

Centro Formazione Professionale **OSSANA**

Settore
SERVIZI
- ALBERGHIERO E DELLA RISTORAZIONE -

PROGETTO FORMATIVO DI CENTRO



Anno Formativo 2013/2014

CFP ENAIP Ossana

Alberghiero e Ristorazione

Cusiano, 4 – 38026 Ossana (TN)

Tel 0463 751102 - Fax 0463 758987

cfp.ossana@enaip.tn.it

www.enaiptrentino.it

Orario scolastico

Mattino 07.45 – 12.45

Pomeriggio 14.00 - 16.00

Dal lunedì al venerdì con tre rientri pomeridiani per complessive 32 ore settimanali.

Orario al pubblico

Mattino 08.00 - 12.00

Pomeriggio 13.00 - 16.30

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

Come raggiungerci

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

INDICE

IL CENTRO	5
IL CONTESTO SOCIO-ECONOMICO E LA DOMANDA FORMATIVA DEL TERRITORIO	7
Situazione economica delle Valli del Noce	
Situazione sociale	
La domanda formativa	
L'OFFERTA FORMATIVA	9
La Formazione Professionale iniziale – Triennio	
Formazione in Alternanza - Quarto anno	
Iniziative formative promosse dall'Agenzia del Lavoro	
LE AZIONI A SUPPORTO DELL'ATTIVITÀ FORMATIVA	12
L'accoglienza al Centro	
Educazione all'ambiente	
Promozione della salute e di corretti stili di vita	
Le attività sportive	
Il servizio bibliotecario	
Attività di allineamento e recupero	
Lo stage orientativo (terzi anni) e l'alternanza CFP - Azienda (quarti anni)	
L'apprendimento integrato di contenuto e di lingue - CLIL	
Barman freestyle	
La trasformazione alimentare e i prodotti di macelleria	
Utilizzo delle nuove tecnologie	
Le uscite e i soggiorni all'estero	
Attività di accoglienza e ospitalità – Laboratori di Customer service e Open Office	
Sportello di orientamento allievi	
LE AZIONI RIVOLTE AD ALLIEVI CON BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI	18
LE AZIONI RIVOLTI AD ALLIEVI STRANIERI	19
LE CERTIFICAZIONI	20
Programma ECDL start	
Certificazione linguistica	
LE RELAZIONI	21
Il rapporto con le famiglie	
Il rapporto con il territorio	
Il rapporto con le istituzioni scolastiche e formative	
GLI IMPEGNI PRIORITARI DEL CENTRO	23
IL PIANO DI MIGLIORAMENTO	24
ULTERIORI PROSPETTIVE DEL CENTRO	26

Il Progetto di Centro, predisposto dalla direzione, dai coordinatori e dai docenti del CFP ENAIP di Ossana ed approvato dal Collegio dei Docenti in data 27/06/2013, è stato elaborato tenendo conto delle risorse umane, organizzative e finanziarie assegnate al Centro e in coerenza con le indicazioni della normativa provinciale e del Progetto di Ente dell'Istituzione Formativa Paritaria ENAIP Trentino, espresse in particolare nei seguenti documenti e fonti normative e regolamentari:

- L.P. 7 agosto 2006, n° 5 e successivi regolamenti attuativi
- D.G.P. n. 1943 del 14 settembre 2012
- Statuto dell'ENAIP TRENINO
- Carta della Qualità dei servizi formativi
- Progetto Educativo dell'Ente
- Progetto di Ente
- Regolamenti dei CFP Enaip
- Protocollo di accoglienza per gli alunni stranieri
- Linee Guida per la progettazione inclusiva
- Piano di miglioramento dell'Ente

Il Centro

Quella del Centro di Formazione Professionale di Ossana è una storia largamente intrecciata con quella dello sviluppo economico e sociale della Valle di Sole. E' facile, infatti, constatare come l'attività formativa del Centro si sia adeguata nel tempo alle tendenze dello sviluppo economico, adattandosi o pure anticipandole. Viene vista come una delle realtà formative più importanti, un soggetto rilevante ai fini dello sviluppo socio-economico della valle.

La formazione professionale sta affrontando nuovamente una fase di sviluppo e di riorganizzazione. Da una parte i processi di cambiamento che stanno investendo il sistema scuola e dall'altra la profonda crisi che sta scuotendo il mondo dell'economia e del lavoro, richiedono alla formazione professionale di compiere uno sforzo straordinario per mantenere il proprio ruolo nei vari ambiti professionali e costruirsi una nuova identità di presenza e di proposta sul territorio, diversificando l'offerta formativa e potenziando il collegamento coi dinamismi del mercato e del mondo delle imprese.

All'interno del Centro sono previste alcune figure di riferimento e di raccordo tra i vari ambiti formativi. In corso d'anno sono previste riunioni periodiche del Collegio Docenti, di coordinamento didattico del biennio, dei terzi anni e del team di progetto del quarto anno. La Direzione, avvalendosi dei propri collaboratori, ha previsto in particolare di:

- approntare il documento del Progetto di Centro;
- organizzare e condurre le riunioni di coordinamento dei vari docenti;
- organizzare e coordinare gli stage orientativi e la formazione aziendale;
- convocare e guidare consigli di classe per la valutazione degli allievi, per gli scrutini, per il giudizio di ammissione all'esame finale;
- seguire e guidare la classe e gli studenti nell'affrontare le difficoltà durante l'intero percorso formativo.

Viene di seguito riportato l'organigramma dei ruoli e delle **responsabilità presenti nel Centro** (coordinatori e referenti) con il relativo ambito di lavoro.

ORGANIGRAMMA DEL C.F.P.

Collaboratore del dirigente	Laura Fantelli
Coordinatore con funzioni di vicedirettore	Giovanni Bernini
Segreteria	Dina Comina Cristina Soraperra
Coordinatore didattica	Claudia Gosetti
	Paola Mosca
	Raffaele Albasini
Coordinatori IV anno	Claudia Gosetti

	Paola Mosca
Coordinatore BES	Bontempelli Sergio
Coordinatore stage	Raffaele Albasini Giovanni Bernini Mariano Dell'Eva Paola Mosca
Coordinatore integrazione e intercultura	Patrizia Cavallari
RSGQ	Raffaele Albasini
RSL	Giovanni Bernini
Docenti	Raffaele Albasini
	Giovanni Bernini
	Giordana Boni
	Sergio Bontempelli
	Giorgio Cavallari
	Patrizia Cavallari
	Giorgio Cingolani
	Danilo Coppola
	Paola Dalpiaz
	Mariano Dell'Eva
	Chiara Fellin
	Claudia Gosetti
	Tiziano Mochen
	Paola Mosca
	Marco Panizza
	Achille Petti
	Italo Redolfi
	Alessandro Saiu
	Tarsilla Stablum
	Enrico Valentini
Ausiliari	Bruna Daprà
	Paola Biasi
	Bruna Zanetti

IL CONTESTO SOCIO-ECONOMICO E LA DOMANDA FORMATIVA DEL TERRITORIO

Situazione economica delle Valli del Noce

Il Centro di Formazione Professionale ENAIP di Ossana ha come bacino d'utenza le due Valli del Noce che si estendono per 1206,1 km², pari al 19 % circa dell'intera superficie provinciale.

L'economia dell'alta-media Val di Sole si basa soprattutto sul turismo, sia estivo che invernale, trainato dalle stazioni sciistiche di Passo del Tonale, Peio 3000, Folgarida e Marilleva collegate con Madonna di Campiglio. Altre risorse importanti sono la zootecnia e lo sfruttamento forestale e la coltivazione degli alberi da frutto, come nella vicina Val di Non. La Valle di Sole presenta una più che buona capacità ricettiva del comparto alberghiero, un'offerta ristorativa e uno sviluppo dei servizi turistici, sportivi e culturali in crescita.

La Valle di Non è una delle principali valli del Trentino con un'affermata coltura della mela e uno sviluppo dei settori dell'artigianato, industria, turismo, commercio e servizi.

In Alta Anaunia il settore del turismo, con le attività commerciali collegate, si è sviluppato notevolmente grazie agli sport invernali ed estivi e a manifestazioni economico-sociali e di marketing.

