



Centro Formazione Professionale

Enaip Ossana

SETTORE

SERVIZI

Progetto di Centro

Anno Formativo 2020/2021

CFP Enaip Ossana

Via Sant'Antonio, 1 – Cusiano, 38026 Ossana (TN)

Tel 0463 751102 - Fax 0463 758987

cfp.ossana@enaip.tn.it

Orario scolastico:

Tre giornate con rientro pomeridiano:

- mattino 08.00 - 13.00
- pomeriggio 14.00 - 16.00

Due giornate senza rientro pomeridiano:

- mattino 08.00 - 13.00

per un totale di 32 ore settimanali da 55 minuti
comprensivo dell'attività di ristorazione (un'ora in settimana per ogni classe)

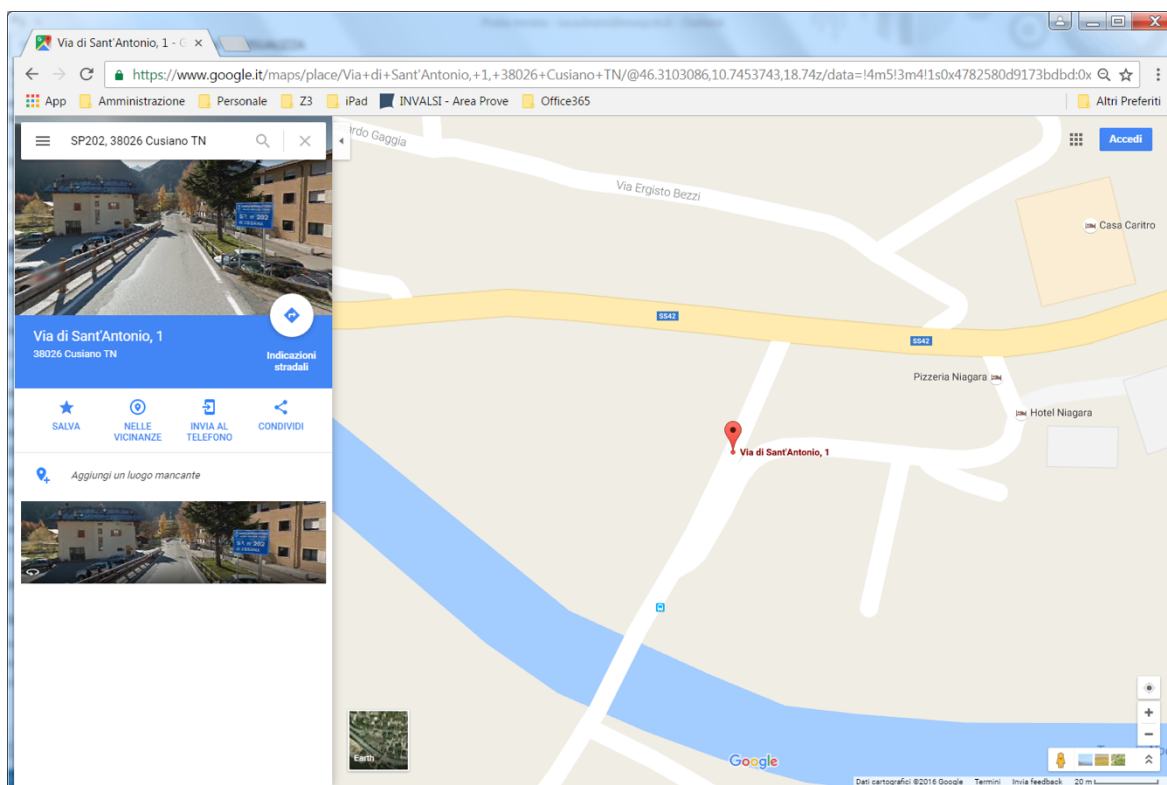
Orario al pubblico:

- mattino 09.00 - 12.00
- pomeriggio 14.00 - 16.00

chiuso il venerdì pomeriggio, sabato e domenica tutto il giorno.

Come raggiungerci:

Percorrendo la SS42, arrivati a Cusiano di Ossana, svoltare in direzione Ossana;
percorsi circa 80 mt. lungo la SP 202, a destra si accede al CFP ENAIP Ossana.



Approvato dal Consiglio di Centro

Il Centro

L'attività del Centro di Formazione Professionale di Ossana si intreccia fortemente allo sviluppo economico, turistico, enogastronomico e territoriale delle Valli del Noce. Attualmente presso il Centro di Ossana, si possono conseguire, con un percorso triennale, le qualifiche di Operatore di Gastronomia e Arte bianca e di Operatore dell'Accoglienza e dell'Ospitalità; dal 2010 si è aggiunto il quarto anno realizzato in alternanza tra centro formativo e aziende, che permette di conseguire il diploma di Tecnico di Gastronomia e Arte bianca e Tecnico dell'Accoglienza e dell'Ospitalità. Tali diplomi sono realizzati in conformità alla L.P.7 agosto 2006, n° 5 e successive regolamentazioni ed in coerenza con il recepimento da parte della Provincia Autonoma di Trento dell'Accordo del 29 aprile 2010, sancito in Conferenza Stato-Regioni tra il Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca, il Ministero del lavoro e delle politiche sociali, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano.

Il nostro territorio

L'analisi del contesto territoriale nel quale si trova una scuola è fondamentale per interpretare i bisogni sociali ed economici da tenere in considerazione. Il CFP Enaip di Ossana ha come bacino d'utenza la Val di Non e la Val di Sole. In questo contesto territoriale, la cui economia si basa soprattutto sul turismo, il Centro ha il compito di rispondere alla domanda di formazione professionale per le qualifiche richieste dal settore dei Servizi, alberghiero e della ristorazione, nonché ai bisogni di formazione delle nuove generazioni che si affacciano al mondo del lavoro completando il proprio obbligo di scolarizzazione e concretizzando il diritto-dovere alla propria formazione.

Nella Comunità della Val di Sole e della Val di Non sono presenti numerose aziende alberghiere, ristorative, bar, agriturismi diffusi capillarmente in tutti i comuni. La maggior parte di queste aziende occupa dipendenti a livello delle due stagionalità, estiva e invernale, ma non mancano neppure importanti realtà aziendali che riescono ad assumere dipendenti specializzati con contratto annuale.

Offerta Formativa

L'offerta formativa del CFP Enaip di Ossana è prevalentemente destinata a giovani studenti della fascia dell'obbligo di istruzione e formazione.

Al primo anno polivalente si aggiungono due anni di formazione specifica nel settore della gastronomia e arte bianca e dell'accoglienza e ospitalità, che permettono di conseguire le rispettive qualifiche. Al termine del percorso triennale è possibile accedere, a seguito di una selezione motivazionale, al quarto anno in alternanza, che consente di conseguire il diploma provinciale di Tecnico di Gastronomia e Arte bianca e Tecnico dell'Accoglienza e dell'Ospitalità.

Di seguito la descrizione sintetica delle figure professionali mutuata dai Piani di Studio Provinciali in cui ci si specializza dopo il primo anno polivalente:

L'operatore dell'accoglienza ed ospitalità, interviene, a livello esecutivo, nel processo di accoglienza e ospitalità con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative ai servizi di sala-bar e di accoglienza con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione

dell'allestimento della sala e del bar, nell'erogazione del servizio di sala e bar e nella cura del servizio di prenotazione, accoglienza, assistenza e partenza dell'ospite.

L'Operatore di gastronomia e arte bianca interviene, a livello esecutivo, con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di formazioni gli consentono di svolgere attività relative alla ideazione di menù gastronomici e prodotti di arte bianca, alla loro realizzazione, con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati nonché nella ideazione e realizzazione di preparazioni gastronomiche di arte bianca.

Il Tecnico di Gastronomia e arte bianca e il Tecnico dell'Accoglienza e dell'Ospitalità intervengono con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio del processo della ristorazione attraverso la partecipazione all'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative al servizio di cucina o al servizio di sala bar, con competenze funzionali alla programmazione e organizzazione dell'attività di cucina o di sala e di bar, alla cura ed erogazione di un servizio avanzato.

A partire dall'anno formativo 2014/2015 è possibile, dopo aver conseguito il diploma di quarto anno, proseguire gli studi per il conseguimento del diploma di maturità professionale presso il CFP di Riva del Garda o Tione di Trento. Sono inoltre attivi nella provincia di Trento i corsi di Alta Formazione per ottenere il titolo di Tecnico Superiore.

Attività didattica

L'attività curricolare si attua attraverso l'insegnamento e lo studio di diverse discipline, classificate negli assi dei linguaggi, matematico, scientifico e tecnologico, storico-sociale e nell'area tecnico-professionale. Il monte ore annuo è di 1066, che si svolgono con un'articolazione oraria di 31-32 ore settimanali, dal lunedì al venerdì con due/tre rientri pomeridiani.

