

   <p>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "Ignazio e Vincenzo Florio" Via Barresi n. 26 - 91016 Erice-Casa Santa (TP) C.F.: 93005020818 - C.M. PVE: TPRH02000T @mail: TPRH02000T@istruzione.it www.alberghieroerice.gov.it</p>	<h1>COMUNICAZIONI</h1>	<p style="text-align: center;">M 05.05.07</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Rev.03 Del 14-02-2012</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Pagina 1 di 28</p>
---	------------------------	---

delibera del 26 giugno 2018 n. 4

RELAZIONE DEL DIRIGENTE SCOLASTICO AL CONSIGLIO DI ISTITUTO

(Art. 25, comma 6 del d.lgs 165/2001)

ART. 25 c.6 Il dirigente presenta periodicamente al consiglio di circolo o al consiglio di istituto motivata relazione sulla direzione e il coordinamento dell'attività formativa, organizzativa e amministrativa al fine di garantire la più ampia informazione e un efficace raccordo per l'esercizio delle competenze degli organi della istituzione scolastica.

Indice

1. Premessa
2. Documenti base dell'offerta formativa e dei servizi connessi
3. Contesto
4. Direzione e coordinamento dell'attività organizzativa
5. Direzione e coordinamento dell'attività amministrativa
6. Le risorse umane
7. I risultati degli alunni
8. Processi educativi e didattici e organizzativi gestionali
9. Attuazione piano offerta formativa
10. Attività realizzate nei singoli plessi nell'ambito dei progetti
11. Supplenze
12. Accordi di rete
13. Corsi di formazione e attività dell'istituto
14. Attività sindacali
15. Ambiti di miglioramento
16. Conclusioni e ringraziamenti
17. Monitoraggi Allegati

Predisposto dal Dirigente Scolastico

*Presentato al Consiglio di Istituto nella seduta del **26 giugno 2018.***

 <p>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA "Ignazio e Vincenzo Florio" Via Barresi n. 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP) C.F.: 93005020818 - C.M. PVE: TPRH02000T @mail: TPRH02000T@istruzione.it www.alberghieroerice.gov.it</p>	<h1>COMUNICAZIONI</h1>	<p style="text-align: center;">M 05.05.07</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Rev.03 Del 14-02-2012</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Pagina 2 di 28</p>
--	------------------------	---

PREMESSA

La presente relazione è elaborata ai sensi dell'art. 25 comma 6 del D.L.vo 165/2001, il quale prevede che *"il dirigente presenti periodicamente al consiglio di circolo o al consiglio di istituto motivata relazione sulla direzione e il coordinamento dell'attività formativa, organizzativa e amministrativa al fine di garantire la più ampia informazione e un efficace raccordo per l'esercizio delle competenze degli organi della istituzione scolastica"*.

Una delle esigenze da cui essa nasce è quella di armonizzare l'anno finanziario con l'anno scolastico e consente al dirigente scolastico di fare il punto della situazione attuativa e finanziaria di ogni attività/progetto e di avere una visione generale di quello che è stato fatto e di quello che sarà possibile/necessario fare nel successivo anno scolastico. In altre parole è una prima valutazione delle spese sostenute e dei "costi" dell'organizzazione.

Questo documento di verifica si delinea come una sintesi di quanto già esaminato e valutato nelle riunioni a livello di consigli di classe, di Collegio dei docenti e di Consiglio d'Istituto, si sono delineate la vision e la mission dell'istituzione scolastica attraverso l'atto di indirizzo e la socializzazione del "progetto scuola" quale scuola inclusiva e aperta a tutti, gli interventi di miglioramento a partire dall'autoanalisi dei punti deboli e di forza, si sono adottate le delibere di accordi di rete, di impegni finanziari, di nuovi progetti e assetti organizzativi che vanno a definire gradualmente il nuovo piano dell'offerta formativa.

La realizzazione e la verifica puntuale del PTOF e del PA è stata seguita e sostenuta dai docenti incaricati di svolgere le funzioni strumentali, dai responsabili di plesso, dai responsabili di progetti e attività e dai componenti delle commissioni di lavoro.

Il documento si presenta dunque come una rendicontazione sociale e, al tempo stesso, un bilancio dal quale partire per la revisione dell'offerta formativa per l'a.s. 2018/2019, un'azione informativa sull'attività svolta e sull'articolazione dell'intera offerta formativa e della complessità dei servizi che l'IPSEOA "I. e V. FLORIO" ha realizzato nel corso dell'a.s. 2017/2018.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"Ignazio e Vincenzo Florio"
Via Barresi n. 26 - 91016 Erice-Casa Santa (TP)
C.F.: 93005020818 - C.M. PVR: TPRH02000T
@mail: TPRH02000T@istruzione.it
www.alberghieroerice.gov.it

COMUNICAZIONI

M 05.05.07

Rev.03
Del 14-02-2012

Pagina 3 di 28

DOCUMENTI BASE DELL'OFFERTA FORMATIVA E DEI SERVIZI CONNESSI DELIBERATI DAGLI ORGANI COLLEGIALI

- a) **Piano dell'offerta Formativa (PTOF), approvato dal Collegio Docenti nella seduta del 13.09.2017 (delibera n.3)** e adottato dal **Consiglio d'Istituto nella seduta del 13.09.2017 (delibera n. 4)**, previsto dall'art. 3 del DPR 275/99. Rappresenta il documento fondamentale costitutivo dell'identità culturale e progettuale dell'Istituto ed esplicita la progettazione curricolare, extracurricolare, educativa ed organizzativa che la scuola esprime per l'a.s. 2016/17 nell'ambito della sua autonomia;
- b) **Piano delle Attività rispettivamente del personale docente e del personale ATA**, il primo è **stato approvato dal Collegio dei docenti il 13.09.2018 (delibera n.11)**, il secondo, predisposto dalla DSGA sentito il personale ATA nell'assemblea indetta nel mese di settembre, sulla base delle direttive di massima assegnate dal dirigente scolastico, è stato contestualmente adottato dalla scrivente. Entrambi i documenti, uno successivo all'altro, sono redatti per assicurare un'organizzazione efficace ed efficiente delle attività per il funzionamento della scuola al fine di realizzare il Ptof.
- c) **Il Programma Annuale 2017, approvato dal Consiglio di Istituto il 22/12/2018** previsto dal D.A. 895/2001, è il documento contabile che consente la realizzazione del Ptof all'interno dello stesso anno scolastico. La realizzazione degli obiettivi posti con l'atto di indirizzo necessita infatti di una corretta e mirata utilizzazione delle risorse finanziarie in possesso delle Istituzioni scolastiche, conseguibile attraverso l'osservanza di regole, concretizzanti l'autonomia contabile delle istituzioni medesime. L'esercizio delle gestione amministrativo-contabile è regolata dal principio di autonoma utilizzazione delle risorse finanziarie in ragione della realizzazione degli obiettivi e progetti contenuti nel P.T.O.F.
Ciò è reso palese dall'art. 1 comma II, che, in ossequio al criterio posto dalla legge n. 59 cit., che recita: "le risorse finanziarie assegnate dallo Stato, costituenti la dotazione finanziaria di istituto sono utilizzate [...] senza altro vincolo di destinazione che quello prioritario per lo svolgimento delle attività di istruzione, di formazione e di orientamento proprie delle istituzioni interessate, come prevista e organizzate nel piano dell'offerta formativa [...]". La norma stabilisce, altresì, che, "le istituzioni scolastiche provvedono [...] all'autonoma allocazione delle risorse finanziarie derivanti da entrate proprie o da altri finanziamenti dello Stato delle regioni, di enti locali o di altri enti, pubblici e privati, sempre che tali finanziamenti non siano vincolati a specifiche destinazioni";
- d) **Conto Consuntivo 2016, approvato dal Consiglio d'Istituto il 28/04/2018 (delibera 5)**, a seguito di parere favorevole del Collegio dei Revisori dei Conti del 19/04/2018, previsto dall'art. 18 del D.A. 895/2001, è il documento amministrativo – contabile nel quale vengono riepilogati e unificati tutti i dati contabili della gestione scolastica;
- e) **il contratto collettivo integrativo di istituto firmato il 14.12.2017 (Prot.n.9244)** tra la parte datoriale, la RSU d'istituto e i rappresentanti provinciali delle organizzazioni sindacali firmatarie del contratto collettivo nazionale comparto scuola vigente (art. 6 CCNL e del D.Lgs. 150/2009);
- f) **Il Regolamento d'Istituto approvato il 13.09.2017 (delibera n.5)** che rappresenta le regole di buon funzionamento e corretta gestione della vita scolastica;
- g) **Patto educativo di corresponsabilità scuola – famiglia, previsto dal DPR 235/2007, approvato il 13.09.2017 (delibera n.5)**, che prevede reciproci diritti e doveri nel rapporto tra scuola e famiglie nella scuola secondaria, in quanto: *"La scuola, infatti, quale luogo di crescita civile e culturale della persona, rappresenta, insieme alla famiglia, la risorsa più idonea ad arginare il rischio del dilagare di un fenomeno di caduta progressiva sia della cultura dell'osservanza delle regole sia della consapevolezza che la libertà personale si realizza nel rispetto degli altrui diritti e nell'adempimento dei propri doveri."*
- h) la documentazione relativa alla **Sicurezza e alla Salute dei lavoratori sul posto di lavoro e relativa informazione al personale**



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"Ignazio e Vincenzo Florio"
Via Barresi n. 26 - 91016 Erice-Casa Santa (TP)
C.F.: 93005020818 - C.M. PVR: TPRH02000T
@mail: TPRH02000T@istruzione.it
www.alberghieroerice.gov.it

COMUNICAZIONI

M 05.05.07

Rev.03
Del 14-02-2012

Pagina 4 di 28

CONTESTO

TERRITORIO E CAPITALE SOCIALE:

Punti di forza:

Nel territorio della provincia di Trapani, ricco di attrattive storico - culturali e paesaggistiche, il settore economico legato alle attività del comparto turistico-alberghiero e della ristorazione si è sviluppato notevolmente e trova nel nostro istituto il referente naturale in termini di formazione professionale.

L'aumento della popolazione scolastica dell'Istituto, dalla sua autonomia ad oggi, è prova dell'interesse crescente dei giovani verso questo settore economico.

Per favorire l'integrazione dei giovani e con disagi peculiari si è fatto ricorso alle professionalità di assistenti sociali e di operatori specializzati esterni del Comune di Erice e Trapani e sono state messe in atto strategie alternative:

- Cooperazione con altre agenzie del territorio: Piani di Rete e Protocolli di Intesa;
- Percorsi di alternanza scuola/lavoro e tirocini che coinvolgono gli operatori economici del territorio;
- Realizzazione progetti integrati con il mondo dell'associazionismo e del volontariato;
- Tutoraggio: interventi mirati per prevenire disagio, dispersione, devianza;
- interventi rivolti a favorire i processi di partecipazione attiva alla cittadinanza attraverso progetti e attività in partenariato con il Comune di Erice, il Tribunale di Trapani, le Associazioni operanti nella promozione dell'impegno civico e sociale;
- Didattica Integrativa (attività laboratoriale).

Criticità:

La scuola insiste su un territorio a forte rischio di dispersione scolastica in quanto situata in un quartiere periferico della città di Erice. L'utenza, per il 48% proviene dai quartieri popolari dove si assiste quotidianamente a fenomeni di criminalità (spaccio di droga, aggressioni, violenze o molestie sui minori, furti) o comunque di ostilità e ostruzionismo nei confronti della legge (mancanza di rispetto delle più semplici regole di convivenza democratica) e per un buon 25% dai paesi vicini, costretta dunque al pendolarismo.

Il forte tasso di disoccupazione (nella scuola mediamente il 40% dei genitori è disoccupato e i nuclei familiari monoreddito) non favorisce un clima sereno e di collaborazione con la famiglia né tantomeno l'integrazione nel tessuto sociale della città.

Cresce, inoltre, la percentuale degli immigrati soprattutto a seguito degli sbarchi nel porto di Trapani che impongono al territorio il presidio delle emergenze e l'implementazione di percorsi di integrazione multiculturale. La scuola ha visto crescere conseguentemente il numero degli studenti immigrati di seconda generazione dal 2,2 al 3,8% (soprattutto tunisini e rumeni) e ha, per rispondere con efficacia ai bisogni formativi della propria utenza, curato la propria progettazione verso interventi di prevenzione del disagio e della dispersione scolastica oltre che progettato UDA interdisciplinari e interculturali per promuovere l'inclusione e l'inter-azione tra le diverse culture e religioni.

POPOLAZIONE SCOLASTICA

Punti di forza:

L'Istituto accoglie alunni del capoluogo e dei comuni della provincia provenienti da famiglie dedite all'agricoltura, all'artigianato e al piccolo commercio. Solo negli ultimi anni, una percentuale leggermente crescente di essi appartiene a famiglie di impiegati e di operatori del settore turistico-enogastronomico (la percentuale di studenti svantaggiati con entrambi i genitori disoccupati è scesa dal 2,2% all'0,5%)

Grazie ai percorsi di alternanza scuola/lavoro e ai tirocini estivi si è creato una forte alleanza con le aziende e gli operatori economici del territorio che considerano la scuola un referente significativo per la formazione del personale addetto all'accoglienza turistica e ai servizi alberghieri. La capacità interlocutoria dell'Istituto ha fatto sì che crescesse l'attenzione nei riguardi della professionalità e delle competenze richieste ai lavoratori e determinato un trend positivo sulla occupabilità dei giovani studenti in uscita nonché sull'orientamento in ingresso. La scuola inizia infatti ad esercitare una maggiore attrattiva anche su studenti più motivati allo studio (l'11,3% che proviene dalla scuola secondaria di primo grado ha una valutazione tra 8/10) percentuale pari a zero fino al 2013/14. Adeguato è il rapporto studente-insegnante, ma è dovuto non a un numero limitato di studenti per classe, ma alla presenza in esse di almeno due studenti con disabilità certificate (presenza che è il vero valore aggiunto alla didattica inclusiva).



