

Istituzione Formativa Paritaria

Enaip Trentino

sede: CFP di Tesero

Progetto formativo di Centro

a.f. 2017-2018



Indice generale

PREMESSA.....	4
CAPITOLO 1.....	5
DATI IDENTIFICATIVI DEL CFP.....	5
1.1 Il nostro Centro.....	5
1.2 Servizi generali.....	6
1.3 Qualifiche professionali.....	7
1.4 Diplomi professionali.....	8
1.5 Prospettive formative: Capes e Alta Formazione.....	10
1.6 La mission del CFP.....	11
CAPITOLO 2.....	13
ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO.....	13
2.1 Piano dell'orientamento.....	13
CAPITOLO 3.....	18
FORMAZIONE E INNOVAZIONE.....	18
SETTORE LEGNO.....	18
3.1 Progetto di ricerca e sviluppo nel triennio e nel Quarto anno di Tecnico del legno.....	18
Impegno permanente di certificazione di catena di custodia PEFC.....	18
3.2 Progetto di ricerca e sviluppo nel triennio di Operatore del Legno:.....	23
3.3 Concorso Ambiente Euregio.....	26
SETTORE SERVIZI.....	28
3.4 Progetto di ricerca e sviluppo nel triennio servizi.....	28
3.5 Progetto di ricerca e sviluppo nei Quarti anni di Tecnico di Gastronomia e Arte bianca e di Tecnico dell'Accoglienza e Ospitalità.....	29
3.6 Progetto di ricerca e sviluppo nel percorso di Alta Formazione per il Tecnico Superiore dei servizi della filiera turistica e ricettiva.....	30
3.7 Piano di miglioramento.....	31
CAPITOLO 4.....	34
OBIETTIVO TRILINGUISMO.....	34
4.1 Esperienze di apprendimento per immersione.....	34
4.2 Esperienze di apprendimento linguistico attraverso il fare.....	36
CAPITOLO 5.....	39
ATTIVITÀ DI PLACEMENT.....	39
5.1 Azioni curriculari.....	39
5.2 Avvicinamento al mondo del lavoro.....	40
CAPITOLO 6.....	42
LA VALORIZZAZIONE DELLE INDIVIDUALITÀ.....	42
6.1 Per una scuola equa: metodi e strategie.....	42
6.2 Premio Rotary: un elogio all'eccellenza.....	43
6.3 Progetto legalità.....	44
CAPITOLO 7.....	45
LA SCUOLA DELLE COMPETENZE.....	45
7.1 Approccio interdisciplinare al sapere.....	45
7.2 Progetti settore legno.....	46
7.3 Progetti settore servizi.....	51
7.4 Progetti sportivi.....	59

PREMESSA

Il presente Progetto formativo di CFP nasce e si evolve come percorso di confronto, riflessione e progettazione di tutto il Collegio docenti che vuole, attraverso questo documento, esprimere e condividere con le famiglie e il territorio la propria organizzazione e le scelte in atto dal punto di vista organizzativo, formativo ed educativo.

Il Progetto formativo di Centro è lo strumento che declina e dà forma alle linee guida esplicitate dall'Ente di appartenenza, ENAIP Trentino, Istituzione Formativa Paritaria. Le fonti per l'elaborazione dei contenuti progettuali sono:

- Piano di sviluppo provinciale per la XV legislatura;
- Il Progetto educativo di ENAIP Trentino;
- lo Statuto di ENAIP TRENINO;
- il Progetto di Ente;
- la Carta della Qualità dei servizi formativi;
- il Protocollo di accoglienza per gli alunni stranieri;
- i nuovi piani di studio;
- il regolamento di Centro;
- le linee guida per la progettazione inclusiva;
- il contratto di servizio
- il programma Triennale (delibera 1431 del 8/9/2017)
- il documento dei criteri (delibera 1432 del 8/9/2017)

Fulcro e punto di partenza di ogni riflessione progettuale e di ogni azione didattica è la convinzione della centralità dell'allievo nel percorso formativo. L'allievo che entra nel ciclo di studi secondario superiore ha alle spalle un curriculum di formazione identificabile e un curriculum non esplicito, perché non formalizzato, derivante dal proprio vissuto, dalle relazioni e dalla quantità e qualità degli stimoli ricevuti. La Formazione Professionale, operando per competenze e compiti di realtà, mira a valorizzare tutti questi aspetti e si pone come obiettivo la costruzione della motivazione ad apprendere e l'acquisizione del senso di ciò che gli allievi sono chiamati a fare.

CAPITOLO 1

DATI IDENTIFICATIVI DEL CFP

1.1 Il nostro Centro

Il Centro di Formazione Professionale Enaip di Tesero, opera in Valle di Fiemme dal 1979. Da più di trent'anni il Centro accoglie e si fa portavoce delle esigenze di un territorio che vive e ruota attorno al comparto turistico e dell'artigianato del legno. Due i percorsi formativi offerti, quello dedicato al Legno, da sempre snodo focale dell'economia e della tradizione locale e quello dedicato alla Gastronomia e arte bianca e all'Accoglienza e ospitalità, per quanto riguarda le figure richieste dal comparto turistico.

CFP	ENAIIP TESERO
Indirizzo	via Caltrezza, 13, 38038 Tesero
Telefono	0462 813133
Fax	0462 813145
e-mail	enaiptesero@enaip.tn.it
Web	www.enaiptrentino.it

1.2 Servizi generali

CONVITTO : l'associazione Evo gestisce un servizio di convitto annesso al Cfp riservato agli studenti che frequentano il nostro Centro, vista la presenza di allievi provenienti dalla valle di Non e

da Livigno per il settore legno e allievi anche da fuori Provincia per il percorso di Alta Formazione Professionale di Tecnico Superiore dei servizi della filiera turistica e ricettiva .

SERVIZIO MENSA: per gli allievi frequentanti il settore legno è previsto in convenzione con la Comunità di Valle un servizio ristorazione presso il ristorante Cervo situato nei pressi del Cfp, mentre gli allievi frequentanti il settore servizi possono mangiare all'interno del Centro.

TRASPORTI: vista l'ampiezza del bacino di utenza del Centro che spazia dalla val di Fiemme, alle valli limitrofe di Fassa e Cembra è stato richiesto e viene ampliato all'occorrenza il trasporto pubblico in base agli orari scolastici.

Per gli allievi provenienti dalla due sponde della valle di Cembra è stato attivato un pulmino dedicato per il rientro al termine delle lezioni.

COMUNICAZIONI SCUOLA-FAMIGLIA: è attivo un servizio che prevede l'immediata comunicazione via sms alla famiglia in caso di assenza del figlio a scuola.

Sono calendarizzati gli appuntamenti per le udienze come di seguito esposto in tabella:

17 novembre 2017	Udienze generali dalle 13.00 alle 17.00
1 dicembre 2017	Udienze generali dalle 13.00 alle 17.00
23 febbraio 2017	Udienze generali dalle 13.00 alle 17.00
6 aprile 2017	Udienze generali dalle 13.00 alle 17.00

1.3 Qualifiche professionali

Il nostro percorso triennale di base porta al raggiungimento della **Qualifica professionale**, riconosciuta a livello nazionale e corrispondente al Livello 2 della Classificazione europea dei livelli di attività professionale. Si tratta di percorsi triennali di Istruzione e Formazione Professionale che assolvono all'obbligo di istruzione ed al diritto-dovere di istruzione e formazione professionale.

Sono realizzati in conformità con la L.P. 7 agosto 2006, n° 5 e delle successive

modificazioni e 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 repertorio provinciale è stato adottato con deliberazione della Giunta Provinciale n.1681 del 3 agosto 2012.

Le figure in uscita al terzo anno presso il nostro Centro sono:

- **Operatore del Legno:** interviene nel processo di produzione di manufatti lignei. Svolge attività relative alla realizzazione ed assemblaggio di componenti lignei (elementi di arredo, serramenti, prodotti di carpenteria, ecc.) in pezzi singoli o in serie, con competenze nella pianificazione, organizzazione e controllo del proprio lavoro.
- **Operatore dell'Accoglienza e dell'Ospitalità:** interviene nel processo di accoglienza e ospitalità. Svolge 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, dell'erogazione del servizio di sala e bar e nella cura del servizio di prenotazione, accoglienza, assistenza e partenza dell'ospite.
- **Operatore di Gastronomia e Arte bianca:** interviene nel processo di gastronomia e arte bianca. Svolge attività relative all'ideazione di menù gastronomici e prodotti di arte bianca, alla realizzazione di preparazioni gastronomiche e di arte bianca, con competenze nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio materie prime e semilavorati nonché nella ideazione e realizzazione di preparazioni gastronomiche e di arte bianca.

1.4 Diplomi professionali

A seguito del percorso triennale è possibile frequentare il **Quarto anno** di Istruzione e Formazione Professionale. Si tratta di percorsi realizzati in alternanza formativa tra Centro ed Azienda, strutturati attraverso un processo di progettazione e attivazione in concordato con il mondo dell'impresa.

Sono realizzati in conformità con la L.P.7 agosto 2006, n° 5 e delle 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.

Le **figure in uscita al Quarto anno** sono:

- **Tecnico del Legno:** è una figura in grado di rapportarsi in modo idoneo con il cliente interpretando le necessità ed i bisogni e fornendo possibili soluzioni funzionali alle richieste. Utilizza attrezzature e procedure informatizzate per la gestione della progettazione CAD e della realizzazione mediante centri di lavoro (CAM) di spazi architettonici in legno. Sulla base di un progetto esecutivo organizza il proprio lavoro sia in modo autonomo che in equipe, esegue e coordina le fasi dell'intero ciclo produttivo ed è in grado di affrontare eventuali situazioni problematiche attuando soluzioni alternative. Opera in un contesto aziendale mettendo in atto comportamenti adeguati alla prevenzione dei rischi e degli infortuni identificando situazioni di rischio nel proprio ambito lavorativo e proponendo soluzioni correttive. Nel perseguire la qualità dei prodotti proposti riconosce le dinamiche del mercato di riferimento in continua evoluzione e quindi la necessità di un approfondimento e aggiornamento del proprio profilo professionale. Il percorso formativo è personalizzato alle esigenze degli allievi e permette di valorizzare le competenze acquisite nell'ambito del design e della realizzazione di arredi e finiture in legno.

Particolarità del percorso è la metodologia didattica sperimentata che permette di offrire ai partecipanti un'esperienza formativa molto particolare che ruota attorno ad un preciso compito di realtà che gli allievi sono chiamati a portare a termine. Ogni anno infatti viene individuato un cliente esterno, Ente pubblico o associazione, per il quale gli allievi divisi in piccoli gruppi progettano una proposta di arredo che vede la sua realizzazione, a seguito del confronto con cliente e fornitori, in un'azienda esterna al CFP. Lo stretto e ormai consolidato rapporto con le aziende del territorio crea poi una rete di occasioni per completare l'offerta dal punto di vista della progettazione, della verniciatura, dell'utilizzo del CNC, del sistema di gestione della qualità, tutte attività che si svolgono in aule decentrate.

- **Tecnico dell'Accoglienza e Ospitalità:** interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, contribuendo al presidio dei servizi di sala-bar e dell'accoglienza 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 alla gestione del servizio di sala-bar e del servizio di accoglienza dell'ospite, con competenze funzionali alla programmazione e organizzazione delle attività, alla cura ed erogazione di servizi avanzati.

- Tecnico di Gastronomia e Arte bianca: interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di produzione gastronomica e di arte bianca attraverso l'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 alla gastronomia e arte bianca, con competenze relative all'analisi del mercato e dei bisogni della committenza, alla predisposizione dei menù, alla cura ed elaborazione di prodotti cucinati, piatti allestiti e prodotti dell'arte bianca

1.5 Prospettive formative: Capes e Alta Formazione

- **Il Quinto anno:** al termine del percorso quadriennale di istruzione formazione professionale i nostri allievi possono intraprendere l'esperienza del corso annuale per il Diploma professionale (C.A.P.E.S.), al termine del quale è possibile svolgere l'esame di stato, di cui all'articolo 15, comma 6 del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n.226.
Al momento il Centro di Tesero non ha ancora attivato al proprio interno tale offerta ma i nostri allievi possono accedere ai percorsi proposti sia da Enaip Trentino in altre sedi che dalla PAT.
- **L'Alta formazione:** da gennaio 2017 il CFP Enaip di Tesero è diventato attuatore del corso di Alta Formazione Professionale di **Tecnico Superiore dei servizi della filiera turistica e ricettiva**. L'obiettivo del percorso è quello di garantire una formazione di livello superiore

volta al conseguimento di un Diploma di Tecnico superiore, corrispondente al V° livello del Quadro Europeo delle Qualifiche (EQF).