Al primo anno l'asse dei linguaggi include le discipline Lingua italiana, Inglese e Tedesco; l'asse matematico racchiude la Matematica, mentre l'asse scientifico e tecnologico le Scienze, le Scienze degli alimenti ed igiene e l'Informatica; l'asse storico sociale include gli Studi storico, economici e sociali. L'area tecnico-professionale include le discipline: Tecniche, tecnologie e organizzazione dei processi lavorativi, Laboratorio professionale propedeutico.

Al secondo anno l'asse dei linguaggi include le discipline Lingua italiana, Inglese e Tedesco; l'asse matematico racchiude la Matematica, mentre l'asse scientifico e tecnologico le Scienze, le Scienze degli alimenti ed igiene e l'Informatica; l'asse storico sociale include gli Studi storico, economici e sociali e gli Studi economici, sociali e territoriali del turismo. L'area tecnico-professionale include le discipline: Tecniche, tecnologie e organizzazione dei processi lavorativi di gastronomia e arte bianca/accoglienza e ospitalità*, Processi operativi di gastronomia e arte bianca/ accoglienza e ospitalità*, Laboratorio atteggiamenti e relazioni.

Al terzo anno l'area dei linguaggi include le discipline Comunicazione, Inglese e Tedesco; l'area matematica, scientifica e tecnologica racchiude sia Calcolo professionale e informatica applicata che Scienza dell'alimentazione, merceologia alimentare ed igiene; l'area storico-socio economica include gli Studi

economici, sociali e territoriali del turismo. L'area tecnico-professionale include le discipline: Tecniche, tecnologie e organizzazione dei processi lavorativi di gastronomia e arte bianca/accoglienza e ospitalità*, Processi operativi di gastronomia e arte bianca/ accoglienza e ospitalità*, Laboratorio atteggiamenti e relazioni. A queste discipline si aggiungono in tutti e tre gli anni la "IRC" e l'"Educazione Fisica".

Valutazione periodica e annuale degli apprendimenti:

In riferimento al modello di valutazione e assegnazione dei punteggi elaborato da una specifica commissione e approvato in seno al Collegio Docenti di inizio d'anno, si riportando di seguito gli elementi salienti. L'impianto generale prevede una distribuzione dei punteggi che valorizzino le valutazioni inserite in pagella (sufficiente, discreto buono, distinto e ottimo), le voci "Capacità relazionale" e "Giudizio globale". Nel modello è prevista l'attribuzione di un punteggio sia per il raggiungimento delle certificazioni (Bonus attività) che per la crescita dell'allievo durante l'intero percorso formativo, sia in termini valutativi che di partecipazione e comportamento (Bonus trend scolastico). I punteggi di ammissione all'esame si calcolano facendo la media delle valutazioni finali di tutte le materie per ciascun anno formativo. Alla fine del triennio la media va rapportata al punteggio massimo di ammissione (55/100).¹ Il punteggio attribuito alle capacità relazionali va da 0 a 10, al fine di entrare nella media di fine anno al pari di una disciplina. Per l'attribuzione di tale punteggio si fa riferimento ad una griglia che dettaglia ciascuna singola voce che va a comporre il quadro della capacità relazionale (comportamento, rapporti interpersonali, partecipazione alle attività, impegno e motivazione, organizzazione del lavoro).

Tenuto conto di eventuali certificazioni e della partecipazione ad attività extracurricolari, il modello definisce il punteggio acquisito in una determinata fascia; il consiglio di classe, sulla base del trend scolastico e di elementi come la maturazione acquisita, l'impegno e la motivazione, ha la possibilità di attribuire un punteggio aggiuntivo (da 0 a 5). In seguito alla definizione del punteggio di ammissione il consiglio di classe redige il giudizio di valutazione dell'intero percorso formativo.

Per quanto riguarda l'ammissione alla classe successiva o all'esame, il consiglio di classe è tenuto a valutare le competenze raggiunte, facendo riferimento ai seguenti raggruppamenti disciplinari e alle rispettive competenze:

- asse dei linguaggi (area linguistica), asse storico sociale (area storico-socio economica), insegnamento religione ed educazione fisica
- asse matematico, asse scientifico e tecnologico (area matematica, scientifica e tecnologica)
- area tecnico-professionale comprensiva dello stage/formazione in contesto lavorativo

In base a tale impianto, il Consiglio di Classe, qualora le competenze minime previste non fossero raggiunte in uno dei raggruppamenti, è chiamato ad esprimersi sulle potenzialità dell'allievo a proseguire il percorso formativo, motivando la non ammissione con la gravità delle carenze e l'impossibilità di recupero nella classe successiva o di sostenere l'esame al terzo anno. Per ogni allievo non ammesso alla classe successiva vanno riportate a verbale le motivazioni che conducono alla non ammissione. Il Collegio Docenti ha definito il numero minimo di prove da somministrare agli allievi per ciascun quadrimestre e per ciascuna materia in base proporzionale rispetto al numero delle ore svolte settimanalmente. Il criterio generale prevede almeno

¹ Il punteggio minimo di ammissione all'esame è di 30/100.

una prova scritta se le prove sono meno di tre o due prove scritte se la totalità è uguale o maggiore a tre; segue tabella riepilogativa.

Disciplina	N. Prove a quadrimestre		
	1°	2°	3°
Lingua italiana/Comunicazione	3	3	2
Inglese	3	3	3
Tedesco	2	2	3
Matematica/ Calcolo professionale	3	3	2
Scienze	1	1	
Scienze degli alimenti ed igiene	3	3	3
Informatica	2	2	
Studi storico-economico e sociali	3	3	
Studi economico-sociali e territoriali del turismo		2	3
TTOP	2	2	3
LPP/PO	3+3	5	7
LAR	1	1	2
Ed. fisica	3	3	2
IRC	2	2	2
Stage		1	1

Nel caso si profilasse un anno formativo in modalità “mista” (didattica in presenza e a distanza) o si prevedesse una significativa quota di ore svolte in DAD, si valuteranno in quest’ambito i seguenti elementi:

- **Lavoro svolto** e livello di apprendimento raggiunto
- **Verifiche**, interrogazioni, compiti e attività a fini esercitativi
- **Partecipazione** (disponibilità a comprendere ed interpretare le informazioni, ricerca della relazione col docente, ecc.)
- **Impegno** (autonomia e rispetto delle consegne, spirito di collaborazione, ecc.)
- **Capacità di analisi**, sintesi e risoluzione di problemi
- **Progresso complessivo** (accresciuto interesse, miglioramento nella cura del materiale e disponibilità all’approfondimento)

Il voto proposto (**NON SUFFICIENTE, SUFFICIENTE, DISCRETO, BUONO, DISTINTO, OTTIMO**) sarà inserito utilizzando una griglia di descrittori, in analogia a quanto è sempre avvenuto.

Nella formazione a distanza si segue un orientamento improntato alla valorizzazione degli aspetti positivi, tenendo conto di eventuali situazioni di svantaggio ambientale e tecnologico degli allievi. La valutazione sarà costante e garantirà trasparenza e tempestività. Nel caso in cui dovesse venir meno la possibilità del confronto in presenza, si assicurano feedback continui che regoleranno il processo di insegnamento/apprendimento. La garanzia di questo principio consentirà di rimodulare l’attività didattica in funzione del successo formativo di ciascun allievo. La valutazione formativa tiene conto della qualità dei processi attivati, della disponibilità ad apprendere, a lavorare in gruppo, dell’autonomia, della responsabilità personale e sociale e del processo di autovalutazione.

In relazione all'attribuzione dei punteggi per l'ammissione agli esami, nell'ipotesi di dover svolgere una consistente parte di DAD (specie se si dovessero verificare nuove situazioni di lockdown), varrà il modello approvato durante la formazione a distanza (a. f. 2019-2020), valorizzata attraverso l'attribuzione di uno specifico punteggio assegnato in relazione alle valutazioni formative inserite dai vari insegnanti in ogni disciplina, secondo una corrispondenza descrittori-punteggi.

L'insegnamento delle diverse discipline avviene per competenze anziché per conoscenze ed è contraddistinto da una forte propensione all'attività pratica e alla sperimentazione, che permettono di acquisire le competenze necessarie al conseguimento dell'attestato di qualifica con il corso triennale della Formazione Professionale iniziale e di Diploma con il quarto anno in alternanza.

