



Centro Formazione Professionale

Enaip Ossana

SETTORE

SERVIZI

Progetto di Centro

Anno Formativo 2017/2018

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 07.50 - 12.50
- pomeriggio 14.00 - 16.00

Due giornate senza rientro pomeridiano:

- mattino 7.50 – 12:50

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

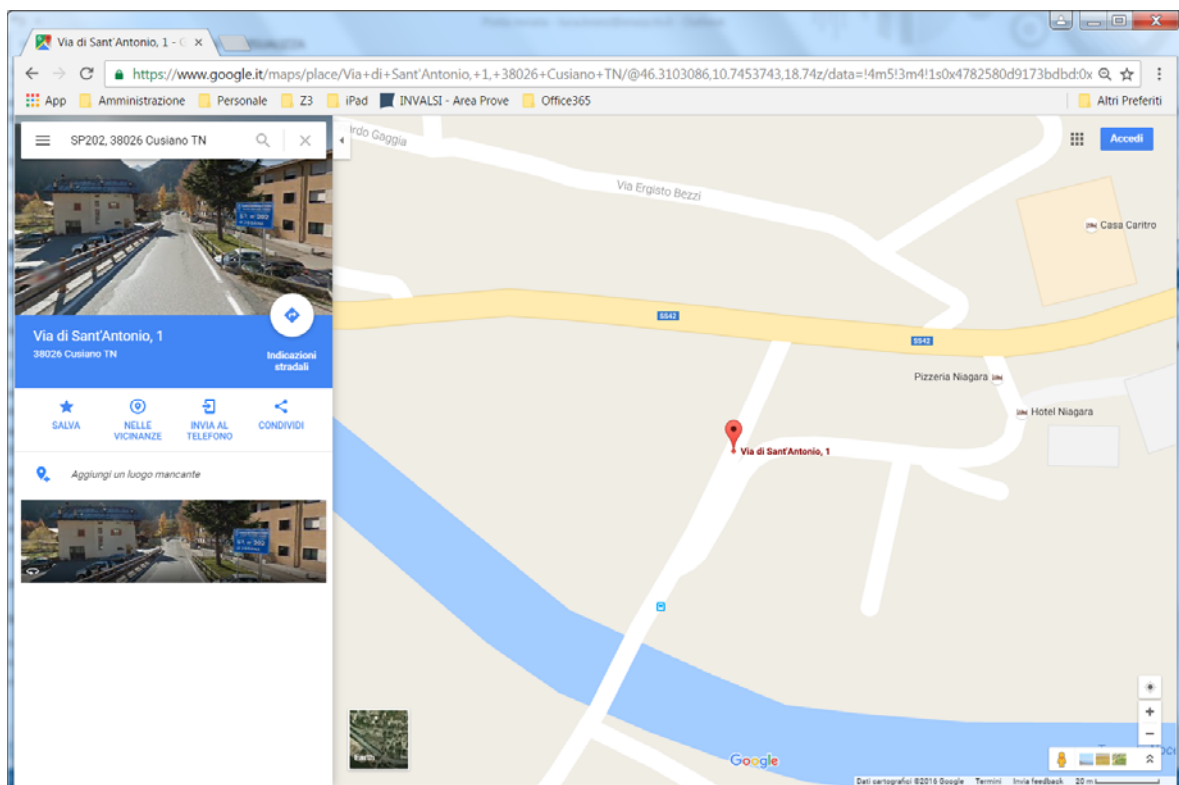
Orario al pubblico:

- 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.



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 sedi scolastiche identificate dalla PAT di anno in anno.

Sono inoltre attivi nella provincia di Trento i corsi di Alta Formazione per ottenere il titolo di Tecnico Superiore cui, per il 2017, si può afferire con il titolo di Tecnico, mentre si è in attesa di scelte relative agli accessi negli anni successivi.

Attività didattica

L'attività curriculare 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 32 ore settimanali, dal lunedì al venerdì con 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".

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 il 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 curricolari. Tale progetto, seguito da insegnanti con competenze in questo ambito, costituisce un'innovazione metodologica per il Centro e 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, programmazione, predisposizione di materiali e didattiche tra insegnanti. Conseguire l'obiettivo di apprendimento integrato di contenuti e lingua richiede pertanto lo sviluppo di uno speciale rapporto integrato anche dell'insegnamento e dell'apprendimento e richiede che gli insegnanti dedichino attenzione particolare non solo a come insegnare la lingua, ma anche al processo educativo in generale.

Inoltre si cerca di valorizzare le eccellenze stimolando tutti gli studenti ad ottenere una certificazione linguistica. Difatti 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 Centro si appoggia ad organismi esterni, accreditati e controllati dall'autorità Britannica preposta alla validazione degli enti certificatori, per la preparazione alla certificazione linguistica europea a partire dal livello A1 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue. 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 perché 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, il cui superamento garantisce agli allievi del quarto anno il pieno raggiungimento delle competenze previste dal Piano di studi.

