto di indirizzo del DS, per la stesura del RAV e del PdM alla luce delle analisi effettuate sugli esiti delle prove standardizzate e delle votazioni curriculari degli studenti dell'Istituto)
- referente Invalsi e supporto all'amministratore della GSuite
- referenti sanzioni disciplinari
- referente dipartimento di sostegno

#### ORGANIZZAZIONE UFFICI E MODALITÀ DI RAPPORTO CON L'UTENZA

- DSGA e tutto lo staff del personale ATA
- Ufficio didattica