In particolare si perseguono i seguenti obiettivi in coerenza con il Piano di Sviluppo Provinciale XV legislatura della PAT:

Obiettivo Trilinguismo:

In un sistema di lavoro globale come quello con cui i nostri allievi dovranno competere, diviene di fondamentale importanza la conoscenza delle lingue comunitarie. L'attività curriculare è mirata, su uno sviluppo quadriennale, ad acquisire competenze ed abilità per comunicare e relazionarsi nella vita di tutti i giorni e nel settore professionale di appartenenza. Vengono insegnate sia la lingua tedesca che quella inglese. Per quest'ultima in particolare si lavorerà anche in modalità CLIL che prevede l'apprendimento integrato di lingue straniere e discipline curriculari. La modalità CLIL favorisce per sua stessa strutturazione metodologica questa finalità. Tale progetto, seguito da insegnanti con preparazione specifica, implica la costruzione di competenze linguistiche e comunicative contestualmente allo sviluppo e all'acquisizione di conoscenze ed abilità disciplinari. Si persegue quindi un duplice obiettivo, in quanto si presta attenzione sia alla disciplina che alla lingua straniera veicolare. Innovando il percorso formativo con il CLIL ed utilizzando nuove metodologie di insegnamento è necessario prevedere delle attività di coordinamento e programmazione tra insegnanti. Contestualmente viene sviluppata una didattica delle lingue straniere il più possibile inclusiva, con particolare attenzione verso i ragazzi con DSA. Alla stessa stregua si persegue il fine della valorizzazione delle eccellenze stimolando gli studenti ad ottenere una certificazione linguistica. Di fatto la conoscenza di una lingua straniera apre le porte a interessanti sbocchi professionali e la sua certificazione valorizza e distingue il curriculum personale dell'allievo.

Il soggiorno studio all'estero è previsto nel corso del quarto anno e si svolge in paesi di lingua inglese o tedesca. L'esperienza prevede la frequenza ad un corso di lingua settimanale, visite a musei, gallerie d'arte, luoghi di valore artistico e culturale, aziende di interesse per il percorso formativo e sistemazione in famiglia al fine di favorire un apprendimento linguistico più completo e spontaneo possibile. Il soggiorno all'estero si svolgerà qualora la situazione sanitaria internazionale lo consentisse. In alternativa si predisporranno delle attività all'interno o all'esterno della scuola (individuando mete che non implicino situazioni di affollamento) condotte da docenti madrelingua e legate a tematiche professionali.

Le certificazioni:

Il Centro si appoggia ad organismi esterni, accreditati e controllati dall'autorità britannica preposta alla validazione degli enti certificatori, per la preparazione alla certificazione linguistica. Grazie alla professionalità di insegnanti di madrelingua o appositamente formati e all'utilizzo delle nuove tecnologie disponibili da parte di tutti i docenti di Lingua Straniera del Triennio, la scuola supporta il processo di acquisizione delle

competenze necessarie affinché gli studenti possano raggiungere livelli linguistici coerenti con la possibilità di poter accedere, a loro scelta, agli esami di certificazione linguistica. In particolare, si auspica di offrire nuovamente la possibilità di seguire il corso e sostenere l'esame di inglese B1 (anche in modalità a distanza, come avvenuto nell'A.F. 2019-2020), il cui superamento garantisce agli allievi del quarto anno il pieno raggiungimento delle competenze previste dal Piano di studi. Considerata l'importanza effettiva delle lingue straniere nella formazione professionale, il Centro si impegna a promuoverne corsi indirizzati all'ottenimento delle certificazioni linguistiche relative alle lingue comunitarie (tedesco e inglese). Il conseguimento di tali certificazioni linguistiche sarà tenuto in considerazione anche al momento dell'assegnazione del punteggio per l'ammissione all'esame di qualifica.

Obiettivo inclusione ed integrazione:

Secondo quanto prescritto dal Regolamento provinciale per favorire l'integrazione e l'inclusione degli studenti con Bisogni Educativi Speciali (art. 74 della Legge provinciale del 7 agosto 2006, n. 5) nel nostro Centro è attivato un piano d'intervento, con una programmazione delle azioni a favore degli studenti con Bisogni Educativi Speciali. Tale piano è predisposto ogni anno in base alle assegnazioni delle risorse provinciali. Il gruppo di alunni che necessita di suddette risorse è suddiviso in tre fasce: A, B e C, che si differenziano in base alle difficoltà specifiche legate sia alla persona, sia all'ambiente culturale di cui fanno parte. Per ciascun studente con BES il Consiglio di classe individua ad inizio anno un docente referente che coordina l'attività di elaborazione e valutazione del progetto educativo individualizzato o personalizzato, in coerenza con le Linee guida per la progettazione inclusiva individuate dall'Ente nel Progetto InclusivamEnte 2009-2010.

Particolare attenzione è dedicata alla presenza di alunni in possesso di diagnosi rilasciata ai sensi della Legge 170/2010 e di alunni non certificati, ma riconosciuti con Bisogni educativi speciali dal team docenti e dal consiglio di classe, per i quali si fa riferimento ai rispettivi Piani Didattici Personalizzati. Per questi alunni il team docenti o il consiglio di classe concorda il carico di lavoro giornaliero da assegnare e garantisce la possibilità di registrare e riascoltare le lezioni. L'eventuale coinvolgimento degli alunni in parola in attività di didattica digitale integrata complementare, verrà attentamente valutato, assieme alle famiglie, verificando che l'utilizzo degli strumenti tecnologici costituisca per essi un reale e concreto beneficio in termini di efficacia della didattica. Le decisioni assunte dovranno essere riportate nel PDP.

Per gli eventuali alunni ricoverati presso le strutture ospedaliere o in cura presso la propria abitazione si prevede l'attivazione della didattica digitale integrata che, oltre a garantire il diritto all'istruzione, concorre a mitigare lo stato di isolamento sociale e diventa, pertanto, uno degli strumenti più efficaci per rinforzare la relazione.

Si prestano particolari attenzioni anche nei confronti di allievi stranieri che mediamente si attestano attorno al 20%. Al fine di realizzare i principi di accoglienza e centralità, in linea con la normativa vigente (art. 75 della Legge provinciale del 7 agosto 2006, n. 5) è adottata la via dell'educazione interculturale, che punta a fare della scuola un laboratorio di cittadinanza attiva improntato alla civile collaborazione, al rispetto e all'interdipendenza positiva tra individui diversi per profilo linguistico e culturale e dunque per bisogni di apprendimento, ma uguali nei diritti e nei doveri verso la società. Il Centro segue come linee guida il Protocollo di Accoglienza per gli Alunni Stranieri di ENAIP Trentino e l'Accordo di Rete sottoscritto con le Istituzioni scolastiche presenti nelle Valli del Noce.

Presso il Centro è disponibile un Laboratorio di L2 (lingua della comunicazione e dello studio) per l'accoglienza, l'orientamento e la valutazione delle competenze in entrata di allievi stranieri. Altro obiettivo del laboratorio

è l'apprendimento linguistico attraverso audio/video, computer, dizionari mono/bilingui, manuali. Il laboratorio, che potrà svolgersi anche a distanza, è gestito per il Centro da un facilitatore linguistico, è frutto di un accordo di rete stretto tra i CFP e due Istituti superiori del territorio. Le attività coinvolgono studenti stranieri iscritti in una delle istituzioni scolastiche aderenti all'accordo, che si impegnano ad individuare un docente referente che mantenga i rapporti all'interno dello staff di rete.

Modalità didattiche:

Nell'attività didattica, non solo quella rivolta agli allievi con BES, risulta fondamentale attuare strategie laboratoriali in supporto alla didattica tradizionale per fare in modo che gli allievi stessi possano osservare, agire, ipotizzare, sperimentare e verificare concetti che talvolta risultano puramente teorici. Per alcune progettualità ci si avvale della collaborazione di enti, istituzioni e musei presenti sul territorio provinciale e regionale. In particolare è incisiva l'attività che i formatori di Accademia d'Impresa svolgono nelle classi del secondo, terzo e quarto anno attraverso lezioni dedicate alla valorizzazione dei prodotti tipici trentini e delle eccellenze territoriali. Si segnala inoltre la collaborazione con la Fondazione Bruno Kessler che attraverso i suoi esperti contribuisce ad ampliare il bagaglio di conoscenze degli allievi di quarto anno, specialmente in riferimento alle attività di ricerca svolte da tale istituzione. Altro importante ente che si pone come riferimento per la scuola è l'APT della Val di Sole con cui, in occasione di numerosi e periodici confronti, si è stabilita negli anni una collaborazione fattiva e proficua.

Didattica digitale integrata (DDI)

Dal punto di vista delle metodologie didattiche il Centro offrirà modalità complementari (didattica in presenza e DAD) secondo quanto stabilito dal Piano della didattica digitale integrata (DDI) di Enaip Trentino.

La DDI integra la tradizionale esperienza di scuola in presenza ed è rivolta a tutti gli alunni di tutte le classi, anche in caso di nuovo lockdown.