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"Ignazio e Vincenzo Florio"
Via Barresi n. 26 - 91016 Erice-Casa Santa (TP)
C.F.: 93005020818 - C.M. PVR: TPRH02000T
@mail: TPRH02000T@istruzione.it
www.alberghieroerice.gov.it

COMUNICAZIONI

M 05.05.07

Rev.03
Del 14-02-2012

Pagina 5 di 28

Criticità:

Il contesto socio economico degli studenti è mediamente basso: il 48% degli alunni proviene da zone svantaggiate della città e/o da paesi vicini e contrade, dove il degrado sociale è in progressivo aumento.

I dati di contesto relativi all'a.s. 2016/17 attestano che il livello mediano dell'indice ESCS degli studenti è basso con una percentuale pari allo 0,5% di svantaggio culturale e socio-economico. Il 3,8% degli studenti è di cittadinanza non italiana (dato in aumento rispetto al precedente anno scolastico). Il 60,4% degli studenti ha conseguito una valutazione a conclusione del percorso del primo ciclo pari a 6/10, il che dà una chiara indicazione sul profilo di ingresso della popolazione scolastica che si attesta su livelli molto bassi e richiede interventi didattici di tipo personalizzato o individualizzati. Alto inoltre è il numero di alunni BES iscritti (circa il 10% della popolazione scolastica): n. 75 con disabilità certificate (Legge 104/92 art. 3, commi 1 e 3), n. 13 con disturbi evolutivi specifici (DSA - ADHD/DOP), n. 30 con svantaggio (linguistico- culturale, relazionale-comportamentale, economico e sociale). La presenza così cospicua di alunni con difficoltà certificate ha fatto sì che diminuisse sotto la media regionale il rapporto docente/alunno in quanto mediamente in classe sono presenti almeno due docenti (il docente curricolare e il docente di sostegno).

RISORSE ECONOMICHE E MATERIALI

Punti di forza:

L'istituto ha sviluppato una buona capacità di progettazione e di reperibilità dei finanziamenti provenienti dall'UE che per l'a.s. 2016/17 corrispondono solo allo 0,6% del proprio bilancio. Ma nella programmazione 2007/13 dei fondi europei si è arricchita di laboratori e infrastrutture: le classi del primo biennio sono state dotate di LIM; si è implementato il registro elettronico, acquistato programmi per videoconferenze e per la didattica laboratoriale delle discipline. Nel 2015/16 si è realizzata la rete LAN/WLAN e nel 2016/17 il laboratorio classe 3.0 (finanziamenti che hanno inciso per il 9,9% sul bilancio scolastico). Nell'a.s. 2017/18 sono stati approvati ulteriori piani, tra cui la realizzazione di due nuovi laboratori professionalizzanti con attrezzature digitali. È stata ampliata inoltre l'offerta formativa con Programmi Erasmus+ in partenariato con paesi europei che hanno favorito la mobilità sociale degli studenti. Sta crescendo inoltre la capacità di reperimento di risorse economiche attraverso la sponsorizzazione, il comodato d'uso di forniture e la collaborazione con aziende leader di settore. L'Istituto è stato adeguato all'abbattimento delle barriere architettoniche: possiede per tutte le sedi il CPI; è dotato di scivoli per l'accesso ai locali, di bagni per disabili, di ascensori per l'accesso ai piani. Nell'ultimo anno si sono create le biblioteche di classe (diffuse) in modo da favorire il prestito e la fruizione del patrimonio librario.

Criticità:

Il contributo delle famiglie per il supporto alle attività didattiche curriculari ed extracurriculari è assai modesto, pari solo allo 0,2% delle entrate complessive del bilancio della scuola che risulta dipendere quasi totalmente dai finanziamenti dello stato (1,9%) e della Regione Sicilia (1,9%) che spesso pervengono alla scuola ad anno scolastico inoltrato, se non ultimato, e che la costringono a faticose anticipazioni di cassa per la normale attività di amministrazione. A causa del dissesto finanziario delle ex province in fase di cambiamento di status giuridico (per la Sicilia) il funzionamento amministrativo e nello specifico le utenze e la manutenzione ordinaria risultano in gran parte a carico dell'istituzione scolastica non essendo corriposto finanziamento pari al fabbisogno espresso (0,7%).

I laboratori sono allocati quasi nella totalità nella sede centrale: palestra, cucine, sale per esercitazioni, chimica e scienze alimenti, fisica, biblioteca e aula magna. In una delle due sedi esistono i laboratori professionali, l'aula 3.0, un lab. di ricevimento e una biblioteca. Una sede è invece totalmente sfornita di lab ad eccezione del lab di informatica. Tale condizione costringe gli studenti a spostarsi da una sede ad un'altra per poter svolgere l'attività pratica, parte integrante del curriculum scolastico. Dall'a.s. 2016/17 una sede è ubicata ad Erice vetta, con gravi disagi di trasporto pubblico, trattandosi di paese montano.

RISORSE PROFESSIONALI

Punti di forza:

IL 95% del personale docente della scuola ha un contratto a TI (a.s. precedente 88%) e di questa percentuale il 39,8% permane nella scuola per oltre 10 anni sposandone la mission e garantendo continuità didattica, progettualità nonché conoscenza delle dinamiche relazionali e gestionali-organizzative della scuola. Il piano assunzionale previsto dalla L. 107/2015 ha notevolmente cambiato la configurazione del personale docente: il 27% si colloca nella fascia di età tra 35 e 44 anni, rappresentando una componente docente giovane che funge da impulso e stimolo per i colleghi più anziani. Si assiste pertanto, attraverso la peer education ad un discreto livello di trasferimento delle competenze: da parte dei più giovani soprattutto di tipo informatico e

 <p>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA "Ignazio e Vincenzo Florio" Via Barresi n. 26 - 91016 Erice-Casa Santa (TP) C.F.: 93005020918 - C.M. PVE: TPRH02000T @mail: TPRH02000T@istruzione.it www.alberghieroerice.gov.it</p>	<h1>COMUNICAZIONI</h1>	<p style="text-align: right;">M 05.05.07</p> <hr/> <p style="text-align: right;">Rev.03 Del 14-02-2012</p> <hr/> <p style="text-align: right;">Pagina 6 di 28</p>
--	------------------------	--

linguistico, oltre che più specificatamente legate alla didattica e alle strategie di innovazione comunicativa; da parte dei docenti con maggiore esperienza di tipo progettuale, di programmazione, di valutazione. Si è sviluppata nell'ultimo biennio la consuetudine di documentare le esperienze didattiche e le sperimentazioni in modo da proporre modelli educativi trasferibili e ripetibili anche in contesti differenti. Grande attenzione è stata rivolta alla progettazione per competenze. Gruppi di docenti costituiti in gruppi di lavoro hanno prodotto e sperimentato uda trasversali, costruito rubriche di valutazione, strutturato prove parallele per il monitoraggio degli esiti.

Criticità:

Il 35% (a. s. 2016/17 era il 38,9%) dei docenti si colloca nella fascia di età degli oltre cinquantacinquenni. Ne deriva, per una buona parte di essi, una certa difficoltà di comunicazione intergenerazionale e una certa diffidenza nei confronti del cambiamento e del superamento dello status quo che è l'obiettivo prioritario perseguito dal Dirigente Scolastico e dallo staff, che è stato rinnovato nel suo assetto.

Il 20,4% degli insegnamenti è di tipo tecnico-pratico, dunque di pertinenza di ex diplomati dell'Istituto professionale alberghiero che svolge anche, previa autorizzazione, attività professionale e che investe nella scuola solo parte del proprio tempo.

La formazione del personale è affidata quasi nella totalità alla scuola e alla rete di Ambito che si fa carico di organizzare e sovvenzionare corsi di formazione e di aggiornamento relativi alla didattica inclusiva, alle strategie volte alla prevenzione del disagio e delle difficoltà cognitive, alle tecnologie e alle competenze linguistiche L2 oltre che all'area professionale (corsi sommelier e incontri con chef). Grande attenzione è stata posta alla didattica per competenze e alla costruzione di rubriche di valutazione ad esse correlate su cui il personale tecnico pratico ancora fatica ad adeguarsi. Rimane quale criticità la formazione didattica degli insegnanti dell'area professionale che si rivelano ottimi professionisti ma non sempre adeguati insegnanti.

DIREZIONE E COORDINAMENTO DELL'ATTIVITA' ORGANIZZATIVA

La funzione di direzione e coordinamento dell'attività organizzativa si è svolta nella convinzione che la scuola, quale struttura complessa, nella gestione dei rapporti equiordinati debba, per essere efficace, disporre sia di una rete istituzionale e comunicativa capace di socializzare le buone pratiche e la documentazione, oltre che di trasferire le competenze professionali attraverso il lavoro di equipe, sia, in particolare, di una componente direzionale imperniata non solo sul dirigente, ma anche su ruoli intermedi chiamati a coordinare le funzioni dei vari momenti della vita collettiva.

Nel guidare la scuola per lo svolgimento di tali compiti, l'iniziativa del dirigente appare dunque tanto più incisiva quanto più è condivisa nelle decisioni e nei comportamenti dei singoli, fatta oggetto di partecipazione effettiva da parte delle altre componenti, soprattutto dai docenti. Ciò implica un governo forte del sistema di interazioni interne, alla base di molte decisioni che devono essere assunte collegialmente.

E' necessario pertanto considerare la leadership come una funzione svolta da un gruppo di persone che lavorano insieme. L'attività organizzativa, dunque, ha impegnato più docenti, ciascuno con specifiche deleghe, coordinati dal dirigente che, pur attribuendo funzioni e compiti, resta l'unico responsabile dei risultati che la scuola consegue in termini di efficacia e di efficienza.

Le direzioni verso le quali è stata orientata la guida e il coordinamento didattico-organizzativo sono state le seguenti:

1. La promozione delle strategie formative e del loro rinnovamento relativamente ai curricoli ed alle attività ad essi collaterali, non solo nella parte cosiddetta locale, ma soprattutto in quella comune, su base nazionale, che non è più definita dall'alto in termini di contenuti da insegnare, ma di obiettivi formativi da raggiungere: in tal senso occorre, infatti, realizzare un lavoro complesso di progettazione e programmazione delle attività di insegnamento/apprendimento curvate prioritariamente nella direzione delle competenze afferenti agli assi culturali e delle competenze chiave di cittadinanza. In tale ambito si collocano la policy scolastica di contrasto alla dispersione, l'orientamento professionale e post qualifica, la promozione delle eccellenze, l'alternanza scuola/lavoro etc.

2. La guida dell'ambiente formativo, inteso come "luogo" - non solo spazio fisico, ma ambito culturale, contesto - al quale vanno riferiti i valori educativi comuni che danno senso all'attività professionale dei docenti e degli altri operatori. In questa dimensione dell'attività di direzione trovano spazio le iniziative e le strategie volte all'arricchimento, alla formazione e allo sviluppo professionale dei docenti e del restante personale, all'informazione diffusa, alla gestione del clima di scuola e di classe, delle



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"Ignazio e Vincenzo Florio"
Via Barresi n. 26 - 91016 Erice-Casa Santa (TP)
C.F.: 93005020818 - C.M. PVE: TPRH02000T
@mail: TPRH02000T@istruzione.it
www.alberghieroerice.gov.it

COMUNICAZIONI

M 05.05.07

Rev.03
Del 14-02-2012

Pagina 7 di 28

modalità di interazione e collaborazione fra gli operatori, di riconoscimento reciproco delle diverse responsabilità e dei molteplici ruoli rivestiti. L'ambiente formativo è il vero motore della progettualità scolastica anche perché esso comprende la ricerca didattico-disciplinare come momento fondante della progettazione e gestione dei curricoli; esso include, inoltre, le riflessioni per lo sviluppo della scuola finalizzato alla realizzazione di un servizio alla comunità locale sempre più adeguato. Questo è anche il "luogo" dove è più difficile l'azione di guida del dirigente scolastico, il quale, in tale ambito, non potendo imporre nulla deve porsi in qualche modo come il promotore di tutto.

3. La guida dell'apparato organizzativo della scuola, che con l'autonomia ha visto anche un notevole sviluppo delle funzioni intermedie, a vari livelli di responsabilità, sia per la gestione delle iniziative stabilite nel Piano dell'offerta formativa, sia per il coordinamento dei gruppi di lavoro (dipartimenti, consigli di classe, commissioni di lavoro), sia, ancora, nei rapporti con l'esterno (mondo del lavoro, comunità locali, associazioni, etc.).

L'attività di tali funzioni va sostenuta, orientata, razionalizzata, monitorata, rimodellata rispetto ad esigenze via via insorgenti, poiché diversamente esse inaridiscono perdendo utilità e valore.

Appartengono a questo ambito di attività le funzioni amministrative in materia di gestione del programma annuale e delle risorse finanziarie. Inoltre, in esso si collocano anche funzioni assai importanti sul piano formale in materia di sicurezza, privacy, trasparenza amministrativa e altre; funzioni che stanno diventando sempre più assorbenti ed ingombranti, con grave danno per altre funzioni, meno cogenti sul piano formale eppure più vitali per la missione della scuola.

4. La promozione di processi autovalutativi, correlati alla valutazione di sistema e reinterpretati ai fini della riprogettazione delle strategie e dei curricoli formativi. Non v'è dubbio che sia questo il campo di azione, allo stato attuale, più indefinito e incerto per i ritardi culturali ed operativi che caratterizzano il sistema scolastico.

Nell'assegnazione dei docenti alle classi e alle attività si è tenuto conto delle competenze personali, delle esperienze pregresse, della disponibilità di ciascun docente, della continuità degli interventi formativi e, in subordine, **con delibera n. 9 del C.d.I. del 13.09.2017** si sono approvati, su proposta del Collegio dei docenti, i seguenti criteri:

- continuità didattica nella classe compatibilmente con l'orario di cattedra
- verticalizzazione degli insegnamenti pluriennali
- Equilibrata composizione dei consigli di classe (insegnanti a t. indeterminato, avvicendamento di più insegnanti della stessa disciplina nel corso degli anni).
- Competenze professionali, completamento orari di cattedra.
- desiderata dei docenti ove possibile
- incompatibilità ambientale

Sono state revisionate, sulla base del rapporto di valutazione dal Collegio dei docenti le aree da assegnare alle funzioni strumentali per la realizzazione del Piano dell'offerta formativa, che sono state assegnate ai docenti competenti e motivati, affiancati da nuclei di supporto come nel caso dell'orientamento e dell'alternanza scuola/lavoro, nonché dell'implementazione del PTOF.

