



Centro Formazione Professionale OSSANA

Settore
ALBERGHIERO E DELLA RISTORAZIONE

PROGETTO FORMATIVO DI CENTRO



Anno Formativo 2012/2013

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 07.55 – 12.45

pomeriggio 14.10 - 16.00

da lunedì a 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 piazzale del CFP ENAIP Ossana.

SOMMARIO

IL CENTRO	3
IL CONTESTO SOCIO-ECONOMICO E LA DOMANDA FORMATIVA DEL TERRITORIO	5
Situazione economica delle Valli del Noce	5
Situazione sociale	6
La domanda formativa	7
L'UTENZA	8
GLI OBIETTIVI DEL CENTRO	11
L'OFFERTA FORMATIVA	12
La Formazione Professionale iniziale – Triennio	12
Formazione in Alternanza - Quarto anno	12
Iniziative formative promosse dall'Agenzia del Lavoro	14
L'ATTIVITA' FORMATIVA	15
L'accoglienza al Centro	15
Educazione all'ambiente	15
Educazione interculturale	16
Promozione della salute e di corretti stili di vita	17
Le attività sportive	17
Il servizio bibliotecario	18
Attività di potenziamento e recupero - Settimana campus	18
Azioni rivolte ad allievi con Bisogni Educativi Speciali – BES	18
Lo stage orientativo (terzi anni) e l'alternanza CFP - Azienda (quarti anni)	19
L'apprendimento integrato di contenuto e di lingue - CLIL	20
Barman freestyle	20
La trasformazione alimentare e i prodotti di macelleria	21
Utilizzo delle nuove tecnologie	21
Le uscite e i soggiorni all'estero	21
Customer service e Open Office	21
Il patentino del ciclomotore	22
LE CERTIFICAZIONI	23
Programma ECDL start	23
Certificazione linguistica	23
LE RELAZIONI	24
Il rapporto con le famiglie	24
Il rapporto con il territorio	24
Il rapporto con le istituzioni scolastiche e formative	25

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 28/06/2012, è stato elaborato tenendo conto delle risorse umane, organizzative e finanziarie assegnate al Centro e in coerenza con il Progetto di Ente dell'Istituzione Formativa Paritaria ENAIP Trentino, espresse in particolare nei seguenti documenti e fonti normative e regolamentari:

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

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. La fase attuale segna in qualche modo la crisi di un modello e spinge quindi a dare una nuova identità di presenza e di proposta del Centro; va diversificata l'offerta formativa e deve essere potenziata la formazione continua degli adulti, in stretto 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 didattici. 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 della 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.

I **docenti**, inoltre, curano la stesura delle singole Unità Formative (UF) ed eventuali Unità di Apprendimento (UdA).

Viene ora riportato l'elenco di coloro che rivestono ruoli di **responsabilità** del Centro (coordinatori e referenti) con il relativo ambito di lavoro.

Direzione	Direttore di Centro	
Staff di Direzione	Vicedirettore	Bernini Giovanni
	Coordinamento TPO	Cingolani Giorgio Gosetti Claudia Mosca Paola
	Coordinamento didattico Triennio	Fantelli Laura Gosetti Claudia
	Coordinamento Area Bisogni Educativi Speciali	Bontempelli Sergio
	Coordinamento <i>Progetti Ponte</i>	Redolfi Italo
	Coordinamento IV anno	Fantelli Laura Gosetti Claudia
Consiglio di Centro	Rappresentanti docenti	Bernini Giovanni Gosetti Claudia
	Rappresentanti genitori	Da definire per l'a.f. 2012-2013
	Rappresentanti studenti	Da definire per l'a.f. 2012-2013
	Rappresentante personale non docente	Comina Dina
	Rappresentante ACLI	Dalla Torre Ilario
	Rappresentante ass. categoria	Monari Enzo (ASAT) Ravelli Alfredo (APT)
AREE SPECIFICHE Referenti	<i>Promozione della Salute</i>	Dalpiaz Paola
	<i>Rete Stranieri</i>	Cavallari Patrizia
	<i>Rete Orientamento</i>	Albasini Raffaele
	<i>Rete B.E.S.</i>	Boni Giordana
	<i>Referenti di classe</i>	Bontempelli Sergio Coppola Danilo Cavallari Giorgio Dell'Eva Mariano Dalpiaz Paola Gosetti Claudia
	<i>Patentino Ciclomotore</i>	Cavallari Giorgio
	<i>Patentino ECDL Start</i>	Bontempelli Sergio
	<i>Certificazioni linguistiche</i>	Cavallari Patrizia
	<i>Simulimpresa</i>	Stablum Tarsilla
	<i>Sistema Qualità</i>	Albasini Raffaele
L. 81/2008	<i>Rappresentante dei lavoratori</i>	Bernini Giovanni
	<i>HACCP e magazzino</i>	Bernini Giovanni
	<i>Prevenzione incendi</i>	Bernini Giovanni
	<i>Addetti Pronto Soccorso</i>	Tutti i docenti di laboratorio
	<i>Addetti Rapida Evacuazione</i>	Tutto il personale
Segreteria	Segreteria	Comina Dina Soraperra Cristina