La modalità complementare implica la rimodulazione delle progettazioni didattiche in cui saranno individuati i contenuti essenziali, i nodi interdisciplinari, gli apporti in contesti non formali e informali dell'apprendimento per porre gli allievi al centro del processo di insegnamento-apprendimento.

Attraverso regolari incontri interdisciplinari i docenti progetteranno attività e project work condivisi, individuando contestualmente eventuali situazioni di fragilità per garantire l'effettiva fruizione delle attività didattiche, in particolar modo per gli studenti con cittadinanza non italiana neo arrivati in Italia.

Un'adeguata combinazione di attività in modalità sincrona e asincrona non prevede la mera assegnazione di compiti a casa da far confluire nel contenitore di Microsoft Teams, ma prevede l'utilizzo di metodologie EAS (Episodi di Apprendimento Situato)² come il *Flipped classroom* in cui la lezione diventa compito a casa, mentre il tempo in classe è usato per attività collaborative, esperienze, dibattiti e laboratori. In questo contesto, il docente non assume il ruolo di attore protagonista, ma il regista dell'azione didattica. Nel tempo a casa viene fatto largo uso di video e altre risorse digitali come contenuti da studiare, mentre in classe gli studenti sperimentano, collaborano, svolgono attività laboratoriali. Anche la lezione in videoconferenza,

² La metodologia EAS è articolata in 3 fasi: preparatoria, operatoria e ristrutturativa, attuando il capovolgimento della tradizionale lezione frontale. In ciascuna fase vengono individuate sia le azioni del docente che quelle degli studenti, riconducendole ad una determinata logica didattica. L'EAS, basata su un'accurata progettazione del docente (Lesson Plan), propone agli studenti esperienze di apprendimento situato e significativo, che portano alla realizzazione di artefatti digitali, favorendo un'appropriazione personale dei contenuti.

specialmente se si dovessero verificare nuove situazioni di lockdown, è considerata uno strumento da privilegiare come modalità incentrata sul protagonismo degli allievi e sulla loro possibilità di partecipare ad agorà di confronto. Le singole attività di didattica a distanza non supereranno i 40 minuti ciascuna e tra un'attività e l'altra sarà previsto un breve intervallo.

Per rafforzare l'efficacia di una formazione complementare, è prevista presso il Centro la presenza di "facilitatori digitali", docenti formati per essere di supporto ai colleghi nella gestione di metodologie come la *didattica breve*³, *l'apprendimento cooperativo*⁴, *il debate*⁵ anche al fine di ottenere artefatti digitali realizzati dagli studenti.

Al fine di non accrescere il tempo di permanenza a scuola, verrà messo a disposizione degli allievi del quarto anno che mostreranno interesse, un percorso di preparazione a distanza, funzionale alla successiva partecipazione ai corsi di raccordo CAPES istituiti presso altri centri.

La didattica a distanza è soggetta alle medesime sanzioni disciplinari della cosiddetta "Didattica in presenza" previste nel Regolamento di CFP. Nel Patto educativo di corresponsabilità, sottoscritto dalle famiglie, sarà presente un'appendice riferita ai reciproci impegni da assumere per l'espletamento della didattica digitale integrata. I docenti, nel predisporre le attività da proporre alla classe in modalità sincrona, utilizzeranno soltanto le piattaforme individuate da ENAIP Trentino anche al fine di evitare le interferenze di eventuali distrattori.

Al fine di potenziare l'aspetto pratico-laboratoriale così strettamente connesso al mondo del lavoro e per far sì che gli allievi si avvicinino ai professionisti di settore, il Centro partecipa ad alcune iniziative legate alla ristorazione e all'accoglienza dell'ospite, realizzate da enti ed aziende del territorio.

Nello specifico sono attivati i seguenti progetti/attività:

Ecoristorazione

Nel corso dell'anno formativo 2016-2017, il Centro - in collaborazione con l'Agenzia provinciale per l'ambiente - ha sperimentato le procedure del disciplinare Ecoristorazione, mirando all'ottenimento di un marchio per la certificazione dell'uso corretto della risorsa idrica ed energetica, della valorizzazione dei prodotti locali e dell'utilizzo di pratiche per la riduzione dei rifiuti e dello spreco alimentare. In sintesi la scuola ha messo in atto azioni che contribuiscono alla riduzione dell'impatto della ristorazione sull'ambiente ed è stata la prima in Italia a ottenere il marchio Ecoristorazione.

La politica ambientale che la scuola intende continuare a perseguire, in particolare in tutte le attività legate al servizio di ristorazione, è la seguente:

- valorizzare i prodotti trentini, locali e solidali;
- utilizzare in modo attento le risorse naturali e diffondere i risultati delle buone pratiche di sostenibilità;
- migliorare la raccolta differenziata, in particolar modo degli scarti alimentari;

³ La DB è prima di tutto ricerca metodologica disciplinare, cioè un'operazione complessa di ricerca di metodologie che puntino a minimizzare i tempi dell'insegnamento e dell'apprendimento all'interno delle singole discipline. La ricerca ha una linea di sviluppo semplice: smontare la disciplina nei suoi contenuti. Dall'analisi della disciplina smontata deriva l'elaborazione dei metodi che riducono i tempi ma non i contenuti.

⁴ L'apprendimento cooperativo è una modalità di apprendimento che si basa sull'interazione all'interno di un gruppo di allievi che collaborano, al fine di raggiungere un obiettivo comune, attraverso un lavoro di approfondimento e di apprendimento che porterà alla costruzione di nuova conoscenza.

⁵ Il debate è una metodologia didattica con struttura e regole precise che guidano una sfida verbale durante la quale gli allievi, organizzati in squadre, sono chiamati a confrontarsi su un tema condiviso in tesi contrapposte.

- monitorare e gestire al meglio i consumi energetici;
- ridurre i consumi di acqua, valorizzando l'acqua di rete nella nostra proposta ristorativa;
- utilizzare correttamente i detersivi e i prodotti non alimentari.

Attività seminariali

Le attività, principalmente rivolte agli allievi del secondo e terzo anno, prevedono interventi e/o seminari a carattere tecnico con l'intervento di enti e aziende del settore. Un esempio è costituito dagli interventi di consulenti del lavoro e referenti dell'Agenzia del lavoro che operano a livello locale. Questi esperti incontrano allievi del terzo a quarto anno con l'obiettivo di avvicinarli alle sempre più complesse dinamiche di un mondo del lavoro in continua evoluzione. Tali interventi e/o seminari si terranno principalmente presso la scuola salvo la disponibilità da parte delle aziende di ospitare gli allievi presso la loro sede.

Nell'A.F. 2020-2021, in considerazione degli sviluppi della situazione epidemiologica e nel rispetto di quelle che saranno le indicazioni ministeriali e provinciali, si valuterà l'ipotesi di realizzare più incontri per piccoli gruppi o in modalità a distanza.

Progetti salute

Il Centro dedica da sempre grande attenzione ai progetti di educazione alla salute e ai corretti stili di vita. Nel farlo si avvale soprattutto della progettualità dell'APSS di Trento, che di anno in anno rinnova la possibilità di aderire ad una serie di interessanti proposte. Nello specifico la scuola accoglie gli esperti di **Trentino Emergenza 118** che alternano simulazioni di intervento, esercitazioni pratiche e lezioni teoriche dedicate agli allievi delle classi terze. Il corso, denominato "Approccio al primo soccorso", prevede lo svolgimento di sei ore per ciascun gruppo di allievi coinvolti a cui, in seguito ad un test finale, viene rilasciato un attestato di frequenza.

Per le classi seconde è invece previsto un percorso di **Educazione all'affettività e sessualità** condotto anche con attività di Peer Education. Il fatto che gli operatori siano "pari" ovvero coetanei degli allievi formati dall'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari, permette di aggirare quelle barriere psicologiche e comunicative che talvolta inibiscono i gruppi classe e i singoli, non permettendo interazioni proficue. Il progetto prevede anche la visita al Consultorio familiare dell'APSS per far conoscere lo spazio giovani e le attività svolte dalle varie figure professionali presenti nella struttura. Alle classi seconde è dedicato anche il progetto **In punta di piedi sul pianeta**, che si propone di dare ai ragazzi alcuni stimoli rispetto a stili di vita, capacità di vita e di relazione (life skills) e sostenibilità ambientale. I contenuti e le attività proposti vengono affrontati in un'ottica di apertura e di rete nella comunità di appartenenza secondo l'approccio "Whole of Schools Approach - Scuole che Promuovono Salute", un approccio globale che crea connessioni congruenti tra i percorsi didattici, le politiche della scuola, le scelte organizzative e le alleanze con la comunità locale. L'approccio di comunità viene favorito attraverso l'intervento di promotori di salute presenti nelle Comunità che sono attivi nei territori in percorsi di tipo socio-educativo-riabilitativo.