Situazione sociale

Negli ultimi anni la collettività provinciale ha fatto registrare buoni livelli di funzionalità ed è riuscita a coniugare tra loro, in modi ragionevolmente coerenti, i principi dell'efficienza, dell'equità e della coesione sociale. La comunità trentina ha riservato grande attenzione e dedicato cospicui investimenti all'istruzione, alla formazione professionale e alla crescita culturale degli individui, anche grazie alle politiche di settore perseguite in questi anni dall'Amministrazione provinciale. Non a caso, i *tassi di scolarità* dei ragazzi trentini in età compresa tra i 14 e i 18 anni sono, ormai, superiori a quelli medi dell'Unione europea.

La domanda formativa

Lo scenario di riferimento descritto sopra porta ad analizzare il quadro generale della domanda formativa e delle relative macroaree strategiche di intervento. La *competitività* è possibile soprattutto attraverso un miglioramento dei livelli di qualità del *capitale umano*. Tale processo di innalzamento qualitativo deve portare a strategie di reclutamento improntate sempre più alla flessibilità. Ciò riguarda in particolare la prima fase di inserimento lavorativo seguita da una trasformazione della forma contrattuale di assunzione verso rapporti stabili di lavoro.

Ancora, nonostante i tassi di istruzione nelle Valli del Noce siano in costante crescita, la quota di licenziati della media inferiore orientati alla formazione professionale è insufficiente a coprire i fabbisogni di professionalità espressi dal territorio, anche per la minor attrattività in un primo momento. Tuttavia, negli ultimi anni, la criticità strutturale dovuta ad una visione contingente e "reattiva" piuttosto che "preventiva" della formazione professionale sta lasciando il posto ad una maggiore fiducia da parte delle famiglie che stanno superando una storica reticenza culturale, riconoscendo la valenza educativa e professionale dei percorsi formativi ad indirizzo alberghiero e della ristorazione in svolgimento presso il CFP di Ossana.

Il sistema formativo, quindi anche il Centro di Ossana, deve:

- accrescere la pratica della certificazione delle competenze acquisite con i percorsi formativi frequentati per permettere di conoscere le competenze effettivamente disponibili sul territorio;
- puntare alla flessibilità "formativa" dei percorsi sia rispetto alla domanda dei singoli individui che delle nuove esigenze del settore turistico alberghiero;
- favorire una sistematica cooperazione e interazione tra le istituzioni formative e tra queste ultime e gli ambienti di lavoro;
- accrescere e stabilizzare l'offerta formativa superiore, continua e permanente;

- promuovere interventi in grado di valorizzare la popolazione immigrata e il confronto interculturale;
- sviluppare un'offerta formativa in senso orizzontale e verticale;
- aumentare l'attrattività dell'apprendimento mediante una didattica laboratoriale più vicina alla realtà;
- favorire e supportare la nuova imprenditorialità e il ricambio generazionale;
- supportare l'integrazione nella comunità di soggetti in situazione di disagio e di svantaggio;
- valorizzare le eccellenze;
- inserirsi in un processo di modernizzazione attraverso una logica di partenariato con gli attori del territorio.

In tal modo si può riuscire a rispondere alla pressante richiesta di figure professionali relative alla gastronomia e arte bianca e all'accoglienza e ospitalità, senza trascurare la domanda formativa di livello medio-alto legata soprattutto a tutti quegli aspetti che possono favorire capacità manageriali e gestionali a supporto dello sviluppo della qualità del settore turistico-alberghiero.

L'OFFERTA FORMATIVA

La Formazione Professionale iniziale - Triennio

L'offerta formativa del CFP Enaip di Ossana, si articola in percorsi di studio destinati ad allievi della fascia dell'obbligo di istruzione e del diritto dovere all'istruzione e formazione. Dopo il primo anno di percorso comune se ne aggiungono due specifici ad indirizzo Gastronomia e Arte bianca e ad indirizzo Accoglienza e Ospitalità, per il conseguimento dell'attestato di qualifica professionale rispettivamente di Operatore di gastronomia e arte bianca e Operatore dell'accoglienza e dell'ospitalità.

Inoltre, al termine dei primi due anni, il Centro predispone una certificazione di competenze per i vari assi in cui si articola il percorso, attestante l'assolvimento dell'obbligo di istruzione.

Concludendo un percorso avviato precedentemente all'adozione del nuovo repertorio provinciale dei percorsi di FP, al termine del terzo anno, nell'anno scolastico 2013-2014 gli allievi potranno conseguire la qualifica di:

OPERATORE/TRICE AI SERVIZI SALA/BAR

L'Operatore/trice ai servizi di sala/bar, coordinandosi con l'equipe e adottando stili di servizio coerenti con i diversi contesti, provvede, all'interno di strutture alberghiere e della ristorazione, al servizio del cliente per quanto concerne: la predisposizione della sala ristorante e dei tavoli, la presentazione dei menu e dei piatti preparati dalla cucina, la somministrazione di bevande calde e fredde, la preparazione di bevande miscelate. Nel bar, l'operatore/trice sala-bar provvede alla preparazione di bevande calde e fredde, di bevande miscelate e predispone snack ed effettua la distribuzione di piatti veloci.

OPERATORE/TRICE AI SERVIZI DI CUCINA

L'Operatore/trice ai servizi di cucina trova principalmente impiego nelle imprese di ristorazione e ricettive, dove collabora, secondo standard di qualità, con le figure della brigata di cucina alla realizzazione di piatti compresi in menu della cucina regionale e nazionale. Opera, in autonomia, nell'esecuzione dei compiti assegnati a partire dalla materia prima fino alla realizzazione del prodotto finito. Può operare inoltre nelle imprese di catering e banqueting e nei laboratori industriali/artigianali e nelle realtà commerciali per la preparazione di prodotti dolciari, di alimentari da banco e da asporto.

FORMAZIONE IN ALTERNANZA – QUARTO ANNO

Il Centro di Formazione Professionale ENAIP di Ossana ha avviato dall'anno formativo 2010-2011 un percorso di IV anno in alternanza che permette il proseguimento degli studi agli allievi che conseguono, dopo il terzo anno, l'attestato di qualifica professionale di *Operatore ai servizi di cucina* e di *Operatore ai servizi di sala e bar*.

Il corso, pensato in un'ottica di accrescimento culturale ed esperienziale per i giovani che intendono investire in un percorso formativo di qualità nel settore ristorativo, prevede il conferimento del diploma professionale di **Tecnico di cucina e della ristorazione - Enogastronomia** e di **Tecnico dei servizi di sala e bar – Enogastronomia, prevedendo la diversificazione di parte delle attività didattiche in base al titolo di accesso posseduto.**

Lo studente al termine del percorso di IV anno acquisisce una sensibilità critica rispetto al cibo e all'offerta ristorativa e un grado di autonomia indispensabile a favorire e promuovere scelte, a livello personale ed aziendale, improntate ad una RISTORAZIONE ETICA, EQUA, LEALE NEI CONFRONTI DEL CLIENTE, ECOLOGICAMENTE SOSTENIBILE e allo stesso tempo ATTENTA ALLE COMPONENTI ESTETICHE DELL'ESPERIENZA GASTRONOMICA.

Durante la realizzazione del corso, che prevede anche lo svolgimento di 430 ore di formazione in azienda, vi è molta attenzione alla dimensione relazionale dell'esperienza lavorativa; sono infatti promossi atteggiamenti e forme organizzative improntate alla cooperazione, alla partecipazione ed al benessere

lavorativo. Le **aziende partner e quelle** con le quali il Centro ha stretto delle Intese condividono completamente questi obiettivi formativi.