IL CONTESTO SOCIO-ECONOMICO E LA DOMANDA FORMATIVA DEL TERRITORIO

Dopo un quinquennio di sostanziale stagnazione dell'economia italiana, si è avuta nel 2006 una ripresa che tuttavia si è raffreddata nella seconda parte del 2007, aprendo un periodo di forte incertezza che è poi sfociato nella crisi che dal 2009 stiamo vivendo ancora tuttora. L'incertezza nella ripresa e il suo rallentamento dipendono probabilmente da molti motivi esterni: la crisi dei mutui, la crescita del costo delle materie prime ed è difficile prevedere quanto duratura sia la riduzione della crescita. Il risultato della minore crescita è la persistenza di un trend di diminuzione relativa, rispetto alla media degli altri paesi dell'Europa a 15, del reddito pro capite. In termini relativi, in sostanza, l'Italia e il Trentino con essa, si sono impoveriti.

Il contrasto tra gli indicatori occupazionali e quelli di reddito è uno degli aspetti maggiormente problematici dell'andamento attuale della nostra economia. Nel Trentino si ha una riduzione della popolazione attiva, risultante dal fatto che la diminuzione dei giovani in posizione attiva, dovuta all'aumento della scolarizzazione, non si è accompagnata a un aumento di attività in altre categorie della popolazione, in particolare le donne e gli anziani. Questa difficoltà di estendere la base della popolazione attiva si riscontra a dispetto delle politiche provinciali su welfare, mirate nelle attese a migliorare i livelli della popolazione femminile attiva.

Nonostante si trovi in una situazione meno critica rispetto al resto del Paese, il Trentino è esposto su molti fronti sia interni sia esterni. Ci si trova in un processo volto ad un modello di modernizzazione caratterizzato dalla riduzione degli interventi protettivi dell'economia a favore della promozione di condizioni di competitività attraverso il miglioramento della qualità dell'uso delle risorse, il ricambio delle attività più obsolete con attività innovative e da maggiore valore aggiunto, la messa in valore delle economie di sistema e di rete. L'effettiva modernizzazione interessa soprattutto i settori maggiormente aperti alla competizione, in particolare le medie e grandi imprese. Si può peraltro notare una dinamica contenuta della domanda locale, in particolare quella per i consumi delle famiglie con effetti che creano incertezza e timore di ridimensionamento del reddito disponibile atteso

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 chilometri quadrati, pari al 19 % circa dell'intera superficie provinciale.

La Comunità della Valle di Sole è costituita dall'alto corso del torrente Noce e dalle Valli collaterali di Rabbi e Pejo. L'economia dell'alta-media valle (Malé, Croviana, Monclassico, Dimaro, Commezzadura, Mezzana, Pellizzano, Ossana, Peio, Vermiglio, Rabbi) si basa soprattutto sul turismo, sia estivo che invernale, trainato dalle stazioni sciistiche di Folgarida, Marilleva, Peio 3000 e Passo del Tonale. Altre risorse importanti sono la zootecnia e lo sfruttamento forestale. Nei comuni più bassi (Caldes, Cavizzana, Terzolas), che godono di un clima un po' meno rigido, si è sviluppata la coltivazione degli alberi da frutto, come nella vicina Val di Non. Rispetto alla Val di Non, in Val di Sole lo sviluppo economico è stato più tardivo, ma più repentino. A inizio '900 il turismo estivo si concentrava prevalentemente nei centri termali di Rabbi e Pejo. Fu con la nascita delle stazioni sciistiche a partire dal 1970 e quindi con lo sviluppo del turismo invernale, che tutta la valle fu interessata da una fase di rapida espansione economica e radicale trasformazione socio-culturale.

La Valle di Sole presenta una buona capacità ricettiva del comparto alberghiero con 146 strutture per un totale di 11.242 posti letto, pari a circa il 12% del totale dei letti presenti a livello provinciale. La dimensione media della struttura alberghiera è di 77 posti letto, notevolmente superiore alla media provinciale che risulta essere di circa 60 posti. Gli abitanti che lavorano nel settore terziario sono il 68,6 % del totale, e di questi il 54% è dedicato ad attività direttamente correlate con il fenomeno turistico locale. Tuttavia l'offerta di manodopera locale rimane di molto inferiore alla richiesta, probabilmente a causa di una stagionalità "breve". Oltre alla stagionalità dei contratti di lavoro, è da rilevare la difficoltà imprenditoriale che ancora caratterizza la Val di Sole.