La figura di Tecnico superiore dei servizi della filiera turistica e ricettiva fa riferimento al Referenziale Professionale (RP) validato dalla PAT nel settembre 2016.

Il Tecnico Superiore dei servizi della filiera turistica e ricettiva ha piena responsabilità d'intervento su aspetti e problematiche tecnico/gestionali relative alla progettazione, alla commercializzazione dei prodotti turistici, all'erogazione e monitoraggio qualitativo del servizio ricettivo e turistico, alla creazione e sviluppo di reti per la valorizzazione del territorio. In riferimento a tali processi e ambiti di attività, possiede competenze tecnico/gestionali relative alla progettazione/programmazione, commercializzazione del prodotto turistico, alla gestione economico e finanziaria dell'unità ricettiva, all'organizzazione e management dei servizi, alla promozione e manutenzione di reti per incrementare lo sviluppo dell'offerta e dell'immagine turistica territoriale.

La figura professionale trova naturale sbocco professionale all'interno di aziende, organizzazioni ed Enti che operano all'interno del comparto turistico, con particolare accezione per al territorio alpino.

1.6 La mission del CFP

La proposta formativa che Enaip Trentino ha voluto attivare sul territorio di Fiemme e Fassa rispecchia in maniera forte le aspettative del contesto socio-economico, che vede nel settore turistico dei servizi alberghieri e complementari una componente rilevante dell'indotto economico di queste valli. Il turismo si pone come uno dei settori trainanti dell'economia locale, incentrato in inverno sul comprensorio sciistico Dolomiti Superski ed in estate su escursioni e trekking montano.

Allo stesso modo appare evidente come la risorsa legno abbia nei secoli influenzato e caratterizzato in maniera determinante lo sviluppo economico e l'assetto produttivo e sociale di Fiemme e come l'artigianato del legno ricopra un ruolo centrale nella comunità in termini occupazionali.

Rispetto alla costruzione di figure coerenti con le richieste delle aziende e del mercato del lavoro il Centro ha scelto di orientare la propria mission per formare:

-figure in grado di conoscere e promuovere le risorse del territorio

per garantire un inserimento coerente e funzionale con le richieste del territorio.

Per fare ciò si opera in stretto rapporto con Enti e associazioni territoriali e si promuovono tavoli di lavoro con le aziende per monitorare le esigenze del mercato.

-figure in grado di innovare e proporre soluzioni nuove al mercato, anche in tema di sostenibilità ambientale.

Educare alla sostenibilità e alle nuove frontiere del mercato significa mettere gli allievi nella condizione di comprendere e sperimentare gli aspetti innovativi legati al concetto di sostenibilità e renderli capaci di concretizzare questi aspetti nella loro professione futura.

Per fare ciò non basta coinvolgere gli studenti in attività ed approfondimenti sul tema ma diviene importante agire in sinergia con situazioni e proposte che vengono dall'esterno: dal mondo della politica, delle aziende, della ricerca. In tale ottica gli allievi vengono coinvolti in progetti e concorsi sul tema, quali esperienze significative che permettono loro di mettersi in gioco anche dal punto di vista della ricerca-azione.

CAPITOLO 2

ACCOGLIENZA E ORIENTAMENTO

2.1 Piano dell'orientamento

L'accoglienza e l'orientamento sono intese dal Collegio dei docenti del CFP Enaip di Tesero come l'insieme di tutte quelle attività che mettono in sintonia l'alunno con il contesto formativo, aiutandolo a superare ansie, timori, incertezze ma anche supportando il suo cammino attraverso azioni di ascolto, orientamento e eventualmente ri-orientamento verso nuove scelte.

Le azioni di accoglienza e orientamento proposte riguardano in modo diverso gli allievi in base al momento di ingresso nel percorso formativo e alla situazione personale, in un'ottica di risposta ai bisogni e alle realtà specifiche di ognuno:

1. Inserimento al primo anno:

- azione conoscitiva: i docenti per la creazione dei gruppi classe omogenei e funzionali

tengono conto della situazione di partenza degli allievi, in base ai dati forniti dalla scuola media inferiore e alle eventuali certificazioni presenti e, in modo particolare, si basano sulle osservazione e sulle relazioni emerse durante i colloqui iniziali e i momenti dedicati all'accoglienza, in cui gli allievi del primo anno vengono lasciati interagire tutti insieme in un unico gruppo e coinvolti in attività sportive e di orientamento.

L'accoglienza nasce coerentemente con il Progetto Educativo di Ente e con il regolamento per l'integrazione degli studenti stranieri nel sistema educativo provinciale (art. 75 della legge provinciale 7 agosto 2006, n°5) adottato con delibera della giunta Provinciale n. 581 del 14 marzo 2008.

- moduli informativi: in apertura dell'anno formativo sono previsti alcuni momenti per accompagnare allievi e famiglie alla conoscenza della struttura, dei percorsi formativi, del regolamento e dei progetti del Centro, in occasione delle azioni di accoglienza per quanto riguarda gli allievi e di alcune serate di incontro e confronto per i genitori.

- servizio ai bisogni educativi speciali: a supporto della fase iniziale di inserimento e in un'ottica di inclusione continua il Centro dispone di un referente per gli allievi con bisogni educativi speciali a disposizione di alunni e famiglie.

- momenti di attività ludico-sportiva e di visita a realtà del territorio:

per quanto riguarda il settore legno: in occasione delle azioni di accoglienza sono previste uscite didattiche per introdurre tematiche scientifiche legate alla realtà locale che poi verranno approfondite in classe. Per il presente anno formativo sono state votate dal Collegio docenti del settore legno le seguenti proposte:

- per le classi terze è prevista un'escursione al Geoparch Bletterbach (Aldino) con approfondimenti legati alla storia e alla geologia del territorio
- per le classi seconde è prevista un'escursione al sentiero geologico Dos Capel della val di Fiemme per le classi seconde
- per gli allievi del primo anno è prevista una visita alla fondazione Stava e all'Osservatorio astronomico di Tesero per una lezione sul territorio.

Per le classi prime e seconde del settori servizi, includendo la classe 1[^] Legno, si è votata un'unica giornata di accoglienza presso il rifugio Gardeccia in Val di Fassa. Per le classi seconde è previsto anche un piccolo "tour" illustrativo nella cucina del rifugio.

2. Inserimento al secondo e terzo anno o in corso d'anno:

- sono previsti colloqui motivazionali per gli studenti provenienti da altro percorso di scuola secondaria di secondo grado e che accedono ad una classe successiva alla prima o in corso d'anno.

3. Colloqui di orientamento di primo livello:

sono previsti momenti di confronto e orientamento dedicati a:

- studenti in uscita dalla scuola secondaria di primo grado che necessitano di informazioni e aiuto nella progettazione del percorso scolastico
- studenti in ingresso al primo anno per progettare e successivamente monitorare il percorso formativo al fine di confermare o riorientare le scelte e ridurre l'insuccesso scolastico.

4. Sportello psicologico e di orientamento:

- con il fine di ridurre la dispersione scolastica e sostenere i giovani in difficoltà, si intendono rafforzare i rapporti con i servizi sociali del territorio e istituire lo Sportello psicologico e di orientamento specialistico (un giorno in settimana - minimo 150 ore annue); ad esso sarà dedicato uno spazio interno alla scuola che consenta di garantire la tranquillità e la riservatezza di cui necessita. I colloqui di orientamento specialistico sono destinati a giovani a rischio di abbandono scolastico, sia interni che esterni al Centro, che necessitano di un rafforzamento motivazionale per rimanere legati al percorso scelto o che hanno bisogno di un riorientamento.

5. Visite aziendali

Il Centro intende il concetto di orientamento quale meccanismo fondamentale per la costruzione del percorso individuale di formazione e lavoro, in cui risulta importante la conoscenza del mondo del lavoro. In tale ottica il Centro organizza e gestisce nell'arco di tutto il percorso formativo visite alle realtà economiche del territorio, momenti di interazione concreta con gli artigiani, le imprese e gli Enti locali. Inoltre organizza presso la propria sede convegni e seminari, in collaborazione con le associazioni di categoria, aperti non solo agli allievi ma anche agli esterni.

6. Il progetto “PROGETTO FEEDBACK”

Il progetto in essere si propone di creare un confronto e collegamento continuo tra i diversi percorsi formativi realizzati presso il CFP, così da permettere agli allievi di entrare in contatto con i frequentanti o ex frequentanti e conoscere più da vicino le diverse opportunità.

In sintesi riportiamo le fasi salienti del progetto.

Premessa

Per tutti coloro che stanno frequentando un percorso di formazione risulta fondamentale avere le giuste motivazioni. Queste possono essere trovate internamente, facendo leva sulle proprie convinzioni ed ambizioni personali, o esternamente, prendendo spunto da positive esperienze vissute da altri. In questo secondo caso può nascere un desiderio di emulazione positiva che spinge e sprona ad inseguire un “modello possibile”. Gli utenti del CFP non sempre sono ragazzi con una forte motivazione personale ma, anzi, necessitano di continui stimoli esterni per portare a termine il proprio percorso di studio.

L'obiettivo del progetto è mettere tra loro in contatti i ragazzi che frequentano i diversi percorsi della “filiera” formativa. Partendo dal percorso di Alta Formazione e scalando quindi su IV° anno e triennio vengono individuati dei “testimonial”, ossia degli allievi che avranno il compito di spiegare il proprio percorso, le attività realizzate, gli obiettivi raggiunti.

L'obiettivo sarà quindi mettere in contatto diretto questi studenti, o ex studenti, con gli attuali studenti del CFP affinché possano raccontare le loro storie e fungere da fonte di ispirazione, facendo capire che “*si può fare*” e “*vale la pena proseguire*”.

Modalità operativa: i docenti andranno ad individuare una serie di nominativi selezionati. Quindi contatteranno le persone interessate dal progetto per verificare la loro disponibilità. Seguirà una fase di costruzione del progetto assieme alle classi che dovranno sviluppare dei form di intervista ed occuparsi anche della fase di contatto con gli studenti.

Gli intervistati intervengono durante le lezioni d’aula e si metteranno a disposizione dei ragazzi raccontando la loro storia personale, le attività formative realizzate (a seconda del percorso), le esperienze in azienda, i progressi ed i risultati ottenuti. Questa positiva “contaminazione” potrà fungere da stimolo per i ragazzi che frequentano il Centro.

Le testimonianze potranno eventualmente essere raccolte in strumenti di comunicazione per costruire dei “report testimonianza” (sarà valutata la possibilità di realizzare materiali multimediali: video-etc.).

7. Orientamento territoriale

Nella rete dei rapporti con gli istituti comprensivi del primo ciclo, il Centro contatta i referenti dell'orientamento degli Istituti Comprensivi presenti nella zona di riferimento ed organizza un incontro di orientamento territoriale, intitolato “**Impara l'arte**”, che si svolgerà a Predazzo il 24 novembre 2017 in collaborazione con l'Associazione artigiani e una **giornata di Scuola Aperta**, prevista per il 16 dicembre 2017, con attività di presentazione e percorsi sensoriali presso il Centro. Tali incontri sono dedicati agli studenti delle classi terze della scuola secondaria di primo grado e alle loro famiglie. Vengono inoltre realizzati incontri di orientamento negli Istituti secondari di primo grado delle valli limitrofe con particolare attenzione al bacino di Cembra, Primiero e dell'Altopiano di Pinè, da sempre in collegamento con il Centro.