Si cercherà di sviluppare una didattica delle lingue straniere il più possibile inclusiva, con particolare attenzione verso i ragazzi con DSA, relativi all'ambito della letto-scrittura. La modalità CLIL favorisce per sua stessa strutturazione metodologica questa finalità.

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.

Si hanno anche particolari attenzioni 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, gestito presso 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, in particolare quella rivolta agli allievi con BES, risulta fondamentale proporre varie attività laboratoriali in supporto alla didattica per fare in modo che gli allievi stessi possano osservare, agire, ipotizzare, sperimentare e verificare concetti che talvolta risultano puramente teorici. In alcuni casi, ci si avvale della collaborazione di enti e musei presenti sul territorio provinciale e regionale. Per le classi terze è inoltre previsto un approfondimento della storia locale, in una logica di conoscenze e competenze di cittadinanza, anche attraverso la collaborazione con musei del territorio.

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.

Inoltre sono attivati i seguenti progetti/attività:

Ecoristorazione

A seguito del progetto realizzato nel corso dell'anno scolastico 2015/2016 che ha visto il coinvolgimento di alcune classi nella presentazione del progetto Ecoristorazione promosso dalla Provincia Autonoma di Trento e nella realizzazione pratica di un menù a filiera trentina, il Centro andrà ad intraprendere un percorso per la conoscenza e l'introduzione dei principi fondanti del marchio Ecoristorazione e per la sperimentazione e l'acquisizione del marchio stesso all'interno del Centro di Formazione. Il progetto, che ha come obiettivo principale quello di aumentare e valorizzare l'attenzione ai temi ambientali, coinvolgerà in primis tutti gli allievi del Centro, ma alcune attività si rivolgeranno anche al corpo docente e alla popolazione residente. L'Agenzia Provinciale per la Protezione dell'Ambiente (APPA) parteciperà alla progettazione attraverso la definizione dei criteri da sperimentare e il supporto al corpo docente nella loro applicazione.

Attività seminariali

L'attività, principalmente rivolta agli allievi del secondo e terzo anno, prevede interventi e/o seminari a carattere tecnico con l'intervento di enti e aziende specifiche del settore. Tali seminari si terranno principalmente presso la scuola salvo la disponibilità da parte delle aziende di ospitare gli allievi presso la loro sede. L'obiettivo di tali seminari è quello di avvicinare gli allievi al mondo del lavoro.

Progetti salute

Agli interventi di esperti dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari di Trentino Emergenza 118 rivolti alle classi terze, si aggiungono le attività di Peer Education che sono state messe in atto negli scorsi anni formativi e che proseguiranno anche nel 2016/2017. 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, oltre agli incontri tra peer educator e allievi delle classi seconde sulle tematiche "affettività e sessualità", prevede anche la visita al Consultorio familiare dell'APSS per conoscere le attività svolte dalle varie figure professionali presenti nella struttura e lo spazio giovani dedicato a loro. Ai progetti rivolti ai gruppi classe, si affianca la presenza di uno "Sportello di 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. A questi progetti se ne aggiungerà uno rivolto alle classi prime su legalità e sostanze psicotrope che si attuerà per mezzo di Interventi da parte delle forze dell'ordine (Carabinieri – LASS, Polizia di Stato).

Tavolo dell'accoglienza

In Val di Sole si è costituito il Tavolo Accoglienza che raccoglie persone impegnate nelle istituzioni locali, nei servizi, nel terzo settore e nel volontariato. Il Tavolo è impegnato 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 in regione dall'1 al 9 ottobre 2016. Il CFP di Ossana parteciperà alla Settimana dell'Accoglienza con una o più classi che parteciperanno ad una delle iniziative culturali -presumibilmente anche con un contributo ideativo e/o gastronomico- proposte dal Tavolo Accoglienza che si riunisce periodicamente proprio con l'obiettivo di portare avanti una progettualità condivisa a livello territoriale.

Il progetto montagna

In coerenza con le linee guida e gli obiettivi della Provincia Autonoma di Trento, per il prossimo anno formativo si attuerà un progetto dal titolo "GUSTagionale sul MONT: le stagioni montane in cucina". Questa iniziativa mira allo sviluppo di competenze interdisciplinari (Scienze, Processi operativi di gastronomia e arte bianca, Educazione Fisica, Lingue e Matematica) e competenze di cittadinanza. Il progetto, attraverso alcune uscite formative, si occuperà della scoperta del territorio, dei suoi aspetti naturalistici e dei prodotti gastronomici che offre. Le uscite saranno sempre precedute da lezioni teoriche e seguite dall'elaborazione e realizzazione di menù tematici. Il progetto si occuperà inoltre di approfondire le conoscenze matematiche applicate all'ambiente montano (utilizzo di cartine e GPS), i temi "biodiversità e sostenibilità" e di riscoprire alcuni sport di montagna. Il progetto coinvolgerà la classe terza Gastronomia e arte bianca.