Le **linee guida** del IV anno, al di là delle competenze imprescindibilmente fissate a livello nazionale, si possono sintetizzare in quattro ambiti di competenze:

1. sviluppo di una **consapevolezza critica verso i sistemi di offerta ristorativa**: osservazione, valutazione, gestione del sistema d'offerta nella consapevolezza di come le componenti dei sistemi di offerta e le interazioni tra elementi, generano il risultato finale (**soddisfazione del cliente**); capacità di **lettura di alcuni fenomeni turistici** che toccano il mondo della ristorazione (ad esempio la riscoperta o la parodia del "tipico"; l'enogastronomia come chiave di accesso alla conoscenza dei territori ecc...); sviluppo di una **cultura del cibo e dell'enogastronomia**.
2. sviluppo di una **consapevolezza critica rispetto alla relazione con il cliente** (che sottende la conoscenza di sé nei contesti lavorativi, la competenza comunicativa, la lealtà ecc.).
3. sviluppo di una **consapevolezza critica rispetto alle relazioni organizzative** (che sottende la consapevolezza del proprio ruolo, delle interazioni organizzative, dei fattori che influenzano il "lavorare bene assieme").
4. **consapevolezza critica rispetto alle relazioni ecologiche**: interdipendenze tra locale e globale, sostenibilità ecologica, macro/micro economia del settore agroalimentare, ecc.

Nei moduli attivati per il IV anno si spazia dalla **comunicazione** alla **letteratura della gastronomia**, da **elementi di etica nella professione** al modulo di **enologia** e di **gastronomia contemporanea**, dalla **comunicazione turistico commerciale in lingua inglese** alle **scienze dell'alimentazione** e dall'**organizzazione aziendale** alla **customer satisfaction**.

Di seguito sono presentate le figure professionali di riferimento e una breve descrizione della *curvatura*¹ assunta dal Centro rispetto ai diplomi di Tecnico.

TECNICO DI CUCINA E DELLA RISTORAZIONE e TECNICO DEI SERVIZI DI SALA E BAR - ENOGASTRONOMIA -

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

Il *Tecnico* che ha frequentato il percorso di Enogastronomia attivato presso il CFP Enaip di Ossana, sviluppa e applica una sensibilità critica rispetto al cibo e all'offerta ristorativa favorendo e promuovendo scelte, a livello personale e aziendale, improntate ad una ristorazione etica, equa, leale nei confronti del cliente, ecologicamente sostenibile e allo stesso tempo attenta alle componenti estetiche dell'esperienza gastronomica (gusto, ambiente, relazioni). È altresì attento alla dimensione relazionale dell'esperienza lavorativa favorendo, con i suoi atteggiamenti e comportamenti, forme organizzative improntate alla cooperazione, alla partecipazione e al benessere lavorativo. Il tecnico di Cucina e quello di Sala Bar maturano inoltre un atteggiamento di curiosità e ricerca atto a favorire la sperimentazione, l'innovazione e la crescita professionale.

¹ *La curvatura consiste in una declinazione del corso che, nel rispetto del progetto nazionale di base, arricchisce l'offerta formativa attraverso scelte mirate da parte del Team di progetto.*

L'attestato di qualifica professionale di Operatore e il diploma professionale di Tecnico permettono sia l'inserimento nel mondo del lavoro che l'opportunità di proseguire gli studi con l'accesso ai percorsi di istruzione tecnica o al quinto anno per il conseguimento della maturità professionale. Il completamento dell'iter formativo può avvenire anche nei percorsi dell'Alta Formazione Professionale, volti allo sviluppo di figure professionali dotate di elevata preparazione in ambiti specifici e di eccellenza, in grado di svolgere un'attività professionale con efficaci competenze tecnico-scientifiche e livelli elevati di responsabilità e autonomia da realizzarsi valorizzando la metodologia dell'alternanza tra l'ambito formativo e quello lavorativo, in raccordo con il sistema Universitario e il sistema produttivo.

LE AZIONI A SUPPORTO/ARRICCHIMENTO DELL'ATTIVITÀ FORMATIVA

Il compito della scuola è da un lato promuovere l'acquisizione di conoscenze, abilità e competenze, dall'altro di fornire una preparazione adatta ad affrontare le problematiche della professione. Ciò significa che dal lavoro collegiale di tutti i docenti deve emergere chiaramente la ricerca della trasversalità dei saperi e delle competenze.

Il Centro si propone pertanto di potenziare la preparazione degli studenti mediante l'utilizzo di metodologie d'insegnamento innovative che si avvalgono di strumenti multimediali, di uscite formative, visite aziendali, settimane linguistiche, stage orientativi e formazione aziendale.

L'attività curriculare si attua attraverso un monte ore annuo di 1066 ore, articolate in 32 ore settimanali (dal lunedì al venerdì con tre rientri pomeridiani) e suddivise nei 4 assi (linguaggi, matematico, scientifico e tecnologico, storico-sociale) e nella area tecnico-professionale.

Le discipline d'insegnamento e le ore per ogni disciplina sono individuate sulla base dei nuovi Piani di Studio fissati dalla Provincia Autonoma di Trento.

A supporto e arricchimento delle discipline previste dai piani di studio, in orario curriculare o extracurriculare, il Centro promuove numerose attività che vengono di seguito illustrate.

L'accoglienza al Centro

I primi giorni di scuola sono rilevanti ai fini di un corretto inserimento dei ragazzi nella realtà formativa e sociale. Il Centro ritiene pertanto importante attivare momenti di socializzazione e di condivisione degli obiettivi, del sistema di regole e buone pratiche, mirando ad alcune competenze previste quali: - Cogliere le responsabilità che comportano ogni azione o scelta individuale nella quotidianità e nell'ambito professionale; - Sviluppare la capacità di ascolto, di dialogo e di confronto, esprimendo e argomentando le proprie opinioni, idee e valutazioni critiche nel rispetto degli altri; - Collaborare e cooperare con gli altri nel rispetto dei ruoli e compiti assegnati, riconoscendo l'importanza del lavoro di gruppo; - Adottare comportamenti e assumere atteggiamenti adeguati per favorire, attraverso l'alimentazione e l'attività motoria, anche di carattere sportivo, stili di vita improntati al benessere psico-fisico;

Il Progetto accoglienza si prefigge dunque di fornire una conoscenza strutturata del Centro ed un'integrazione tra i ragazzi. Nei primi giorni di scuola gli studenti delle classi prime si ritrovano insieme in attività di gruppo finalizzate alla socializzazione, alla valutazione delle conoscenze in ingresso nell'area linguistica e della comunicazione, nella lingua straniera e in matematica, alla socializzazione, alla conoscenza del territorio, all'attività fisica e all'adozione di comportamenti adeguati attraverso escursioni a piedi o in bici e attività all'aperto.

Durante il corso dell'anno sono inoltre previste,ulteriori attività di gruppo che mirano al consolidamento delle relazioni tra gli allievi, al loro rispetto reciproco e ad una riflessione sul sé e sulle proprie aspirazioni.

Educazione all'ambiente

L'educazione ambientale e allo sviluppo sostenibile svolge un ruolo fondamentale nel processo di responsabilizzazione dei cittadini e, in particolar modo, degli studenti, per l'assunzione di comportamenti e stili di vita all'insegna del rispetto dell'ambiente e per far sì che si giunga ad *essere consapevoli e adottare i comportamenti adeguati per assicurare il benessere e la sicurezza propria/degli altri e per la tutela dell'ambiente nell'ottica della sostenibilità.*

L'approfondimento della conoscenza delle tematiche ambientali da parte degli alunni del Centro riveste un ruolo di vitale importanza nel processo di costruzione di consapevolezza e responsabilità sulle tematiche legate all'ambiente.

È necessario, infatti, rendere i ragazzi protagonisti di numerose azioni di responsabilità sociale, guidandoli al contatto diretto con l'ambiente e a conoscerne i risvolti professionali.

A tal proposito anche nell'anno formativo 2013-2014 il Cfp organizza attività didattiche finalizzate all'educazione ambientale e alla conoscenza dei cambiamenti climatici, in collaborazione con l'**AGENZIA PROVINCIALE PER LA PROTEZIONE DELL'AMBIENTE**.

Gli allievi saranno accompagnati dagli educatori ambientali dell'APPA a conoscere l'ecosistema, attraverso uscite didattiche, percorsi conoscitivi e la promozione dell'adozione di buone pratiche.