La progettualità dell'Azienda Provinciale per i servizi sanitari proporrà, per l'A.F. 2020-2021, modalità didattiche sostenibili che si possano incardinare nel prospetto riorganizzativo della scuola, venutosi a imporre in seguito della situazione epidemiologica.

Ai suddetti progetti se ne aggiunge uno dal titolo **Io posso scegliere**, incentrato sulla lotta alle dipendenze per favorire stili di vita improntati alla salute. Il progetto, rivolto alle classi prime e promosso dal Tavolo dei Piani Giovani dell'Alta Val di Sole, prevede un percorso per studenti e insegnanti articolato in incontri diversi ma

connessi fra loro, guidati da un'educatrice ed uno psicologo. Gli incontri si focalizzano su quattro temi specifici: sostanze, gioco d'azzardo, alcol e internet.

Questi gli obiettivi specifici:

Studenti

- offrire un messaggio di attenzione, rispetto e cura di sé in grado di renderli più consapevoli e liberi di scegliere;
- fornire strumenti fondamentali per affrontare le diverse situazioni quotidiane;
- promuovere passioni ed hobby positivi che possano favorire stili di vita sani;
- individuare e favorire risposte concrete a domande e bisogni.

Insegnanti

- offrire una concreta rete di supporto, aiuto e ascolto;
- favorire una maggiore consapevolezza sulle proprie risorse e competenze educative;
- promuovere un dialogo costruttivo e condiviso tra insegnanti e con gli studenti.

Nell'ambito dello stesso progetto si prevedono, nella seconda parte dell'anno, interventi sul tema della legalità e delle sostanze psicotrope da parte delle forze dell'ordine (Carabinieri – LASS, Polizia di Stato). Qualora non fosse possibile effettuare gli incontri nelle classi a causa delle eventuali limitazioni imposte dalla situazione sanitaria, si prevede di effettuarli in modalità a distanza.

I suddetti progetti, specie quelli più legati alla prevenzione delle dipendenze, saranno condivisi e discussi nell'ambito di un progetto provinciale denominato “**#liberalascuola4.0**” (che ha previsto la sottoscrizione di un decalogo, realizzato grazie alla collaborazione tra MIUR, INDIRE, IPRASE e Dipartimento Istruzione e cultura) volto a sostenere e coordinare nuovi strumenti pensati per contrastare il consumo di droghe e di sostanze. Il Centro, insieme ad altre scuole trentine, ha in questo modo aderito alla **Rete delle scuole no drugs**.

Ai progetti rivolti ai gruppi classe, si affianca la presenza di uno “Sportello Ascolto”, guidato da uno psicologo, che dà la possibilità al singolo allievo di approfondire tematiche non sempre condivisibili con il gruppo. Gli esperti concordano che l'essere accolti ed ascoltati rappresenta, in molti casi e specialmente durante l'adolescenza, un valido aiuto. Il “sentirsi pensati” è qualcosa di molto importante, così come il ricevere rassicurazioni ed avere la possibilità di riflettere insieme ad un adulto preparato.

Tra gastronomia e storia

Il progetto è rivolto alle classi seconde e si pone come un viaggio che mostra il cibo quale parte della storia e della cultura del territorio. Gli studenti della scuola alberghiera, come tutti i giovani del nostro territorio, vivono in un contesto territoriale che può facilitare, se compreso e contestualizzato, la conoscenza delle origini dei prodotti locali e dei piatti tipici. In una Valle dove malghe e castelli, enogastronomia e territorio sono così importanti, diventa fondamentale aiutare i nostri allievi ad appassionarsi alla vera riscoperta della tradizione e della storia. L'obiettivo è quello di mettere gli allievi al centro di un percorso che li renda consapevoli dell'evoluzione che le odierne attrattive turistiche hanno avuto nella storia; questo potrà renderli operatori che rappresentino consapevolmente il loro territorio.

Secondo quelle che saranno le linee di indirizzo per la tutela della salute, gli allievi verranno suddivisi in piccoli gruppi; sempre in coerenza con le suddette linee guida, le lezioni teoriche saranno aperte anche a 5 giovani ristoratori interessati al tema proposto, questi potranno assistere come uditori alle lezioni svolte dai docenti Mosca Alberto e Francesco Gubert. Oltre alle lezioni teoriche sono previste delle uscite formative: presso l'azienda Agritur Ruatti con degustazione di alcuni prodotti, presso il Castello di Ossana e la casa degli affreschi, siti che saranno parte integrante nella ricerca delle fonti storiche legate alla gastronomia. Ovviamente le uscite saranno effettuate se compatibili con le normative previste dalla situazione sanitaria. Dopo una successiva fase di ricerca e di sperimentazione nei laboratori di gastronomia e accoglienza e ospitalità, gli allievi saranno pronti per predisporre delle brevi lezioni tecnico-pratiche rivolte agli utenti del Centro Aggregativo e dei Tirocini estivi del comune di Ossana. In collaborazione con APPM, si prevede la realizzazione di un minimo di due incontri di 2 ore ciascuno fino ad un massimo di 5 incontri, a seconda della richiesta e del numero di partecipanti (numero che sarà concesso in riferimento alle normative e ai protocolli) per ogni incontro. Seguirà la creazione di video che possano testimoniare anche sui social quanto svolto durante il percorso.

Tavolo dell'accoglienza

In Val di Sole si è costituito il Tavolo dell'Accoglienza che raccoglie persone afferenti alle istituzioni locali, al mondo dei servizi, al terzo settore e al volontariato, impegnate nella sensibilizzazione all'accoglienza e nell'organizzazione di iniziative legate alla Settimana dell'Accoglienza che Cnca (Coordinamento Nazionale Comunità di Accoglienza del Trentino-Alto Adige/Südtirol) promuove ogni anno nei mesi di settembre/ottobre. Il CFP intende partecipare ad una delle iniziative culturali proposte dal Tavolo Accoglienza.

Le attività sportive

La pratica dell'attività sportiva ha lo scopo di contribuire alla formazione e alla maturazione della personalità degli allievi. L'attività sportiva tende inoltre a favorire il rispetto delle regole, a sviluppare l'abitudine alla lealtà, alla socialità, al sacrificio e a realizzare una consuetudine di sport attivo. La metodologia utilizzata consiste nel lavorare sulla continuità dello sviluppo delle capacità condizionali (coordinazione, forza, velocità, resistenza) che, come previsto dai programmi provinciali, è funzionale ad uno sviluppo più armonico del corpo. Con la pratica sportiva s'intende contribuire ad un inserimento degli allievi nel tessuto sociale, in particolare laddove sono riscontrate delle difficoltà di tipo relazionale. Per il raggiungimento di tale obiettivo sono programmate delle attività sportive di diverso tipo che per l'anno formativo 2019-2020 saranno calibrate in base alle norme di distanziamento sociale attualmente previste. In particolare si favorirà il lavoro all'aperto o in postazione individuale, sospendendo per il tempo necessario la pratica degli sport di squadra che implicano contatti ravvicinati.

Analisi del sistema d'offerta: *Mystery guest*

Cogliere le sfaccettature della comunità professionale per lo sviluppo di relazioni funzionali al soddisfacimento dei bisogni personali e delle organizzazioni produttive, costituisce una competenza particolarmente importante per la formazione degli studenti. Tale competenza è compiutamente raggiunta nel contesto del percorso di quarto anno in cui il Centro, in linea con quanto previsto dai piani di studio, prevede un modulo che ha l'obiettivo di mettere in luce tutti gli elementi che compongono il sistema di offerta enogastronomica. Il modulo guida gli allievi nello svolgimento di ricerche mirate a conoscere gli aspetti distintivi di alcune strutture ristorative della "grande piazza" della città di Milano. Da tale ricerca gli allievi attingeranno per prenotare un'esperienza da clienti, che in fase conclusiva li vede svelare la propria identità

di studenti per poter porre specifiche domande a personale e gestori. In seguito gli allievi appronteranno un'approfondita analisi critica (recensione) dell'esperienza vissuta, tenendo conto di elementi quali ad esempio: estetica e funzionalità degli spazi, modelli organizzativi del reparto e dell'impresa ristorativa, fenomeni di tendenza, offerta enogastronomica in rapporto al costo dell'esperienza, ecc...

L'attività si svolgerà qualora la situazione sanitaria lo consentisse e in ogni caso nel rispetto delle normative e delle indicazioni fornite alla scuola.