Sono stati designati i docenti coordinatori dei Consigli di classe e i responsabili dei Dipartimenti.

Il personale amministrativo è stato assegnato ai vari compiti secondo le modalità definite dalla Contrattazione integrativa di Istituto e degli obiettivi determinati nella direttiva del DS al DSGA.

I collaboratori scolastici sono stati assegnati ai reparti secondo i criteri fissati nella Contrattazione integrativa di istituto, che ha regolamentato anche le modalità di assegnazione di incarichi specifici e di attività a carico del Fondo dell'istituzione scolastica.

DIREZIONE E COORDINAMENTO DELL'ATTIVITÀ AMMINISTRATIVA

L'attività amministrativa è stata coordinata dal Direttore s.g.a. sulla base delle direttive impartite dal dirigente a inizio anno scolastico e si è svolta regolarmente, nel rispetto delle procedure concordate e delle scadenze previste per i vari adempimenti.

Il Programma annuale 2018 ed il Conto consuntivo 2017 hanno avuto parere favorevole dai Revisori dei conti e sono stati approvati dal Consiglio di Istituto nei termini previsti dalla normativa.

 <p>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA "Ignazio e Vincenzo Florio" Via Barresi n. 26 - 91016 Erice-Casa Santa (TP) C.F.: 93005020818 - C.M. PVE: TPRH02000T @mail: TPRH02000T@istruzione.it www.alberghieroerice.gov.it</p>	<h1>COMUNICAZIONI</h1>	M 05.05.07
		Rev.03 Del 14-02-2012
		Pagina 8 di 28

LE RISORSE UMANE

Dirigente Scolastico: Giuseppa MANDINA

Direttore dei servizi generali ed amministrativi (DSGA): Leonardo GESU'

Docenti in servizio assegnati all'istituto: N. 137, di cui 130 a t.i e 7 a t.d

STAFF	
L.107/2015 art. 1 Comma 83	
Area di intervento	Nominativo
ORGANIZZAZIONE STRATEGICA DEI PROCESSI - area docenti Sede carceraria (coordinamento e gestione) Coordinamento alternanza scuola/lavoro	Prof. Filippo Angileri
RECUPERO, POTENZIAMENTO, AMPLIAMENTO OF - PROGETTAZIONE E COORDINAMENTO PROGETTI Area studenti (permessi- ritardi- episodi problematici)	Prof. Maria Fogliana
RESPONSABILE SEDE SUCCURSALE (SEMINARIO VESCOVILE)	Prof. Giovanna Mancuso
RESPONSABILE SEDE SUCCURSALE (PALAZZO SALES)	Prof. Giuliana Marceca
RESPONSABILE CORSO SERALE e sede carceraria	Prof. Loredana Rizzo

Responsabili di aree specifiche di intervento:

INCLUSIONE E DISABILITA' coordinatore didattico (progettazione) e rapporto con le famiglie	Prof. Patrizia Bizzi
INCLUSIONE E DISABILITA' Responsabile rapporti con il territorio (Asp, EELL, UST, avvocatura) e documentazione	Prof. Daniela Ardagna
CONTINUITA' E ORIENTAMENTO. RAPPORTO CON LE FAMIGLIE	Prof. Angela Alastra
COORDINAMENTO DEI DIPARTIMENTI PER PROGETTAZIONE CURRICOLO, PROVE TRASVERSALI E PARALLELE -	Prof. Anna Maria Cipolla
INNOVAZIONE DIDATTICA E TECNOLOGICA (ANIMATORE DIGITALE) + RESPONSABILE SITO	Prof. Rosario Martinico
RESPONSABILE INNOVAZIONE della DOTAZIONE TECNOLOGICA DEI LABORATORI - (gestione gare e acquisti e ricognizione dei bisogni)	Prof. Salvatore Catalano



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"Ignazio e Vincenzo Florio"
Via Barresi n. 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP)
C.F.: 93005020818 - C.M. PVE: TPRH02000T
@mail: TPRH02000T@istruzione.it
www.alberghieroerice.gov.it

COMUNICAZIONI

M 05.05.07

Rev.03
Del 14-02-2012

Pagina 9 di 28

PROGETTAZIONE EUROPEA	Prof. Rita Piazza - Rosalinda Di Marzo
POTENZIAMENTO AREA LINGUISTICA - gestione scuola ente accreditato Cambridge	Prof. Rosalia Pagoto
FORMAZIONE: SVILUPPO E VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE UMANE	Prof. M. A. Napoli Prof. S. Catalano

Commissioni di lavoro:

COMMISSIONE	REFERENTI	COMPONENTI
Orientamento - continuità - rapporti con le famiglie	Alastra Angela.	Mancuso B. - Marceca - Plaitano - G. Mancuso- Fogliana - Occhipinti - Torrente - Lo Coco - Cataldo
Inclusione	Bizzi- Ardagna	La Commare - Fodale - Dell'Aquila - Bosco- Guarino - Malato
Erasmus +	Piazza - Di Marzo	Alastra - Malato C. - Fogliana M. - Mineo V. Sottocommissioni per progetti e resp dei singoli prog. erasmus Mancuso B Occhipinti - Cipolla A. M., V. Cataldo, S. Di Bartolo, V. Cordaro, S. Renda, L. Cianni
Legalità	Mancuso G.	La Commare - Marceca - Alastra - Amore - Cordaro - Bosco - Lo Coco
Alternanza scuola/lavoro - TUTORS	Filippo Angileri -	Mazzeo - Torrente - Cianni- Alongi- La Sala A. - Adamo A. - Todaro S.
Autovalutazione e miglioramento	DS	Fogliana - Catalano - Martinico
Elettorale	Ritunno	Martinico - Vona

AULE E LABORATORI	RESPONSABILI
Laboratorio di ricevimento e front office	Prof. Galia
Laboratorio di pratiche d'agenzia	Prof. S. Todaro
Laboratori di cucina e pasticceria	Prof. La Sala
Laboratorio di sala bar	Prof. Torrente
Laboratorio di scienze degli alimenti/ chimica	Prof. Gulino
Laboratori linguistico multimediali	Prof. Alastra
Laboratorio d'informatica e matematica	Prof. Catalano
Biblioteca	Prof. Di martino



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"Ignazio e Vincenzo Florio"
Via Barresi n. 26 - 91016 Erice-Casa Santa (TP)
C.F.: 93005020818 - C.M. PV: TPRH02000T
@mail: TPRH02000T@istruzione.it
www.alberghieroerice.gov.it

COMUNICAZIONI

M 05.05.07

Rev.03
Del 14-02-2012

Pagina 10 di 28

DIPARTIMENTO	COORDINATORE
Lettere e religione	Prof. Giuliana Marceca
Matematica	Prof. Rosaria Mazzaresse
Dipartimento lingue straniere	Prof. Rosalia Pagoto
Dipartimento discipline giuridiche ed economiche	Prof. Di Stefano Marina/Enza Giordano
Dipartimento Area Scientifica + geografia	Prof. Maria Antonia Napoli
Dipartimento area Cucina, sala e ricevimento	Prof. Luigi Cianni
Dipartimento Scienze motorie	Prof. Vincenzo Miceli

Sicurezza:

RSPP : Ing. Giovanni POMATA
MEDICO COMPETENTE: Dott. Nicoletta BONURA
RLS : Sig. M. GIACONIA (ASS. Tecn)
ASPP: proff. LAZZARA- NICOLOSI – L- GESU'

Gli Organi Collegiali:

Il **Consiglio d'Istituto**: N° 19 membri (Il Dirigente scolastico; 8 docenti; 4 genitori; 4 alunni; 2 ata);
La **Giunta esecutiva**: N° 6 membri (Il Dirigente scolastico, la D S G A, un docente, un a.t.a. e 1 genitore e 1 alunno);
Il **Collegio dei Docenti**: N°189 docenti compresi i docenti di religione, dei docenti a tempo determinato annuali o fino al termine delle attività didattiche presieduto dal Dirigente;
I **Consigli di classe n. 55 (compresa la sede carceraria e il corso serale)**
I **Dipartimenti disciplinari** composti dai docenti dell'istituto che si riuniscono in gruppi per discutere questioni didattiche sia in verticale che in orizzontale per ambiti disciplinari. I lavori sono coordinati da docenti con competenze didattiche approfondite.
GLIS: gruppo di lavoro per l'inclusione, previsto dalla Direttiva Ministeriale del 27 dicembre 2012, è costituito da docenti di sostegno e da altri docenti curricolari in possesso di competenze specifiche per quanto riguarda gli alunni con Bisogni Educativi Speciali.
Assemblea del personale A.T.A. si riunisce almeno una volta all'anno per avanzare proposte di tipo organizzativo al dirigente e al dsga per la stesura del Piano delle attività del personale ata.
Assistenti amministrativi n. 8
Assistenti tecnici N.20
Collaboratori scolastici n. 17
Totale personale A.T.A. 46

Alunni

La popolazione scolastica, monitorata al mese di giugno 2018 è la seguente:
TOTALE N. 1261 A.S. 2017/2018.

NUOVE ISCRIZIONI 2018-19:

n. 285 alunni alla prima classe del corso diurno
n. 29 alunni iscritti alla prima classe della sede carceraria
n. 45 alunni iscritti alla prima classe del corso serale

 <p>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA "Ignazio e Vincenzo Florio" Via Barresi n. 26 - 91016 Erice-Casa Santa (TP) C.F.: 93005020818 - C.M. PVZ: TPRH02000T @mail: TPRH02000T@istruzione.it www.alberghieroerice.gov.it</p>	<h1>COMUNICAZIONI</h1>	<p style="text-align: center;">M 05.05.07</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Rev.03 Del 14-02-2012</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Pagina 11 di 28</p>
--	------------------------	--

Assegnazione classi ORGANICO DI DIRITTO:

CLASSI PRIME n. 11

CLASSI SECONDE n. 10

CLASSI TERZE n. 9

CLASSI QUARTE n. 8

CLASSI QUINTE n. 10.

CORSO SERALE: dalla prima alla quinta classe (per un totale di n. 5 classi)

CORSO SEDE CASA CIRCONDARIALE: n. 3 classi, prima, terza, quarta

Si registra pertanto, allo stato attuale, un **consolidamento dell'organico**

I RISULTATI DEGLI ALUNNI

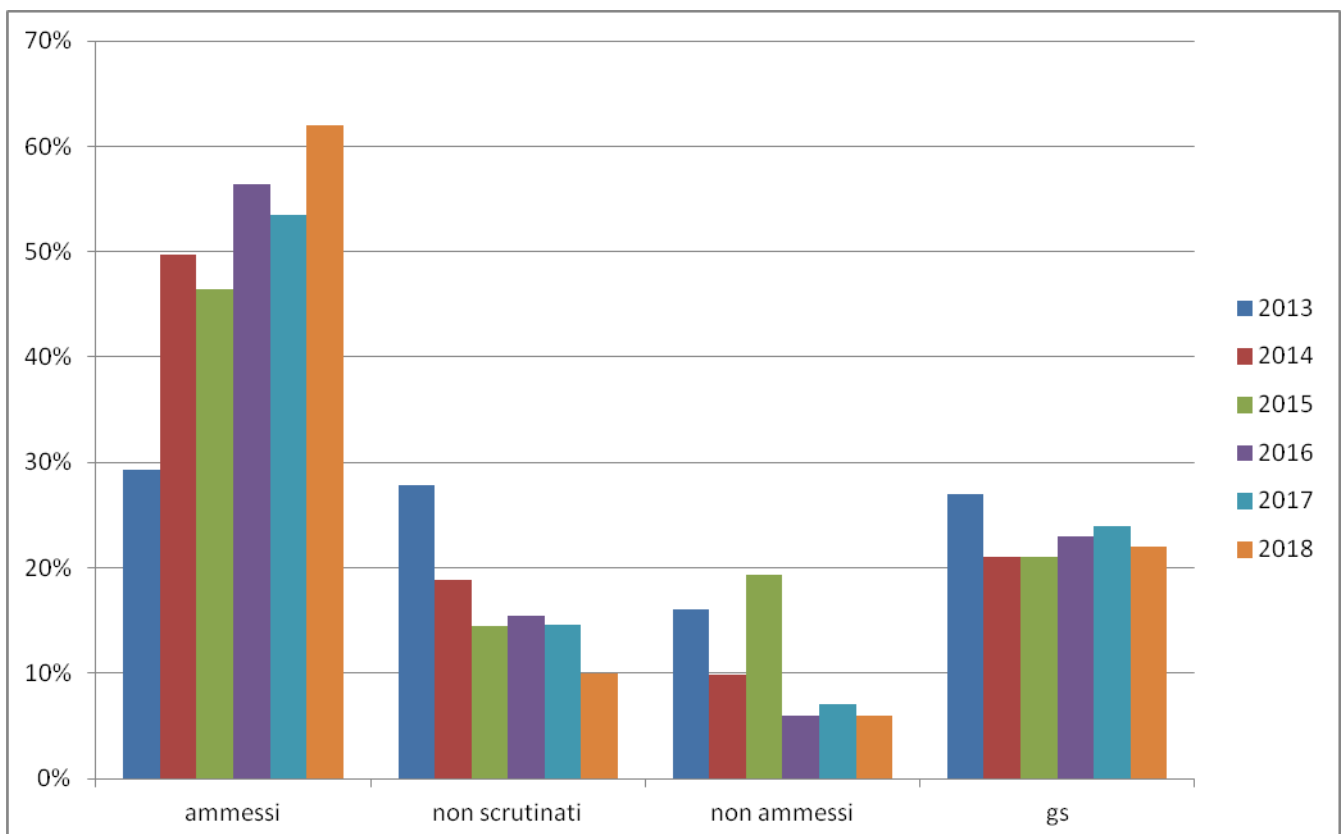
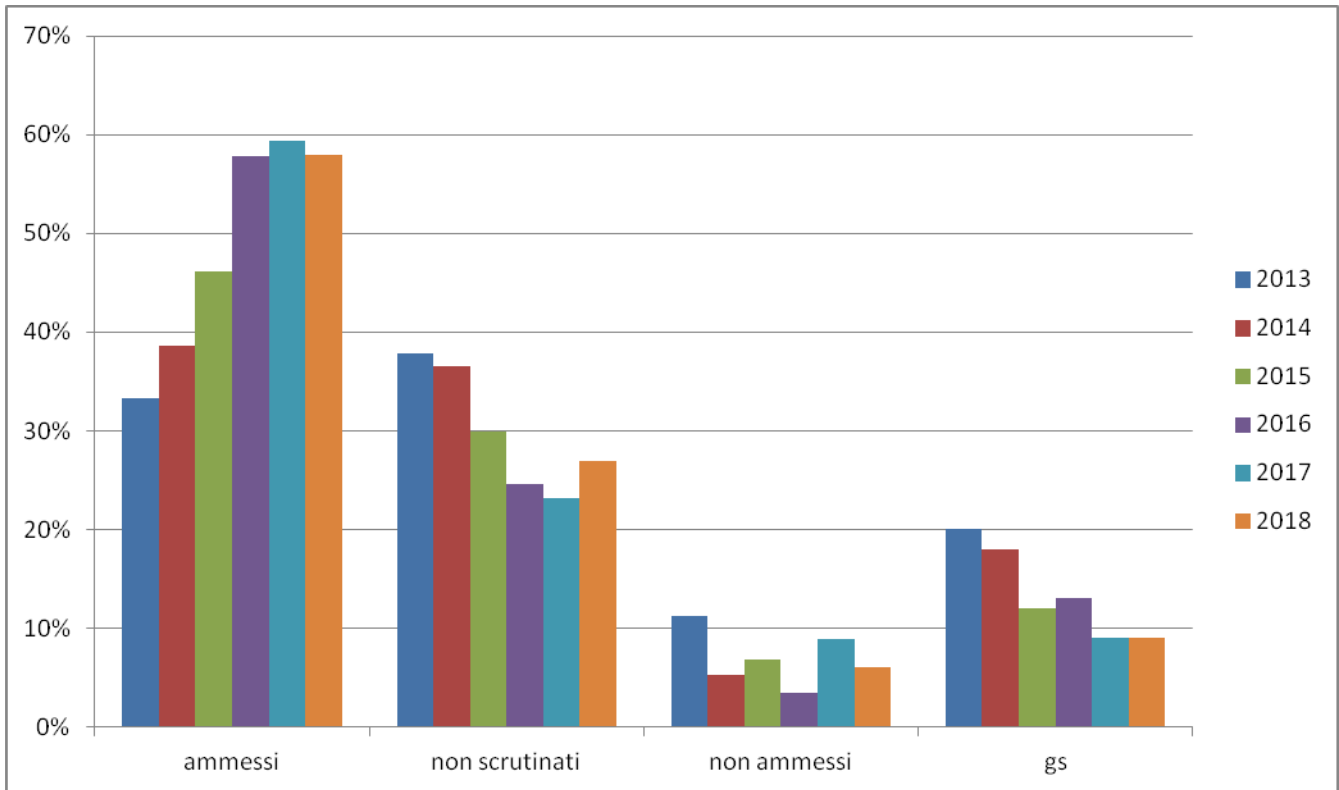
PUNTI DI FORZA:

Gli interventi implementati nei consigli di classe hanno avuto, negli anni, riscontro positivo ed infatti la percentuale degli ammessi alle classi successive dall'a.s.2015/16 al 2016/17 ha subito un incremento: in particolare per le prime classi, la percentuale aumenta dal 59% al 67,9%; per le seconde dal 68% al 75,7%; per le terze dal 73,9% all'84,3%; per le quarte classi dal 73,9% all'81,9%. Anche il numero complessivo dei giudizi sospesi è diminuito in modo significativo e, in particolare, si segnala il miglioramento registrato nelle classi di passaggio: nelle prime dall'11,4% del 2015/16 al 7,4% nel 2016/17 e nelle terze dove si registra una percentuale dell'11% nell'a.s. 2016/17 rispetto a quella del 19,3% del 2015/16. Dagli esiti dello scrutinio del 2017/18 si evince inoltre che gli ammessi nelle classi seconde (anno della certificazione delle competenze) aumentano percentualmente rispetto all'anno precedente (dal 54% al 62%); ma il dato significativo è la riduzione netta dei non scrutinati (si registra - 5%), così come diminuiti sono percentualmente il numero dei giudizi sospesi (- 2%).Da segnalare il dato dei non scrutinati nel primo biennio dell'obbligo scolastico che dal 2013 (38%) raggiunge oggi il 27% nelle prime classi e il 10% nelle seconde. Negli anni successivi al primo biennio la situazione complessiva dei risultati scolastici migliora nettamente con una percentuale di non ammessi e di non scrutinati mediamente al di sotto del 10%.

CRITICITA':

Una criticità è ancora rappresentata dalla percentuale ancora elevata di "non ammessi" alla classe successiva al relativamente al primo anno complessivamente pari al 33% su cui incide in maniera significativa il numero di alunni non scrutinati (il 27%), che è da riferire alle evasioni e alla frequenza discontinua motivata dal disagio socio-culturale ed economico dell'utenza. Permane anche nel passaggio dalle classi terze alle quarte un calo del rendimento nel profitto (18% di alunni con giudizi sospesi); tale esito è dovuto al fatto che, per molti alunni, conseguita la qualifica professionale leFP, viene meno la motivazione al proseguimento degli studi e alcuni di essi trascurano l'obiettivo del diploma puntando all'inserimento nel mondo del lavoro. Fragili sono i livelli di apprendimento nelle discipline scientifiche di indirizzo dove si concentra la maggior parte dei debiti formativi: circa il 16% in sc. alimenti e 9% in matematica nelle classi seconde; nel corrente anno scolastico si evidenzia una fragilità anche nelle terze e quarte classi in Diritto e tecnica amministrativa. Circa il 6% degli studenti transitano da altri indirizzi di studio soprattutto nel primo biennio, di assolvimento dell'obbligo scolastico. Tale situazione comporta la redazione da parte del consiglio di classe di piani personalizzati e individualizzati per il rafforzamento delle competenze in ingresso e ha un suo peso nel processo di valutazione e certificazione.

Si riporta grafico relativo agli esiti del primo biennio dal 2013 al 2018 per la certificazione delle competenze base:





ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"Ignazio e Vincenzo Florio"
Via Barresi n. 26 - 91016 Erice-Casa Santa (TP)
C.F.: 93005020818 - C.M. PVE: TPRH02000T
@mail: TPRH02000T@istruzione.it
www.alberghieroerice.gov.it

COMUNICAZIONI

M 05.05.07

Rev.03
Del 14-02-2012

Pagina 13 di 28

ESITI NELLE PROVE STANDARDIZZATE:

PUNTI DI FORZA:

I risultati delle prove Invalsi 2016/17 registrano un allineamento degli esiti della scuola rispetto alla media regionale e rispetto alla macroarea Sud ed Isole sia in italiano che in matematica che rappresentava un indicatore di traguardo del rav 2016/17. E' leggermente aumentata la percentuale di allievi che si collocano nel livello 3 sia in Italiano (15,3% anno 2016/17 -12,9% a.s 2015/16) che in matematica (16,8% contro il 14,2%); ancora non risulta raggiunto però l'obiettivo di traguardo che prevedeva la maggioranza degli studenti attestanti sul livello 3. La percentuale di allievi che si collocano nel livello 1 sia in italiano (36,5%) che in matematica (47,4%) è comunque leggermente inferiore rispetto alla media regionale (37,2 % e 54,3%) e alla macroarea Sud e isole (37,5% e 56,1%). Buona la percentuale della varianza tra le classi (il 17,4% in italiano e solo il 4,5% in matematica), molto al di sotto rispetto alla media nazionale (rispettivamente il 58,1% e il 65,5%) che sta a significare oltre che i criteri di formazione delle classi sono equilibrati ed equi che c'è una buona costruzione dei consigli di classe. Nella media regionale si colloca l'effetto della scuola (valore aggiunto) sui risultati degli studenti nelle prove Invalsi; il miglioramento trova motivazione nella consuetudine dei gruppi di lavoro (C.di C e dipartimenti) di somministrare prove standardizzate per classi parallele e di confrontarne i risultati per valutarne l'andamento.

CRITICITA':

Non si è ancora raggiunto il traguardo di collocare la maggioranza degli studenti nel livello 3 sia in matematica che in italiano. La maggioranza si assesta purtroppo ancora nei livelli 1 e 2 (62,8% complessivamente per l'italiano e il 65,6% per la matematica) determinando anche una varianza dentro le classi molto elevata (82,6% in italiano e il 95,5% in matematica) che trova giustificazione nella inevitabile sperequazione all'interno della classe della distribuzione degli studenti: il 60,4% consegue una valutazione in uscita dal ciclo precedente di 6/10, il 28,3% di 7/10, mentre solo l'11,3% consegue una valutazione di 8/10; nessuno con la valutazione di 9/10 10/10 o di 10 e lode in ingresso. Ciò comporta che l'esigua percentuale del 11,3% (con votazione 8/10) degli studenti viene ad essere spalmata in tutte le classi e determina la differenza di livelli raggiunti in esse. L'obiettivo dell'assottigliamento della varianza interna diventa dunque un traguardo difficile da raggiungere se non a lungo termine e trova nella scuola l'impegno a determinare un valore aggiunto a partire dalla valorizzazione delle abilità e delle competenze di ciascuno studente.

ESITI IN MERITO ALLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE:

PUNTI DI FORZA:

I consigli di classe valutano le competenze di cittadinanza degli studenti e adottano criteri di valutazione comuni per l'assegnazione del voto di comportamento: frequenza e partecipazione, impegno, rispetto delle persone, rispetto e cura degli ambienti e delle attrezzature. La scuola coinvolge gli studenti in azioni volte alla promozione della cultura della convivenza democratica nonché del rispetto delle regole che si traduce in una maggiore attenzione al quotidiano agire degli studenti: obiettivo raggiunto in merito alla regolamentazione dei permessi di ingresso posticipato in quanto si è dimezzata la percentuale dei ritardatari; anche il numero delle sanzioni disciplinari si riducono significativamente concentrandosi esclusivamente al primo biennio. La sostituzione del provvedimento di sospensione con lavori socialmente utili da effettuare oltre l'orario scolastico ha avuto come esito un maggior senso di responsabilizzazione da parte degli studenti, divenuti più attenti nei confronti delle attrezzature e degli spazi comuni. Sono state inoltre progettate azioni FSE volte alla promozione: delle competenze digitali, dello spirito d'iniziativa e imprenditorialità, delle competenze chiave e trasversali; delle competenze europee, di orientamento e ri-orientamento; del patrimonio culturale e attività, in accordo con la polizia di Stato, volte al contrasto del disagio che attraverso una app consente di denunciare illeciti quali lo spaccio di droga e il bullismo, fenomeni sempre più problematici e diffusi tra le giovani generazioni, soprattutto tra i nativi digitali.

CRITICITA':

Permane alto il numero complessivo degli alunni non scrutinati, anche se diminuisce dal 25% al 23%.

Rimangono comunque poco coinvolte le famiglie nel processo di formazione delle competenze di cittadinanza nonostante la scuola abbia attivato processi di miglioramento nell'ambito della comunicazione (non solo digitale attraverso il registro elettronico, ma anche de visu promuovendo iniziative di collaborazione e formazione con i genitori).

Per stimolare ed orientare gli studenti al lavoro di gruppo, al cooperative learning, all'assunzione di responsabilità in merito a compiti e ruoli sono state promosse attività curriculari di tipo trasversale che prevedevano la produzione di elaborati creativi da parte degli studenti. I processi osservati, soddisfacenti dal punto di vista del risultato, hanno però messo in evidenza come sia



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"Ignazio e Vincenzo Florio"
Via Barresi n. 26 - 91016 Erice-Casa Santa (TP)
C.F.: 93005020918 - C.M. PVR: TPRH02000T
@mail: TPRH02000T@istruzione.it
www.alberghieroerice.gov.it

COMUNICAZIONI

M 05.05.07

Rev.03
Del 14-02-2012

Pagina 14 di 28

necessario che gli insegnanti organizzino il lavoro. Manca ancora dunque, in buona percentuale, la capacità da parte degli studenti, di essere autonomi nella ricerca e nella rielaborazione delle informazioni così come si evince dal questionario di autovalutazione somministrato: il 42% circa degli studenti dichiara che ha acquisito la competenza del lavoro di gruppo, il 32% di essere stato autonomo e responsabile nello svolgimento dei compiti; il 23% ritiene di dover ancora acquisire la capacità di trasferire le conoscenze e le abilità acquisite in ambiti diversi e in situazioni nuove e il 31% circa a utilizzare e rielaborare le informazioni utili.

RISULTATI A DISTANZA:

PUNTI DI FORZA:

Dai dati restituiti e dai riscontri effettuati in modo informale, si evince che la capacità della scuola di incidere sulla formazione professionale degli studenti e sulla loro occupabilità è molto elevata: l'85,5% trova occupazione nel settore di pertinenza (i servizi) e di questo entro un anno dal diploma il 29,1% ha un contratto a T.I. (dati al 2014). La scuola propone convenzioni di tirocinio e stage anche di lungo periodo (nei mesi estivi) che agevolano il percorso di transizione scuola/lavoro e fa sì che in situazione l'allievo sperimenti i propri limiti e le proprie risorse ponendo in essere le condizioni per un eventuale successivo (post diploma) contratto di lavoro. Molte aziende infatti, dopo aver condiviso con la scuola un percorso formativo, assumono gli ex studenti con contratti a T.D e/o T.I. Dal mese di luglio inoltre i ragazzi avranno l'opportunità di fare esperienza di alternanza all'estero grazie al progetto PON-fse e ai progetti Erasmus.

Si assiste ad un incremento degli studenti che decidono di continuare il percorso di studi o iscrivendosi all'università oppure in scuole post-diploma di specializzazione (7,3% nel 2015/16 e 4,4% nel 2016/2017 contro lo 0,5% del 2013/14). Si registra inoltre una interessante richiesta da parte di scuole rinomate o ristoranti stellati di stagisti provenienti dal nostro Istituto.

Questo dato restituisce alla scuola un feed back positivo in merito alla qualità dell'offerta erogata che sta migliorando

CRITICITA':

La scuola non monitora in maniera sistematica gli studenti in uscita e il successo formativo degli studenti che proseguono gli studi se non in modo informale. I dati restituiti dalle università per anno accademico 2014/2015 ci informano di una percentuale pari al 100% per meno della metà dei CFU mentre è pari allo 0% per più della metà dei CFU.