Presso il cfp inoltre tutti sono chiamati ad applicare procedure di raccolta differenziata nelle aule, negli altri ambienti della scuola e nei laboratori e ad applicare procedure di smaltimento dei rifiuti nei reparti.

Promozione della salute e di corretti stili di vita

La promozione della salute, pur essendo un concetto teorizzato in varie epoche storiche, è stato codificato nel 1986 dalla "*Carta di Ottawa per la promozione della salute*" e tutt'ora costituisce un importante quanto attuale documento di riferimento per lo sviluppo di politiche orientate alla salute.

Obiettivo del Centro è quello di identificare e sperimentare un modello organizzativo/gestionale affinché la scuola stessa diventi protagonista di un processo di promozione della salute.

Tutte le iniziative legate al benessere psicofisico, alla affettività e alla sicurezza personale e professionale si svolgono in strettissima collaborazione con il Distretto Sanitario, il *Coordinamento Alcol, Guida e Promozione della Salute*, le Forze dell'Ordine ed i Peer-Educator. Per l'anno formativo 2013-2014 è prevista l'attivazione di alcuni progetti:

- Progetti di Peer Education sulla prevenzione delle sostanze psicotrope e l'educazione all'affettività;
- Primo Soccorso;
- Sperimentazione di attività finalizzate alla prevenzione del tabagismo;
- Consultorio per ragazze e ragazzi;
- Attività volte alla promozione di stili di vita corretti e solidali (contrasto al gioco d'azzardo, l'associazionismo, il volontariato, ecc)
- Alcool e guida per gli allievi del IV anno;
- Progetto di prevenzione delle tossicodipendenze: Un, due, tre....Via.....Via la paura: il coraggio di comunicare per le classi seconde e terze;
- Progetto Unplugged per docenti (20 ore); L'obiettivo è quello di favorire la partecipazione dei giovani per migliorare il benessere e la salute psicosociale, attraverso il potenziamento delle abilità personali e sociali per gestire le relazioni e prevenire o ritardare l'uso di sostanze.
- Sportello ascolto con la psicologa. Lo sportello è finalizzato al singolo adolescente, dandogli la possibilità di approfondire tematiche personali non sempre condivisibili col gruppo o alla gestione/mediazione di dinamiche di gruppo e conflitti. Per questo motivo è prevista la presenza di uno psicologo specialista.

Le attività sportive

Con lo scopo di contribuire alla formazione e alla maturazione della personalità degli alunni, così come favorire la socializzazione e lo sviluppo di un'intelligenza relazionale, la scoperta del territorio, il rispetto degli altri e della natura, il tendere verso il benessere, la pratica sportiva curricolare e quella proposta in occasioni extracurricolari hanno nel progetto di Centro una forte valenza.

Tra le attività si propongono i tornei interni (di pallavolo, di pallamano basket e calcetto "adattato") e - nella misura consentita dalle risorse disponibili - le attività esterne (gare di sci e snowboard, gare di atletica leggera e pesca sportiva) e le uscite di allievi ed insegnanti del Centro.

Il servizio bibliotecario

Al fine di incentivare negli allievi una più intensa abitudine alla lettura, è stata attivata dall'anno formativo 2011-2012 l'attività di prestito bibliotecario all'interno del Centro. In una giornata e in una fascia oraria prestabilita della settimana, è possibile per studenti ed insegnanti accedere al servizio di prestito gestito dai docenti coordinatori della didattica, che a tal fine sono presenti presso la biblioteca. E' inoltre prevista per l'anno formativo 2013-2014, la visita di alcune classi, in orario scolastico, presso la vicina biblioteca di Ossana, in modo che gli allievi conoscano meglio il servizio di prestito bibliotecario trentino.

Attività di allineamento e recupero

Le attività di allineamento e recupero dei debiti formativi vengono realizzate trasversalmente al percorso formativo, attraverso lo "Spazio Compiti" inerente il progetto di promozione della famiglia "COMUNITA' ATTIVE: SPAZI DI INCONTRO BAMBINI - GIOVANI - FAMIGLIE" gestito dalla cooperativa sociale Progetto 92.

A partire dall'anno scolastico 2013-2014 e compatibilmente con le risorse disponibili, come previsto nel piano di miglioramento, si è deciso di potenziare le attività realizzate dallo Spazio Compiti con momenti di recupero personalizzati, programmati e monitorati da un gruppo di lavoro, costituito dal referente di classe, dal coordinatore della didattica e dal docente della disciplina nella quale l'allievo mostra delle lacune.

Le attività individualizzate di recupero delle discipline si articolano in corsi di livello ed è prevedibile, per l'anno formativo 2013-2014, che siano svolte già a partire dal primo quadrimestre, nei pomeriggi in cui non sono previste lezioni (10 ore per ogni disciplina da distribuirsi nei pomeriggi del mercoledì). Gli allievi che non avranno recuperato i debiti al termine del primo quadrimestre, potranno frequentare i corsi di recupero anche durante il secondo quadrimestre, al fine di sostenerli nel miglioramento del metodo di studio e nei processi di apprendimento e favorirne l'ammissione all'anno successivo.

Lo stage orientativo (terzi anni) e l'alternanza formativa CFP - Azienda (quarto anno)

Lo stage orientativo in azienda, con una durata di circa tre settimane (100 ore complessive per i vecchi piani di studio), ha carattere di obbligatorietà per tutti gli alunni del terzo anno e un chiaro scopo di tipo conoscitivo-orientativo del mondo del lavoro. Tra gli obiettivi del progetto il Centro ha voluto evidenziare i seguenti:

- consentire al partecipante di acquisire competenze "tipiche" connesse con la figura in uscita e l'ambito professionale, allo scopo di migliorare, integrare o anche rivedere quanto già appreso durante gli altri momenti di formazione;
- far applicare all'allievo, in situazione di lavoro, conoscenze e abilità che egli ha acquisito in precedenza, cercando di verificare in che misura l'allievo padroneggi tali conoscenze e abilità per rispondere ai problemi che si presentano nella situazione di lavoro;
- verificare l'efficacia dell'apprendimento fornito nel corso della formazione, rispetto alla situazione reale, e - se necessario - affinare le conoscenze e le abilità possedute;
- sperimentare realtà alberghiere extra zonali e le loro caratteristiche organizzative mettendo a fuoco conoscenze e competenze linguistico - professionali e di autonomia;
- favorire lo scambio di conoscenze, usi, costumi, abitudini alimentari e gastronomia tra realtà diverse;
- "praticare" forme diverse di sapere;
- imparare a fare tesoro del sapere degli altri (tutor scolastici, tutor aziendali);
- recuperare in alcuni casi motivazioni affievolite o magari perdute;
- alternare alla pratica dell'intelligenza, esercizi di intelligenza pratica.

L'alternanza formativa cfp-azienda al quarto anno ha come obiettivo principale quello di rendere lo studente protagonista del proprio apprendimento. A ciò va aggiunto l'obiettivo di soddisfare il bisogno degli

studenti di sentirsi legati e conoscere le realtà in cui operano, di fare qualcosa che serva per il reale, che sia legato all'attualità e *last but not least* che possa incontrare il loro interesse.

Per far ciò si è deciso all'interno del Team di Progetto (CFP e Aziende) che tale metodologia va adottata anche in azienda: garantire l'accompagnamento ed il tutoraggio dello studente, con assunzioni di precise responsabilità nel percorso formativo da parte dell'azienda, del CFP e dello studente stesso.

L'attività di formazione viene seguita e verificata da un tutor designato dall'azienda in veste di responsabile organizzativo. Al *tutor aziendale* è affidato il compito di:

- attuare il progetto formativo condiviso tra azienda e CFP;
- presentare l'azienda in tutti i suoi aspetti, dalla filosofia aziendale alle politiche di gestione;
- organizzare l'accoglienza del tirocinante in azienda;
- gestire i rapporti con il personale;
- costituire un team tra i collaboratori volto a facilitare al tirocinante le relazioni sociali e professionali all'interno dell'azienda;
- rapportarsi con il tutor designato dal CFP;
- sovrintendere all'esperienza formativa in azienda;
- esprimere valutazioni in itinere e finali, secondo le modalità condivise con il CFP.