CAPITOLO 3

FORMAZIONE E INNOVAZIONE

SETTORE LEGNO

3.1 Progetto di ricerca e sviluppo nel triennio e nel Quarto anno di Tecnico del legno

Impegno permanente di certificazione di catena di custodia PEFC

Il settore Legno è profondamente legato alla storia ed economia della Val di Fiemme ma soprattutto al suo bosco e alla filiera ad esso connessa. Il settore bosco-legno ha infatti in questo territorio grandi potenzialità: sostenibilità, risorse rinnovabili naturali, tradizione, economia. Tutti aspetti che possono e devono essere valorizzati adeguatamente. Proprio per questo come impegno permanente sia nel triennio che nel percorso del Quarto anno di **Tecnico del legno**, il CFP ENAIP di Tesero si propone di creare un percorso atto a formare cittadini ed artigiani consapevoli, attraverso una conoscenza approfondita della professione e del proprio territorio dal punto di vista sociale, scientifico ed ambientale. La conoscenza ed il “public understanding of science” sono dei prerequisiti fondamentali per la cultura dell'innovazione e per la formazione di cittadini capaci di implementare la cultura e lo sviluppo di un territorio.

La certificazione di prodotto è negli intenti del Centro il tramite principale attraverso il quale veicolare questo concetto.

Gli studenti saranno coinvolti in corsi, seminari e conferenze mirati ad innalzare il loro livello di competenza ma soprattutto a veicolare un mondo professionale scientifico che ormai è la chiave di volta dell'innovazione nel campo dell'artigianato.

In particolar modo attraverso i moduli di Gestione aziendale, Gestione delle scorte e Gestione della qualità i ragazzi del Quarto anno di tecnico del legno saranno chiamati a sviluppare un arredo certificato, frutto di motivazioni scientifiche, storiche, culturali ed ambientali approfondite e dettagliate, prodotto di un'ideologia sensibile ed attenta al futuro sostenibile della società.

L'idea di base è quella di formare figure specializzate ed eccellenti nel settore tecnologico-scientifico in grado di comunicare e applicare le competenze proprie delle scienze integrate. Molte aziende non provvedono solo alle lavorazioni ma, per restare sul mercato, devono anche essere in grado di comunicare le proprie specificità ed innovarsi continuamente.

SINTESI DEL PROGETTO:

1. PREMESSA

I percorsi di Operatore e di Tecnico del Legno si propongono come obiettivo permanente lo studio e la realizzazione di arredi certificati, seguendo tutto il processo dalla filiera foresta-legno (dalla selezione della pianta in piedi alla segheria). Il prodotto finale è frutto di un percorso evolutivo in cui gli studenti vengono immersi e chiamati ad affrontare e risolvere problemi e tematiche scientifiche, tecnologiche ed ambientali rilevanti. Grazie a numerosi interventi di esperti e tecnici esterni ed approfondimenti dettagliati gli studenti potranno comprendere a pieno la catena produttiva in tutte le sue parti e l'evoluzione storica che ne ha dato vita.

2. PRODOTTI E RISULTATI FINALE

1. ARREDO CERTIFICATO: realizzazione di arredi certificati accompagnati dalla documentazione relativa al ciclo di vita (LCA), valenza ambientale, caratteristiche di sostenibilità, acquisto consapevole e mirato, conservazione e gestione della documentazione specifica del processo di certificazione.

2. CONVEGNO PEFC: organizzazione di un convegno per i ragazzi e le aziende di settore in collaborazione con PEFC Trentino, PEFC Italia e la Camera di commercio. L'obiettivo dell'esperienza è fornire gli strumenti per poter realizzare il manuale di GFS e portare alla certificazione un'azienda di settore. Con l'occasione si procederà a fare il punto della situazione delle imprese aderenti alla certificazione in Trentino, del mercato del legname e delle nuove misure di incentivazione agli acquisti verdi pubblici.

3. PROCEDURA DI ACQUISTO: creazione di una procedura di acquisto del materiale che valorizzi la filiera corta e che possa gestire adeguatamente il materiale certificato. A tal fine verrà creata una rete di collaborazione con delle segherie locali finalizzata alla maggiore consapevolezza dell'importanza della qualità e della gestione aziendale. Gli studenti dovranno acquistare materiale locale e certificato. Avranno il diritto ed il dovere di poter visionare il legname prima dell'acquisto in modo tale da tessere relazioni reali con le aziende ed acquisire una maggiore consapevolezza attraverso un compito di realtà. Il processo si svolgerà nel rispetto dei vincoli e delle modalità derivanti dai rapporti stabiliti dall'Ente con la committenza a seguito delle necessarie procedure.

4. STRATEGIE DI COMUNICAZIONE: studio, analisi e realizzazione di strumenti di comunicazione sociale e virtuale che possano esprimere la Vision e Mission della PEFC ed i progetti dell'Ente, generando aspettative e capaci di orientare e sensibilizzare gli acquirenti.

3. DIDATTICA DELLE SCIENZE: COMPETENZE ATTESE

- APPROFONDIRE CONOSCENZE SCIENTIFICHE GENERALI

L'obiettivo che il progetto si propone è quello di garantire la formazione di studenti in grado di conoscere la materia prima legno, attraverso approfondimenti scientifici e tecnici appropriati.

Attraverso la conoscenza del materiale legno (xilologia e Tecnologia del Legno) si garantisce al futuro artigiano, la possibilità di poter comunicare propriamente con i clienti, presentando il legno come materiale unico e inimitabile nel suo genere, utile in quasi tutti i campi d'impiego.

Si cerca di far comprendere le potenzialità e risorse del legno in tutto il suo ciclo di vita (LCA). A tal riguardo viene dedicato molto tempo all'approfondimento ed educazione alla gestione forestale sostenibile, alla certificazione forestale, al sistema di tranciabilità del prodotto, alle filiere certificate, ai rischi legati all'utilizzo di legno illegale, alle politiche di acquisto verdi.

A tal fine saranno organizzate visite e seminari presso il CNR IVALSA di San Michele, centro di ricerca di eccellenza del settore legno. In questo modo i ragazzi non solo potranno venire a conoscenza di nuove tecnologie e sperimentazioni riguardanti il legno, ma potranno conoscere un centro che collabora continuamente con le aziende. L'IVALSA infatti è un punto di appoggio e sostegno per le aziende del settore che ad esso affidano idee e collaudi per implementare e creare nuovi prototipi e tecnologie.

Saranno organizzati degli incontri presso il Servizio Geologico della PAT. I ragazzi potranno conoscere le principali pietre utilizzate e autoctone del trentino. I materiali lignei sono infatti spesso associati a quest'altra materia prima trentina con la quale vanta molti punti in comune. Una sua buona conoscenza permette un suo buon uso.

-

- GESTIONE E CONOSCENZA DELLA FILIERA FORESTA-LEGNO

Il bosco trentino è un buon esempio di gestione multifunzionale, un luogo dove gli aspetti produttivi, ambientali, sociali ed economici sono integrati, per cui la scuola ha un forte legame con esso.

Per questo motivo come scelta etica, ambientale ed a vantaggio dell'economia locale, si è scelto di lavorare legno proveniente da filiera corta e quindi prodotto nei boschi vicini alla scuola.

La scuola si impegna, per quanto possibile, nell'attuazione di una politica di acquisti verdi con l'utilizzo anche di prodotti sostenibili e certificati, oltre a quelli legnosi come carta-grafica e tessutale, la cui rintracciabilità di prodotto verrà attuata a breve concretizzata grazie all'assistenza di PEFC.

Quest'anno la gestione verrà interamente e consapevolmente gestita dagli studenti i quali dovranno selezionare materiali appropriati motivando e giustificando continuamente le scelte fatte.

Per intraprendere questo percorso verranno svolti numerosi incontri con funzionari forestali specializzati in utilizzazioni forestali, selvicoltura, meccanizzazione forestale, segherie. Gli studenti produrranno un arredo seguendo tutte le fasi di lavorazione della materia prima: andranno in bosco ed eseguiranno la selezione del materiale necessario con un dottore forestale; seguiranno il taglio, l'allestimento e l'esbosco del legno da parte di una ditta forestale; gestiranno le lavorazioni in segheria ed i programmi di essiccazione del materiale; infine creeranno in falegnameria l'arredo del quale però dovranno comunque identificare il LCA (ciclo di vita) ed Impronta Ecologica.

- COMPRENDERE E VALORIZZARE LA SOSTENIBILITÀ FORESTALE

Affiancate alle lezioni frontali sono organizzate numerose uscite in bosco, presso segherie ed aziende. Questo affinché le conoscenze apprese in aula, siano consolidate attraverso l'applicazione (e la loro discussione) in campo, un percorso di confronto con figure professionali del settore quali Forestali, titolari di azienda, divulgatori scientifici, ricercatori, storici.

Solo tramite la conoscenza diretta si possono comprendere l'importanza ed il significato di un bosco, della sua evoluzione, della sua importanza nell'economia locale, i principi della gestione forestale sostenibile, della selvicoltura ed il loro rapporto con l'evoluzione della formazione boschiva, la capacità di poter selezionare il materiale in piedi, le diverse tecniche di esbosco ed il loro impatto sul territorio, il concetto di biodiversità e sostenibilità, l'uso delle specie locali e i segreti per valorizzarle.

- **CREARE ARREDI CERTIFICATI INTERAMENTE PEFC**

Il 15 gennaio 2015 ENAIP Trentino ha firmato un protocollo d'intesa con PEFC Italia, per la cooperazione in materia di informazione, comunicazione e formazione sulla gestione sostenibile e la certificazione forestale. ENAIP Trentino e PEFC Italia, sono convenute a sottoscrivere un'intesa per una collaborazione privilegiata nell'ambito della formazione alla sostenibilità, della promozione di attività educativo-culturali e dell'uso di materiali certificati PEFC, in particolare nel settore dei prodotti forestali certificati e locali.

A gennaio del 2017 il CFP ENAIP di Tesero ha ottenuto la certificazione di Catena di Custodia impegnandosi alla creazione di arredi certificati. Proprio per questo sugli arredi realizzati in modo conforme verrà posto il proprio logo PEFC, per rendere visibile la scelta etica, sociale ed

ambientale del Centro.

4. COLLABORAZIONI

- DEMANIO FORESTALE
- SERVIZIO FORESTE E FAUNA PAT
- SERVIZIO GEOLOGICO PAT
- RETE DI PARCHI E RISERVE
- CAMERA DI COMMERCIO
- PEFC ITALIA
- CNR IVALSA SAN MICHELE

3.2 Progetto di ricerca e sviluppo nel triennio di Operatore del Legno: Economia circolare in Val di Fiemme: Progetto Piano Operativo Giovani

Gli studenti del secondo anno saranno coinvolti in un **progetto di Economia circolare** assieme ad Hello Fiemme ed alcune aziende virtuose della Val di Fiemme che già attuano questo processo.

Il progetto sarà avviato a settembre 2017, sotto la guida di Hello Fiemme con lo scopo di presentare gli attori coinvolti e le finalità. Saranno svolte al CFP ENAIP di Tesero alcune lezioni di Economia Circolare ed in particolare di upcycling tenute da alcuni esperti del settore. Questa fase è dedicata ad aprire il percorso fornendo una panoramica generale sui temi in particolar modo i concetti ed i valori di progettazione responsabile legati alla sostenibilità economica, sociale ed ecologica.

Il mese successivo le aziende coinvolte accoglieranno gli studenti al fine di far conoscere i prodotti di scarto tramite lezioni frontali e esperienze reali. Si inizierà così a familiarizzare con il materiale di scarto e a valutare come questo possa diventare materia prima seconda per un altro prodotto.

I ragazzi entro dicembre dovranno individuare delle soluzioni per l'implementazione del nuovo progetto a seconda del livello raggiunto e dai vincoli tecnici, realizzando un prototipo o un'idea progettuale di upcycling ed economia circolare.

SINTESI DEL PROGETTO:

1. PREMESSA

Il 2 dicembre 2015 la Commissione Europea, constatata l'insostenibilità di numerosi processi produttivi con disastrose conseguenze, ha adottato un ambizioso progetto sull'economia circolare composto da un piano d'azione dell'UE con misure relative all'intero ciclo di vita dei prodotti: dalla progettazione, all'approvvigionamento, alla produzione e al consumo fino alla gestione dei rifiuti e al mercato delle materie prime secondarie. Le Nazioni Unite hanno quindi approvato l'Agenda Globale per lo sviluppo sostenibile con 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile. Ci si è resi conto del chiaro giudizio sull'insostenibilità dell'attuale modello di sviluppo, sia sul piano ambientale ma anche su quello economico e sociale. Proprio per questo l'obiettivo 12 (Consumo e Produzione Responsabili) punta all'aumento dei benefici in termini di benessere tratti dalle attività economiche, attraverso la riduzione dell'impegno di risorse, del degrado e dell'inquinamento nell'intero ciclo produttivo, migliorando la qualità della vita.