Manca totalmente il dato relativo alle esperienze imprenditoriali e di libera professione, ma anche il dato relativo all'assunzione in qualità di lavoratori dipendenti è non adeguatamente strutturato. Le azioni di miglioramento implementate a riguardo (mailing list e account con dominio @alberghieroerice.gov.it per tutti gli studenti ed ex studenti al fine di somministrare con google form questionari a distanza di tre - sei mesi - un anno) ci daranno un feed back il prossimo anno scolastico e ci consentiranno di avviare una riflessione più approfondita sugli esiti a distanza.

PROCESSI EDUCATIVI/ DIDATTICI E GESTIONALI ORGANIZZATIVI

CURRICULO, PROGETTAZIONE E VALUTAZIONE:

PUNTI DI FORZA:

Il curricolo scolastico è coerente con gli obiettivi e le competenze del profilo d'uscita declinato per l'indirizzo degli istituti professionali, settore servizi alberghieri. La progettazione d'istituto è realizzata per livelli intermedi: DS, Staff, Commissione POF, Dipartimenti, interdipartimenti, consigli di classe. Attraverso lavori interdipartimentali si sono progettati e sperimentati, a partire dall'a.s. 2015/16, percorsi interdisciplinari e trasversali progettati secondo la didattica per competenze con la strutturazione delle attività in compiti di realtà. Ciò ha impegnato notevolmente i docenti in un'azione di revisione del curricolo scolastico e del setting didattico e laboratoriale, nonché sul piano del cooperative learning e della personalizzazione dei percorsi. A partire dal 2015/16 l'Istituto, attraverso una rete comprendente più ordini di scuola, si è attivato per l'elaborazione di un curricolo che prevede percorsi verticalizzati dalla primaria alla scuola secondaria di secondo grado. Le attività di ampliamento dell'offerta formativa sono progettate in modo coerente al curricolo d'Istituto. Le competenze e le abilità da conseguire sono state prefissate in modo chiaro e graduale. L'ampliamento dell'O.F. rappresenta un valore aggiunto nella qualificazione dell'azione didattica grazie anche alle misure della programmazione FSE e FESR.

 <p>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "Ignazio e Vincenzo Florio" Via Barresi n. 26 - 91016 Erice-Casa Santa (TP) C.F.: 93005200818 - C.M. PVE: TPRH02000T @mail: TPRH02000T@istruzione.it www.alberghieroerice.gov.it</p>	<h1>COMUNICAZIONI</h1>	<p style="text-align: center;">M 05.05.07</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Rev.03 Del 14-02-2012</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Pagina 15 di 28</p>
---	------------------------	--

CRITICITA':

Pur avendo individuato chiaramente le competenze e avendo progettato UDA trasversali e transdisciplinari non tutti i componenti dei consigli di classe sono riusciti ad utilizzare il curriculum come strumento di lavoro nello svolgere la loro attività. I docenti fanno ancora fatica ad uscire dall'ottica delle proprie discipline e da una valutazione puramente sommativa che misura e non valuta, per quanto si registri maggiore motivazione al cambiamento nonché alla sperimentazione di setting laboratoriali di tipo informale che hanno sostituito la lezione tradizionale di tipo frontale e modificato sostanzialmente il ruolo del docente. Da implementare ulteriormente, al fine del miglioramento, la formazione sulla valutazione delle competenze sulla quale ancora il team dei docenti non ha raggiunto padronanza.

Nella consapevolezza che la formazione istituzionale incide solo se quanto appreso viene poi sperimentato e non rimane episodico, i dipartimenti si sono costituiti in gruppi di lavoro, sperimentazione e documentazione al fine di valutare gli esiti di tale autogestione formativa nell'a.s. successivo.

PROGETTAZIONE DIDATTICA.

PUNTI DI FORZA:

Nella scuola per la progettazione didattica e per la revisione della stessa per tutti gli ambiti e/o discipline le strutture di riferimento sono i dipartimenti quali articolazioni del collegio, le commissioni interdipartimentali e i consigli di classe che stabiliscono e adottano modelli comuni, criteri comuni di valutazione e accertamento dei prerequisiti, prove parallele, progettazione di itinerari comuni per specifici gruppi di studenti (soprattutto recupero delle abilità e competenze di base) che sono stati condivisi in sede dipartimentale e in collegio dei docenti, che sono stati durante l'anno scolastico in corso revisionati in funzione della nuova progettazione per competenze disciplinare e interdisciplinare e trasversale. che sono stati condivisi in sede dipartimentale e in collegio dei docenti, che sono stati durante l'anno scolastico in corso revisionati in funzione della nuova progettazione per competenze disciplinare e interdisciplinare e trasversale.

CRITICITA':

I docenti, pur se orientati a lavorare in team nei dipartimenti, nei gruppi interdipartimentali e nei consigli di classe, hanno mostrato una certa resistenza alla revisione continua e flessibile delle progettazioni, considerandola un aggravio del proprio lavoro.

La rilevazione degli esiti formativi è avvenuta con la somministrazione delle prove parallele che ha consentito un benchmark interno tra classi dello stesso anno; l'obiezione critica in merito alla valutazione e alla sua corrispondenza alla reale situazione del raggiungimento delle competenze programmate attraverso prove parallele ha fatto sì che si rivedessero le tipologie delle prove, i livelli di difficoltà, l'attendibilità della comparazione tra fase in ingresso, intermedia e finale.

VALUTAZIONE STUDENTI

PUNTI DI FORZA:

Gli insegnanti utilizzano griglie e criteri comuni di valutazione che sono stati condivisi in sede dipartimentale e in collegio dei docenti, che sono stati durante l'anno scolastico in corso revisionati in funzione della nuova progettazione per competenze disciplinare e interdisciplinare e trasversale.

già a partire dall'a.s. 2016/17 si è provveduto a portare a sistema la valutazione dei risultati di apprendimento attraverso prove parallele in tutte le discipline e in tutte le classi in diverse fasi dell'anno scolastico e di monitorarne i risultati per evidenziare il valore aggiunto dell'istituzione scolastica: in ingresso, in itinere e finale. Dagli indicatori allegati si evince che in quasi tutte le discipline si registra un miglioramento nel confronto tra la fase di ingresso e quella finale, ad eccezione dell'area linguistica (inglese e francese) dove la varianza intra le classi è elevata. Si è provveduto inoltre attraverso prove autentiche o compiti di realtà a valutare le competenze trasversali legate alle UDA interdisciplinari con la finalità del raggiungimento di macrocompetenze che dal primo biennio al monoennio finale diventano più complesse e articolate.

A seguito delle valutazioni quadrimestrali la scuola provvede al recupero delle carenze rilevate tramite corsi IDEI, sportelli didattici, il peer to peer e ove necessario pause didattiche all'interno del gruppo classe che viene suddiviso in piccoli sottogruppi di livello e seguiti da tutor di classe.

CRITICITA'

In tutte le discipline la prassi consuetudinaria è quella di utilizzare le griglie comuni di valutazione soprattutto nella correzione delle prove scritte; ma nella valutazione complessiva di tipo formativo, soprattutto a fine anno, generalmente poco si tengono in considerazione le competenze trasversali, informali o non formali acquisite dagli studenti nei percorsi interdisciplinari o extracurricolari o di ampliamento dell'offerta formativa. Vengono pertanto valutati dai docenti dei consigli di classe solo alcuni aspetti del curriculum anche se è decisamente migliorata l'attenzione posta alle UDA interdisciplinari e alla personalizzazione dei



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"Ignazio e Vincenzo Florio"
Via Barresi n. 26 - 91016 Erice-Casa Santa (TP)
C.F.: 93005020918 - C.M. PV: TPRH02000T
@mail: TPRH02000T@istruzione.it
www.alberghieroerice.gov.it

COMUNICAZIONI

M 05.05.07

Rev.03
Del 14-02-2012

Pagina 16 di 28

percorsi. I percorsi di alternanza scuola lavoro che, fino all'a.s. precedente risultavano essere a latere rispetto alle attività disciplinari, sono stati assegnati nell'a.s. 2017/18 all'organizzazione dei singoli consigli di classe e non soltanto del tutor scolastico al fine di una valutazione complessiva delle competenze acquisite da ciascuno studente.

La valutazione delle prove parallele, che richiedeva grande collaborazione da parte dei docenti nell'inserimento degli esiti nella piattaforma gestita con Gsuite, non è stata tempestiva, e in qualche caso manca il dato utile ai fini della comparazione come si evince dagli indicatori scuola per qualche disciplina; la revisione e la semplificazione della griglia ha reso però più sporadici i casi di non adempimento.

AMBIENTE DI APPRENDIMENTO

PUNTI DI FORZA:

Per il coordinamento dei laboratori è stata istituita una figura specifica, quale il responsabile di Laboratorio che cura l'aggiornamento dei materiali. Particolare rilevanza hanno i laboratori di Sala e Cucina, quello di Chimica e Scienze degli alimenti e di accoglienza turistica (front office e back office) specifici per l'indirizzo di studio, nonché i laboratori di informatica; tutti i laboratori dispongono di materiali scientifici. Le classi sono cablate e dispongono di un portatile, in particolare, tutte le classi prime e seconde sono dotate di lim.

Nel corso dell'a.s. (2015/16) è stata realizzata la rete LAN/WLAN per una migliore accessibilità al digitale e la classe laboratorio 3.0 che prevede quale strategia la "didattica capovolta". L'obiettivo è l'utilizzo degli smartphone e dei tablet quali strumenti efficaci per una didattica volta al coinvolgimento degli studenti per prevenire la dispersione scolastica, stimolare il cooperative learning e la partecipazione responsabile e costruttiva degli studenti. La didattica ha subito negli ultimi anni un cambiamento significativo: ogni aula diventa un laboratorio laddove è possibile scaricare app per la realizzazione di attività che abbiano maggiore attrattiva: classi virtuali con l'uso di avatar, fumetti, video, simulazioni.

Molte attività prevedono inoltre che i ragazzi escano dalle aule e facciano lezione a classi aperte: visite aziendali, musei, itinerari turistici, biblioteca e incontri con scrittori.

La scuola ha promosso nell'ambito del PNSD e nel piano di formazione d'istituto diverse iniziative formative con esperti di didattica e di innovazione tecnologica. Significativa come esperienza formativa e didattica anche l'implementazione di un laboratorio di lettura recitata con scrittori e giornalisti che ha visto pian piano crescere l'interesse per i libri e la frequentazione della biblioteca. E' stata ulteriormente utilizzata la piattaforma Gsuite (obiettivo di miglioramento previsto nell'ultimo aggiornamneto del PdM) per lo scambio di buone praxi, di documentazione, di progetti tra colleghi in modo da innescare relazioni collaborative in presenza e a distanza. La piattaforma è stata utilizzata anche per l'attivazione di classi virtuali con i propri studenti ed ha consentito di sperimentare percorsi di ricerca-azione significativi e innovativi con conseguente positiva ricaduta didattica (come si evince dall'indicatore scuola aggiunto dove è documentato l'andamento dell'attività e l'intensità dell'utilizzo nei diversi mesi sia da parte dei docenti che degli alunni). Interessante la realizzazione di e-book che sostituisce il libro di testo realizzato in classe e di contenuti digitali, quali storytelling, filmati, di un sito per la gestione di pacchetti turistici, l'uso di app e software per la creazione di fumetti e avatar, l'uso della fotografia e dei video per la creazione di unità didattiche, l'inclusione e l'integrazione attraverso la musica, lo sport, il teatro

CRITICITA':

Essendo la scuola distribuita su tre sedi e poiché i laboratori sono tutti ubicati nella sede centrale, gli studenti della succursale sono costretti, loro malgrado, a spostarsi continuamente da una sede all'altra per le esercitazioni tecnico-pratiche.

L'articolazione dell'orario non è adeguata alle esigenze di apprendimento degli studenti, poiché nella scuola il 50% degli allievi è pendolare. La carenza del servizio di trasporto pubblico costringe molti studenti che frequentano la scuola fino alle 16,10 a rimanere fuori casa fino a tarda ora con grosse limitazioni nel rendimento sul lavoro svolto a casa come approfondimento e potenziamento di quanto appreso in classe. Anche per rispondere a questa esigenza la scuola ha implementato azioni pomeridiane di accompagnamento (sportelli didattici e attività sportive con il supporto di associazioni di volontariato) che impegnino gli studenti oltre l'orario scolastico.

La fruizione dei laboratori con più classi in compresenza, soprattutto nei laboratori di cucina e sala, crea difficoltà di gestione della didattica.

Insufficienti sono le risorse per poter allestire in ogni sede laboratori professionalizzanti che richiederebbe adeguamenti edilizi significativi e l'acquisto di attrezzature molto costose per le quali sarebbe necessario un finanziamento specifico e un supporto economico da parte dell'Ente Locale di pertinenza che, di contro, non eroga finanziamenti adeguati nemmeno per la manutenzione ordinaria.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"Ignazio e Vincenzo Florio"
Via Barresi n. 26 - 91016 Erice-Casa Santa (TP)
C.F.: 93005020818 - C.M. PVE: TPRH02000T
@mail: TPRH02000T@istruzione.it
www.alberghieroerice.gov.it

COMUNICAZIONI

M 05.05.07

Rev.03
Del 14-02-2012

Pagina 17 di 28

INCLUSIONE E DIFFERENZIAZIONE

PUNTI DI FORZA:

La scuola realizza attività laboratoriali e progettuali aperte a tutti gli studenti, compresi disabili e BES. Gli alunni in situazione di disabilità seguono percorsi personalizzati, ma sempre nel confronto col gruppo classe per favorire l'arricchimento e l'interazione. Alla progettazione dei PDP partecipa sia l'insegnante di sostegno che tutto il consiglio di classe, nonché il genitore e il medico dell'ASP. Attivo è inoltre il gruppo Inclusione cui partecipano docenti curricolari e di sostegno, oltre ai genitori e alla componente alunni che ha predisposto il PAI (piano annuale di inclusione) e lo ha socializzato al collegio docente. Vengono individuati all'inizio dell'anno gli alunni con Bisogni Educativi Speciali attraverso una scheda di rilevazione BES e successivamente predisposti dal Consiglio di Classe i PDP in base alle esigenze dei ragazzi. Sono stati promossi progetti di inclusione nell'ambito dello sport (aquathon: nuoto e corsa), della cucina (partecipazione a concorsi nazionali di studenti diversamente abili), di alternanza scuola lavoro (inserimento degli studenti in difficoltà in contesti lavorativi esterni alla scuola - progetto DOPO di NOI).