Le oggettive difficoltà gestionali dei servizi alberghieri e ristorativi della Val di Sole, non possono indurre a trascurare la preparazione e la competenza delle risorse umane che al contrario devono essere sempre più adeguate ad un contesto globale altamente competitivo.

La Valle di Non è una delle principali valli del Trentino. Nel tempo l'innovazione è partita dall'agricoltura dove si è affermata la monocultura della mela, che dalla Bassa e Media Valle si è estesa ad altre zone, facendo da traino allo sviluppo degli altri settori: artigianato, industria, turismo, commercio e servizi.

E' l'Alta Anaunia (Fondo, Malosco, Sarnonico, Cavareno, Ronzone, Ruffrè-Mendola, Romeno, Amblar, Don, Dambel) dove il settore del turismo, con le attività commerciali collegate, si è sviluppato notevolmente ed è, ancora oggi, in espansione grazie alla realizzazione di strutture per gli sport invernali (piste da fondo e discesa, sport sul ghiaccio), annuali (campo da golf e visita ai Canyon) e per manifestazioni economico-sociali, ad indovinate operazioni 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. L'efficienza della comunità trentina è dimostrata, innanzitutto, dai cospicui investimenti in istruzione effettuati dagli individui e dalle famiglie, 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.

Le *disparità nelle condizioni di vita tra comunità di fondo valle e collettività di valle*, tra centri urbani e piccole comunità di periferia si sono ridotte . Nel Trentino di oggi, non è più necessario nascere nei comuni maggiori per avere successo nella scuola, nella professione e nella vita.

Nonostante gli ultimi significativi fenomeni di povertà e di deprivazione emersi con la recente crisi economica, stanno ad indicare che il Trentino costituisce una comunità con livelli relativamente contenuti di disuguaglianza. A sua volta, il tratto in parola contribuisce a garantire elevati livelli di *coesione sociale*. Quest'ultima è, poi, ulteriormente innalzata dalla notevole dotazione di capitale sociale della collettività provinciale. Essa deriva sia da un'estesa e fitta rete di associazioni cooperative e di volontariato sociale, sia dalla presenza di un buon livello di civismo che trovano riscontro nella sostanziale assenza, dalla popolazione locale, di significativi e diffusi fenomeni di devianza sociale e, a maggior ragione, di criminalità. Le *disuguaglianze tra uomini e donne*, ad esempio, paiono ancora consistenti e si configurano come un ostacolo sulla strada della piena realizzazione del criterio delle pari opportunità. Per le donne trentine il tasso di partecipazione al mercato del lavoro è più contenuto di quelli della componente maschile, con un rischio maggiore di essere assunte con contratti di impiego temporanei, minori chance di carriera anche quando sono più istruite degli uomini, un maggiore carico di cure domestiche anche se lavorano fuori casa tanto a lungo quanto i loro mariti o compagni.

A causa della notevole diffusione delle relazioni temporanee di impiego – soprattutto nel settore turistico-alberghiero - i giovani richiedono molto tempo per diventare indipendenti dai propri genitori. Così decisamente lento risulta il processo di formazione di nuove famiglie e decisamente contenuti i *tassi di natalità* e di fecondità.

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. Vi sono poi posti di lavoro aperti a lavoratori a bassa qualificazione, quantitativamente elevati, dovuti alle attività stagionali e/o generate da flussi temporanei di domanda. 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 rispetto ai fabbisogni espressi dal territorio, anche per la minor attrattività in un primo momento. A tal proposito vi è una criticità strutturale dovuta al fatto che in Trentino vi è una visione della formazione contingente e “reattiva” piuttosto che “preventiva”. Soprattutto per quanto riguarda l’Alta Val di Sole, il Centro di Ossana risente di una scarsa risposta da parte delle famiglie. Secondo il Consiglio di Centro è dovuto a fattori culturali per i quali sono necessari tempi più lunghi.

Tuttavia 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;
- favorire politiche in grado di valorizzare quelle che sono le risorse umane aggiuntive ossia la popolazione immigrata;
- 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.

In tal modo si può riuscire a rispondere alla pressante richiesta di figure professionali relative alla gastronomia e arte bianca, nonché 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'UTENZA

Nella seguente tabella sono indicati i dati relativi agli iscritti al Centro alla data del 6 luglio 2012. Ci si riserva più avanti di avanzare delle analisi dei livelli di ingresso degli studenti di prima e dei risultati dei questionari di valutazione degli studenti e dei docenti.

Classi prime

Come primo elemento, va sottolineato il numero positivo di iscrizioni alle classi prime rispetto alla media degli ultimi dieci anni.