Elementi di Storia dell'arte e dell'architettura

Nella recente revisione dei piani di studio del percorso di quarto anno, ha assunto particolare importanza la conoscenza, da parte degli studenti, degli aspetti culturali ed artistici del territorio in cui le organizzazioni produttive operano. Di fatto valorizzare l'immagine turistica del territorio attraverso le sue risorse enogastronomiche, culturali, ambientali, artistiche e storiche di un territorio, risulta una delle abilità maggiormente richieste nella figura di Tecnico, con particolare riferimento a quella di Tecnico dell'Accoglienza e ospitalità. Per questa ragione il percorso di quarto anno introduce un modulo che permette di cogliere le relazioni tra arte, architettura ed offerta ristorativa, specie nel contesto turistico. Il modulo prevede un approfondimento in aula rispetto alle tappe essenziali della storia dell'arte medievale e moderna e lo studio di alcuni locali storici (es. Caffè Quadri, Caffè Florian, ecc..). Successivamente gli allievi sono tenuti a selezionare monumenti ed edifici di pregio di Venezia da descrivere ai compagni durante la visita didattica alla città che mostra, più di altre, come l'attrattiva storico-artistica condizioni e favorisca la cultura enogastronomica.

L'attività si svolgerà qualora la situazione sanitaria lo consentisse e in ogni caso nel rispetto delle normative e delle indicazioni fornite alla scuola.

Le attività di rinforzo/sostegno e valorizzazione delle eccellenze

Compatibilmente con le risorse disponibili, si attiveranno in orario extracurricolare eventuali attività di valorizzazione delle eccellenze con approfondimenti disciplinari anche in modalità laboratoriale e corsi di rinforzo/sostegno per gli studenti, rivolti a piccoli gruppi e se necessario distribuiti per fasce di livello: sono condotti da docenti interni ed hanno l'obiettivo di recuperare o consolidare e potenziare l'acquisizione di abilità e metodi di lavoro e la padronanza di contenuti e competenze disciplinari. In particolare, attraverso il progetto "Go with merit" e con lo scopo di stimolare positivamente gli allievi nel corso dell'intero percorso formativo, si proporranno delle "uscite premianti per studenti meritevoli" (con attività particolarmente gratificanti e non obbligatorie: sci, uscite con ciaspole, visita di città, ecc...). La dicitura "meritevoli" è riferita a parametri legati all'impegno, a valutazioni positive, alla frequenza e ad un corretto comportamento. I parametri, approvati dal collegio dei docenti e/o dai singoli consigli di classe, verranno presi in esame nel corso del consiglio di classe interquadrimestrale e di fine primo quadrimestre.

Le attività destinate agli allievi meritevoli saranno calibrate in relazione agli sviluppi della situazione sanitaria (eventuale costituzione di piccoli gruppi, individuazione di attività appropriate, scelta di mete che non implicino situazioni di affollamento).

Attività del Centro a supporto della didattica

Accoglienza degli allievi

Nei primi giorni di scuola gli allievi iscritti al primo anno si ritrovano insieme per svolgere attività di gruppo (calibrate in base alle norme di distanziamento sociale previste) finalizzate alla socializzazione e alla valutazione delle conoscenze in ingresso nelle aree linguistica, matematica e scientifica. L'attività termina con un'escursione di una giornata sul territorio, che offre un momento di approfondimento culturale e di socializzazione. Precedentemente, sono convocati singolarmente i genitori e gli allievi degli iscritti in prima, per un colloquio conoscitivo e in relazione al progetto educativo di riconoscimento del limite (HUB educativo), promosso dalla Comunità di Valle.

Per quanto riguarda i transiti in itinere da altre istituzioni scolastiche, a seguito di insuccessi scolastici e/o riorientamento, il centro attiva dei colloqui conoscitivi rivolti al ragazzo e alla famiglia e fornisce allo studente il materiale necessario a recuperare le competenze necessarie per un buon inserimento.

Inoltre si pone particolare attenzione all'inserimento di ragazzi con bisogni educativi speciali per i quali vengono organizzati incontri di equipe.

Il progetto HUB, mira ad una completa acquisizione delle competenze di cittadinanza. In particolare si intende puntare sul riconoscimento del limite. A tal fine si prevede una progettualità che prenderà avvio a inizio anno, dei limiti che, da un punto di vista comportamentale, si ritengono fondamentali per una convivenza sociale civile e responsabile. Gli insegnanti devono valorizzare il percorso formativo ed educativo dello studente, valutando l'opportunità di attivare interventi di didattica inclusiva ed incentivando la motivazione al proseguimento degli studi. Verranno attivate delle strategie al fine di favorire l'accrescimento dell'autostima dello studente che talvolta, a causa di insuccessi scolastici pregressi, non crede più né nelle proprie capacità né nella scuola.

Ogni ragazzo delle classi prime sarà seguito da un tutor, un docente facente parte del Consiglio di classe (sia titolare di classe che assistente). A lui sarà demandato il compito di seguire lo studente cercando di instaurare un rapporto fiduciario con lo scopo di aiutarlo e di seguirne lo sviluppo formativo, anche in relazione all'ambiente esterno alla scuola.

Se un allievo delle classi prime, durante le attività scolastiche, evidenzia atteggiamenti o comportamenti dissonanti rispetto alle regole stabilite, viene temporaneamente affidato a un educatore che avrà il compito di farlo riflettere e riportarlo al rispetto di quanto sottoscritto con il Patto formativo. In relazione alla gravità della trasgressione lo studente rimarrà fuori dal gruppo classe per un determinato periodo e dovrà svolgere un'attività socialmente utile all'interno della scuola. La decisione relativa alla sanzione sarà presa collegialmente dal Direttore, dal tutor, dall'insegnante che ha rilevato il comportamento scorretto e dall'educatore, al quale spetterà il compito fondamentale di intessere rapporti positivi e costruttivi con il ragazzo.

Orientamento

Il Centro programma ed organizza iniziative di orientamento in ingresso per presentare l'offerta formativa a genitori e studenti che si accingono ad operare la scelta di indirizzo per il proseguimento degli studi dopo la licenza media o per chi intende cambiare istituto. A tal proposito sono previsti:

- incontri con gli insegnanti orientatori delle Scuole Medie;
- incontri e visite con genitori e/o allievi presso le Scuole Medie;

- incontri e visite presso il Centro per genitori e/o allievi;
- colloqui con la Direzione e gli insegnanti orientatori del Centro;
- giornate di “Scuola aperta” durante i mesi di dicembre e gennaio;
- attività, interne ed esterne, organizzate dagli allievi del Centro.
- Ministage: giornate trascorse presso il Centro in cui alcuni studenti delle scuole medie potranno lavorare all'interno dei reparti per toccare con mano la realtà dei laboratori in cui si troveranno ad operare qualora scegliessero di iscriversi ai percorsi professionali offerti.

Il Centro cura inoltre l'organizzazione di iniziative di orientamento in itinere per gli studenti frequentanti il Centro stesso. Con esse si vuole dare l'opportunità a chiunque di verificare la scelta fatta in relazione alle proprie aspirazioni, alle proprie attitudini e capacità nonché al mercato del lavoro. L'attività prevede alcune uscite in aziende del settore e degli incontri tenuti sia da docenti interni, che da esperti esterni per stimolare negli studenti un'idea del lavoro in termini positivi e riflettere sulla necessità di acquisire durante l'esperienza formativa conoscenze, competenze e abilità spendibili nel mondo del lavoro.

All'interno del Centro è inoltre presente uno sportello di orientamento che, su appuntamento, è aperto ad allievi (anche provenienti da scuole medie e altri istituti), famiglie e altri utenti, per lo svolgimento di colloqui di orientamento e di counseling.

In base poi ai regolamenti provinciali che prevedono la possibilità di realizzare interventi per agevolare i passaggi ad altro indirizzo dal sistema scolastico a quello della formazione professionale e viceversa, è prevista la possibilità per gli allievi di cambiare percorso all'interno del sistema della Formazione Professionale iniziale da un settore all'altro, da un indirizzo all'altro, da una articolazione all'altra, da una qualifica all'altra.

Ai sensi dell'art. 58 “Percorsi integrati” della L.P. 16/2016, tutti gli anni sono istituite attività di orientamento rivolte agli studenti iscritti alla scuola secondaria di primo grado, volte a garantire il conseguimento del titolo conclusivo del primo ciclo: i Progetti Ponte e le Azioni Formative. I “Progetti Ponte” sono brevi percorsi formativi con finalità di orientamento o pre-inserimento nei settori della meccanica e dell'elettrica. L'orario di frequenza è concordato in base alle necessità degli allievi e le possibilità di trasporto. Le “Azioni formative” offrono la possibilità di assolvere l'obbligo scolastico e il conseguimento del titolo conclusivo del primo ciclo con una frequenza totale nel CFP. Al termine dell'anno gli allievi motivati e consapevoli del percorso formativo intrapreso acquisiscono conoscenze sufficienti a terminare la scuola media e in alcuni casi anche a passare al secondo anno del percorso professionale.