Il progetto intende portare alla conoscenza delle giovani generazioni un nuovo modello di economia per creare valore, nel rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali, e innovazione grazie all'incontro tra la creatività dei ragazzi e le necessità del mercato. Si vuole permettere alle aziende virtuose della Val di Fiemme, che attuano già un percorso di economia circolare, di rendere partecipi i ragazzi di questa nuova modalità di fare business attraverso un rapporto diretto e reciproco.

Il nostro Istituto sarà coinvolto in prima persona assieme alle aziende in questo processo di rivalorizzazione del materiale di scarto che porterà alla creazione di idee progettuali del materiale stesso per riutilizzarlo e ri-valorizzarlo in chiave di upcycling. Le aziende infatti metteranno a disposizione materiale di scarto del loro ciclo produttivo dando un supporto tecnico nell'elaborazione di un progetto/prodotto con i ragazzi.

2. PRODOTTI E RISULTATI FINALE

1. Questo processo di apprendimento porterà alla creazione di un'idea o un prodotto nuovo che possa riutilizzare i materiali di scarto delle aziende attraverso un processo di upcycling. Questo sarà il risultato di un processo di acquisizione consapevole dell'importanza della sostenibilità e della gestione dei rifiuti.

Ci si aspetta che dopo questa prima fase preliminare si possa proseguire il percorso con un coinvolgimento più ampio delle aziende territoriali ed una ricaduta positiva sul territorio. Il progetto avrà una ricaduta positiva sull'economia locale attraverso un nuovo approccio ed un'apertura verso nuove professionalità.

3. DIDATTICA DELLE SCIENZE: COMPETENZE ATTESE

- *Approfondire conoscenze scientifiche inerenti l'upcycling e l'economia circolare*

Upcycling viene definito come riciclo o riuso creativo, ossia l'arte di riconvertire, per mezzo della creatività, materiali o prodotti inutilizzati in materiali nuovi, prodotti innovativi, di migliore qualità e minor impatto ambientale. L'obiettivo dell'upcycling è quindi di riutilizzare i materiali già esistenti evitando lo spreco di materiali potenzialmente utili. In questo modo, riducendo l'utilizzo di materie prime nella produzione di oggetti nuovi, si riducono i costi di smaltimento, i consumi energetici, e di conseguenza anche le emissioni di gas serra e l'inquinamento atmosferico.

Questi temi vengono affrontati durante il secondo anno del percorso formativo durante le ore di scienze. Si proporrà quindi agli studenti, che ormai hanno acquisito queste conoscenze, di sviluppare e realizzare un progetto o un prodotto di upcycling in collaborazione con Hello Fiemme e alcune aziende della Valle. A tal fine verranno organizzati alcuni incontri e visite con esperti aventi la finalità di ampliare le conoscenze e competenze ormai acquisite.

4. COLLABORAZIONI:

- FIEMME 3000
- LA SPORTIVA
- HELLO FIEMME
- BIOENERGIA FIEMME
- STUDIO VISPA SNC
- MAGNIFICA COMUNITÀ DI FIEMME-LA SEGHERIA

3.3 Concorso Ambiente Euregio

Il CFP Enaip di Tesero, in linea con la propria mission, al fine di sensibilizzare alla tutela dell'ambiente, del territorio e della sua cultura intende partecipare al “PREMIO AMBIENTE EUREGIO”, un bando di concorso su ambiente e sostenibilità per il Tirolo, l'Alto Adige ed il Trentino. In tale ottica gli allievi presenteranno alcune attività svolte nel corso del presente anno formativo volte a delineare la vision del Centro. In particolare verranno sperimentate e spiegate le

seguenti azioni formative:

- Creazione di una partnership con aziende certificate PEFC

A partire da settembre 2018, il Centro accompagnerà gli allievi all'acquisizione delle procedure di acquisto di prodotti in legno per i laboratori esclusivamente da aziende locali certificate PEFC. Le aziende saranno selezionate non solo in base al prezzo offerto, ma anche in funzione della provenienza del materiale, che dovrà essere locale, tracciato e certificato. Un ulteriore elemento di valutazione sarà quello di privilegiare le aziende che hanno intrapreso investimenti aziendali volti alla sostenibilità delle produzioni. Verrà quindi redatta una lista dalla quale attingere di volta in volta per gli acquisti.

- Label prodotto ENAIP TESERO

Attraverso il supporto di due grafici gli studenti realizzeranno un LABEL del CFP in grado di rappresentare la mission del Centro e trasmettere i concetti di legno, territorialità, sostenibilità e sensibilità ambientale. Il logo verrà impresso su alcuni manufatti prodotti per le occasioni pubbliche, così come sulle carte intestate.

- Comunicazione: Be SOCIAL

Gli allievi saranno chiamati a mettersi in gioco in prima persona per poter comunicare e sensibilizzare la comunità locale.

Il triennio si occuperà della realizzazione di cofanetti in legno contenenti storie ed immagini capaci di trasmettere concetti scientifici di sostenibilità relativi all' uso del legno e al suo valore ambientale, da consegnare nelle scuole secondarie inferiori in fase di orientamento.

Il Quarto anno di Tecnico del Legno dopo il modulo dedicato di strategie di comunicazione organizzerà una manifestazione per pubblicizzare l'arredo certificato prodotto nel percorso. Il corso di comunicazione verrà gestito da un esperto esterno: la finalità sarà quella di far in modo che gli studenti creino una pagina web, condivisa con i SOCIAL, che verrà di anno in anno ampliata, adattata e perfezionata dalle classi che si susseguiranno.

Ad Aprile 2018 verrà anche organizzata presso il CFP una giornata informativa in collaborazione con il Servizio Foreste e Fauna e l'Associazione segherie. I temi saranno gli acquisti sostenibili, il mercato del legname, i Green Public Procurements e lo stato di fatto delle segherie del Trentino. Questa giornata avrà lo scopo di avvicinare gli studenti ad una realtà economica ed amministrativa territoriale per aprire un tavolo di riflessione su come implementare e migliorare la gestione delle aziende locali legate al mondo del legno.

- AUTOCONSUMO SOSTENIBILE DEGLI SCARTI DI LAVORAZIONE

Al fine di chiudere il ciclo del carbonio e operare in modo sostenibile, quest'anno verrà affrontato assieme ad **AIEL** (Associazione Italiane Energie Agroforestali), il tema dell'autoconsumo sostenibile aziendale degli scarti di lavorazione delle falegnamerie, in forma di bricchetti e pellet, per la produzione di calore e per la microgenerazione.

Verrà analizzata assieme ad AIEL la caratterizzazione della materia prima, la sua densificazione (bricchette/pellet) e l'uso energetico per valutare la possibilità di collaborare alla produzione energetica del Centro anche con l'integrazione di altre rinnovabili. Il CFP produce bricchetti che vengono gestiti come rifiuti speciali in quanto contenenti una piccola quantità di colle viniliche: la possibilità di poter riutilizzare parte di questi (seguendo le normative vigenti e dei criteri di gestione aziendali) verrà valutata nel corso del IV anno dagli studenti accompagnati dagli esperti che proveranno ad applicare tali criteri alla loro filiera. In questo contesto si elaboreranno delle ipotesi per realizzare bricchetti utilizzabili in impianti di cogenerazione.

SETTORE SERVIZI

3.4 Progetto di ricerca e sviluppo nel triennio servizi

Turismo sostenibile

3.2.1 PREMESSA E OBIETTIVI

Nel dicembre 2015, durante il settantesimo congresso dell'ONU, gli stati rappresentati nell'assemblea hanno eletto il 2017 cme anno internazionale del turismo sostenibile. Questo significa che per il mondo intero è diventato fondamentale ripensare le modalità del turismo: il punto fondamentale è il rispetto del territorio turistico, sia esso naturale, sociale o artistico, senza ostacolare lo sviluppo di altre attività sociali ed economiche. Si tratta quindi in pratica di un tipo di turismo non distruttivo, con un impatto ambientale basso. La provincia di Trento risulta già all'avanguardia per quanto riguarda la valorizzazione turistica del proprio territorio, ma viene richiesto sempre più che questo turismo non ne condizioni negativamente le attività socio-economiche e culturali. Perciò, in armonia con la progettazione del settore legno, anche il settore servizi del Cfp di Tesero si propone di concentrare il percorso didattico concretizzando alcuni

obiettivi dell'agenda 2030 delle Nazioni Unite, in particolare i punti 2 “Fame Zero” e 12 “Consumo e produzione responsabili”, che rientrano nell'ambito della sostenibilità, in questo caso del turismo. Nel concreto per il settore servizi significa concentrare gli sforzi della didattica per creare operatori di settori che:

1. siano attenti sia alla qualità del prodotto finale ma anche alla provenienza delle materie prime e alle fasi di lavorazione. In particolare quindi, riprendendo il punto 2 dell'agenda 2030, gli allievi saranno coinvolti in attività didattiche volte alla comprensione delle modalità di produzione, coltivazione e allevamento di prodotti che risultino sostenibili per il territorio.
2. siano attenti alla conservazione del patrimonio artistico e culturale del territorio e che siano in grado di comunicarne e descriverne il valore e la ricchezza al turista.

3.5 Progetto di ricerca e sviluppo nei Quarti anni di Tecnico di Gastronomia e Arte bianca e di Tecnico dell'Accoglienza e Ospitalità

Il progetto proposto si intitola “TEMPUS FUGIT: ALLA SCOPERTA DEL TERRITORIO E DELLE SUE RISORSE”.

L'obiettivo è quello di sensibilizzare gli allievi su quelli che sono i valori e le potenzialità offerte dal nostro territorio, cercando una metodologia per proporle e valorizzarle in chiave innovativa; importante è quindi lo studio e la conoscenza dell'ambiente circostante, del prodotto enogastronomico per proporli poi in chiave innovativa. Viste le tendenze del mondo del turismo, che mettono al centro un ospite sempre più alla ricerca dei valori e dei legami con la natura, fondamentale in questo contesto è il forte collegamento del territorio per permettere che questo studio non sia fine a sé stesso ma venga proposto agli operatori di settore ed alla popolazione permettendo così che i risultati siano condivisi.

SINTESI DI PROGETTO

Già nel corso dell'a.f. 2016/2017 il IV anno ha lavorato nell'ottica di studio e ricerca ed è da qui si parte in quest'anno formativo per andare a sviluppare un percorso che punta alla valorizzazione del territorio e delle sue risorse; gli allievi nel corso dell'anno formativo 2017-18:

- proporranno dei questionari agli allievi diplomati per capire quali sono stati i punti di forza e quali le criticità emerse nella progettazione dell'evento;
- proporranno dei questionari agli operatori di settore per capire in quale modo le aziende turistiche lavorano per “vendere” il territorio;
- elaboreranno una loro proposta alla rete di Partner nella quale saranno concretizzate le loro idee

legate al tema dell'innovazione.

Nella creazione di questo evento agiremo insieme alla rete di partner:

- 1) APT della Valle di Fiemme
- 2) Fondazione Edmund Mach
- 3) Associazione Cuochi di Fiemme
- 4) Comunità della Valle di Fiemme
- 5) Comitato organizzativo Tour de Ski
- 6) Associazione SportAbili Predazzo
- 7) Coldiretti

3.6 Progetto di ricerca e sviluppo nel percorso di Alta Formazione per il Tecnico Superiore dei servizi della filiera turistica e ricettiva

Il progetto formativo ha trovato avvio da gennaio 2017 nel pieno rispetto del piano formativo annuale e segue un'attuazione seguendo l'anno solare. Di conseguenza nel secondo semestre si proseguiranno le attività di formazione previste dalle Unità Formative (UF), come indicato dal referenziale Formativo, così da dare continuità all'intero progetto.

Tra i progetti particolarmente innovativi si segnala il progetto denominato “**Be Open**” realizzato assieme ad Accademia della Montagna del Trentino ed altri attori economici del territorio.