Anno formativo	Val di Sole	Val di Non e altre provenienze	TOTALE
2002/2003	17	6	23
2003/2004	21	10	31
2004/2005	10	20	30
2005/2006	7	12	19
2006/2007	16	18	34
2007/2008	16	20	36
2008/2009	16	12	28
2009/2010	13	25	38
2010/2011	15	26	41
2011/2012	9	24	33
2012/2013	15	23	38
Media	14	17	32

Per l'anno formativo 2012/2013 sono iscritti alla classe prima n. 37 studenti, con queste caratteristiche:

- Totale iscritti 38
 - 25 allievi maschi
 - 13 allievi femmine
 - 7 allievi BES (con bisogni educativi speciali)
 - 5 Allievi che non si avvalgono della religione
 - 4 Allievi stranieri
 - 27 Allievi con percorso scolastico regolare (anno di nascita 1998)

Classi seconde

Per l'anno formativo 2012/2013 sono iscritti alla classe seconda n. 41 studenti, con queste specifiche:

- 41 Totale iscritti
 - 23 allievi maschi
 - 18 allievi femmine
 - 1 allievi BES (con bisogni educativi speciali)

10	Allievi che non si avvalgono della religione
10	Allievi stranieri
23	Allievi con percorso scolastico regolare (anno di nascita 1997)

Classe 3° Operatore ai servizi di cucina

Per l'anno formativo 2012/2013 è costituita una classe per Operatore ai servizi di cucina costituita da n. 17 studenti con queste caratteristiche:

- 17 Totale iscritti
 - 14 allievi maschi
 - 3 allievi femmine
 - 2 allievi BES (con bisogni educativi speciali)
 - 6 Allievi che non si avvalgono della religione
 - 5 Allievi stranieri
 - 8 Allievi con percorso scolastico regolare (anno di nascita 1996)

Classe 3° Operatore ai servizi di sala e bar

Per l'anno formativo 2012/2013 è costituita una classe per Operatore ai servizi di sala-bar costituita da n. 22 studenti con queste caratteristiche:

- 22 Totale iscritti
 - 11 allievi maschi
 - 11 allievi femmine
 - 4 allievi BES (con bisogni educativi speciali)
 - 9 Allievi che non si avvalgono della religione
 - 4 Allievi stranieri
 - 9 Allievi con percorso scolastico regolare (anno di nascita 1996)

Classe 4° Tecnico di Cucina e 4° Tecnico dei servizi di sala bar

Nell'anno formativo 2012/2013 si sono formate due classi quarte che risultano in un'unica classe per quanto riguarda la frequenza delle lezioni:

- 4° Tecnico di Cucina 16 iscritti
 - 4° Tecnico dei Servizi di Sala e Bar 7 iscritti
- | | |
|----|--|
| 14 | allievi maschi |
| 9 | allievi femmine |
| 0 | allievi BES (con bisogni educativi speciali) |
| 3 | Allievi stranieri |

Studenti Stranieri del Centro

Gli allievi stranieri sono n. 26 con una percentuale pari al 19 % degli iscritti, così suddivisi.

CLASSE	N. allievi
1 A e 1 B	4
2 A e 2 B	10
3 Op. Serv. Cucina	5
3 Op. Serv. Sala e bar	4
4 TC e TSB	3
TOTALE	26

GLI OBIETTIVI DEL CENTRO

Gli **obiettivi generali** del Centro possono ricondursi ad alcuni assi portanti:

- Il rafforzamento delle competenze di cittadinanza attraverso l'attenzione ad aspetti educativi e disciplinari che valorizzano il rispetto delle regole come strumenti imprescindibili del vivere civile;
- Il rafforzamento di competenze nell'ambito comunicativo, in quello storico-geografico e delle lingue straniere;
- Lo sviluppo di abilità pratiche;
- Il raggiungimento di un metodo di studio per ciascun allievo a partire da specifici corsi di formazione per docenti;
- La valorizzazione delle potenzialità individuali dei singoli allievi;
- L'attivazione di specifiche azioni di accompagnamento per l'elaborazione delle programmazioni disciplinari rispetto ai nuovi Piani di Studio Provinciali e rispettivamente di Ente;

Nel condurre l'attività formativa il Centro si propone di:

- favorire negli allievi lo sviluppo di una coscienza critica volta ad una maggiore responsabilità di cittadinanza;
- intensificare lo studio della geografia, della storia del territorio e l'abitudine alla lettura, in osservanza delle linee guida che la Comunità Europea e la Provincia Autonoma di Trento hanno delineato per la stesura delle programmazioni scolastiche;
- incentivare la pratica della certificazione delle competenze, attraverso percorsi formativi proposti dal Centro;
- attivare nuovi progetti di sensibilizzazione verso tematiche di interesse sociale;
- educare all'interculturalità e all'integrazione;
- prevenire il disagio scolastico e supportare l'integrazione di soggetti in situazione di disagio e di svantaggio anche nell'inserimento del mondo del lavoro;
- favorire una sistematica cooperazione e interazione tra le istituzioni formative e gli ambienti di lavoro;
- favorire e supportare la nuova imprenditorialità;
- favorire azioni di partenariato;
- potenziare l'attività curricolare per il conseguimento delle certificazioni linguistiche;
- sviluppare metodi didattici dinamici e coinvolgenti;
- raggiungere una maggiore flessibilità "formativa" dei percorsi;
- valorizzare le eccellenze.