Tutte le suddette attività di orientamento andranno commisurate (e svolte eventualmente a distanza) per l'anno formativo 2020-2021, in relazione alla situazione epidemiologica che si verrà profilando.

Rapporto scuola-famiglia

Sulla base dell'art. 11 della Legge Provinciale 7 agosto 2006, n. 5 le famiglie partecipano al sistema educativo in conformità ai principi costituzionali, secondo le disposizioni e ai sensi di quanto previsto dallo statuto e dal regolamento interno di ciascuna istituzione scolastica e formativa.

Le comunicazioni tra scuola e famiglia hanno luogo mediante il libretto personale dello studente e costanti contatti telefonici e personali con la Direzione. I genitori inoltre possono usufruire delle udienze generali e individuali (che per l'anno 2020-2021 sono previste in modalità a distanza attraverso la piattaforma Microsoft Teams) fissate nel corso dei mesi di dicembre, febbraio e aprile.

Le famiglie hanno inoltre la possibilità di essere tempestivamente aggiornate sulle attività della scuola e sulla presenza in classe dei loro figli, attraverso le informazioni pubblicate sul registro elettronico. Lo stesso strumento è consultabile dalle famiglie per conoscere gli elementi valutativi, la programmazione e la modalità di svolgimento delle lezioni (registro elettronico del docente). Anche la prenotazione delle udienze sarà attuabile attraverso lo strumento del registro elettronico del docente.

La relazione tra scuola e famiglia prevede anche attività formali di informazione e condivisione della proposta progettuale della didattica digitale integrata. Le famiglie saranno informate anche rispetto agli orari di svolgimento delle attività della DDI, per consentire loro la migliore organizzazione, la condivisione degli approcci educativi e dei materiali, affinché anche l'apprendimento di quegli allievi con particolari fragilità possa essere affiancato opportunamente da un adulto di riferimento.

Scuola-lavoro

Il Centro promuove progettualità condivise con aziende partner e promosse da associazioni di categoria (Confindustria, Confartigianato) quali per esempio il progetto "Tu Sei" indirizzato al secondo e terzo anno dell'indirizzo accoglienza e ospitalità (progetto biennale). Tale progetto consiste nel coinvolgimento degli allievi in situazioni professionali "di realtà" guidate da un'azienda leader nel settore e slegate da esperienze di stage. Obiettivi primari sono l'avvicinamento della scuola alla realtà imprenditoriale trentina, lo sviluppo di competenze, abilità e conoscenze apprese grazie al contatto con professionisti di alto profilo e al loro modo appassionato di vivere il lavoro.

Lo stage osservativo frequentato dagli studenti del secondo anno ha una durata di una settimana e gli obiettivi che ci si prefigge sono:

- acquisire conoscenze e informazioni concernenti il proprio ambito professionale, allo scopo di migliorare e integrare quanto appreso nel Centro;
- conoscere realtà aziendali e le loro caratteristiche organizzative mettendo a fuoco conoscenze e competenze linguistico-professionali.

Lo stage previsto al terzo anno ha la durata di circa un mese e gli obiettivi che ci si prefigge sono:

- acquisire conoscenze e informazioni concernenti il proprio ambito professionale, allo scopo di migliorare e integrare quanto appreso nel Centro;
- applicare in una situazione lavorativa reale conoscenze e abilità di tipo scolastico, verificando il grado di capacità dell'allievo di rispondere ai problemi che si presentano nel contesto lavorativo;
- verificare l'efficacia dell'apprendimento ricevuto nel corso della formazione rispetto alla situazione reale di lavoro;
- conoscere realtà aziendali e le loro caratteristiche organizzative mettendo a fuoco conoscenze e competenze linguistico-professionali.

Fondamentale importanza durante il periodo di stage riveste la figura del tutor aziendale che:

- cura la presentazione e l'inserimento in azienda dell'allievo;
- verifica la corrispondenza tra attività svolte e progetto formativo;
- fornisce feedback sulla qualità della prestazione dell'allievo;

- assiste l'allievo ad affrontare problemi o situazioni critiche incontrate.

Per permettere l'inserimento in azienda all'inizio di ogni anno formativo è prevista un'attività di valorizzazione della cultura della sicurezza sul lavoro. L'obiettivo specifico è quello di guidare i giovani studenti, lavoratori di domani, verso comportamenti responsabili e fare in modo che questi comportamenti vengano interiorizzati al di là delle prescrizioni normative.

Gli interventi realizzati da insegnanti interni ed esperti esterni si articolano durante l'intero anno formativo e coinvolgono tutte le classi, toccando i temi della rapida evacuazione, della tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, del primo soccorso, con specifico riferimento al Decreto Legislativo n. 81 del 9 aprile 2008.

Nel momento dell'inserimento in azienda all'allievo sono illustrate tutte le normative che regolano la vita aziendale, con particolare attenzione a quelle legate a sicurezza ed igienica sanitaria. L'esperienza è monitorata anche attraverso alcuni strumenti di valutazione dello stage. Al termine del periodo è redatta una valutazione in cui si esprimono i giudizi sulle attività svolte e il profilo professionale dell'allievo.

Anche per quegli studenti con BES che non ottengono l'attestato di qualifica al termine del percorso formativo di base, ma soltanto una certificazione delle competenze, si attivano percorsi di alternanza scuola-lavoro che possano essere di ausilio anche per un eventuale inserimento lavorativo. Questi percorsi possono essere svolti sia durante l'anno scolastico con una ristrutturazione dell'orario che permette la frequenza in azienda in alcune giornate della settimana o per lunghi periodi, sia durante l'interruzione estiva delle lezioni avvalendosi anche della possibilità di attivare tirocini estivi extracurricolare o curricolari a completamento del piano educativo individualizzato.

Al quarto anno è prevista invece una formazione in azienda della durata di circa 430 ore articolata in due periodi. In particolare, nel secondo periodo di formazione, è previsto che gli allievi vengano inseriti in importanti contesti aziendali -spesso fuori regione- che assicurano esperienze di alta specializzazione.

In questo contesto il docente-tutor del Centro assume dei connotati molto forti; questa figura mette in atto metodologie di formazione di tipo aziendale che garantiscono l'accompagnamento ed il tutoraggio costante dello studente. I docenti responsabili della formazione in azienda predispongono con largo anticipo un calendario e un ventaglio di aziende coinvolte per ciascuna fascia di classi. Gli stessi docenti organizzeranno gli stage anche in relazione alla situazione epidemiologica che si andrà via via delineando.

L'attività di formazione è inoltre monitorata da un tutor designato dall'azienda in veste di responsabile organizzativo, con il compito di:

- organizzare l'accoglienza dello studente in azienda e gestire i rapporti con il personale;
- presentare l'azienda in tutti i suoi aspetti, dalla filosofia aziendale alle politiche di gestione;
- inserire l'allievo nel team di collaboratori aziendali, facilitando le relazioni sociali e professionali all'interno dell'azienda;
- sovrintendere all'esperienza formativa in azienda;
- rapportarsi con il tutor del Centro di formazione ed esprimere valutazioni in itinere e finali.

L'azienda, mediante questa azione, assicura allo studente:

- la partecipazione a momenti di analisi delle pratiche professionali (incontri con staff di reparto, riunioni con tutor aziendale, ecc.)
- l'affiancamento ad esperti che sappiano descrivere le sequenze del processo di lavoro, formalizzino i problemi da risolvere e le ipotesi di soluzioni da adottare;
- un'esperienza formativa che sappia gradualmente assegnare compiti che sviluppino autonomia e responsabilità oltre all'acquisizione di specifiche competenze professionali.

Il Piano di Sviluppo Provinciale per la XV legislatura ha stabilito quale obiettivo fondamentale il rafforzamento del ruolo delle scuole nell'attività di placement e nell'orientamento in uscita dal secondo ciclo. Il Piano sottolinea quindi la necessità per il sistema di istruzione e formazione di rafforzare nei ragazzi l'acquisizione di competenze spendibili sul lavoro, anche tramite modelli di apprendistato di qualità a elevato contenuto formativo, innovando profondamente gli strumenti di transizione scuola-lavoro, coinvolgendo le imprese nella costruzione di specifiche competenze e abilità spendibili su base settoriale. Recenti dati dimostrano che chi in Trentino frequenta percorsi strutturati di alternanza scuola-lavoro ha minori difficoltà di inserimento nel mercato del lavoro.

In questo senso il CFP Enaip Ossana ha messo in atto delle azioni di accompagnamento, sviluppo e rafforzamento del sistema duale e di alternanza scuola-lavoro. L'obiettivo è quello di ridurre i tempi di ingresso nel mercato del lavoro dei giovani, migliorando l'attinenza tra le competenze da loro acquisite e il bisogno di professionalità delle imprese.