Obiettivo del progetto è quello di realizzare dei moduli formativi e delle attività laboratoriali applicate sul tema del turismo accessibile e dei marchi Open.

Ciò, finalizzato a favorire l'acquisizione di competenze specifiche sul tema dell'accoglienza e dei servizi alle persone con esigenze speciali e, più in generale, di aumentare ulteriormente le capacità professionali delle figure in uscita.

Il progetto prevede:

- attività di formazione in aula con esperti del settore;
- attività laboratoriali ed esperienziali con associazioni e cooperative sociali;
- attività di processo di certificazione di un evento con marchio “Open”;
- attività di seminario e coinvolgimento territoriale

Il progetto prevede la realizzazione di materiali multimediali di supporto (video esperienza) che

saranno progettati e realizzati dagli allievi grazie al supporto di consulenti esterni.

3.7 Piano di miglioramento

Il sistema di gestione della qualità nasce per esigenze belliche: “Non tutti i proiettili si possono provare!” l’attenzione si sposta, quindi, per soddisfare il cliente, dal prodotto al processo. Controllare il processo significa verificare tutti gli aspetti che influenzano la qualità, le caratteristiche del prodotto in aderenza al progetto. Per le aziende che producono servizi, come la scuola, la prima difficoltà è già nell’individuazione del cliente per il quale creare utilità: le famiglie, gli studenti, la società civile, la società economica, il mondo del lavoro, inserito in un contesto socio-culturale economico e territoriale che interroga i portatori di servizio e i portatori di interesse. Risulta quindi molto complessa la definizione della Politica della Qualità per accrescere la soddisfazione del cliente.

Se consideriamo lo Studente il Cliente da soddisfare la politica della qualità può intrinsecamente rispondere alle esigenze, al gradimento anche degli altri attori del contesto.

Quindi la nostra politica della qualità per l’anno formativo 2017/2018:

Conseguire prestazioni di eccellenza attraverso:

progetti di integrazione con il territorio (nomi),

attività laboratoriali di potenziamento,

integrazione costante tra didattica e infrastrutture, sia interne (aggiornamento dei laboratori, efficientamento della struttura) che esterna (personalizzazione dei trasporti, dei tirocini formativi, degli stage),

potenziamento dei percorsi linguistici,

conoscenza del contesto territoriale sia economico-sociale che storico paesaggistico culturale,

attività costante di orientamento (progetto FIXO),

formazione continua del personale docente,

promozione del benessere a scuola (progetto psicologa), attenzione e valorizzazione delle diversità,

percorso di diploma di tecnico

percorso dell’alta formazione

attenzione costante alla progettazione individuale del percorso formativo (FIXO e tirocini)

Verifica costante delle attività attraverso gli strumenti collegiali: consigli di classe valutativi e non, collegio dei docenti, incontri con le aziende ospiti, colloqui con le famiglie.

Contenimento della dispersione scolastica (5%)

progetti di accoglienza per le classi prime e seconde

colloqui individuali di orientamento

accoglienza istituzionale, incontro con il Direttore

accoglienza burocratico-amministrativa del personale non docente.

Riconoscibilità del CFP attraverso:

costruzione di rapporti propositivi e collaborativi con le agenzie e gli attori del territorio partecipando attivamente e positivamente agli eventi organizzati sui territori, collaborazione con la scuola dell'infanzia di Tesero, relazioni con l'associazione Evo.

Creazione della filiera dei fornitori della formazione costituendo un sistema di comunicazione per la condivisione di competenze e conoscenze,

per verificare le modalità di lavoro dei fornitori che eseguono parti anche consistenti dei nostri processi,

per studiare insieme modalità operative che integrino i rispettivi sistemi di lavoro.

Declinazione della certificazione FSC

Miglioramento delle infrastrutture

interne: aggiornamento dei macchinari dei laboratori, efficientamento dell'utilizzo dei laboratori, efficientamento energetico della struttura, razionalizzazione della gestione dei rifiuti,

esterne: in collaborazione con Trentino Trasporti la creazione di collegamenti dedicati per i diversi bacini di utenza, gestione delle relazioni con i fornitori del servizio convitto, gestione dei rapporti con i fornitori del servizio mensa.

Migliorare costantemente il servizio ottimizzando le risorse:

umane attraverso motivazione e gratificazione, ods e incarichi che seguano le inclinazioni e le disponibilità di ognuno nell'economia complessiva della gestione generale del servizio,

economiche efficientamento energetico, costruzione di relazioni con i fornitori del territorio, razionalizzazione della gestione dei rifiuti, diffusione della cultura del risparmio energetico.

Costruzione di un'immagine potente del CFP

partecipazione alle attività proposte dal territorio, raggiungimento di prestazioni di eccellenza, monitoraggio costante dei comportamenti fuori e dentro scuola, accrescimento dell'autostima e della consapevolezza di sé di ogni ragazzo.

Sostenere la crescita di cittadinanza attraverso i progetti di legalità e...

Qualità è uno stato mentale, un fatto culturale e strategico che mette l'uomo al centro di ogni attività, è razionalità, trasparenza, responsabilità, condivisione e partecipazione.

CAPITOLO 4

OBIETTIVO TRILINGUISMO

4.1 Esperienze di apprendimento per immersione

La conoscenza delle lingue e il patrimonio di competenze linguistiche, hanno più valenze: condizioni per la libera circolazione, presupposti per diventare studenti globali, risorse di peso economico ed espansione delle imprese, competizione nello sviluppo tecnologico.

Presso il nostro Centro l'apprendimento delle lingue straniere avviene sia in contesti formali che non formali. L'educazione linguistica all'interno dei nostri percorsi, coerentemente con quanto previsto dai piani di studio provinciali, oltre la normale didattica d'aula propone approcci metodologici centrati sull'esperienza.

Quest'anno è previsto un apprendimento per immersione attraverso la modalità CLIL con un approccio didattico volto a favorire l'apprendimento integrato tra lingua e discipline tecnico-scientifico di ambito.

4.1.1 Proposta operativa nei Quarti anni di Tecnico Gastronomia e arte bianca e Tecnico di Accoglienza e ospitalità

Per attuare il piano provinciale del trilinguismo, l'apprendimento delle lingue straniere sarà improntato sul tema della biodiversità, della sostenibilità ambientale e della riscoperta dei prodotti del territorio. Nello specifico l'interesse sarà destinato alla lingua tedesca che diventerà mezzo di acquisizione di conoscenze e competenze disciplinari da parte degli studenti. L'attività farà riferimento al progetto "Tempus fugit" che vedrà coinvolto tutto il gruppo di lavoro. Lo scopo del progetto trilinguismo, oltre all'apprendimento della lingua in contesti sia formali che non, sarà la produzione di materiale divulgativo in lingua (brochure, menu, depliant,...) inerente la disciplina Scienze degli alimenti ed igiene e le tematiche sopra citate. Saranno inoltre studiati e descritti i prodotti e le tipicità della Valle. Tale materiale sarà utilizzato per promuovere ai turisti di lingua tedesca (molto presenti in loco per la vicinanza all'Alto Adige ed all'Area tedesca) il territorio, le tipicità e le tradizioni.

4.1.2. Proposta operativa nel Quarto anno di Tecnico del legno

Nel Quarto anno del 2016/2017 il piano del trilinguismo avrà un ruolo predominante non solo per creare futuri cittadini in grado di interagire in contesti socio-culturali, ma soprattutto tecnici del settore legno in grado di essere protagonisti della scena internazionale. Il Trentino infatti, in quanto territorio di confine, vanta una capacità di espansione e sviluppo con i paesi d'oltralpe grazie non solo alle vicissitudini storiche ma anche ad una vicinanza geografica favorevole. Lo sviluppo, il commercio e l'innovazione tecnologica-scientifica sono permesse grazie allo scambio di conoscenze ed informazioni ed in quest'ambito si colloca il nostro progetto di plurilinguismo. L'apprendimento nel IV anno sarà sia un apprendimento per immersione (visite didattiche nell' **Euregio**) ma anche e soprattutto un apprendimento attraverso il fare (stesura di una relazione finale per il committente). Predominante sarà l'uso della lingua lingua inglese con lo scopo di permettere ai nostri futuri falegnami ed imprenditori di espandere il commercio favorendo una competizione più proficua per il settore legno.

Gli studenti oltre ad un corso di lingua inglese ben strutturato di 80 ore con una docente madrelingua, saranno tenuti a sostenere lezioni di scienze in inglese atte ad acquisire un linguaggio tecnico-scientifico di base. La lingua inglese diventerà il mezzo di acquisizione di conoscenze e competenze. Sfruttando contesti anche meno formali ed una costruzione semplificata della frase, durante le ore di scienze saranno approfonditi concetti scientifici e terminologie specifiche del settore: gli studenti dovranno essere in grado di discutere in classe di argomenti semplici nell'ambito tecnico scientifico ponendo le corrette domande e risoluzioni.

Durante l'anno scolastico i ragazzi svolgeranno delle uscite presso aziende del settore in inglese creando integrazione tra il sistema formativo e le imprese soprattutto all'interno dell'Euregio.

Lo scopo è quello di permettere ai ragazzi, attraverso contesti formali e non, di parlare di concetti inerenti le scienze del legno e di descrivere manufatti esplicitando le corrette caratteristiche tecniche.

Infine, nell'ambito del modulo di comunicazione del IV anno di Tecnico del Legno, per poter anche compiere un'appropriata valutazione, i ragazzi saranno portati ad acquisire le loro competenze attraverso un product-based learning: dovranno creare un elaborato che intrecci conoscenza, manualità e produzione scritta. Il compito è quello di stilare un testo in inglese che dovrà pubblicizzare e convincere il committente della scelta attraverso la lettura di una descrizione

del progetto, i materiali utilizzati, le specifiche tecniche, l'impatto ambientale dell'arredo e motivandola scelta di materiale certificato PEFC.

4.2 Esperienze di apprendimento linguistico attraverso il fare

• SETTORE SERVIZI

- PROGETTO “LE LINGUE A TAVOLA”

Dato il buon esito ottenuto durante lo scorso anno, verrà riproposto il progetto de “Le lingue a tavola”. Si è trattato di un laboratorio linguistico sviluppato durante il pranzo: gli alunni, a rotazione, hanno servito al tavolo i docenti di inglese e tedesco, dialogando in lingua. Il laboratorio è stato proposto con scadenza fissa e i ragazzi sono stati organizzati a turno durante il servizio mensa, potendo così potenziare il proprio bagaglio linguistico e la propria professionalità.

In questo modo si sono applicate le diverse competenze linguistiche e professionali attraverso il fare, sfruttando momenti che simulano i contesti lavorativi, mettendosi in gioco in prima persona.

- PROGETTO “TURISMO, CHE PASSIONE!”

Prendendo sempre spunto da progetti che hanno avuto un buon riscontro, si intende proporre un piccolo laboratorio in lingua dove gli alunni simuleranno l'attività di reception di un'ipotetica struttura ricettiva del territorio.

Nel successo delle attività turistiche diventa sempre più decisivo il saper accogliere, fidelizzare ed accontentare la clientela nazionale ed internazionale: nel concreto ciò significa saper interagire nella lingua richiesta dagli ospiti, capirne le necessità anche in base alla cultura di provenienza e saper trasmettere la passione per il proprio territorio a chi viene a visitarlo. L'attività proposta consisterà quindi in lezioni preparatorie e simulazioni valutate con il docente (via telefono, mail, skype,..) per arrivare infine a gestire una telefonata di prenotazione o una richiesta turistica da parte di un madrelingua.

- CERTIFICAZIONI LINGUISTICHE

Compatibilmente con la disponibilità degli alunni, si organizzeranno dei corsi di lingua inglese e/o tedesca al fine di ottenere quelle certificazioni linguistiche, che sempre più spesso sono richieste dal mondo del lavoro.