L'azienda assicura allo studente:

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

La figura del coordinatore/tutor del Centro ha da parte sua una funzione di coordinamento, quindi di mantenere un periodico confronto con il tutor aziendale durante la formazione in azienda per concordare delle azioni di riallineamento del progetto fermo restando gli obiettivi dell'iniziativa formativa. Deve pertanto:

- accompagnare il giovane nella formazione;
- verificare che i contenuti affrontati siano coerenti con quanto programmato e ne rispettino i tempi;
- garantire frequenti colloqui con lo studente in tirocinio e la supervisione dell'esperienza in azienda;
- individuare eventuali criticità nell'attuazione degli obiettivi formativi previsti nella fase di alternanza in azienda e pianificazione di soluzioni correttive;
- riallineare gli interventi con il progetto, se necessario;
- verificare la redazione della valutazione del tirocinio in azienda da parte del tutor aziendale per ciascun studente;
- compilare mensilmente la scheda utente che sintetizza i dati rilevati dal monitoraggio in itinere ed lo strumento ufficiale utilizzato per documentare il raccordo tra il tutor del CFP ed il tutor Aziendale.

L'apprendimento integrato di contenuto e di lingua - CLIL

La metodologia CLIL, sostenuta e incoraggiata ad essere adottata da tutte le istituzioni scolastiche permette l'apprendimento integrato di contenuto e di lingua (Content and Language Integrated Learning). Si tratta di un metodo applicabile a tutte le discipline, che permette di utilizzare la lingua straniera, per l'apprendimento di diversi contenuti che siano essi di carattere scientifico, matematico che storico-economico-sociale.

Grazie ad un approccio a doppia focalizzazione, il CLIL offre un contesto più naturale e autentico di apprendimento integrato, che porta immediatezza, rilevanza e valore aggiunto. Il CLIL utilizza una comunicazione semplificata rispetto a quella convenzionalmente utilizzata dal docente di materia e nello stesso tempo garantisce l'apprendimento di tutti i contenuti essenziali.

La valutazione dell'apprendimento di tali contenuti è pertanto legata alla materia e non alla lingua.

Il CLIL prevede l'utilizzo di materiali didattici autentici esclusivamente in lingua straniera e le modalità di lavoro di gruppo come il cooperative learning e il task based learning. Per l'anno formativo 2013-2014 si prevede lo svolgimento di moduli CLIL da parte degli insegnanti con competenza linguistica e metodologica adeguata. I moduli CLIL da trattare, i destinatari e la durata, saranno individuati dai docenti in collaborazione, prediligendo temi quali la geografia turistica, l'offerta turistica del territorio, il cibo e il vino, metodi e tecniche di servizio. Altri temi potranno essere individuati o indicati nel corso dell'anno.

Barman freestyle

In continuità con gli anni trascorsi, nel corso delle ore di pratica professionale per il raggiungimento della qualifica professionale di *Operatore ai servizi di Sala e Bar*, in tutti gli anni di corso, saranno riproposte delle lezioni base di *Barman free style*. Scopo è quello di far apprendere le tecniche del barman acrobatico e il nuovo stile americano, stimolando e incrementando la passione degli allievi per il bar con intrattenimenti di flair e freestyle.

Si dà importanza alla preparazione di bevande di tendenza a bassa gradazione alcolica con nuove attrezzature esercitandosi in evoluzioni di free style, in linea con gli obiettivi di *Promozione della salute* del Centro. A supporto del corso si continueranno a realizzare, nell'ambito della disciplina di educazione fisica, moduli di giocoleria. Le attività di freestyle come altre iniziative del Centro mirano a far sviluppare agli allievi le capacità di promuovere/valorizzare i prodotti e di interagire adeguatamente con il cliente, interpretandone le richieste e orientandosi alla sua soddisfazione e fidelizzazione.

Gli alunni del secondo e del terzo anno, compatibilmente con le risorse disponibili, sono coinvolti in alcuni momenti laboratoriali:

- **Conoscenza e valorizzazione del territorio** attraverso la trattazione di temi specifici quali: i castelli e la vita economico-sociale tra medioevo ed età moderna; le radici dell'autonomia; la guerra, il lavoro e l'emigrazione; il fenomeno turistico in Val di Sole ed in Trentino.
- **Laboratorio di cioccolateria e piccola pasticceria** dedicato agli allievi del percorso di Gastronomia e arte bianca.
- **Laboratorio di comunicazione e recitazione** nel quale gli allievi del percorso Accoglienza e ospitalità parteciperanno ad un seminario/laboratorio che ha il fine di favorire le capacità comunicative e relazionali e di accrescere la sicurezza nella gestione della comunicazione verbale e dei rapporti con il cliente.

Utilizzo delle Nuove Tecnologie

Al fine di sfruttare al meglio tutte le risorse del Centro atte al miglioramento l'apprendimento, si prevede l'uso sistematico del laboratorio linguistico, delle lavagne interattive multimediali (LIM) e del sistema informatizzato di gestione delle comande in sala-ristorante.

Le attività esterne e i soggiorni all'estero

Durante il percorso formativo sono previsti diversi momenti di socializzazione sia tra gli studenti che con il mondo del lavoro. Questi ultimi consentono ai ragazzi di conoscere direttamente i vari contesti produttivi o di servizio, favorendo nel contempo la maturazione di una scelta professionale consapevole e interessata.

Se durante il primo anno le uscite formative favoriscono l'orientamento, la socializzazione, la crescita culturale e la motivazione al nuovo contesto formativo, al secondo e particolarmente al terzo anno sostengono e rinforzano il processo orientativo avviato con specifiche visite aziendali. Infatti, le visite guidate e le uscite formative sono specificatamente connesse con la conoscenza delle diverse realtà professionali e dei contesti particolarmente significativi per dei giovani di questa età.

Per almeno una visita, nel caso del primo anno di corso, e per ognuna delle uscite programmate al secondo e al terzo anno, gli studenti sono chiamati a documentare l'esperienza vissuta ed analizzata, con le modalità che più ritengono opportune e da concordare con i docenti accompagnatori (comunicati stampa, relazioni, formati multimediale, cartelloni, fotografie, ecc). L'attività dovrà essere curata dai docenti accompagnatori nelle prime ore disponibili al rientro dalla visita.

Nel corso del quarto anno è previsto un periodo di studio e soggiorno all'estero, in paesi di lingua tedesca o inglese. I soggiorni linguistici all'estero prevedono la frequentazione di un corso di lingua dal lunedì al venerdì, visite a musei, gallerie d'arte, luoghi di valore artistico e culturale, aziende di interesse particolare per il percorso formativo, sistemazione in famiglia in camera doppia al fine di favorire un apprendimento della lingua e della cultura in modo più completo e spontaneo possibile.

N.B. La frequenza di attività esterne ed il numero di periodi di soggiorno all'estero, sono vincolati alla disponibilità di risorse per la copertura finanziaria di tutti le suddette attività.

Attività di accoglienza e ospitalità – laboratori di customer service e open office

Con l'anno formativo 2013-2014 il Centro si è posto l'obiettivo di incrementare progressivamente nel tempo il proprio impegno per avvicinare sempre più alla realtà le attività di laboratorio.

Gli allievi, consapevoli che le capacità relazionali, l'accoglienza del cliente, la gestione del front-office difficilmente possono essere acquisite in un contesto formativo d'aula tradizionale, vengono sviluppate attività di simulazione di impresa riproducendo tutto ciò che avviene normalmente all'interno di un albergo o di una struttura turistica e in attività esterne con contatto diretto con utenti di vari servizi. Le attività programmate sono:

- presentazione menù in sala da pranzo;
- allestimento buffet con relativa descrizione scritta delle pietanze e diciture in lingua tedesca e inglese;
- servizio in sala da pranzo in lingua straniera;
- organizzazione di eventi e produzione relativa documentazione (testi, immagini, video);
- servizio di caffetteria e snack al bar;
- approvvigionamento e acquisti;
- inventario beni;
- "Simulimpresa Chalet Ossana";
- stage formativo presso uffici informazioni turistiche in collaborazione con l'APT Val di Sole.