La scuola realizza numerose iniziative nell'ambito della prevenzione del disagio e della dispersione scolastica (il dato riportato dagli indicatori non corrisponde a realtà), tanto che il tasso di dispersione scolastica è passato dal 35% nell'a.s. 2013/14 al 15% nell'a. s. 2017/18

CRITICITA':

I PDP per gli alunni con bisogni specifici di apprendimento o con DSA non vengono aggiornati con regolarità e spesso si trasformano in adempimenti burocratici ai quali non segue una revisione approfondita né un'analisi fattuale dei risultati conseguiti e delle metodiche utilizzate, se non in sede di scrutinio quadrimestrale.

La scuola non organizza attività specifiche di accoglienza per alunni stranieri, né predispone depliant informativi in lingue diverse dall'italiano per i genitori;

la commissione di orientamento fornisce informazioni e cura uno sportello di front office; mentre la segreteria non ha competenza specifica sui protocolli previsti per l'accoglienza in ingresso di alunni stranieri e presidia, di volta in volta, l'emergenza cercando di trovare soluzioni adeguate alle esigenze dell'utenza immigrata. Pochi, in verità, sono gli alunni e le famiglie di prima immigrazione che si rivolgono alla scuola.

RECUPERO E POTENZIAMENTO:

PUNTI DI FORZA:

Visto il contesto socio-economico degli allievi in entrata, durante l'intero anno scolastico la scuola propone azioni ed attività di recupero, anche sociale, per gli allievi che presentano svantaggio e disagio; tali attività sono monitorate per valutarne la ricaduta didattica.

Sono stati implementati corsi di recupero extracurricolari e di accompagnamento per le competenze chiave al primo biennio; mentre in orario curricolare spesso si procede alla divisione della classe per gruppi di livello, anche se tale pratica didattica è affidata a pochi docenti, più esperti in didattica inclusiva.

Sono state implementate azioni, d'intesa con associazioni di volontariato, al fine di supportare gli allievi con maggiore difficoltà scolastiche e con disagi socio-culturali con soddisfacenti esiti sia sul piano dei risultati di profitto che su quello dell'integrazione nella comunità scolastica. La scuola nell'ultimo a.s. ha investito anche in corsi rivolti alle eccellenze sia in area professionalizzante che nell'area linguistica ai fini di certificazioni esterne (elemento di criticità emergente nella revisione del RAV relativamente all'a.s. 2015/16). Sono stati implementati corsi con l' AIS (associazione sommelier, con professori universitari e scienziati come per esempio per percorsi di approfondimento sulla dieta macromediterranea con l'Università di Roma4, dipartimento di epidemiologia, con Istituti linguistici e docenti madrelingua (inglese e francese); laboratori di lettura.

CRITICITA':

Non sempre nel lavoro d'aula, si riesce ad individuare e programmare interventi mirati ai bisogni educativi degli allievi e una certa resistenza c'è da parte dei docenti nella strutturazione di una didattica per gruppi di livello a classi aperte, anche se sperimentalmente avviata. Infatti la visione del gruppo classe chiuso all'interno dei confini dell'aula limita fortemente le possibilità di crescita e di confronto degli studenti che si ritrovano a collaborare esclusivamente in attività extrascolastiche e progettuali dove il setting informale fa emergere competenze e attitudini non valorizzate nel gruppo classe.

Le azioni di recupero delle carenze scolastiche (cosiddetti corsi IDEI) spesso si trasformano in un semplice "doposcuola" e poco si utilizzano le tecnologie che invece supporterebbero l'azione rendendola più efficace..

 <p>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA "Ignazio e Vincenzo Florio" Via Barresi n. 26 - 91016 Erice-Casa Santa (TP) C.F.: 93005020918 - C.M. PVE: TPRH02000T @mail: TPRH02000T@istruzione.it www.alberghieroerice.gov.it</p>	<h1>COMUNICAZIONI</h1>	<p style="text-align: center;">M 05.05.07</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Rev.03 Del 14-02-2012</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Pagina 18 di 28</p>
--	------------------------	--

CONTINUITA' E ORIENTAMENTO

Per garantire la continuità tra diversi ordini di scuola, l'Istituto ha proposto e realizzato attività ed azioni quali:

- "una giornata a scuola" al fine di condurre gli allievi del primo ciclo "dentro" le attività laboratoriali e scolastiche;
- Laboratori enogastronomici sulle tradizioni locali d'intesa con le scuole del primo ciclo e la proloco;
- Incontri con autori: una giornata aperta al territorio in cui lettura e recitazione diventano metodologie di sperimentazione didattica;
- "Scuola Aperta": sportelli per consulenze con docenti delle materie professionalizzanti e non;
- "Open day": apertura della scuola alle famiglie e agli allievi di Istituti di ordine inferiore autogestiti dagli allievi della scuola;
- una sperimentazione di curriculum verticale con il primo ciclo.

Tali interventi avvicinano gli studenti al percorso che dovranno intraprendere nella secondaria di secondo grado, motivano ad una scelta consapevole, consentono ai più piccoli di scoprire talenti e passioni e di entrare in relazione con coetanei e studenti che hanno già fatto l'esperienza formativa o la stanno ancora facendo.

Gli interventi in fase di accoglienza e orientamento sono rivolti anche alle famiglie che vengono coinvolte nelle attività programmate e negli incontri informativi.

La scuola inoltre si fa promotrice sul territorio di numerose iniziative ed eventi che hanno come ricaduta il riconoscimento sociale e nell'immediato hanno migliorato l'immagine della scuola.

La scuola realizza:

1. percorsi di orientamento per la comprensione delle proprie inclinazioni e organizza attività in collaborazione con soggetti esterni (associazioni professionali, operatori economici, enti di formazione, associazioni datoriali per incubatori d'impresa, INPS, camera di commercio, ordine dei commercialisti) finalizzate alla conoscenza del territorio, alle realtà produttive e lavorative e alla regolamentazione contrattuale del mercato del lavoro nonché alle opportunità del fare impresa. Esiste un'ottima rete interlocutoria per i tirocini e gli stage di breve e lungo periodo, nonché buone prassi per il collocamento degli studenti in formazione nei periodi estivi.
2. percorsi di alternanza scuola lavoro e di stage formativi estivi (a partire dal 15 giugno) al fine di realizzare una proficua collaborazione tra percorso formativo, progettato all'interno dei consigli di classe e rispondente ai criteri di personalizzazione e di flessibilità del curriculum, e aziende prevalentemente del territorio vocate all'accoglienza turistica e della ristorazione. Il percorso viene co-progettato e suggellato da una convenzione con l'operatore economico, viene statuito un patto formativo con gli studenti e le famiglie, redatto un report per la determinazione delle attività cui segue una valutazione congiunta (tutor scolastico e tutor aziendale) con certificazione delle competenze. Le aziende fidelizzate regolarmente iscritte al portale Scuola/lavoro della camera di commercio (circa 150) vengono inoltre sottoposte a valutazione da parte della scuola (questa è la motivazione delle 45 aziende in meno rispetto all'a.s. precedente). Gli studenti a partire dal terzo anno svolgono circa 400 ore che suddividono in step via via più complessi a seconda delle competenze. Nel periodo estivo la scuola stipula convenzioni di stage anche con operatori economici esteri e con strutture alberghiere di tutto il territorio nazionale. Negli ultimi anni prevale la tendenza del reclutamento del personale specializzato delle grandi catene alberghiere per la stagione estiva all'interno della scuola per la stipula di contratti stagionali.

ORIENTAMENTO STRATEGICO E ORGANIZZAZIONE DELLA SCUOLA

E' cresciuto negli ultimi anni il livello di condivisione e di partecipazione alla programmazione delle attività e alla progettualità sia da parte dei docenti (collegio) sia da parte del Consiglio d'Istituto nelle sue diverse componenti (docenti, ATa, studenti e genitori), tanto da risultare ben definita la vision e la mission dell'istituzione scolastica: inclusività e incidenza sul territorio (il 88,4% dei docenti dichiara che la dirigenza ha definito e comunicato vision e mission con chiarezza come si evince dagli indicatori della scuola aggiunti). Nella pianificazione strategica degli obiettivi prioritari si è tenuto conto del contributo dei livelli intermedi: commissioni di lavoro, dipartimenti, funzioni strumentali, collegio docenti, Ds e consiglio d'istituto (il 95% dei docenti ritiene che l'organizzazione è funzionale agli interessi degli stakeholders e agli obiettivi dell'Istituto); l'85% ritiene che la scuola si sia fatta portatrice di cultura del cambiamento ricercando opportunità di innovazione. Per favorire la circolarità della comunicazione e la condivisione del progetto scuola, sul sito web dell'istituzione sono state implementate sezioni di lavoro in area riservata per i docenti e open per gli stakeholders, sezioni dedicate alla diffusione dei risultati delle attività per la socializzazione alle famiglie e ai portatori di interesse. E' stata inoltre implementata la piattaforma Gsuite per lo scambio dei materiali e la comunicazione con famiglie e studenti.

MONITORAGGIO DELLE ATTIVITA'

Sono state implementate sezioni del sito web dell'istituzione dedicate allo scambio dei materiali e alla socializzazione delle decisioni strategiche nonché una sezione "agenda digitale" per l'aggiornamento costante degli impegni posti in calendario.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"Ignazio e Vincenzo Florio"
Via Barresi n. 26 - 91016 Erice-Casa Santa (TP)
C.F.: 93005020818 - C.M. PVE: TPRH02000T
@mail: TPRH02000T@istruzione.it
www.alberghieroerice.gov.it

COMUNICAZIONI

M 05.05.07

Rev.03
Del 14-02-2012

Pagina 19 di 28

che dà anche lo scadenario delle attività ai fini del monitoraggio delle attività programmate e svolte. Sul sito è stata aperta anche una sezione in home page e in archivio denominata "dicono di noi" in cui vengono pubblicate tutte le iniziative della scuola, gli articoli e le foto che danno contezza attraverso il racconto delle attività culturali promosse dall'istituzione.

E' stato somministrato un questionario agli studenti di gradimento sulle attività curriculari svolte e sui risultati raggiunti (autovalutazione), uno agli ATA e uno ai docenti per valutare il grado di coinvolgimento nel "progetto scuola" e la percezione della coerenza tra obiettivi/traguardi/processi/miglioramento.

Nell'a.s. 2015/16 è stato inoltre elaborato e socializzato negli organi collegiali il PdM; istituito il nucleo di valutazione che ha il compito di monitorare il raggiungimento degli obiettivi e l'impatto delle decisioni strategiche sulla organizzazione di sistema (sono stati monitorati: esiti quadrimestrali confrontati negli anni, esiti prove parallele, esiti e partecipazione: attività extracurricolari, alternanza scuola lavoro; uso della piattaforma Gsuite per classi virtuali e scambio materiali)

ATTUAZIONE PIANO OFFERTA FORMATIVA

All'inizio di quest'anno scolastico il PTOF è stato revisionato nelle seguenti sezioni:

- criteri di valutazione e certificazione delle competenze del primo biennio
- attività inerenti Cittadinanza e Costituzione afferenti alle discipline storiche e giuridiche
- aree delle funzioni strumentali e compiti
- criteri di valutazione delle singole discipline
- criteri di programmazione per assi culturali nel primo biennio e nei percorsi leFP
- progetto alternanza scuola/lavoro
- percorsi triennali in regime di leFP (tipologia A sussidiarietà)
- progetto accoglienza classi prime
- progetti extracurricolari relativi all'a.s. 2017-18

Il PTOF ha il compito di dichiarare, in modo semplice e chiaro, i connotati identificativi del servizio formativo della scuola, per cui in esso si rispecchiano tutti i molteplici elementi che lo caratterizzano dalla dimensione educativa a quella didattica, organizzativa, gestionale e valutativa.

Essendo un "sistema" richiede una azione di interazione, di integrazione, di sinergia, di configurazione e di adattamento dei diversi elementi alle finalità ed agli obiettivi che caratterizzano l'identità unitaria ed armonica della scuola.

E in quanto sistema non solo definisce l'identità di scuola ma in questa funzione orienta e determina, anche se con modalità ed intensità diverse, gli altri quattro aspetti e lineamenti della immagine di scuola: la Carta dei servizi, il Regolamento di Istituto, il Programma annuale e la Programmazione educativa e didattica.

- **La Carta dei servizi** può ritrovare nel PTOF i riferimenti essenziali ai principi fondamentali, ai fattori di qualità, agli standard, ai criteri di valutazione del servizio, alle modalità di ascolto della percezione della soddisfazione dei clienti, alle procedure di presentazione dei reclami. Si configura come l'interfaccia esterna del PTOF rispetto alla erogazione del servizio.

- **Il Regolamento di Istituto**, che guida e modula tutta la vita interna della scuola, indicando attività ed azioni, possibilità e limiti, risorse e processi per il funzionamento, necessita di sostanzarsi e di innestarsi coerentemente nel PTOF. In questo modo accoglie indicazioni ed indirizzi presenti nel PTOF, per cui si sottrae al rischio di una prescrittività a volte solo formale e spesso demotivante, per valorizzare, invece, aspetti molto qualificanti della vita della comunità scolastica, quali ad esempio la proposta operativa di nuove modalità di partecipazione dei genitori alla corresponsabilità educativa. Si configura come l'interfaccia della organizzazione interna rispetto alle scelte del PTOF.

- **Il Programma annuale**, su cui si basa la gestione finanziaria della scuola, mentre definisce la politica delle entrate e degli investimenti e quando descrive ogni singolo progetto, necessita di un confronto analitico ed approfondito con il PTOF, soprattutto in ordine alle priorità. Si configura, quindi, come l'interfaccia finanziaria del PTOF.

- **La Programmazione educativa e didattica di Istituto**, che connota le modalità di erogazione del servizio di insegnamento/apprendimento e che è punto di riferimento per i piani di lavoro personali degli insegnanti e per i piani di studio personalizzati degli studenti, si innesta nelle scelte educative, curriculari e didattiche del PTOF; ne diventa, così, l'interfaccia educativa e didattica.