- **SETTORE LEGNO**

- **GEMELLAGGIO CON UN ISTITUTO PROFESSIONALE APPARTENENTE ALL'EUROREGIONE**

Nel percorso triennale si intende iniziare a lavorare attraverso un progetto di trilinguismo, partendo per l'anno formativo 2017-18 con una sperimentazione nel primo e secondo anno. Gli studenti frequenteranno alcune lezioni di scienze generali in inglese volte ad acquisire un linguaggio tecnico-scientifico di base. La lingua inglese diventerà il mezzo di acquisizione di conoscenze e competenze. Sfruttando contesti anche meno formali ed una costruzione semplificata della frase, durante alcune ore di scienze saranno approfonditi concetti scientifici e terminologie specifiche del settore: i ragazzi leggeranno brevi testi riguardanti le scienze per poi discutere in classe dell'argomento trattato, ponendo le corrette domande e risoluzioni.

Lo scopo è quello di permettere agli allievi, attraverso contesti formali e non, di parlare di concetti scientifici e di descrivere manufatti, esplicitando le corrette caratteristiche tecniche. Quindi attraverso il fare potranno sperimentare l'uso della lingua nelle quattro principali attività: parlare, leggere, scrivere, ascoltare.

PROGETTO GEMELLAGGIO

Al fine di creare un sistema di apprendimento per immersione e di scambi di esperienze soprattutto con l'Euregio si organizzeranno visite didattiche presso aziende e centri di ricerca oltralpe. Nell'arco dell'anno 2017/2018 si inizieranno a tessere rapporti con l'Euregio al fine di creare un gemellaggio con un Istituto professionale oltralpe. Questa fase rappresenta un importante passo in avanti per approfondire la reciproca conoscenza tra strutture scolastiche diverse ma attinenti e consentire uno scambio più intenso di esperienze tra studenti, docenti e aziende del settore.

Trattandosi di un gemellaggio tra scuole Europee l'aspetto linguistico assumerà un ruolo importante, dal momento che la lingua inglese e tedesca sono lo strumento per comunicare, entrare in contatto e scambiarsi informazioni ed esperienze non solo in relazione al Paese di provenienza, ma anche in riferimento all'ambito specifico del settore legno.

Lo scambio di informazioni ed esperienze transfrontaliere può permettere e sicuramente favorire lo sviluppo di nuove idee e la creazione di visioni economiche-imprenditoriali più ampie e integrate.

Lo scopo finale è quello di creare un gemellaggio con un Istituto professionale simile al nostro:

reciprocamente gruppi di studenti potranno scambiarsi esperienze e conoscere realtà territoriali diverse.

Per l'anno formativo 2017/2018 si stilerà una proposta di collaborazione e scambio tra scuole appartenenti all'Euroregione Tirolo-Trentino-Alto Adige con l'attuazione effettiva per l'anno 2018/2019. Per fare questo si collaborerà con PAT ed Euregio.

CAPITOLO 5

ATTIVITÀ DI PLACEMENT

5.1 Azioni curricolari

I nostri percorsi di formazione professionale prevedono un minimo di 160 ore di stage nel terzo anno e un minimo di 400 nel IV anno, in base ai limiti minimi del tirocinio curricolare definiti nei Piani di studio provinciali.

Di seguito riassumiamo le azioni curricolari previste dal nostro Centro:

- **Stage:** la formazione iniziale di base è completata da uno stage formativo della durata minima di 160 ore svolto dagli allievi presso un'azienda del settore
- **Alternanza:** l'alternanza scuola lavoro è una "modalità di realizzazione del percorso formativo progettata, attuata e valutata dall'istituzione scolastica e formativa in collaborazione con le imprese, con le rispettive associazioni di rappresentanza e con le camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura, che assicura ai giovani, oltre alla conoscenza di base, l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro". Questa metodologia entra nel sistema educativo italiano con la cosiddetta riforma Moratti (L. 53/2003) ed è successivamente disciplinata dal decreto legislativo 77/2005 che la presenta come una metodologia didattica attivata su richiesta di formazione da parte dello studente.
L'alternanza scuola lavoro si fonda sull'intreccio tra le scelte educative della scuola, i fabbisogni professionali delle imprese del territorio, le personali esigenze formative degli studenti.
- **Praticantato:** trova realizzazione all'interno del progetto di Alta Formazione Professionale e consiste nel permettere ai discenti di entrare in contesti aziendali fortemente specializzati e

posizionati nel mercato, coerenti con la figura prevista. Ciò per l'acquisizione di quelle competenze e dei processi chiave. L'attività di praticantato si articola in tre diversi periodi, suddivisi nel progetto biennale, per un totale complessivo di circa il 40% delle ore previste e rappresenta un momento chiave per la costruzione della figura.

- **Progetto formativo scuola lavoro:** di fronte ad allievi con situazioni di disagio scolastico o con difficoltà che impediscono di raggiungere gli obiettivi minimi di apprendimento con conseguente rischio di abbandono, il consiglio di classe può attivare un progetto formativo scuola-lavoro convenzionato con strutture del territorio che permetta all'allievo di raggiungere gli obiettivi e trovare la motivazione per proseguire il percorso formativo.
- **Apprendistato formativo per la qualifica e il diploma professionale:** in caso di attivazione del contratto di apprendistato l'allievo/lavoratore potrà seguire il piano formativo individualizzato redatto dal centro di formazione e dal datore di lavoro (minimo 6 mesi, massimo 3 anni per la qualifica e 4 anni per il diploma) al termine del quale potrà sostenere l'esame per il titolo.

5.2 Avvicinamento al mondo del lavoro

Il Centro organizza incontri informativi, destinati alle classi terze, in accordo con l'Agenzia del lavoro per veicolare informazioni e fornire occasioni di esperienze e approfondimento legate al mercato del lavoro.

Per far conoscere le opportunità lavorative presenti sul territorio è stata predisposta all'ingresso del Centro una bacheca per l'esposizione di offerte di lavoro sul territorio, che saranno inoltre pubblicate anche sul sito internet di ENAIP Trentino, questo per permettere a tutti gli utenti di conoscere le opportunità che il mercato locale offre e di supportare forme di autorientamento e motivazione.

Al fine di sostenere i giovani più distanti dal mondo del lavoro il Centro si rende disponibile ad attivare in sinergia con le imprese, ove necessario, contratti di apprendistato per il conseguimento della qualifica e del diploma professionale.

Nello specifico il Cfp di Tesero ha attivato per i suoi allievi le seguenti proposte:

- **Tirocini estivi:** ossia dei tirocini promossi dalle istituzioni scolastiche e formative sul territorio provinciale e sono rivolti agli studenti frequentanti i percorsi del secondo ciclo di istruzione e formazione a partire dal primo anno, secondo quanto previsto dalla Del. n. 736

del 19 maggio 2014. Da tempo nella Provincia autonoma di Trento si valorizza l'alternanza scuola-lavoro già a regime da tempo nei piani di studio provinciali dei percorsi di istruzione e formazione professionale. Con deliberazione n 858 del 30/5/14 la giunta provinciale ha previsto che le istituzioni scolastiche e formative sviluppino e promuovano ulteriormente le misure di transizione al lavoro quali stage, tirocini curricolari ed extra- curricolari anche in periodi estivi (già previsti dalla Legge Provinciale n.19 del 16/6/83) Tutto ciò nell'intento di raccordare in modo organico e sistematico la scuola e la formazione con i contesti lavorativi di riferimento, in particolare per garantire una maggiore correlazione tra l'offerta formativa e lo sviluppo culturale, sociale e d economico del territorio.

- **Tirocini estivi curricolari previsti dal PEI:** in collaborazione con i servizi sociali del territorio vengono attivati dei tirocini estivi in aziende convenzionate con l'ente Comunità Territoriale al fine di permettere un'esperienza professionalizzante che tenga conto delle difficoltà certificate dell'allievo e consenta a scuola-famiglia-servizi di progettare un futuro lavorativo.

CAPITOLO 6

LA VALORIZZAZIONE DELLE INDIVIDUALITÀ

6.1 Per una scuola equa: metodi e strategie

La PAT con il Piano di sviluppo provinciale per la XV legislatura auspica l'avvento di una scuola dell'equità in cui vengano messi in gioco servizi educativi più diversificati, integrati e flessibili in grado di garantire sia l'inclusione di chi presenta bisogni educativi speciali che la valorizzazione dell'eccellenza.

In quest'ottica il Collegio dei docenti del CFP Enaip di Tesero ha scelto di mettere in campo una serie di strategie condivise atte a personalizzare i percorsi e ad accompagnare gli allievi nella crescita sia formativa che personale. La didattica del Centro attua e mette in gioco in tale ottica diverse metodologie a seconda delle necessità del gruppo classe. In particolare si opera attraverso tecniche di:

- **Brainstorming:**
 - richiede la capacità di formulare ipotesi in un contesto aperto, non giudicante né prescrittivo per favorire la partecipazione attiva degli alunni;
 - valorizza le competenze linguistiche che gli studenti già possiedono.
- **Lezione partecipata:**
 - favorisce la “costruzione” del sapere e promuove un atteggiamento attivo e di riflessione nell'apprendimento;
 - abitua gli studenti al confronto e al dialogo.
- **Esercitazioni individuali o in coppia/piccolo gruppo:**
 - impegnano tutti gli studenti negli esercizi proposti;
 - permettono di verificare direttamente la comprensione dei concetti affrontati.
- **Metacognizione:**
 - abitua gli studenti a fare sintesi dopo un lavoro di analisi/ricerca
 - favorisce la consapevolezza dei propri processi cognitivi e delle strategie adottate
 - permette al docente di valutare se c'è coerenza tra l'auto-percezione e il risultato ottenuto
 - permette aggiustamenti ed integrazioni del processo formativo sulla base dei dati raccolti

Per garantire una scuola dell'inclusione si cercherà di attivare nel processo di apprendimento una "speciale normalità", una normalità più ricca, resa più competente, più capace di rispondere adeguatamente alla complessità dei bisogni educativi speciali (Dario Ianes, *La speciale normalità*, p. 4) attraverso:

1. formazione di gruppi cooperativi con ruoli che favoriscano la partecipazione attiva di tutti i componenti;
2. didattica plurale" con prevalenza di messaggi visivi per agevolare alunni BES nella decodifica dei concetti;
3. strutture cooperative quali: puzzle ad una dimensione, roundrobin, intervista a tre passi, consultazione in gruppo;
4. ruolo dell'insegnante: inteso come facilitatore/ mediatore/ regista, osservatore di processo, garante dei ruoli assegnati, collaboratore dell'insegnante di sostegno;
5. setting dell'aula: disposizione dei banchi "ad isola" e un computer in dotazione a ciascun gruppo.

6.2 Premio Rotary: un elogio all'eccellenza

Da anni ormai il CFP Enaip di Tesero in accordo con i Rotary Club di Trento e Fiemme incentiva e premia al termine del percorso il miglior studente del settore legno e il miglior studente del settore servizi.

Tale borsa di studio donata dal Rotary Club di Trento in primis e negli ultimi anni supportato dai membri del Rotary Club di Fiemme è un incentivo ad affrontare il percorso formativo al livello più alto possibile ed è inoltre un'importante occasione dedicata alla memoria del territorio per non dimenticare grandi personaggi ed eventi storici che hanno segnato la realtà di Fiemme. Il premio nello specifico è in ricordo dell'architetto Micheletti, esponente di rilievo nella fase di ricostruzione dopo la tragedia di Stava.

Coltivare l'eccellenza significa anche accrescere la partecipazione degli allievi attraverso una competizione che premia l'impegno trasversale nelle discipline e la costanza in tutto il percorso svolto.

6.3 Progetto legalità

Per favorire lo sviluppo di una scuola dell'inclusione un passo che non si può eludere è

quello della prevenzione del disagio scolastico in tutte le sue forme. In relazione al tema della legalità gli insegnanti del centro hanno individuato i temi che meritano un approfondimento ed un'attenzione maggiore.

Per a.f. 2017-2018 saranno attivati i seguenti percorsi:

- 1.** Cyberbullismo (classi prime).
- 2.** Social Network a cura della Polizia Postale (classi prime).
- 3.** Incontro con i carabinieri sulle sostanze stupefacenti (classi seconde).
- 4.** Adesione al progetto “Libera la scuola”: incontro con ragazzi di comunità (classi seconde).
- 5.** Serata informativa genitori/alunni sostanze stupefacenti.
- 6.** Incontro Agenzia del lavoro (classi terze).
- 7.** Incontro testimonianza sui disturbi alimentari (settore servizi).

A ciò potranno seguire degli interventi di ispezione con i cani antidroga concordati con la direzione.