Sportello di orientamento allievi

Come previsto dal Piano di miglioramento del Centro -stilato in sintonia con le linee guida del Piano di miglioramento di Enaip Trentino e coerentemente a quanto previsto dalla PAT- molta importanza deve essere riservata alle attività di orientamento. Una di esse è lo sportello di orientamento, istituito al fine di accompagnare gli allievi del triennio e di IV anno nella scelta dell'indirizzo di studi e dell'ambito lavorativo maggiormente corrispondenti alle attitudini e alle aspirazioni individuali. A tale scopo un insegnante coordinatore del Centro sarà disponibile in una giornata e ad un'ora predefinite all'inizio dell'anno e che verranno comunicate agli allievi. L'insegnante potrà in questo modo dedicare la necessaria attenzione alla situazione individuale dell'allievo, sostenerlo e accompagnarlo opportunamente nelle sue scelte formative. Attraverso tale servizio si intende inoltre arginare il rischio di insuccessi, ritiri o cambiamenti di indirizzo in corso d'anno, aspetti che talvolta compromettendo il raggiungimento del successo formativo.

Iniziative formative promosse dall'Agenzia del Lavoro

Il Centro realizza anche azioni formative rivolte agli *adulti* attraverso corsi di cucina e sala-bar, di informatica e lingue comunitarie in collaborazione con l'Agenzia del Lavoro e l'Ente Bilaterale del Turismo.

LE AZIONI RIVOLTE AD ALLIEVI CON BISOGNI EDUCATIVI SPECIALI

In ottemperanza a quanto prescritto dal *Regolamento per favorire l'integrazione e l'inclusione degli studenti con bisogni educativi speciali* (in attuazione dell'art. 74 della legge prov.le 7 agosto 2006, n. 5.) e alle *Linee Guida* in attuazione del Regolamento, il Centro ha adottato nuovi criteri di progettazione degli interventi formativi volti a promuovere il pieno diritto all'istruzione e alla formazione degli studenti con bisogni educativi speciali (BES) e ad assicurare l'integrazione e l'inclusione di tali studenti nella scuola.

I modelli che ne escono, fondati su un'attenzione non più solo alle tradizionali categorie diagnostiche o patologiche, ma anche a situazioni spesso non permanenti, di processi di apprendimento lenti o di difficoltà comportamentale, sono principalmente orientati ad una progettualità globale che interessa non più e solo il singolo allievo ma l'intero gruppo classe. Tali interventi, come da regolamento, sono rivolti a tutti gli studenti con bisogni educativi speciali (come definiti dall'art 2, comma 1, lettera h della stessa legge) e in particolare quelli:

- in situazione di disabilità certificata ai sensi della legge n. 104/92;
- con disturbi specifici di apprendimento (DSA) accertati;
- in situazione di svantaggio.

Coerentemente con quanto previsto dalla normativa provinciale gli allievi con bisogni educativi speciali vengono inseriti all'interno dei percorsi finalizzati all'assolvimento dall'obbligo di istruzione e al conseguimento della qualifica professionale e vengono attivati tutti gli interventi possibili per consentire a ciascuno la piena partecipazione alle attività educative. L'attività didattica viene svolta prevalentemente dagli insegnanti del Centro, affiancati dagli educatori, soprattutto durante le ore di laboratorio professionale e la mensa.

Ovviamente, obiettivo del Centro è favorire l'inclusione dei ragazzi con bisogni educativi speciali, per questo si promuove ogni forma di integrazione degli allievi all'interno del gruppo classe di riferimento e della scuola, compresa la partecipazione alle uscite didattiche e alle attività extra curricolari.

Nell'anno formativo 2013/2014 sono iscritti presso il cfp Enaip di Ossana i seguenti allievi con bisogni educativi speciali, distribuiti nei tre anni di corso:

- n° 15 allievi certificati (legge 104/92) fascia A
- n° 8 allievi con disturbi specifici dell'apprendimento (dsa) fascia B
- n° 19 allievi in situazione di svantaggio

Gli interventi previsti si articolano nei seguenti passaggi:

- dopo la raccolta delle informazioni dalle scuole di provenienza per i nuovi entranti e un primo periodo di osservazione, si riunisce il consiglio di classe per confrontarsi sulla situazione dell'allievo e raccogliere suggerimenti per la stesura del PDF e per decidere se proporre alla famiglia un PEI diversificato o semplificato, privilegiando, laddove possibile, quest'ultimo che consente all'allievo di arrivare a qualifica;
- incontro iniziale con la famiglia per conoscere meglio la situazione dell'allievo e concordare il modus operandi e la tipologia di PEI;
- incontro iniziale con il referente del servizio Neuro Psichiatria Infantile (NPI), insegnanti, assistenti educatori e genitori per condividere il progetto di ogni singolo allievo;
- valutazione periodica dell'andamento o delle modifiche da apportare ai PEI, sia in occasione degli scrutini intraquadrimestrali e degli scrutini di fine quadrimestre, sia in relazione alle eventuali problematiche emerse

- incontri periodici e finale con la famiglia, gli assistenti educatori e i genitori per verificare il raggiungimento degli obiettivi e programmare l'anno successivo.

Oltre alle attività sopra descritte, per gli allievi con bisogni educativi speciali, sia con certificazione 104 che in situazione di svantaggio, che non vanno a qualifica o necessitano di motivarsi e crescere sul piano relazionale, della abilità professionali e dell'autonomia sociale, vengono attivati dei percorsi di alternanza, che consentono agli allievi di sviluppare competenze coerenti con il percorso formativo intrapreso, prevedendo delle ore in azienda e delle ore a scuola. In sintesi tirocini orientativi o di pre-inserimento, realizzati grazie alla collaborazione di enti e aziende selezionate sul territorio.

Infine, visto che i ragazzi con bisogni educativi speciali, presenti nel Centro, sono sempre stati numerosi, si riserva molta attenzione anche alla formazione dei docenti, che sono coinvolti in percorsi di aggiornamento e di confronto, organizzati con l'ausilio e l'intervento di esperti o della Asl.

LE AZIONI RIVOLTE AD ALLIEVI STRANIERI

L'educazione interculturale del Centro prende avvio con il momento dell'accoglienza, cioè l'insieme dei provvedimenti attraverso i quali viene formalizzato il rapporto dell'allunno e della sua famiglia con la realtà scolastica. La gestione dell'accoglienza, finalizzata alla conoscenza e alla valutazione della situazione del ragazzo e, ove necessario, alla personalizzazione del percorso, viene affidata al Direttore, alla segreteria, al referente per l'intercultura e a tutto il personale docente, in ottemperanza alle nuove linee guida della P.A.T. e al Protocollo d'Accoglienza dell'ENAIP Trentino, che il centro adotta, prevedendo:

- a. un colloquio con la famiglia, per facilitare il rapporto con la scuola e cogliere eventuali peculiari aspirazioni educative della famiglia, in merito alla cultura d'origine o alla necessità della presenza del mediatore culturale.
- b. l'analisi della situazione, basata anche sulla somministrazione di test d'ingresso, e la definizione di eventuali interventi per consentire a ciascuno l'acquisizione e il miglioramento della lingua italiana scritta e parlata attraverso attività didattiche in classe, nei laboratori linguistici di L2 (lingua della comunicazione e dello studio) organizzati grazie al contributo di facilitatori linguistici.
- c. Elaborazione dei PDP, che consentono l'individualizzazione degli obiettivi e dei percorsi di apprendimento alla situazione specifica di ciascun allievo.

Ovviamente, obiettivo del centro è favorire l'inclusione dei ragazzi stranieri, per questo si promuove ogni forma di inclusione degli allievi all'interno del gruppo classe di riferimento e della scuola, compresa la partecipazione alle uscite didattiche e alle attività extra curriculari.