Il documento finale è stato approvato dal collegio dei docenti e adottato dal Consiglio di istituto come previsto dall'art. 3 del DPR 275/99.



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"Ignazio e Vincenzo Florio"
Via Barresi n. 26 - 91016 Erice-Casa Santa (TP)
C.F.: 93005020818 - C.M. PV: TPRH02000T
@mail: TPRH02000T@istruzione.it
www.alberghieroerice.gov.it

COMUNICAZIONI

M 05.05.07

Rev.03
Del 14-02-2012

Pagina 20 di 28

PROGETTI PRIORITARI del PTOF - MIUR PON FESR -

TITOLO	DESTINATARI	FINANZIAMENTI	ESPERTI ESTERNI	annualità
PROGETTO AREA A RISCHIO	Primo biennio	Fondi MIUR	no	annuale
SERVIZIO DI PSICOLOGIA SCOLASTICA	Tutti gli alunni	FUNZIONAMENTO DIDATTICO	sì	annuale
PROGETTO LEGALITÀ ED EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA	Tutti gli alunni	Fis	no	annuale
FSE prevenzione del disagio	Tutti gli alunni	FONDI UE	Si	annuale
FSE ASL all'estero	Tutti gli alunni	FONDI UE	Si	biennale
FSE Competenze base	Tutti gli alunni	FONDI UE	Si	biennale
FSE Competenze europee	Tutti gli alunni	FONDI UE	Si	biennale
FSE Patrimonio paesaggistico e culturale	Tutti gli alunni	FONDI UE	Si	biennale
FSE orientamento e rio-rientamento	Triennio	FONDI UE	Si	biennale
FSE educazione adulti	Alunni del serale e carcere	FONDI UE	Si	biennale
FSE competenze digitali	Tutti gli alunni	FONDI UE	Si	biennale
FSE competenza di cittadinanza globale	Tutti gli alunni	FONDI UE	Si	biennale
PROGETTO LIBRIAMOCI	Tutti gli alunni	P. PROMOZIONE DELL'ECCELLENZA FIS	sì	pluriennale
CORSI DI LINGUA INGLESE/FRANCESE/TEDESCO	Tutti gli alunni	P. PROMOZIONE DELL'ECCELLENZA FIS	sì	annuale
ALIMENTAZIONE ED EDUCAZIONE ALLA SALUTE	Tutti gli alunni	fis	Si	annuale
Erasmus Plus –	triennio	Fondi INDIRE	no	pluriennale
PROGETTO INTERNAZIONALE MULTICULTURA	Alunni meritevoli	CONTRIBUTO FAMIGLIE	no	annuale
PROGETTO INCLUSIONE	Tutti gli alunni	FIS	No	annuale
ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO 2016-2018	Terze, Quarte e Quinte classi	FONDI MIUR	no	pluriennale
PROGETTO RETE SCUOLA DOMANI	FORMAZIONE IN RETE	AUTOFINANZIAMENTO DELLE SCUOLE ADERENTI	sì	pluriennale
PROGETTO FESR lab professionalizzanti	Tutti gli alunni	FESR UE	No	biennale



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
"Ignazio e Vincenzo Florio"
Via Barresi n. 26 - 91016 Erice-Casa Santa (TP)
C.F.: 93005020818 - C.M. PVR: TPRH02000T
@mail: TPRH02000T@istruzione.it
www.alberghieroerice.gov.it

COMUNICAZIONI

M 05.05.07

Rev.03
Del 14-02-2012

Pagina 21 di 28

ESITI delle attività progettuali:

La valutazione dell'output da parte dell'Istituzione scolastica non si è limitata a considerare il risultato finale dell'azione formativa, ma ha preso in considerazione "come" il processo formativo si è svolto, ponendo attenzione agli aspetti gestionali, organizzativi, di collaborazione con altri Enti ed Istituzioni e di contesto esterno. Il controllo della gestione si prefigge di:

- Intervenire su eventuali disfunzioni emerse
- Organizzare processi e strategie atti a migliorare la qualità del servizio erogato
- Informare tutti i soggetti coinvolti dei risultati ottenuti

Gli indicatori di valutazione sono riportati nei seguenti reports i cui items sono valutati con una scala tassonomica crescente da 1 a 5):

INDICATORI DI VALUTAZIONE DEL PROCESSO:

CONSIGLIO DI CLASSE:

Livello di condivisione dell'idea-progetto

Grado di conoscenza e condivisione di metodologie e contenuti

Grado di flessibilità del progetto

Grado di condivisione del progetto

Grado di efficienza del progetto (interazione continua, reperimento materiali, interscambio competenze, monitoraggio e

valutazione in itinere, verifica finale)

COLLEGIO DEI DOCENTI:

Livello di condivisione del progetto

Grado d'interessamento al progetto nelle varie fasi (richieste periodiche sull'andamento del progetto e valutazione sulla ricaduta didattica curriculare, livello di supporto operativo ed informativo)

Grado di condivisione dell'impostazione metodologica del progetto

Grado di efficienza (partecipazione attiva, suggerimenti operativi metodologici, valutazione globale del processo attraverso il risultato finale)

Assegnazioni di incarichi su rilevazione di specifiche competenze

DIRIGENTE SCOLASTICO:

Grado di conoscenza del progetto

Grado di risposta alle richieste del gruppo di lavoro

Grado di assunzione di responsabilità rispetto al progetto

Grado di pianificazione delle risorse umane e dei materiali

Grado di sostegno all'implementazione della metodologia

Grado di promozione dei rapporti con l'extrascuola

CONSIGLIO D'ISTITUTO:

Livello di attivazione di rapporti con l'extrascuola

Livello di attivazione di sinergie tra le varie componenti

Tempestività nel deliberare spese e visite

GENITORI:

Grado di partecipazione nella fase progettuale

Livello di disponibilità ad un coinvolgimento nella gestione (mediatori culturali, competenze professionali/operative, collegamenti con l'esterno)

Grado di partecipazione e frequenza nei rapporti scuola-famiglia

EXTRASCUOLA:

Grado di partecipazione al progetto di altri enti e istituzioni

Grado di divulgazione dei risultati del progetto tramite i mass-media

Grado di collaborazione di esperti e testimoni

Livello di ricaduta sul territorio

 <p>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA "Ignazio e Vincenzo Florio" Via Barresi n. 26 - 91016 Erice Casa Santa (TP) C.F.: 93005020818 - C.M. PV: TPRH02000T @mail: TPRH02000T@istruzione.it www.alberghieroerice.gov.it</p>	<h1>COMUNICAZIONI</h1>	<p style="text-align: center;">M 05.05.07</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Rev.03 Del 14-02-2012</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Pagina 22 di 28</p>
---	------------------------	--

ACCORDI DI RETE E PROTOCOLLI D'INTESA

L'istituto ha attivato numerosi partenariati e implementato collaborazioni con EELL, istituzioni, associazioni professionali, aziende. Nello specifico la scuola è parte delle seguenti reti scolastiche:

- **Rete Scuola Domani** (scuola capofila - area d'intervento: formazione del personale)
- **Rete Progetto multiKultura** (componente - area d'intervento: promozione cultura europea ed educazione interculturale)
- **Rete Cpia** (componente - area di intervento: educazione per gli adulti)
- **Rete Polo Alberghieri provincia di Trapani** (scuola capofila area d'intervento: alternanza scuola/lavoro - progettualità)
- **Rete Polo Alberghieri siciliani** (componente - area d'intervento: formazione professionale e orientamento)
- **Rete Renaia** (componente - area d'intervento: formazione professionale e orientamento)
- **Rete progetto Educazione alimentare e promozione sani stili di vita** (scuola capofila area di intervento: didattica)
- **Rete PdM** (scuola capofila - area d'intervento: didattica)
- **Rete di Ambito 27** per la formazione

L'Istituto ha inoltre stipulato protocolli d'Intesa con Enti pubblici e privati:

- Associazione Cuochi Trapanesi
- Associazione Trapani Welcome (progetto Made in Italy)
- Associazione datoriale Commercio e Impresa Trapani (Progetto Lab. Territoriali)
- Tribunale di Trapani, sezione beni confiscati alla mafia (progetto Alternanza Scuola/Lavoro)
- Comune di Erice (progetti integrati e progetto Beni Culturali)
- Camera di Commercio di Trapani
- Associazione Onlus Don Bosco
- Associazione asd Aquarius
- Associazione Al Plurale
- Clubs service provincia di Trapani
- Co.Tu.Le.Vi sportello anti violenza
- Ass. Sportiva Trapani Calcio
- ASP di Trapani
- Università degli Studi di Palermo
- Università degli studi di Granada
- Gal Elimos (Gruppo di azione locale)
- L'Associazione TERRAFERMA
- Fondazione Ymca Italia Onlus
- L'Institut Supérieur Professionnel du Tourisme (ISPT) Port El Kantaoui
- Università Roma 4

e con aziende leader del settore:

- Rational
- Electrolux
- Azienda Fazio Wine (progetto Beni Culturali)
- Azienda Firriato
- Casale degli Aranci

numerose, infine, le collaborazioni con gli operatori del settore per le attività formative di alternanza scuola lavoro, con le associazioni che operano nell'ambito della promozione della cultura della legalità (Libera, COTULEVI), con le associazioni impegnate nella promozione alla salute (AIRC).



CORSI DI FORMAZIONE E ATTIVITA' DELL'ISTITUTO

Per la formazione del personale, il Dirigente Scolastico deve guardare ad una logica di sistema sia all'interno della propria Istituzione scolastica sia nella costruzione di rapporti interistituzionali.

A tal fine risulta efficace la costituzione di reti tra scuole per potenziare interventi condivisi di informazione e formazione rivolti al personale della scuola (docenti e ATA) e alle famiglie per la promozione della policy dell'integrazione e dell'inclusività degli alunni a livello territoriale (continuità verticale e orizzontale degli interventi sugli studenti).

Scopo prioritario della costituzione della rete tra scuole, (la Rete "Scuola domani" di cui l'IPSEOA è capofila, ha fatto propri questi principi) è:

- la razionalizzazione delle risorse umane e finanziarie;
- la circolarità delle competenze, dei materiali, della documentazione prodotta;
- la trasferibilità delle esperienze e delle buone prassi
- la costruzione di una fattiva collaborazione e sinergia con enti, associazioni, agenzie formative, Università operanti nel territorio.

Personale docente

Attività formativa	Personale coinvolto	Priorità strategica correlata	Processo
1. Progettazione per competenze	Collegio docente	Priorità 1/2	-Curricolo progettazione e valutazione
2. Curricolo verticale	Docenti di italiano, matematica e lingue	Priorità 2	-Curricolo progettazione e valutazione -Ambienti di apprendimento
3. Valutazione delle competenze	Collegio docente	Priorità 2	-Curricolo progettazione e valutazione -Ambienti di apprendimento
4. Piano di digitalizzazione della didattica	Collegio docente	Priorità 1/2	-Curricolo progettazione e valutazione -Ambienti di apprendimento - valorizzazione delle risorse umane
5. L2 Inglese	25% del collegio dei docenti	Priorità 2	- valorizzazione delle risorse umane
6. Alimentazione e salute	Docenti area scientifica e tecnico-pratici	Priorità 2/3	- valorizzazione delle risorse umane - integrazione con il territorio
7. Didattica delle discipline (cooperative learning e inclusione)	Tutti i docenti	Priorità 2/3	-Curricolo progettazione e valutazione -Ambienti di apprendimento

 ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "Ignazio e Vincenzo Florio" Via Barresi n. 26 - 91016 Erice-Casa Santa (TP) C.F.: 93005020818 - C.M. PVE: TPRH02000T @mail: TPRH02000T@istruzione.it www.alberghieroerice.gov.it	<h1>COMUNICAZIONI</h1>	M 05.05.07
		Rev.03 Del 14-02-2012
		Pagina 24 di 28

			- valorizzazione delle risorse umane
--	--	--	--------------------------------------

Personale ATA

Attività formativa	Personale coinvolto	Priorità correlata	Processo
Progettazione, gestione e rendicontazione progetti comunitari	ATA ass. amministrativi	Miglioramento dei livelli di efficacia ed efficienza dei processi amministrativi	PNSD - digitalizzazione dei processi amministrativi
Archiviazione digitale, dematerializzazione e protocollazione elettronica	ATA ass. amministrativi	Miglioramento dei livelli di efficacia ed efficienza dei processi amministrativi	PNSD - digitalizzazione dei processi amministrativi
La comunicazione digitale - gestione e aggiornamento della sezione amministrazione trasparente	ATA ass. amministrativi	Miglioramento dei livelli di efficacia ed efficienza dei processi amministrativi	PNSD - digitalizzazione dei processi amministrativi
Sicurezza sul lavoro	ATA	Migliorare i livelli di sicurezza negli ambienti di lavoro	Informazione/formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro

--

ATTIVITA' DI TROCINIO, STAGE ED ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

Filiera/e tecnologica/che a cui è destinato il progetto: **Settore Enogastronomico e per l'Ospitalità alberghiera**

Destinatari:

n. alunni terze classi **256**

n. alunni quarte classi **173**

n. alunni classe quinte **162**

N. totale alunni coinvolti (somma dei precedenti) **591**

L'alternanza scuola/lavoro si pone come obiettivo, quello di:

- facilitare l'ingresso o l'inserimento nel mondo del lavoro degli alunni, creando un punto di raccordo con quanto appreso e sviluppato a scuola durante le attività pratiche e teoriche di laboratorio per le diverse discipline;
- agevolare la transizione dei giovani dalla scuola al mondo del lavoro realizzando sinergie con il territorio per migliorare la qualità dell'offerta formativa, in modo da garantire la formazione di figure professionali in grado di fornire servizi enogastronomici e di ospitalità alberghiera rispondenti alle esigenze del mercato del lavoro.

Lo stage aziendale appartiene dunque all'ampia esperienza dell'alternanza tra formazione e lavoro.

Durante lo stage lo studente deve saper prendere delle decisioni, individuare problemi, organizzare e progettare il proprio lavoro, comunicare e lavorare in squadra acquisendo sul campo abilità e competenze professionali che completano la sua formazione scolastica.