CAPITOLO 7

LA SCUOLA DELLE COMPETENZE

7.1 Approccio interdisciplinare al sapere

La proposta formativa condivisa dal gruppo di lavoro dei docenti per l'anno formativo 2017-18 ruota attorno ad alcuni obiettivi trasversali ben precisi:

- 1 favorire l'autonomia e lo spirito critico attraverso strategie didattiche interdisciplinari e un approccio esperienziale al sapere;
- 2 sviluppare la creatività;
- 3 far riflettere l'allievo sulla propria identità personale, professionale e di futuro cittadino.

Creare gli innovatori di domani, impegno che il Piano di sviluppo provinciale propone come sfida alle scuole, significa innanzitutto fare un primo passo per mettere gli allievi nella condizione di dover pensare e agire in prima persona, significa metterli nella condizione di risolvere problemi e situazioni che non si presentano più come sistemi chiusi con un'unica soluzione. Per fare ciò i docenti hanno scelto di partire con la proposta di progetti interdisciplinari in grado di favorire la creatività e di presentarsi come percorsi in cui conoscenza, manualità e produzione si intrecciano.

7.2 Progetti settore legno

U.d.A. 1	LEGNO E ARREDO
Denominazione	Gli allievi sono chiamati a partecipare ad un'esperienza guidata di rilievo, progettazione e realizzazione di una planimetria e di realizzazione di complementi d'arredo per l'allestimento dell'aula insegnanti del Centro.
Prodotti	Studio, disegno e realizzazione di elementi di arredo per l'aula insegnanti. Nello specifico verranno creati degli armadietti e delle scaffalature, due tavoli componibili e una postazione internet.
Classi coinvolte	Terza
Competenze agite	<p>-DISEGNO TECNICO: rappresentare graficamente particolari costruttivi tipici di manufatti lignei, utilizzando il linguaggio convenzionale e applicativi di supporto</p> <p>- SCIENZE APPLICATE: correlare principi fisici, chimici e biologici all'esperienza della realtà quotidiana, mettendone in risalto gli aspetti di inter-relazionalità e interdipendenza.</p> <p>- TECNICHE TECNOLOGIE E PROCESSI OPERATIVI DEL LEGNO: realizzare, assemblare componenti e manufatti lignei e svolgere operazioni di finitura, verificando la rispondenza delle fasi di lavoro alle specifiche indicate da disegni e modelli semplici</p> <p>-LINGUA ITALIANA: produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p>
Attività previste	<p>-DISEGNO TECNICO: rilievo dello spazio abitativo e realizzazione della planimetria e del progetto degli arredi (primo periodo)</p> <p>-SCIENZE APPLICATE: scelta e valutazione del materiale (primo periodo)</p> <p>-TECNICHE TECNOLOGIE E PROCESSI OPERATIVI DEL LEGNO: realizzazione degli arredi (primo e secondo periodo)</p> <p>-LINGUA ITALIANA: redazione di una relazione tecnica e autovalutazione dell'esperienza da inserire nel portfolio</p>
Tempi	<p>Il progetto ha durata biennale e accompagna gli allievi dal secondo quadrimestre del secondo anno fino ai primi mesi dell'anno di qualifica.</p> <p>Febbraio-Marzo 2017 – settembre-novembre 2017</p>
Valutazione	<p>- del processo: attraverso una scheda osservativa del docente e una relazione tecnica e autovalutazione degli allievi coinvolti da inserire nel portfolio</p> <p>-del prodotto finito</p>

U.d.A. 2	IL LEGNO SI RACCONTA
Denominazione	Ideare, progettare e realizzare una guida in grado di raccontare il mondo del legno. Nello specifico ogni allievo è chiamato ad approfondire un aspetto specifico e/o di nicchia legato al settore legno da presentare quale tesina d'esame per la Qualifica.
Prodotti	L'esperienza ha come finalità quella di creare una guida in grado di raccontare il mondo del legno nel suo complesso: scientifico, storico, culturale. L'idea è quella di operare singolarmente o a gruppi di due, alla stesura di relazioni settoriali sul tema con l'ausilio di testi scientifici di riferimento. In un'ottica di trilinguismo alcuni allievi si cimenteranno nello studio, traduzione e utilizzo di alcuni testi settoriali in lingua inglese, tedesca, ladina. La guida che verrà pubblicata per uso interno sarà realizzata in tre annualità distinte che andranno a sviluppare alcune tematiche fondamentali del mondo del legno: dalla filiera, al bosco e all'ecosistema forestale e alle caratteristiche botaniche e xilologiche del materiale legno, alle aziende. Al termine dell'esperienza triennale si valuterà la possibilità di partecipare ad un concorso di settore "Premio Mario Rigoni Stern, per la letteratura multilingue delle Alpi" con il coinvolgimento e la collaborazione degli enti e delle associazioni territoriali. Ogni allievo potrà inoltre portare e presentare in sede di esame orale di qualifica il proprio lavoro di ricerca.
Classi coinvolte	Terza
Competenze agite	- SCIENZE APPLICATE: osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla sfera professionale - COMUNICAZIONE: padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti -LINGUA STRANIERA: comprendere i punti principali di messaggi semplici e chiari su argomenti di interesse professionale
Attività proposte	-SCIENZE APPLICATE: ricerca, lettura e rielaborazione informazioni tecniche scientifiche sul tema scelto -COMUNICAZIONE: guida alla scelta dell'argomento che deve avere un collegamento a livello di interesse o esperienziale con il vissuto degli allievi; creazione di un'introduzione in grado di raccontare la motivazione della scelta del tema, il collegamento con l'esperienza personale, il processo di lavoro svolto, l'eventuale collegamento con lo stage -LINGUA STRANIERA: traduzione e recupero informazioni da testi scientifici in lingua straniera (in piccolo gruppo con aiuto del docente)
Tempi	L'attività ha durata triennale.

	A.F. 2016/2017 A.F. 2017/2018 A.F. 2018/2019
Valutazione	-del prodotto finale -del processo: attraverso un momento di autovalutazione e di richiesta di identificazione delle difficoltà incontrate e delle strategie applicate per risolvere il problema

U.d.A. 3	LEGNO IN MOSTRA
Denominazione	Studio e realizzazione di un'installazione nell'ambito della mostra temporanea dedicata al legno e alla famiglia organizzata al Palazzo Museo Pinacoteca della Magnifica Comunità di Fiemme a Cavalese dal titolo "Legno. Anima di Fiemme". Gli allievi partiranno dalla riflessione proposta dal tema della mostra, che occuperà alcuni spazi espositivi dell'abitato di Cavalese, dedicata al legno e alla famiglia e al legno e le sue forme e che vedrà coinvolte non solo opere di artisti e scultori del legno ma anche documenti antichi in grado di illustrare i rapporti e il legame profondo di questa comunità con il mondo del legno.
Prodotti	Progetto e realizzazione di un'installazione che prende forma attraverso l'intreccio di due legni diversi per creare una culla, fulcro e cuore della famiglia, in grado poi di cambiare forma e trasformarsi in lampada, a ricordare come i figli siano la luce della famiglia.
Classi coinvolte	Seconda
Competenze agite	DISEGNO TECNICO: rappresentare graficamente particolari costruttivi tipici di manufatti lignei, utilizzando il linguaggio convenzionale e applicativi di supporto TECNICHE E TECNOLOGIE E PROCESSI OPERATIVI DEL LEGNO: realizzare, assemblare componenti e manufatti lignei e svolgere operazioni di finitura, verificando la rispondenza delle fasi di lavoro alle specifiche indicate da disegni e modelli semplici LINGUA ITALIANA: produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi
Attività proposte	-DISEGNO TECNICO: studio e progetto dell'opera -TECNICHE TECNOLOGIE E PROCESSI OPERATIVI DEL LEGNO: realizzazione e montaggio presso sede della Magnifica comunità di Fiemme del manufatto -LINGUA ITALIANA: autovalutazione dell'esperienza da inserire nel portfolio
Tempi	Settembre- dicembre 2017 L'opera verrà consegnata il 19 dicembre 2017 durante un

	momento ufficiale di inaugurazione ad ore 17.00 presso il Palazzo storico della Magnifica Comunità di Fiemme
Valutazione	-del prodotto finale -del processo: attraverso un momento di autovalutazione e di richiesta di identificazione delle difficoltà incontrate e delle strategie applicate per risolvere il problema

Inoltre gli allievi del settore legno saranno chiamati a mettere in gioco la propria creatività e capacità di raccontarsi nell'ambito di alcune manifestazioni e fiere espositive in cui il Centro è chiamato ad allestire spazi di orientamento e presentazione delle attività svolte. Per l'anno formativo 2017-18 è già prevista la presenza ai seguenti eventi:

- **Caneve aperte: percorso enogastronomico nell'abitato di Cembra che si svolge nel mese di ottobre.**

L'associazione Cembrani doc in occasione della manifestazione "Caneve aperte" mette a disposizione un avvolto all'interno del quale sarà allestita una mostra che racconti il territorio e il suo legame con il legno attraverso la proposta di oggetti e manufatti in legno realizzati dagli allievi partendo da un tema dato.

Lo stand espositivo verrà gestito interamente dagli allievi che dovranno illustrare ai visitatori aspetti di processo e prodotto anche con l'ausilio di audio-video precedentemente realizzati.

- **Trento Film Festival.**

Prosegue la collaborazione con la nota manifestazione trentina che offre agli allievi la possibilità di allestire e gestire uno stand al "parco dei mestieri" presso palazzo vescovile a Trento nei giorni dell'evento.

7.3 Progetti settore servizi

Nel corso dell'anno formativo 2017-2018 i docenti del settore servizi individuano un tema significativo legato all'ambito professionale da sviluppare per ogni anno di corso.

Ogni gruppo di docenti coordinerà le varie attività con cadenza bimestrale o mensile all'interno dei consigli di classe o di coordinamento, programmando visite di istruzione, eventi, incontri con esperti, opportunità culturali e professionali.

U.d.A. 1	SHOW COOKING
Denominazione	Progettare, organizzare e gestire uno show cooking nel contesto territoriale di riferimento

Prodotti	L'Apt della Val di Fiemme affida alla scuola la realizzazione di uno show cooking dedicato ai prodotti agricoli locali ed alla cucina naturale, biologica e dietetica.
Classi coinvolte	Terza operatore di gastronomia e arte bianca
Competenze agite	<p>- TECNICHE, TECNOLOGIE E ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI DI GASTRONOMIA E ARTE BIANCA: cogliere le tecniche e le tecnologie di produzione di servizi/prodotti gastronomici/ristorativi e dell'arte bianca nel contesto locale, nazionale ed internazionale</p> <p>- LABORATORIO ATTEGGIAMENTI E RELAZIONI: svolge le attività in autonomia e rispettando i compiti</p> <p>- STUDI ECONOMICI, SOCIALI E TERRITORIALI DEL TURISMO: cogliere le caratteristiche, il valore e le potenzialità degli aspetti geografici, culturali ed ambientali del territorio per una loro fruizione e valorizzazione ai fini turistici</p>
Tempi	Ottobre
Valutazione	<p>- dei prodotti e dei servizi simulati</p> <p>- del processo tramite valutazione degli insegnanti coinvolti e successiva autovalutazione in itinere</p>

U.d.A. 2	“CANEVE APERTE”
Denominazione	Progettare, organizzare e gestire una degustazione di vini abbinata ad un banchetto
Prodotti	L'associazione Cembrani doc in occasione della manifestazione “Caneve aperte” mette a disposizione un avvolto all'interno del quale sarà allestita una degustazione di vini trentini accompagnata da assaggi di formaggi. Gli allievi cureranno anche la preparazione di un piatto tipico (canederli con porro).
Classi coinvolte	Terza operatore dell'accoglienza e dell'ospitalità Terza operatore di gastronomia e arte bianca
Competenze agite	<p>- TECNICHE, TECNOLOGIE E ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI OPERATIVI DI ACCOGLIENZA E OSPITALITÀ: cogliere le tecniche e le tecnologie di produzione/erogazione servizi di sala, bar, accoglienza e assistenza dell'ospite con riferimento al contesto locale, nazionale e internazionale</p> <p>- TECNICHE, TECNOLOGIE E ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI DI GASTRONOMIA E ARTE BIANCA: cogliere le tecniche e le tecnologie di produzione di servizi/prodotti</p>