E' prevista per le classi prime e seconde, nell'ambito delle ore di italiano, un approfondimento tematico sulla multi - etnicità per favorire il processo di inclusione dei ragazzi stranieri, nel rispetto delle diverse culture presenti nella nostra scuola, anche attraverso l'utilizzo di supporti didattici (test, film, video, ecc). In particolare, molto efficace, si è rivelata la lettura in classe di alcuni libri consigliati dall'*Associazione Il Gioco degli Specchi* e dall'*associazione Mille Voci* che, in seguito ad incontri con i docenti referenti, hanno fornito strumenti didattici affinché la lettura veicoli importanti strumenti per la convivenza civile e che si è pensato di utilizzare anche per l'anno formativo 2013-2014. Contestualmente ci si prefigge di perseguire le competenze legate alle discipline, in particolare quelle legate alla lettura.

LE CERTIFICAZIONI

Programma ECDL Start

La patente Europea per il computer (ECDL) è un attestato che certifica il possesso di una competenza informatica di base, che si identifica con la capacità di operare al personal computer attraverso le più comuni applicazioni e la conoscenza essenziale della tecnologia dell'informazione (IT). Durante le normali lezioni curricolari e in appositi corsi extrascolastici, i ragazzi hanno modo di prepararsi ad affrontare nell'arco di tempo di tre anni le sette prove previste, corrispondenti ad altrettanti moduli:

- Concetti di base della tecnologia dell'informazione;
- Uso del computer e gestione dei file;
- Elaborazione di testi;
- Foglio elettronico;
- Database;
- Strumenti di presentazione;
- Reti informatiche.

Per gli alunni delle classi prime l'eventuale iscrizione sarà sollecitata dall'insegnante che ne ravvisa una preparazione sufficiente. Il laboratorio integra le attività regolari della scuola. Esso ha il solo compito di riorganizzare le conoscenze e presentare alcune tecniche per permettere agli studenti di affrontare i test. I costi di iscrizione agli esami e per il conseguimento della patente europea per il computer (ECDL) sono a carico delle famiglie. Il conseguimento delle certificazioni informatiche sarà valorizzato nelle valutazioni.

Certificazione linguistica

La positiva esperienza della partecipazione a corsi ed esami per l'ottenimento delle certificazioni linguistiche degli ultimi anni e il crescente valore delle stesse ha portato il Centro ad promuoverne un diffuso raggiungimento anche per l'anno formativo 2013- 2014.

Il conseguimento delle certificazioni linguistiche sarà valorizzato nelle valutazioni.

Il Centro ha aderito negli anni scorsi sia alle Certificazioni Linguistiche di Inglese proposte Cambridge (KET e PET) che da Trinity College, che per il livello A2 prevede i Grade Trinity 3 e 4 e per il B1 i Grade 5 e 6.

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

LE RELAZIONI

Il rapporto con le famiglie

Il rapporto con le famiglie degli allievi risulta determinante ai fini del raggiungimento degli obiettivi formativi prefissati. In questo senso non è sufficiente portare a conoscenza i genitori dell'andamento scolastico dei propri figli o di come si svolge una giornata "tipo" all'interno della scuola. All'interno del progetto di Centro, la famiglia rappresenta l'interlocutrice principale del processo educativo di ciascun ragazzo.

Oltre alle comunicazioni tra scuola e famiglie mediante il libretto personale dello studente e/o via sms (nel solo caso della segnalazione delle assenze quotidiane), è possibile servirsi delle udienze generali e incontrare gli insegnanti durante l'intero anno (udienze settimanali) sia per un controllo dell'andamento dell'allievo che per affrontare eventuali altre problematiche di natura non strettamente didattica.

Ad inizio anno gli insegnanti presentano il programma di ogni disciplina, mentre in successive assemblee tra docenti e famiglie si discute l'andamento generale della classe per quanto concerne disciplina, partecipazione e interesse alle attività didattiche proposte.

Fondamentale è inoltre il costante rapporto con le famiglie degli allievi diversamente abili, aspetto questo prioritario per il successo formativo di interventi didattici mirati.

Il rapporto con il territorio

Pur essendo cresciuta nel tempo l'attenzione alla formazione professionale da parte della comunità e del mondo imprenditoriale locale, il Centro di Ossana intende porsi come punto di riferimento per le agenzie locali nell'ambito della crescita equilibrata dei giovani, favorendo la loro integrazione di cittadini attivi nel tessuto sociale ed economico. Il Centro è di stimolo alla comunità locale e quindi ad amministrazioni, enti, associazioni di categoria e aziende di settore per trovarsi periodicamente attorno ad un tavolo di concertazione, discutere e impegnarsi su obiettivi comuni di sviluppo educativo e culturale.

Soggetti con i quali il Centro ha rapporti di collaborazione:

- Associazioni di categoria (*ASAT, UNAT, Ristoratori Val di Sole, Ristoratori Val di Non*);
- Comuni e Comunità di Valle: per corsi, concorsi, interventi, ecc.;
- Aziende del IV anno in alternanza (partnership e aziende ospitanti);
- *Parco Nazionale dello Stelvio e Parco Adamello-Brenta*;
- Casse Rurali;
- Biblioteche;
- *Fondazione San Vigilio* di Ossana;
- *Associazione Strada della mela e dei sapori delle valli di Non e Sole*;
- Progetto Giovani Val di Sole;
- *Coordinamento Alcol, Guida e Promozione della Salute della Val di Sole*;
- Associazioni sportive;
- Slow Food delle Valli del Noce;
- Istituto di Tutela della Grappa;

Il rapporto con le istituzioni scolastiche e formative

Negli ultimi anni il Centro ha rafforzato i rapporti con le istituzioni scolastiche, in particolare con gli **Istituti Comprensivi** delle Valli del Noce, grazie anche alla partecipazione alle Reti, come previsto dall'art. 19 della L.P. 7 agosto 2006, n°5. Gli accordi di rete sottoscritti con relativi protocolli sono numerosi: Rete per l'Orientamento, Rete per gli Stranieri, Rete per gli Studenti BES. Per ciascuna Rete è previsto il coordinamento da parte di un Istituto, in questi casi Istituti Comprensivi. Tra le esperienze più importanti ricordiamo:

- Progetti ponte, per quegli studenti – soprattutto con bisogni educativi speciali – frequentanti la classe terza degli Istituti Comprensivi che necessitano di un primo contatto presso i CFP con finalità di orientamento o pre- inserimento;
- Uscite orientative rivolte a studenti e genitori presso le scuole medie o da parte delle classi terze presso il CFP;
- Incontro dei docenti referenti per l'Orientamento, gli studenti BES, gli studenti stranieri;
- Fiera delle professioni presso il CFP ENAIP di Cles nella primavera per gli studenti delle classi seconde delle varie scuole medie;
- Collaborazione in progetti di Solidarietà internazionale (Progetto: *Una mano tesa*);
- Attività comune di formazione e aggiornamento per i docenti delle varie istituzioni aderenti alle reti;
- Collaborazione con le cooperative sociali presenti sul territorio;
- Attivazione di laboratori L2 per stranieri neo arrivati (lingua per comunicazione e lingua per lo studio).

Il Centro di Ossana ha cercato in questi ultimi anni di rispondere alle richieste degli albergatori, ovvero di formare persone con un maggior bagaglio culturale e di affermarsi come Centro in cui crescere, coltivare abilità, allacciare collegamenti con l'imprenditoria locale e finalmente accedere al mondo del lavoro con maggior consapevolezza dei propri mezzi.

GLI IMPEGNI PRIORITARI DEL CENTRO

L'azione formativa del Centro, coerentemente con il progetto educativo dell'ENAIP Trentino, si ispira ad alcuni principi fondamentali:

- la valorizzazione delle opportunità di ognuno attraverso percorsi formativi flessibili e individualizzati;
- la promozione del benessere attraverso la condivisione di patti formativi che sostengano un impegno formativo consapevole;
- la formazione al riconoscimento di contesto e di ruolo nella consapevolezza di diritti e doveri per promuovere cittadinanza responsabile;
- l'utilizzo di metodi di valutazione trasparente che sappiano rendere il giovane protagonista del proprio percorso formativo;

Nel condurre l'attività formativa il Centro pone particolare attenzione:

- all'accoglienza quale funzione che riguarda allievi, famiglie, aziende;
- alla modularità e individualizzazione dei percorsi di apprendimento;
- alla diversificazione dei servizi all'utenza;
- alla didattica per laboratori;
- ai progetti trasversali e interdisciplinari, capaci di garantire una didattica orientativa;
- ai progetti di stage, tirocinio e alternanza tra formazione e lavoro con finalità formative, orientative e di pre- inserimento;
- all'orientamento e ri- orientamento scolastico, formativo e professionale;
- all' inclusione formativa e sociale;
- alla formazione solidale e interculturale;
- all'accompagnamento psico-pedagogico;
- alla formazione alla cittadinanza attiva;
- alla formazione linguistica e uso consapevole delle nuove tecnologie;
- all'apprendimento di una o più lingue europee quale strumento di cittadinanza.