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 formazione. Dopo il primo anno di percorso comune se ne aggiungono due specifici, rispettivamente nel settore della gastronomia e dell'arte bianca e nel settore dell'accoglienza e dell'ospitalità, per il conseguimento dell'attestato di qualifica professionale di operatore.

Inoltre, al termine dei primi due anni, il Centro rilascia una certificazione di competenze per i vasi assi in cui si articola il percorso.

OPERATORE/TRICE AI SERVIZI SALA E 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, nonché 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 i quarti anni in alternanza che permettono 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 dei diplomi di **Tecnico di cucina e della ristorazione - Enogastronomia** e di **Tecnico dei servizi di sala e bar – Enogastronomia**. Il valore di tali diplomi è riconosciuto a livello nazionale.

Lo studente che consegue uno dei titoli indicati deve – al termine del percorso – essere in grado di applicare una sensibilità critica rispetto al cibo e all'offerta ristorativa, 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**, 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 DEI SERVIZI DI SALA E BAR

Percorso: ENOGASTRONOMIA

Descrizione sintetica della figura nazionale

Il Tecnico dei servizi di sala e bar 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 sala e bar, con competenze funzionali alla programmazione e organizzazione dell'attività di sala e di bar, alla cura ed erogazione di un servizio avanzato.

Descrizione sintetica della curvatura

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..*

Il tecnico dei servizi di sala e bar (*Enogastronomia*), 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). E' 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 dei servizi di sala e bar *esperto in ricerca enogastronomica* matura inoltre un atteggiamento di curiosità e ricerca atto a favorire la sperimentazione, l'innovazione e la crescita professionale.

TECNICO DI CUCINA E DELLA RISTORAZIONE

Percorso: ENOGASTRONOMIA

Descrizione sintetica della figura nazionale

Il Tecnico di cucina e della ristorazione interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti 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 preparazione pasti, con competenze relative all'analisi del mercato e dei bisogni della committenza, alla predisposizione dei menu, alla cura ed elaborazione di prodotti cucinati e piatti allestiti.

Descrizione sintetica della curvatura

Il tecnico di cucina e della ristorazione (*Enogastronomia*), 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). E' 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 della ristorazione *esperto in ricerca enogastronomica* matura inoltre un atteggiamento di curiosità e ricerca atto a favorire la sperimentazione, l'innovazione e la crescita professionale.

L'attestato di qualifica professionale di operatore e il diploma professionale di tecnico permettono l'immediato accesso al mondo del lavoro, ma non è pregiudicata l'opportunità di proseguire gli studi a quelli studenti che, attraverso le cosiddette "passerelle" intendono continuare gli studi in un percorso di Istruzione Superiore (IPSSAR e IPOT) e conseguire il diploma di maturità, per poi accedere eventualmente all'Università. Interessanti sono pure i percorsi dell'Alta Formazione Professionale, volta 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.

Iniziative formative promosse dall'Agenzia del Lavoro

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

L'ATTIVITA' FORMATIVA

Il compito della scuola è da un lato promuovere l'acquisizione di conoscenze e competenze disciplinari, 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 scolastica 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 curricolare si attua attraverso l'insegnamento di diverse discipline. Il monte ore annuo è di 1066 ore che si articola in 32 ore settimanali (dal lunedì al venerdì con tre rientri pomeridiani).

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.

All'insegnamento delle discipline si aggiungono, in orario curricolare o extracurricolare, numerose attività a supporto dell'azione didattica che vengono seguite e illustrate.

L'accoglienza al Centro

I primi giorni di scuola sono rilevanti ai fini di un corretto inserimento dei ragazzi, sia nella realtà formativa sia in quella sociale. Il Centro ritiene importante avviare in modo graduale un'azione di socializzazione e di condivisione degli obiettivi e del sistema di regole e buone pratiche.

Il Progetto accoglienza si prefigge 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 conoscenza reciproca e alla valutazione delle conoscenze in ingresso nell'area linguistica e della comunicazione, nella lingua straniera e in matematica. L'attività si conclude con un'escursione a piedi o in bici che ha come obiettivi non solo la socializzazione, ma anche la conoscenza del territorio e lo svolgimento di attività motoria.

Durante il corso dell'anno sono inoltre previste (attraverso la strutturazione di specifici moduli previsti dal nuovo piano di studi: laboratorio atteggiamenti e relazioni) ulteriori attività di gruppo che mirano al consolidamento delle relazioni tra gli allievi e a al loro rispetto reciproco. Tali attività verranno elaborate prioritariamente per le classi prime.