Alla luce di questo, la scuola organizza dei colloqui di orientamento di primo livello (analisi della domanda dell'utente e fornitura di informazioni orientative attraverso colloqui di accoglienza e incontri formativi di gruppo) e di secondo livello (supporto dell'utente nel conoscere meglio le proprie capacità e aspirazioni, affinché possa operare scelte in ambito formativo e professionale mettendo in atto i propri progetti professionali). Inoltre il Centro si occupa del posizionamento di giovani in condizione di svantaggio (giovani drop out in uscita dal percorso scolastico/formativo) al fine di favorire il loro ingresso in contesto aziendale, tramite un contratto di apprendistato professionalizzante.

Infine, per avvicinare gli studenti al mondo del lavoro durante il periodo estivo, il CFP Enaip Ossana partecipa alla realizzazione, in accordo con alcune aziende del territorio, di tirocini estivi per gli studenti che abbiano adempiuto all'obbligo scolastico, compiuto il quindicesimo anno di età (o dopo il primo anno scolastico) e che continuino ad essere in corso di studio presso la scuola di formazione professionale. L'azienda ospitante viene proposta dal ragazzo e la durata massima del tirocinio è di due mesi; l'allievo in questo periodo ha modo di rafforzare le competenze di base già acquisite in itinere durante il percorso scolastico e di applicarle nella realtà lavorativa.

IL PIANO DI MIGLIORAMENTO

Nel corso del 2012, il CFP, vista la Deliberazione della Giunta provinciale del 14 settembre 2012, n. 1943, ha definito i propri obiettivi di miglioramento distribuendoli su più Assi di intervento. Assi sui quali ha inteso lavorare negli anni successivi e con i quali si confronta ancora oggi.

Il Centro si propone di potenziare la preparazione scolastica degli studenti mediante l'utilizzo di metodologie d'insegnamento innovative che si avvalgano di strumenti multimediali, di visite aziendali, di stage formativi. Si intende rafforzare ulteriormente la didattica per competenze. Si procederà quindi a strutturare anche delle prove per competenze multidisciplinari che mettano in relazione tutti i saperi: culturali, matematico-scientifici e tecnico-professionali.

A seguito dei nuovi indirizzi intervenuti nel 2014 e nel 2016, il Centro, con il presente Progetto, si pone alcuni obiettivi di seguito enunciati:

- ✓ consolidare la capacità di interloquire in modo stabile nell'ambito del tessuto economico territoriale, tenendo traccia delle reti di rapporti con le aziende. Ciò presuppone da un lato una mappatura delle aziende del territorio con le quali il CFP intesse relazioni, dall'altro il consolidamento di una procedura che prevede la comunicazione agli allievi delle offerte di lavoro che pervengono al Centro.
- ✓ rafforzare il ruolo dei consigli di classe nelle fasi di progettazione, realizzazione e monitoraggio di progetti a rinforzo di specifiche competenze in collaborazione con altri enti o aziende locali, anche attraverso incontri, seminari di settore, co-progettazione e realizzazione di manufatti che permettano agli studenti di esprimere tutte le loro potenzialità non solo tecniche, ma anche comunicative/artistiche.
- ✓ potenziare l'azione di orientamento attraverso incontri territoriali con le famiglie di potenziali iscritti al fine di migliorare l'immagine della Formazione professionale e di informare in modo adeguato sull'offerta formativa del Centro. L'azione di potenziamento avviene anche attraverso i colloqui orientativi degli studenti che, in itinere, si avvalgono dello Sportello Orientamento attivo nel Centro.
- ✓ consolidare negli allievi la conoscenza di sé, al fine di operare scelte consapevoli, in particolare durante il primo anno con azioni di orientamento per la scelta del settore professionale;
- ✓ potenziare la coscienza critica dello studente al fine di renderlo un cittadino responsabile sviluppando le competenze di cittadinanza sia attraverso il progetto Riconoscimento del limite (HUB educativo) che con interventi di esperti esterni;
- ✓ possedere competenze linguistiche adeguate alle sfide del nostro tempo attivando anche percorsi extracurricolari volti ad ottenere certificazioni linguistiche;
- ✓ educare all'interculturalità e all'integrazione, mediante una serena convivenza multiculturale valorizzata da specifici progetti.

Nella seguente tabella è schematizzato il piano di miglioramento che sarà attivato nel prossimo anno formativo con la definizione delle aree di intervento, della quantificazione, degli obiettivi di miglioramento, dei tempi e dei soggetti coinvolti.

AREA DI INTERVENTO	PROBLEMA	QUANTIFICAZIONE	OBIETTIVO DI MIGLIORAMENTO	TEMPI	SOGGETTI COINVOLTI
APPRENDIMENTI	Numero troppo limitato di prove interdisciplinari	Due prove all'anno per competenze linguistico-matematiche e prove scientifico-professionale	Inserire nella programmazione prove interdisciplinari per competenze	Giugno 2019	Insegnanti Coordinatore della Didattica Referente BES
ORIENTAMENTO	Difficoltà di coinvolgimento delle famiglie	Due incontri territoriali	Migliorare la conoscenza e l'immagine del Centro	Dicembre 2018	Insegnanti, famiglie allievi potenziali iscritti
	Poca consapevolezza nella scelta del percorso formativo	Quaranta colloqui di orientativi nei confronti dei nuovi allievi iscritti Quindici colloqui orientativi da parte dei referenti dello sportello orientamento	Supportare e accompagnare gli allievi al successo formativo nel percorso scolastico scelto	Luglio 2019	Insegnanti, Referenti sportello orientamento, allievi, famiglie Referenti sportello orientamento
CLIL	Innovare i percorsi scolastici con l'introduzione di nuove metodologie	Inserimento di moduli CLIL della durata minima di 30 ore, nelle programmazioni dell'area professionale delle classi terze e quarto anno	Innovare le programmazioni di disciplina professionale con l'introduzione di insegnamenti veicolari della lingua straniera	Settembre 2018	Referente trilinguismo e insegnanti di discipline professionali
CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE	Ridotto numero di allievi che acquisiscono la certificazione linguistica B1 al quarto anno	Avvio di un corso specifico per la preparazione agli esami di certificazione linguistica	Aumentare il numero di allievi in possesso della certificazione B1 al termine del quarto anno	Aprile 2019	Referente trilinguismo e insegnanti di discipline linguistiche
TIROCINI	Limitata consapevolezza nei propri mezzi negli allievi	Attivazione di tirocini estivi per il 50% degli allievi delle classi seconde	Fornire agli allievi un'esperienza di crescita professionale in vista del terzo anno di qualifica	Agosto 2019	Referente tirocini, insegnanti pratici e aziende del territorio

Di seguito la tabella con gli indicatori obiettivo fissati dal Centro.

PROCESSO	STRUMENTI UTILIZZATI (/BILI)	OBIETTIVO DI MIGLIORAMENTO	DESCRIZIONE DELL'INDICATORE/I	MODALITÀ DI CALCOLO	CONSUNTIVO 2017-18	OBIETTIVO 2018-19
EROGAZIONE DEL SERVIZIO	Schede di classe	Monitoraggio costante dell'erogazione del servizio	Livello di abbandono (ritirati)	Totale ritirati / iscritti totali	3%	3%
			Livello di successo formativo (Biennio)	Totale promossi / presenti fine anno	90%	90%
			Livello di successo formativo (Qualifica)	Totale qualificati / presenti fine anno	99%	99%
			Livello di successo formativo (Triennio)	Totale promossi + qualificati / presenti fine anno	90%	90%
			Livello di successo formativo (Diploma)	Totale diplomati / presenti fine anno	100%	100%
MISURA DELLA SODDISFAZIONE DEL BENEFICIARIO	Questionari di soddisfazione	Miglioramento del servizio erogato	Grado di soddisfazione della attività del consulente/docente	Valutazioni positive sul totale dei consulenti incaricati	100%	100%
			Grado di soddisfazione dei partecipanti ai corsi di formazione formatori	Calcolo della media delle valutazioni espresse	---	---
MISURA DEL LIVELLO DI PARTECIPAZIONE DEL BENEFICIARIO NELLE ATTIVITA' DI MISURAZIONE DI SODDISFAZIONE PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO	Questionari di soddisfazione	Aumentare il numero dei partecipanti alle rilevazioni	Livello di partecipazione ALLIEVI 3° anno	Totale questionari compilati/Totale studenti 3° anno	90%	90%
			Livello di partecipazione FAMIGLIE allievi 3° anno	Totale questionari compilati/Totale studenti 3° anno	65%	65%
			Livello di partecipazione DOCENTI INTERNI	Totale questionari compilati/Totale docenti interni	---	---