IL PIANO DI MIGLIORAMENTO

La Provincia Autonoma di Trento, con Deliberazione del 14 settembre 2012, n. 1943, ha definito gli obiettivi vincolanti per il secondo ciclo di istruzione e per la formazione professionale, distribuendoli su più Assi di intervento. L'Asse E, prevede la definizione di un piano di miglioramento che permetta alle scuole la implementazione efficace ed efficiente della propria struttura e delle proprie procedure. L'Enaip Trentino, coerentemente con quanto previsto dalla PAT, ha elaborato un suo piano di miglioramento, vincolante per i CFP che sono sollecitati a perseguirlo individuando proprie priorità ed elaborando le relative modalità di intervento.

Il Cfp di Ossana, a sua volta, ha concordato con il collegio docenti gli ambiti rispetto ai quali perseguire obiettivi di miglioramento, misurabili e raggiungibili, individuando le seguenti aree di miglioramento:

1. QUALITÀ DEGLI APPRENDIMENTI
2. ORIENTAMENTO

1. QUALITÀ DEGLI APPRENDIMENTI

Il Cfp di Ossana ha deciso di provare a migliorare la qualità e gli esiti degli apprendimenti mirando a ridurre, nelle classi prime e seconde, almeno del 20% le non sufficienze in italiano, studi storico-sociali e matematica (discipline nelle quali gli allievi mostrano maggiori difficoltà), già alla fine del primo quadrimestre e mantenendo/migliorando il risultato nel secondo quadrimestre, in modo da arrivare alla fine dell'anno a ridurre le non ammissioni per raggiungere e mantenere l'obiettivo di Ente dell'85% del successo formativo nel biennio e del 95% nel terzo anno.

A partire dai dati degli anni scolastici precedenti, si è deciso di riproporre anche per l'anno formativo 2013-2014 interventi personalizzati (di seguito descritti), finalizzati a ridurre le insufficienze e a favorire il conseguimento dell'ammissione all'anno successivo, visto che già i dati delle ammissioni dell'anno 2012-2013 mostrano l'efficacia degli strumenti messi in campo, come si rileva dalla tabella di seguito riportata:

Descrizione dell'indicatore	Modalità di calcolo	Obiettivo di ente a.f. 2013/2014	Consuntivo CFP Ossana 2011/2012	Consuntivo CFP Ossana 2012/2013
Livello di successo formativo (biennio)	Totale promossi / presenti a fine anno	85%	80,6%	93%
Livello di successo formativo (anno di qualifica)	Totale promossi / presenti a fine anno	95%	85%	99%

Visti i positivi risultati raggiunti nell'anno formativo 2012-2103 si è pensato di consolidarli, riproponendo e potenziando le strategie di recupero apprendimenti già utilizzate e concordate con il collegio docenti che mirano a mettere in campo **attività di allineamento e recupero personalizzate, programmate e monitorate da un gruppo di lavoro, costituito dal referente di classe, dal coordinatore della didattica e dal docente della disciplina.**

2. ORIENTAMENTO

Il Cfp di Ossana vuole puntare su una migliore sistematizzazione e organizzazione delle attività di orientamento, cosiddetto "interno", finalizzate cioè ad accompagnare l'allievo nelle scelte relative alla qualifica e al proseguimento degli studi (IV anno) e/o all'inserimento lavorativo. L'obiettivo è quello di accompagnare i ragazzi a compiere scelte maggiormente ponderate e più corrispondenti alle proprie attitudini, per evitare il rischio di insuccessi, ritiri o cambiamento di indirizzo in corso d'anno, compromettendo il raggiungimento del proprio successo formativo e, non ultimo, intraprendendo percorsi professionali o di studio futuri non coerenti.

Nella tabella che si riporta di seguito, si rileva, infatti, un significativo aumento di ritiri nel corso dell'ultimo anno, molti dei quali non hanno condotto gli allievi ad iscriversi in altri istituti:

Descrizione dell'indicatore	Modalità di calcolo	Obiettivo di ente a.f. 2013/2014	Consuntivo CFP Ossana 2011/2012	Consuntivo CFP Ossana 2012/2013
Ritirati	Totale ritirati / totale iscritti	7%	1%	8%

A tal proposito, il Cfp di Ossana ha deciso di provare a ridurre almeno del 20% i ritiri e prevenire eventuali transiti (interni) tra indirizzi, attivando **uno sportello di orientamento allievi**, finalizzato all'orientamento e sostegno alla scelta, trasversale allo svolgimento del percorso formativo e finalizzato ad educare e accompagnare i ragazzi nelle scelte di indirizzo e di prosecuzione degli studi e/o di inserimento lavorativo.

ULTERIORI PROSPETTIVE DEL CENTRO

Già da qualche anno, il processo di trasformazione del profilo professionale del cameriere verso la figura di operatore dell'accoglienza e dell'ospitalità ha favorito una forte e rinnovata attenzione alla costruzione di interventi formativi coerenti e adeguati alla maggiore complessità della figura. Di qui la necessità di implementare la valorizzazione delle competenze comunicative, relazionali e linguistiche, le attività didattiche per la gestione dell'accoglienza e del front office, le visite didattiche e orientative e i corsi di barman freestyle.

Nel corso dell'anno formativo gli alunni, dalle classi prime alle quarte, hanno visitato realtà turistiche alberghiere e ristorative all'avanguardia, confrontandosi con esempi straordinari di cura nell'accoglienza del cliente e di comfort abitativo che, insieme alle creazioni gastronomiche e all'eleganza degli allestimenti, restituiscono un'impronta di elevata qualità allo stile di ospitalità.

L'obiettivo è di formare una figura polivalente capace di mobilitare capacità comunicative e modalità di orientamento al cliente funzionali alla sua fidelizzazione e alla promozione della struttura ricettiva e del territorio.

Si tratta di un set di competenze diversificate che conferiscono all'operatore un ruolo di regista delle attività di accoglienza e ospitalità che coordina in autonomia i diversi comparti e garantisce esiti di qualità e di efficienza.

Accoglienza, orientamento al cliente, ospitalità ricercata sono le nuove sfide formative nel settore alberghiero e della ristorazione, nel quale, nonostante la crisi occupazionale, il Sistema informativo Excelsior di Unioncamere e Ministero del Lavoro evidenzia ancora l'irreperibilità di alcune professioni. In Trentino Alto Adige le attività ricettive sono "a caccia" di camerieri non stagionali, introvabili per il 62% delle assunzioni programmate.

Vista l'esigenza del mercato del lavoro occorre orientare la domanda di formazione verso percorsi spendibili per costruire un quadro di aspettative nuove e maggiormente coerenti con la realtà diretta alle famiglie, sensibilizzandole affinché interpretino in modo più evoluto la figura dell'operatore di sala e bar e partecipino attivamente a questo processo di trasformazione e rivisitazione della figura professionale.

A seguito delle esigenze emerse il CFP di Ossana intende agire anche in riferimento allo sviluppo professionale del personale docente. A tal proposito si è pensato di favorire la partecipazione a percorsi di aggiornamento relativi all'ambito di cui sopra e più in generale di carattere professionalizzante.

Il Cfp ha deciso di agevolare i docenti a partecipare a corsi di aggiornamento, scelti individualmente, introducendo sistemi di scambio e/o organizzazione del calendario degli orari più funzionali alla frequenza dei suddetti corsi di aggiornamento.