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, come si evidenzia nella **Carta d'Intenti** siglata nel 2009 da Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare (MATTM) e Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR). I dibattiti internazionali relativi ai cambiamenti del clima, alla difesa dell'ambiente, ai problemi energetici testimoniano che "l'educazione ambientale e allo sviluppo sostenibile rappresenta oggi una sfida non più procrastinabile" in tale processo di responsabilizzazione.

Pertanto, 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, dunque, rendere i ragazzi protagonisti di numerose azioni di responsabilità sociale, guidandoli al contatto diretto con l'ambiente.

Sulla base di un sistema di raccolta differenziata attivo nel Centro a partire dallo scorso anno, gli allievi sono chiamati ad applicare procedure di raccolta nelle aule, negli altri ambienti della scuola e nei laboratori e ad applicare procedure di smaltimento dei rifiuti nei reparti.

A tale scopo lo scorso anno è stata allestita presso il Centro (dagli operatori dell'ente Appa) una mostra didattica dal titolo "Più o meno rifiuti". Attraverso essa gli allievi hanno potuto apprendere, attraverso dinamiche laboratoriali, gli elementi cardine di stili di vita ecologici improntati alla riduzione dello spreco e al riciclaggio. Qualora fosse possibile è previsto l'allestimento di una simile esposizione anche per l'anno formativo 2012-2013. Inoltre all'inizio dell'anno e di concerto con il Comitato studenti verranno messi a punto dei sistemi di turnazione affinché ci sia un costante controllo delle procedure da parte degli studenti stessi. Nel caso in cui, già all'inizio dell'anno formativo 2012-2013, prendesse forma un'Associazione *Cooperativa Scolastica degli Studenti*, grazie alla collaborazione della *Cooperazione Trentina*, è ipotizzabile che l'intero progetto venga coordinato da essa.

Educazione interculturale

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'alunno e della sua famiglia con la realtà scolastica. La gestione dell'accoglienza, finalizzata alla personalizzazione del percorso, viene affidata al Direttore, alla segreteria, al referente per l'intercultura ed a tutto il personale docente, in ottemperanza alle nuove linee guida della P.A.T... Viene stabilito un colloquio con la famiglia, per facilitare il suo rapporto con la scuola e cogliere eventuali peculiari aspirazioni educative della famiglia, in merito alla cultura d'origine, alla presenza, laddove necessario, del mediatore culturale. L'acquisizione dell'italiano scritto e parlato nell'alunno straniero avviene, oltre che in classe, nei laboratori linguistici di L2 (lingua della comunicazione e dello studio) organizzati grazie al contributo di facilitatori linguistici. Insieme al personale docente del Centro vengono infine elaborati dei percorsi educativi personalizzati

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. Esso avviene attraverso la lettura in classe di un libro consigliato dall'Associazione *Il Gioco degli Specchi* che, in seguito ad incontri con i docenti di riferimento, fornirà gli strumenti didattici affinché la lettura veicoli importanti strumenti per la convivenza civile. Contestualmente ci si prefigge di perseguire le competenze legate alle discipline, in particolare quelle legate alla lettura.

Un secondo progetto, dal titolo **Un dolce da condividere**, è già stato attivato in passato presso il Centro riscuotendo molti apprezzamenti sia da parte degli allievi che dei docenti. Il progetto viene di anno in anno adattato alla progettualità del Centro che talvolta è coinvolto in iniziative trasversali da parte di enti ed altri istituti scolastici. Normalmente il progetto vede protagonisti tutti gli studenti che svolgono l'attività alternativa alla religione e che durante tale attività approfondiscono gli aspetti sociali, politici e culturali del Paese d'origine. Contestualmente all'approfondimento storico-culturale, e grazie al supporto di un docente di cucina, si elaborano le ricette di dolci o di altre pietanze tipiche delle nazioni indagate. Al termine del progetto è previsto un momento di esposizione delle ricerche da parte degli allievi coinvolti ed una successiva degustazione dei piatti.

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*", a distanza di venticinque anni costituisce un importante quanto attuale documento di riferimento per lo sviluppo di politiche orientate alla salute.

Nuovo 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. Da alcuni studi che ha visto coinvolti alcuni comuni italiani (Perugia, Terni e Massa Carrara) è emerso che è proprio nell'età evolutiva che si strutturano i tratti della personalità che governano i comportamenti, le abitudini e gli stili di vita futuri.

La carenza di *linguaggio comune* fra gli operatori dei servizi sanitari in tema di promozione della salute e i limiti di un'azione educativa ancora troppo legata alla metodologia informativa-sanitaria, vanno a scontrarsi con le aspirazioni degli adolescenti i quali desiderano avere maggiore voce in capitolo. Il Centro è chiamato ad uno sforzo culturale che ponga scuola, famiglia e adolescenti al centro delle azioni collettive per la promozione della salute, con interventi rivolti alla prevenzione e non dettati da emergenze e rischi.