Turismo accessibile

Il Centro, in linea con quanto realizzato negli scorsi anni formativi, prevede di inserire i temi connessi a turismo e accessibilità anche per l'anno scolastico 2016-17, in modo particolare nell'ambito del percorso di quarto anno per Tecnico di Gastronomia e Arte bianca e Tecnico dell'Accoglienza e Ospitalità. A tale scopo si prevedono interventi guidati da esperti di settore.

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 suddivise fra quelle aventi come partecipanti tutti gli allievi del Centro (torneo di pallavolo - torneo di pallamano basket) e quelle cui partecipa solo una rappresentanza di studenti (gare di sci e snowboard - gare di atletica).

Il quotidiano in classe

Anche nel corrente anno formativo è proposta agli studenti del secondo e del terzo anno l'iniziativa "Il quotidiano in classe", con cui ognuno ha la possibilità, in un giorno prestabilito della settimana, di leggere e commentare le notizie proposte da quotidiani nazionali e locali come il "Corriere della Sera" e "l'Adige". Tale attività permette di avere una visione ancorata alla realtà locale ed approfondire temi riguardanti l'ambito nazionale ed internazionale. Gli studenti si avvicinano così all'uso del quotidiano come strumento di crescita e di formazione della coscienza critica dei giovani. Educare a leggere il giornale vuol dire educare a comprendere i testi, riconoscerne la natura, la struttura e le funzioni del messaggio, le forme linguistiche

utilizzate, gli effetti attesi sui destinatari: un quotidiano non va solo letto, ma anche interpretato. Per gli studenti di terza inoltre, la lettura e la rielaborazione scritta di articoli di giornale, è una esercitazione che serve per la preparazione alla prova esperta di comunicazione dell'esame di qualifica.

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 propongono delle "uscite premianti per studenti meritevoli" (con attività particolarmente gratificanti, non obbligatorie e a invito come arrampicata sportiva, ciaspolada, ecc...). La dicitura "meritevoli" è riferita a parametri legati all'impegno, a valutazioni positive, alla frequenza alle lezioni e ad un corretto comportamento degli allievi. I parametri, approvati dal collegio dei docenti e/o dai singoli consigli di classe, verranno presi in esame nel corso dei consigli di classe interquadrimestrali e di fine primo quadrimestre.

Le certificazioni

La patente Europea per il computer (ECDL) è un attestato che certifica il possesso di una competenza informatica di base, che si identifica con la capacità di operare al personale computer attraverso le più comuni applicazioni e la conoscenza essenziale della tecnologia dell'informazione (IT). Durante le normali lezioni curricolari e in appositi corsi extrascolastici, i ragazzi hanno modo di prepararsi ad affrontare nell'arco di tempo di tre anni le prove previste. Più precisamente, sarà possibile conseguire due tipi di certificazioni: ECDL Base (4 Moduli che forniscono le abilità e le conoscenze essenziali per l'alfabetizzazione digitale), ECDL Full Standard (9 moduli standard puntano a soddisfare le diverse esigenze dei candidati, in base ai loro interessi e ambiti di lavoro). Per gli alunni delle classi prime l'eventuale iscrizione sarà sollecitata dall'insegnante referente che ne ravvisa una preparazione sufficiente. Il laboratorio integra le attività regolari della scuola. Esso ha il solo compito di riorganizzare le conoscenze e presentare alcune tecniche per permettere agli studenti di affrontare i test. I costi di iscrizione agli esami e per il conseguimento della patente europea per il computer (ECDL) sono a carico delle famiglie.

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 considerato al momento dell'assegnazione del punteggio per l'ammissione all'esame di qualifica.

Per gli studenti del IV anno, secondo una logica di consolidamento dei risultati conseguiti e in base all'importanza e necessità di avere una certificazione di livello B1, verrà proposta la certificazione linguistica nel corso del soggiorno all'estero. I costi di iscrizione agli esami e per il conseguimento delle certificazioni saranno a carico delle famiglie.

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.

Attività del Centro a supporto della didattica

Accoglienza degli allievi

Nei primi giorni di scuola i ragazzi iscritti al primo anno si ritrovano insieme per svolgere attività di gruppo 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 sulle vicine montagne delle Valli del Noce, 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 quelle 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 con la condivisione in Collegio Docenti di 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 e le dinamiche interpersonali 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;
- fiere e mostre, 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 e poter toccare con mano la realtà dei laboratori in cui si troveranno ad operare qualora sceglieranno di afferire ai percorsi professionali offerti.