FASI DI REALIZZAZIONE del progetto: Le fasi di realizzazione dello stage sono state principalmente quattro: **osservativa, informativa- organizzativa, operativa e valutativa**. La fase *osservativa* ha consistito nel valutare i comportamenti degli studenti durante il processo d'insegnamento - apprendimento con particolare attenzione alla motivazione allo studio. La fase *informativa/organizzativa* si è basata sulla presentazione ai genitori e agli studenti delle finalità e modalità organizzative del progetto. La fase *operativa* è stata lo svolgimento dell'attività prevista, quindi l'inserimento dello studente in azienda. La fase *valutativa* ha riguardato la verifica dei risultati dell'esperienza con una conseguente scheda di valutazione dell'andamento dello



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"Ignazio e Vincenzo Florio"
Via Barresi n. 26 - 91016 Erice-Casa Santa (TP)
C.F.: 93005020818 - C.M. PVZ: TPRH02000T
@mail: TPRH02000T@istruzione.it
www.alberghieroerice.gov.it

COMUNICAZIONI

M 05.05.07

Rev.03
Del 14-02-2012

Pagina 25 di 28

stage. La valutazione, inoltre, ha tenuto conto delle aspettative degli stagisti e dell'efficacia dell'affiancamento offerto dal tutor aziendale e scolastico. Altri aspetti verificati: l'ambiente di apprendimento nelle sue componenti strutturali e sociali, i canali di comunicazione utilizzati e il rapporto costi-benefici in termini economici, di tempo, di acquisizione di contenuti professionalizzanti validi per il proprio futuro lavorativo.

moduli obbligatori propedeutici: HACCP e sicurezza

L'attività permetterà l'inserimento nel flusso operativo con affiancamento da parte di un tutor aziendale e sarà finalizzato al raggiungimento di crediti certificabili.

ATTIVITA' SINDACALI

Costituiscono oggetto di contrattazione le seguenti materie, in accordo con le previsioni del vigente CCNL:

- criteri e modalità di applicazione dei diritti sindacali, nonché determinazione dei contingenti di personale previsti dall'accordo sull'attuazione della legge 146/1990, modificata e integrata dalla legge 83/2000 (art. 6, co. 2, lett. j);
- attuazione della normativa in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro (art. 6, co. 2, lett. k);
- criteri per la ripartizione delle risorse del fondo d'istituto e per l'attribuzione dei compensi accessori, ai sensi dell'art. 45, comma 1, del d.lgs. 165/2001, al personale docente, educativo ed ATA, compresi i compensi relativi ai progetti nazionali e comunitari (art. 6, co. 2, lett. l);
- compenso per il personale coinvolto nei progetti relativi alle aree a rischio, a forte processo immigratorio e contro l'emarginazione scolastica (art. 9, co. 4);
- compenso per i docenti titolari di funzioni strumentali al POF e per gli incarichi specifici al personale ATA (art. 33, co. 2);
- compenso per i docenti individuati dal dirigente quali suoi collaboratori (art. 34, co. 1);
- modalità di retribuzione delle prestazioni del personale ATA eccedenti l'orario di servizio, purché debitamente autorizzate dal Dirigente (art. 51, co. 4);
- indennità e compensi relativi alle diverse esigenze didattiche, organizzative, di ricerca e di valutazione e alle aree di personale interno alla scuola (art. 88, cc. 1 e 2).

Gli incontri volti alla sigla del contratto integrativo d'istituto firmato tra le OO.SS., la RSU d'Istituto e la scrivente e le informazioni preventive sono stati i seguenti:

Data convocazione	Ordine del giorno
settembre	Informazione preventiva
ottobre	Proposta ipotesi di contratto
novembre	Proposta ipotesi di contratto
14.12.2016	Ipotesi di contratto e firma delle OOS

La consistenza del finanziamento MOF ha subito rispetto agli anni scolastici precedenti una riduzione di 1/3 circa. In conseguenza è stato necessario ridurre i compensi relativi a tutte le attività necessarie all'implementazione del POF e a supporto del patto formativo con le famiglie, nonché i compensi volti ad assicurare l'intensificazione dei servizi amministrativi e di banchettistica.

AMBITI DI MIGLIORAMENTO

Dai lavori dei dipartimenti e dalle evidenze raccolte dalla Commissione qualità e autovalutazione, sono emersi alcuni ambiti di criticità che sono oggetto di riflessione e di prossime azioni correttive e migliorative che verranno definite a partire dal mese di settembre 2017 e attuate nel prossimo anno scolastico.

Ai sensi dell'articolo unico comma 7 L. 107/2015 gli obiettivi formativi prioritari perseguiti dall'istituzione sono i seguenti:

- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico;



- potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione
- valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti;
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti;
- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri;
- apertura pomeridiana delle scuole e riduzione del numero di alunni e di studenti per classe o per articolazioni di gruppi di classi, anche con potenziamento del tempo scolastico o rimodulazione del monte orario rispetto a quanto indicato dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n. 89;
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali;
- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning;
- potenziamento delle competenze matematico logiche e scientifiche;
- potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità;
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese;
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione;
- definizione di un sistema di orientamento.

Si riprendono qui in forma esplicita, come punto di partenza per la redazione del Piano, gli elementi conclusivi del RAV e cioè: Priorità, Traguardi di lungo periodo, Obiettivi di breve periodo, nonché i processi e le aree di intervento da implementare al fine del miglioramento:

Esito	Priorità	Traguardi
Risultati scolastici	-diminuzione del numero degli evasori durante l'obbligo scolastico (non scrutinati) -diminuzione della percentuale della dispersione scolastica	-portare la percentuale degli evasori dal 30% al 15% nel primo anno e dal 14% al 7% nel secondo anno; - abbassare il tasso dispersione dal 35% al 20%
Risultati nelle prove standardizzate nazionali	-migliorare i livelli di apprendimento in italiano e matematica	-rientrare nei livelli indicati dalla media regionale (scuole con ESCS simile) -collocare la maggioranza degli allievi nel livello medio (3)
Competenze chiave e di cittadinanza	-Migliorare il voto di condotta nel primo biennio e il coinvolgimento delle famiglie nel processo di formazione delle competenze di cittadinanza	-portare la percentuale di alunni del primo biennio che hanno conseguito la valutazione di 6 in condotta dal 25% a 15%.

Area di processo	Descrizione
Curricolo, progettazione e valutazione	implementare un curricolo verticale che delinea traguardi graduali e ben definiti
	progettare interventi che mirino alla definizione delle competenze disciplinari, professionali, trasversali e civiche
	revisionare in modo continuo la progettazione adattandola al target individuato e rendendola flessibile anche attraverso piani personalizzati
	valutare l'efficacia del curricolo e i livelli medi raggiunti nelle classi

 <p>ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "Ignazio e Vincenzo Florio" Via Barresi n. 26 - 91016 Erice-Casa Santa (TP) C.F.: 93005020818 - C.M. PVE: TPRH02000T @mail: TPRH02000T@istruzione.it www.alberghieroerice.gov.it</p>	<h1>COMUNICAZIONI</h1>	M 05.05.07
		Rev.03 Del 14-02-2012
		Pagina 27 di 28

Ambiente di apprendimento	attraverso prove parallele in ingresso, in itinere e in fase finale
	implementare un piano di digitalizzazione della didattica
Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane	implementare un setting laboratoriale e scomposizione dei gruppi classe in gruppi di livello per classi parallele - flessibilità oraria
	piano formazione docenti in progettazione e didattica (tecnologia, multimedialità, alfamedialità)
Integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie	valorizzazione dei gruppi di lavoro con compiti ben definiti e responsabilità specifiche per ciascun componente
	monitoraggio strutturato sul grado di efficacia ed efficienza della scuola nell'interlocuzione con il territorio e gli stakeholder
	coinvolgimento delle famiglie nella politica strategica dell'istituto

STADIO DI AVANZAMENTO IN MERITO AGLI ESITI E AI TRAGUARDI:

Risultati scolastici:

- diminuzione del numero degli evasori durante l'obbligo scolastico (non scrutinati) : dal 35% (a.s. 2014/15) la percentuale dei non scrutinati al primo anno è pari al 27% (a.s. 2017/18); al secondo anno dal 19% (a.s. 2014/15) al 10% (a.s. 2017/18);
 - diminuzione della percentuale della dispersione scolastica: dal 35% (a.s. 2014/15) al 20% (a.s. 2016/17) - OBIETTIVO RAGGIUNTO (il monitoraggio 2017/18 sarà effettuato nel mese di settembre)
 - aumentare il numero dei diplomati che si collocano nella fascia tra 91-100: dal 3,9% (a.s. 2014/15) al 13,3% (a.s. 2015/16)- OBIETTIVO RAGGIUNTO
- nel 2016/17 leggera inflessione con l'8.7% degli studenti che si collocano nella fascia tra 91-100 a favore della fascia tra 81 e 90 (dal 22,2% del 2015/16 al 26.1% del 2017/18.

Risultati nelle prove standardizzate:

- migliorare i livelli di apprendimento in italiano e matematica: rientrare nei livelli indicati dalla media regionale - OBIETTIVO RAGGIUNTO
- collocare la maggioranza degli allievi nel livello medio 3; si registra un lieve miglioramento dal 12,9% per l'italiano nell'a.s. 2015/16 al 15,3% nell'a.s. 2016/17 e dal 14,2% per la matematica nell'a.s. 2015/16 al 16,8% nell'a.s. 2016/17. L'OBIETTIVO è ancora NON RAGGIUNTO.

1. OBIETTIVI DI PROCESSO

1.1 Congruenza tra obiettivi di processo e priorità/traguardi espressi nel Rapporto di Autovalutazione (RAV)

AREA DI PROCESSO	OBIETTIVI DI PROCESSO	E' CONNESSO ALLA PRIORITÀ*		
		1	2	3
Curricolo, progettazione e valutazione	1.implementare un curriculum verticale che delinea traguardi graduali e ben definiti	X	X	
	2.progettare interventi che mirino alla definizione delle competenze disciplinari, professionali, trasversali e civiche		X	X
	3.revisionare in modo continuo la progettazione adattandola al target individuato e rendendola flessibile anche attraverso piani personalizzati	X	X	
	4.valutare l'efficacia del curriculum e i livelli medi raggiunti nelle classi attraverso prove parallele in ingresso, in itinere e in fase finale	X	X	
Ambiente di apprendimento	1.implementare un piano di digitalizzazione della didattica	X	X	



	2.implementare un setting laboratoriale e scomposizione dei gruppi classe in gruppi di livello per classi parallele - flessibilità oraria	X	X	
Sviluppo e valorizzazione delle risorse umane	1.piano formazione docenti in progettazione e didattica (tecnologia, multimedialità, alfamedialità)	X	X	
	2.valorizzazione dei gruppi di lavoro con compiti ben definiti e responsabilità specifiche per ciascun componente	X	X	
Integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie	1.monitoraggio strutturato sul grado di efficacia ed efficienza della scuola nell'interlocuzione con il territorio e gli stakeholder	X		X
	2.coinvolgimento delle famiglie nella politica strategica dell'istituto	X		X

- * Priorità 1: Diminuzione del numero degli evasori durante l'obbligo scolastico (non scrutinati) e diminuzione della percentuale della dispersione scolastica
- * Priorità 2: Migliorare i livelli di apprendimento
- * Priorità 3: Migliorare il voto di condotta nel primo biennio e il coinvolgimento delle famiglie nel processo di formazione delle competenze di cittadinanza

Per la progettazione didattica e per la revisione della stessa in tutti gli ambiti e/o discipline le strutture di riferimento sono i dipartimenti, le commissioni e i consigli di classe che stabiliscono e adottano modelli e criteri di valutazione comuni, prove parallele, progettazioni personalizzate e individualizzate per studenti con bisogni educativi speciali. Nell'a.s. in corso si è provveduto a sperimentare le azioni di miglioramento di natura didattica progettate nell'a.s. 2017/18 : trasversalità e interdisciplinarietà sono state le linee guida dell'azione formativa; sono state somministrate prove per classi parallele che hanno consentito una maggiore rendicontabilità del lavoro svolto e un confronto per classi sugli esiti raggiunti in fasi graduali e via via più complesse. La scuola ha promosso diverse azioni formative con esperti di didattica nell'ambito delle tecnologie, inclusione e prevenzione disagio, competenze chiave; significativa è stata la partecipazione dei docenti anche ad iniziative di autoformazione gestita da tutor interni in quanto forte è l'esigenza di sperimentare nuove metodologie al fine di innescare dinamiche partecipative nel gruppo classe, ma anche di implementare modalità di lavoro tra i docenti a distanza e in presenza di tipo collaborativo. Forti criticità permangono nel rapporto con i genitori: la loro presenza è sporadica se non per questioni di pertinenza specifica dei figli e in genere per presidiare emergenze educative e disciplinari.

CONCLUSIONI E RINGRAZIAMENTI

Le occasioni di riflessione, di analisi, le critiche, a mio avviso, sempre propositive, che si sono presentate nelle periodiche riunioni collegiali dei consigli di classe, del Consiglio d'istituto e del Collegio dei docenti hanno costituito un monitoraggio continuo delle attività e dei progetti previsti dal Programma annuale. Si è riscontrato un sostanziale giudizio positivo per quanto realizzato, anche se molto c'è ancora molto da fare e diversi sono i settori in cui sarà necessario attivare azioni di miglioramento.

I miei ringraziamenti per questo anno così intenso vanno alle componenti scolastiche ed istituzionali: al Dirigente scolastico regionale che, dandomi fiducia, mi ha affidato la dirigenza, al Dirigente dell'UT, al "mio" DSGA, ai collaboratori del DS, ai fiduciari di plesso, ai coordinatori di dipartimento, a tutto il corpo docente e a tutti gli operatori della scuola, amministrativi, tecnici, collaboratori scolastici, che hanno contribuito, con il loro lavoro quotidiano e senso del dovere a costruire l'identità dell'istituto, ma soprattutto i miei ringraziamenti vanno agli studenti che hanno saputo comprendere ed accogliere il cambiamento, che hanno messo entusiasmo in tutto ciò che è stato loro proposto, che si sono sempre distinti per competenza e professionalità, a loro, in particolare, va il mio più sentito grazie.

Il dirigente scolastico
Giuseppa MANDINA