In tal senso, tutte le iniziative legate al benessere psicofisico, alla sessualità 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 2012-2013 è prevista l'attivazione di alcuni progetti:

- Progetti di Peer Education: Alcool e fumo e Educazione alla sessualità;
- Gli adulti significativi e le tossicodipendenze;
- Primo Soccorso;
- Consultorio per ragazze e ragazzi dai 14 ai 24 anni;
- Progetto Unplugged per docenti;
- Stalking, pedopornografia, bullismo, circolazione stradale, diritti umani, contraffazione e proprietà industriale, interessi diffusi (ambiente, salute, lavoro, patrimonio culturale), attualità e realtà locale, accesso ad internet e rischi connessi;
- Sportello ascolto;

Quest'ultimo intervento è finalizzato al singolo adolescente, dandogli la possibilità di approfondire tematiche personali non sempre condivisibili col gruppo. 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 extracurricolari si ripropongono i tornei interni (di pallavolo, di pallamano basket e calcetto "adattato") e - nella misura consentita dalla disponibilità economica dell'Ente- le attività esterne (gare di sci e snowboard, gare di atletica leggera e pesca sportiva) e le uscite di allievi ed insegnanti del Centro. Inoltre, per l'anno accademico 2012-2013, è prevista l'organizzazione di gare di atletica all'interno del Centro per favorire la massima partecipazione degli allievi.

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 2012-2013, 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 potenziamento e recupero - Settimana Campus

Le attività di potenziamento delle proprie abilità e di recupero dei debiti formativi vengono affrontate durante la Settimana Campus. L'iniziativa, avviata per la prima volta nell'anno formativo 2010-2011, si svolge all'inizio del secondo quadrimestre, una volta individuati gli studenti con debiti formativi nelle discipline di Italiano, Matematica, Lingua Inglese e Tecnologie e Processi Operativi. Le attività di recupero delle discipline si articolano in corsi di livello ed è prevedibile, per l'anno formativo 2012-2013, una prima fase di recupero offerta agli allievi nei pomeriggi in cui non sono previste lezioni (10 ore per ogni disciplina da distribuirsi nei pomeriggi del mercoledì). Qualora gli allievi non avessero recuperato i debiti in questa fase, saranno tenuti alla frequenza dei corsi di recupero durante la settimana campus, non potendo così seguire le attività di potenziamento.

Queste ultime sono destinate a tutti gli studenti con profitto positivo e permettono loro di approfondire conoscenze e competenze di settore come pure di cimentarsi in attività alternative, quali musica, teatro, karate, fotoreporter, laboratori artistici, ecc...

Azioni rivolte ad allievi con bisogni educativi speciali - BES

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.

Sono programmati e concordati incontri periodici dei rispettivi consigli di classe e del coordinatore dell'Area BES con le famiglie degli allievi per condividere i Percorsi Educativi Individualizzati (disabile L. 104/92) ed i Percorsi Educativi Personalizzati (altri) in base alle esigenze individuali di allievi inseriti in una classe di riferimento.

I ragazzi presenti nel Centro per i quali sono sempre stati numerosi e per questo l'intero collegio dei docenti è coinvolto in percorsi di aggiornamento e di confronto. I percorsi personalizzati possono prevedere altresì, soprattutto in caso del raggiungimento di una certificazione di competenze, molte ore di formazione pratica sia presso il Centro che aziende del settore, particolarmente sensibili al problema.

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 conoscenze e informazioni relative al proprio 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:

- 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.

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 teoriche, 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.

Il fine è l'apprendimento integrato di contenuti e lingua, attraverso lo sviluppo di uno speciale approccio integrato anche dell'insegnamento e dell'apprendimento e un'attenzione speciale da parte degli insegnanti non solo a come insegnare la lingua ma anche al processo educativo più in generale. Per l'anno formativo 2012-2013 si prevede lo svolgimento di moduli CLIL da parte degli insegnanti con competenza linguistica e metodologica adeguata nell'ambito delle discipline di lingua straniera e delle discipline di competenza degli insegnanti non di lingua. 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

Con maggior forza degli anni trascorsi, nel corso delle ore di pratica professionale al terzo anno per il raggiungimento della qualifica professionale di *Operatore ai servizi di Sala e Bar* è riproposto il corso 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 intende attivare, nell'ambito della disciplina di educazione fisica, un modulo di gocoleria.

La trasformazione alimentare e i prodotti di macelleria

Gli studenti di tutte le classi del biennio e della terza "Operatore ai servizi di Cucina" sono coinvolti attivamente nel progetto di trasformazione alimentare e la lavorazione delle carni con relativa produzione di diversi prodotti tipici trentini. Il percorso, in linea con quanto richiesto dalle aziende ristorative e non solo, vuole promuovere in modo più integrato l'attività della trasformazione e della lavorazione delle carni con particolare riguardo allo sviluppo del comparto, sviluppare una nuova sensibilità.