Nell'ambito dell'orientamento formativo degli studenti di seconda media, efficace è l'azione proposta “Dai Ragazzi per i ragazzi” durante il mese di aprile. In quest'occasione gli allievi della Formazione Professionale dei diversi CFP presenti sul territorio, Enaip di Cles, Enaip di Ossana e UPT di Cles, organizzano la “Fiera dei mestieri”. In questo modo i ragazzi in visita hanno la possibilità di osservare tre proposte formative diverse tra loro, cogliendo nella medesima giornata numerose informazioni circa il panorama delle scuole professionali presenti nelle Valli del Noce.

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, con cadenza settimanale, 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. Il Centro ospita inoltre uno sportello ascolto guidato da uno psicologo, a cui gli allievi sono liberi di accedere su prenotazione e su loro stessa richiesta.

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.

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 fissate nel corso dei mesi di dicembre, febbraio e aprile.

Le famiglie hanno inoltre la possibilità di essere tempestivamente avvisate, tramite l'invio di un sms, dell'assenza del figlio a scuola. Infine, non certo meno importante, è il raccordo costante con le famiglie degli allievi che manifestano particolari difficoltà.

Le famiglie attraverso l'utilizzo sistematico in tutte le classi del registro elettronico del docente che permette la consultazione online da parte delle famiglie degli elementi valutativi, della programmazione e dello svolgimento delle lezioni, nonché la prenotazione online delle udienze generali ed individuali.

Scuola-lavoro

Oltre a progettualità condivise con aziende partner e promosse da associazioni di categoria (Confindustria, Confartigianato) quali per esempio il progetto "Tu Sei", che ha visto il Centro impegnato con la classe seconda accoglienza e ospitalità e che proseguirà nel prossimo anno formativo (progetto biennale). Tale progetto consiste nel coinvolgimento degli allievi in situazioni professionali "di realtà" guidate da un'azienda leader nel suo 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 sensibilizzare 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 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 la figura del tutor del Centro assume dei connotati molto forti e sono adottate metodologie di formazione di tipo aziendale che garantiscono l'accompagnamento ed il tutoraggio dello studente. L'attività di formazione è inoltre seguita e verificata 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 anche grazie all'adesione al progetto FlixO. FlixO - Formazione e Innovazione per l'Occupazione - è il programma che Italia Lavoro mette in campo per combattere la disoccupazione giovanile, puntando su una più rapida ed efficace transizione dal sistema dell'istruzione e della formazione al mondo dell'occupazione. 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 i fabbisogni di professionalità delle imprese.

Alla luce di questo, la scuola organizza dei colloqui di orientamento di primo livello (analisi della domanda del cliente e fornitura di informazioni orientative come colloqui di accoglienza e incontri formativi di gruppo) e di secondo livello (aiutare il giovane a conoscere meglio le proprie capacità e aspirazioni, a operare scelte in ambito formativo e professionale e a mettere in atto i propri progetti professionali accompagnandolo nel tempo). 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 organizza in accordo con alcune aziende del territorio, dei tirocini estivi per gli studenti che abbiano adempiuto l'obbligo scolastico e compiuto il quindicesimo anno di età o dopo il primo anno scolastico, e 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 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 2018	Insegnanti Coordinatore della Didattica Referente BES
ORIENTAMENTO	Difficoltà di coinvolgimento delle famiglie	Due incontri territoriali	Migliorare la conoscenza e l'immagine del Centro	Dicembre 2017	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 2018	Insegnanti, Referente FixO, 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 2017	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 2018	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 2018	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	OBIETTIVO ENTE 2017-18	CONSUNTIVO CFP 2016-17	OBIETTIVO CFP 2017-18
EROGAZIONE DEL SERVIZIO	Schede di classe	Monitoraggio costante dell'erogazione del servizio	Livello di abbandono (ritirati)	Totale ritirati / iscritti totali	6.5%	3%	3%
			Livello di successo formativo (Biennio)	Totale promossi / presenti fine anno	80%	90%	90%
			Livello di successo formativo (Qualifica)	Totale qualificati / presenti fine anno	91%	99%	99%
			Livello di successo formativo (Triennio)	Totale promossi + qualificati / presenti fine anno	84.4%	90%	90%
			Livello di successo formativo (Diploma)	Totale diplomati / presenti fine anno	95%	100%	100%
MISURA DELLA SODDISFAZIONE E DEL BENEFICIARIO	Questionari di soddisfazione	Miglioramento del servizio erogato	Grado di soddisfazione della attività del consulente/docente	Valutazioni positive sul totale dei consulenti incaricati	84%	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 E 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%	90%
			Livello di partecipazione FAMIGLIE allievi 3° anno	Totale questionari compilati/Totale studenti 3° anno	60%	65%	65%
			Livello di partecipazione DOCENTI INTERNI	Totale questionari compilati/Totale docenti interni	90%	---	---