	<p>gastronomici/ristorativi e dell'arte bianca nel contesto locale</p> <p>-SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE, MERCEOLOGIA ALIMENTARE ED IGIENE: osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla sfera professionale</p> <p>- LABORATORIO ATTEGGIAMENTI E RELAZIONI: svolge le attività in autonomia e rispettando i compiti</p>
Tempi	Ottobre
Valutazione	<p>- dei prodotti e dei servizi simulati</p> <p>- del processo tramite valutazione degli insegnanti coinvolti e successiva autovalutazione in itinere</p>

U.d.A. 3 PROPOSTA!	INTERNATIONAL STREET FOOD
Denominazione	Progettare, realizzare e gestire un evento a tema
Prodotto	A termine del percorso riguardante il cibo e le bevande di strada internazionale (vista la presenza di numerosi alunni stranieri) le classi coinvolte organizzeranno un evento conclusivo (aperitivo o piccola fiera). Gli alunni durante l'evento esporranno con l'ausilio di manifesti esplicativi quanto appreso durante il percorso. All'evento saranno invitati gli insegnanti della scuola, i genitori ed eventualmente esterni nel caso si organizzasse una piccola fiera a offerta libera.
Classi coinvolte	Seconda gastronomia e arte bianca, Seconda accoglienza e ospitalità
Competenze agite	<p>- PROCESSI OPERATIVI DI ACCOGLIENZA E OSPITALITÀ: realizzare un prodotto/servizio sulla base delle istruzioni ricevute, verificando il proprio operato ed i risultati raggiunti</p> <p>- I PROCESSI OPERATIVI DI GASTRONOMIA E ARTE BIANCA: realizzare, in parziale autonomia, semplici preparazioni gastronomiche e di arte bianca secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti;</p> <p>- STUDI STORICO-ECONOMICI E SOCIALI: comprendere la complessità delle strutture e dei processi di trasformazione del passato in una dimensione diacronica, anche sulla base del confronto tra diverse aree geografiche e culturali</p> <p>-LINGUA ITALIANA: padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</p>

	- LINGUE STRANIERE: padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per fornire indicazioni e informazioni ad eventuale clientela straniera.
Tempi	Febbraio
Valutazione	- dei prodotti e dei servizi simulati - del processo tramite valutazione degli insegnanti coinvolti e successiva autovalutazione in itinere

U.d.A. 4	LA CUCINA DEL TERRITORIO
Denominazione	Progettare, realizzare e gestire un evento a tema con concorso finale destinato ad alunni del centro. Progettare un depliant informativo sulle eccellenze delle aziende agroalimentari del territorio. Progettare dei piatti con i prodotti conosciuti durante il percorso.
Prodotti	A termine del percorso riguardante la cucina del territorio le classi terze organizzeranno una cena conclusiva con aperitivo. Gli alunni durante l'evento esporranno con l'ausilio di manifesti esplicativi quanto appreso durante il percorso e la distribuzione di un depliant informativo. Gli alunni dovranno proporre piatti elaborati personalmente utilizzando i prodotti agro-alimentari conosciuti durante le visite aziendali. All'evento saranno invitati gli addetti ai servizi di ristorazione e delle aziende che hanno contribuito al percorso conoscitivo di tali prodotti.
Classi coinvolte	Terza gastronomia e arte bianca, terza accoglienza e ospitalità
Competenze agite	- TECNICHE, TECNOLOGIE E ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI OPERATIVI DI ACCOGLIENZA E OSPITALITÀ: cogliere le tecniche e le tecnologie di produzione/erogazione servizi di sala, bar, accoglienza e assistenza dell'ospite con riferimento al contesto locale, nazionale e internazionale -SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE, MERCEOLOGIA ALIMENTARE ED IGIENE: osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla sfera professionale - STUDI ECONOMICI, SOCIALI E TERRITORIALI DEL TURISMO: cogliere le caratteristiche, il valore e le potenzialità degli aspetti geografici, culturali ed ambientali del territorio per una loro fruizione e valorizzazione ai fini turistici - LINGUE STRANIERE: saper comunicare informazioni turistiche ed enogastronomiche riguardanti prodotti territoriali in

	lingua straniera.
Tempi	Marzo
Valutazione	- dei prodotti e dei servizi simulati - del processo tramite valutazione degli insegnanti coinvolti e successiva autovalutazione in itinere

U.d.A. 5	CUCINA CONSAPEVOLE
Denominazione	Approfondire competenze professionali specifiche
Prodotti	Produzione di menù bilanciati dal punto di vista nutrizionale, economico (food-cost) e lavorativo (modalità e tempistiche delle lavorazioni specifiche di cucina-sala)
classi coinvolte	Terza accoglienza e ospitalità , Terza Gastronomia ed Arte bianca
Competenze agite	<p>- TECNICHE, TECNOLOGIE E ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI OPERATIVI DI ACCOGLIENZA E OSPITALITÀ: saper dare corrette informazioni sulle pietanze ed eventuali allergeni. Saper consigliare le bevande in funzione dei piatti proposti.</p> <p>- TECNICHE, TECNOLOGIE E ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI OPERATIVI DI GASTRONOMIA ED ARTE BIANCA: saper comporre menù e piatti bilanciati, con consapevolezza di nutrienti, allergeni e qualità organolettiche dei prodotti utilizzati.</p> <p>-SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE, MERCEOLOGIA ALIMENTARE ED IGIENE: osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla sfera professionale</p> <p>- STUDI ECONOMICI, SOCIALI E TERRITORIALI DEL TURISMO: cogliere le caratteristiche, il valore e le potenzialità degli aspetti geografici, culturali ed ambientali del territorio per una loro fruizione e valorizzazione ai fini turistici</p> <p>- MATEMATICA: saper calcolare correttamente il food-cost in completa autonomia</p> <p>- LINGUE STRANIERE: saper tradurre menù, nutrienti ed allergeni. Saper comunicare ai clienti le proprietà dei piatti proposti.</p>

Tempi	<p>TRIENNIO</p> <p>PRIMO ANNO: potenziamento teorico sulla conoscenza dei prodotti, base matematica per food-cost, scienze degli alimenti per i nutrienti, TPO per le lavorazioni base (salse madri, tagli, le materie prime, HCCP), lingue (vocabolario)</p> <p>SECONDO ANNO: creare due gruppi di lavoro durante le stesse ore di TPO: un gruppo si occuperebbe della gestione del pranzo mensa, con la produzione in totale autonomia dei semplici menù proposti per il pranzo in mensa; l'altro gruppo seguirebbe la lezione frontale-pratica approfondendo l'aspetto tecnico e specifico delle lavorazioni richieste.</p> <p>TERZO ANNO: idem come sopra..... in più viene richiesta ai ragazzi la preparazione di menù speciali dedicati alle più differenti esigenze alimentari dettate da intolleranze specifiche (es. celiachia) o da motivazioni personali (vegetarianesimo, vegan) o religiose.</p>
Valutazione	<ul style="list-style-type: none"> - dei prodotti e dei servizi simulati - del processo tramite valutazione degli insegnanti coinvolti e successiva autovalutazione in itinere - VERIFICHE CONDIVISE TRA INSEGNANTI DI DIVERSE MATERIE CON UN UNICA VALUTAZIONE

U.d.A. 6	LA CUCINA MEDITERRANEA
Denominazione	Progettare, realizzare e gestire un evento a tema
Prodotti	A termine del percorso riguardante la cucina mediterranea e il caffè le classi coinvolte organizzeranno un brunch conclusivo. Gli alunni esporranno con l'ausilio di manifesti esplicativi i prodotti mediterranei e il caffè. All'evento saranno invitati i genitori ed alcuni rappresentanti del territorio.
Classi coinvolte	Prime settore servizi
Competenze agite	<ul style="list-style-type: none"> - TECNICHE, TECNOLOGIE E ORGANIZZAZIONE DEI PROCESSI LAVORATIVI: cogliere i processi, i ruoli e le risorse per orientarsi nel settore e nelle sue professioni - SCIENZA DEGLI ALIMENTI ED IGIENE: osservare, descrivere ed analizzare fenomeni legati alle trasformazioni di materia ed energia, appartenenti alla realtà naturale e artificiale, e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità a partire dall'esperienza;

	<p>- STUDI STORICO-ECONOMICI E SOCIALI: comprendere la complessità delle strutture e dei processi di trasformazione del passato in una dimensione diacronica, anche sulla base del confronto tra diverse aree geografiche e culturali</p> <p>LINGUA ITALIANA: padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</p>
Tempi	Aprile
Valutazione	<ul style="list-style-type: none"> - dei prodotti e dei servizi simulati - del processo tramite valutazione degli insegnanti coinvolti e successiva autovalutazione in itinere

7.4 Progetti sportivi

Per salute si intende una condizione di armonico equilibrio funzionale, psichico e fisico dell'individuo, dinamicamente integrato nel suo ambiente naturale e sociale.

Su questa base l'individuo sano è colui che è capace di vivere un buon rapporto con se stesso, valorizzando tutte le proprie energie per aprirsi agli altri e svilupparsi armonicamente, in un processo di continua crescita individuale e sociale.

La salute così intesa è una conquista continua, un qualcosa di dinamico che si può sempre consolidare e sviluppare e anche riconquistare, dato il continuo mutare delle energie psicofisiche nella persona, delle condizioni ambientali e sociali in cui vive a svolgere la sua vita.

Un ruolo nuovo e importante di salute è rappresentato dallo sport, come pratica che coniuga gioco, competitività e possibilità di stabilire rapporti interpersonali positivi; come esperienza che fa crescere le persone e le aiuta ad affrontare la vita.

In questo senso lo sport può aiutare i giovani a non sentirsi soli, diventare un punto di riferimento, nella scuola, per la lotta all'evasione scolastica. Lo sport come strumento di prevenzione del disagio e come forma di lotta all'emarginazione.

Con questi presupposti il CFP Enaip di Tesero ha scelto di aderire al progetto “ 100 classi in montagna” con l'obiettivo di fornire un'opportunità ulteriore agli studenti del primo e secondo anno. Questo progetto è un percorso formativo della durata di tre giorni che, grazie ad accordi e convenzioni con il CONI, la PAT, IPRASE e l' Accademia della Montagna, ha lo scopo di avvicinare i ragazzi alla montagna educando al movimento e stimolare lo sviluppo di un pensiero di cultura in corpore sano.

I giovani saranno ospitati presso una struttura ricettiva a Dimaro in val di Sole dove, in tre giorni molto intensi, avranno modo di sperimentare alcune discipline sportive seguiti da esperti e tecnici federali.

Altra attività proposta a tutti gli studenti del Centro che permettere ai ragazzi lo sviluppo della sensibilità e dello spirito critico attraverso una serie di attività dedicate è rappresentato dalla Giornata sulla neve del CFP di Tesero. Gli studenti di tutto il Centro verranno divisi in due gruppi. Un gruppo svolgerà un'attività con le ciaspole e l'altro gruppo praticherà lo sci alpino compresa una gara di slalom gigante.

Questa attività non solo accresce il valore della capacità di aggregazione e collaborazione ma aumenta la consapevolezza del “ Team challenge” ovvero la capacità di affrontare problemi e

risolverli attraverso la collaborazione del team, competenza fondamentale per i nostri futuri operatori.

Per quanto riguarda l'accoglienza delle classi prime verrà organizzata una mattinata da dedicare alla conoscenza di uno sport di squadra come il rugby. In tale occasione saranno presenti oltre ad alcuni docenti, degli istruttori federali che tratteranno l'argomento sotto l'aspetto ludico, valorizzando lo spirito di squadra, il far play e la conoscenza tra di loro.

A conclusione del progetto accoglienza si prevede l'uscita di un giorno in val di Fassa, con le classi prime del Centro, in ambiente naturale. A tal proposito si propone una escursione in alta montagna al rifugio Gardeccia e dintorni. L'attività verrà svolta nei primi giorni di scuola e gli alunni avranno la possibilità di confrontarsi, conoscersi, condividere la passione per la natura e impegnarsi per raggiungere uno scopo comune come quello di concludere tutti assieme il percorso, dosando le forze, procedendo in sicurezza e armonia.