Utilizzo delle Nuove Tecnologie

Al fine di sfruttare al meglio tutte le risorse del Centro atte al miglioramento dell'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. Inoltre, verrà avviato una nuova fase di sviluppo del percorso formativo tenutosi nel giugno 2012 in previsione della stesura di dispense e/o libri di testo digitali.

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 ed esporre nell'atrio della scuola l'esperienza vissuta ed analizzata, in formato cartaceo da affiggere in bacheca (cartelloni, fotografie, ecc) oppure in formato multimediale da proiettare sullo schermo (demo, foto, commenti). L'attività dovrà essere curata dai docenti accompagnatori nelle prime ore disponibili al rientro dalla visita.

Nel corso del terzo anno è prevista la frequenza di una settimana linguistica all'estero, mentre al quarto anno di due settimane, al termine delle quali i ragazzi sono chiamati a sostenere l'esame per la certificazione linguistica. 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 economica dell'Ente che potrebbe non essere sufficiente alla copertura finanziaria di tutti i suddetti progetti.

Customer service e Open office

Con l'anno formativo 2011-2012 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. Per questo si è pensato di rimodulare le ore dedicate all'area tecnica, coinvolgendo solo in minima parte esperti esterni.

Ciò è dovuto alla necessità di rivedere la figura stessa dell'Operatore ai servizi di sala e bar, in quanto ormai non più rispondente alle reali necessità delle aziende e alle tendenze di settore.

Le capacità relazionali, l'accoglienza del cliente, la gestione del front-office difficilmente possono essere acquisite dall'allievo in un contesto formativo d'aula tradizionale. Vengono pertanto sviluppate attività di simulazione di impresa riproducendo tutto ciò che avviene normalmente all'interno di un albergo o di una struttura turistica. Le attività programmate, in particolare durante il terzo anno, sono:

- servizio curato in sala da pranzo;
- servizio in sala da pranzo in lingua inglese;
- organizzazione degli eventi e la relativa documentazione (scritti, immagini, video, ecc...);
- servizio di barman;
- approvvigionamento e acquisti;
- inventario beni;
- servizio delle colazioni;
- "Simulimpresa Chalet Ossana";
- ufficio informazioni in collaborazione con l'APT Val di Sole.

Il patentino del ciclomotore

La riforma del codice della strada ha introdotto il "Certificato d'idoneità alla guida del ciclomotore", il cosiddetto patentino che i minori e i maggiorenni privi di patente hanno l'obbligo di possedere se intendono mettersi alla guida del motorino. Per conseguire il patentino occorre avere 14 anni, frequentare un corso che la scuola offre ai propri allievi gratuitamente e sostenere una prova di teoria. Il corso, tenuto da un insegnante interno, si svolge in orario extrascolastico.

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'iscrizione sarà a discrezione degli insegnanti. 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.

Certificazione linguistica

La positiva esperienza dell'ottenimento delle certificazioni linguistiche degli ultimi anni e il crescente valore delle stesse ha portato il Centro a prevederne un diffuso raggiungimento anche per l'anno formativo 2012-2013

Secondo una proposta comune a tutti i CFP Enaip (obiettivo minimo: livello A2 per il III anno per la prima lingua e A1 per la seconda straniera; Livello B1 per il IV anno per la prima lingua e A2 per la seconda lingua straniera) sono suggerite alcune modalità che potrebbero essere messe in atto, qualora ci fosse la disponibilità finanziaria:

- carattere curriculare della certificazione e esame;
- intervento di un lettore di madrelingua per ogni classe;
- ottenimento di punti di credito per l'esame di qualifica e per il diploma di tecnico per gli studenti che hanno conseguito la certificazione.

Il Centro ha aderito alle Certificazioni Linguistiche di Inglese proposte 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, viene proposta – qualora economicamente sostenibile dall'Ente e dalle famiglie – la certificazione linguistica nel corso del soggiorno all'estero.

LE RELAZIONI

Il rapporto con le famiglie

Il rapporto con le famiglie degli allievi risulta determinante ai fini del raggiungimento degli obiettivi formativi prefissatisi. 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.

Negli ultimi anni il Centro ha stretto rapporti di collaborazione con i seguenti soggetti:

- 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 sportiv;
- 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 preinserimento;
- 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).

Oltre alla collaborazione nelle varie reti formatesi in questi anni, particolare rilevanza va dato al rapporto di collaborazione con l'Istituto di Istruzione "*Martino Martini*" di Mezzolombardo.

Dal 2003 gli studenti del CFP di Ossana - e non solo - possono completare il percorso triennale di base anche con il biennio post-qualifica per il conseguimento del diploma di **maturità alberghiera**. Questa esperienza, stimolante sia per studenti, insegnanti che per responsabili di comparto e organizzazioni di categoria, ha dato avvio al processo di riqualificazione di un settore fondamentale per lo sviluppo economico delle Valli del Noce. In questo modo 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; 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.