



Ministero dell'Istruzione

Piano Triennale Offerta Formativa

I.P.S.S.E.O.A. KAROL WOJTYLA CATANIA

CTRH03000C

Triennio di riferimento: 2025-2028



Il Piano Triennale dell'Offerta Formativa della scuola I.P.S.S.E.O.A. KAROL WOJTYLA CATANIA è stato elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. del ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del con delibera n.

Anno di aggiornamento:

2024/25

Triennio di riferimento:

2025-2028



La scuola e il suo contesto

- 1** Analisi del contesto e dei bisogni del territorio



Le scelte strategiche

- 22** Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti



L'offerta formativa

- 23** Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità



Organizzazione

- 37** Scelte organizzative



Analisi del contesto e dei bisogni del territorio

L'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Enogastronomici e dell'Ospitalità Alberghiera "Karol Wojtyła" con i suoi cinque plessi è presente a largo raggio nel territorio della città di Catania ed è inserito tra le scuole ricadenti in territorio a rischio di dispersione scolastica. Gli stessi sono ubicati in varie zone della città di Catania e precisamente: via Lizio Bruno e via Raccuglia (Monte Po), v.le Tirreno (pressi via Galermo), "Leonardo da Vinci" via G.B. De La Salle (Canalicchio), via Anfuso (Ognina).

Il nostro Istituto inoltre, è sede di:

Corso serale che rappresenta un valore aggiunto nel servizio offerto al territorio caratterizzato da forti processi di svantaggio socio-culturale-economico e relazionale;

Sede carcerarie quali "Bicocca". La sede rappresenta una realtà di forte valenza di inclusione e riabilitazione alla cittadinanza attiva e dignità della persona, fulcro di confronto e cooperazione fra l'istituzione scolastica e il Ministero della Giustizia nelle sue componenti di riferimento.

L'Istituto raccoglie un bacino d'utenza variegato e diversificato e si inserisce dinamicamente proiettandosi sul mercato del lavoro e sullo sviluppo legato all'industria turistica e al settore enogastronomico. Il percorso formativo offre agli studenti, oltre alla possibilità di acquisire competenze professionali legate al settore, una solida cultura di base; garantisce lo sviluppo di abilità sociali quali le capacità comunicative, di comprensione, di collaborazione; provvede alla formazione e alla preparazione tecnica di personale qualificato e specializzato per i vari servizi legati alla specificità dei tre percorsi di studio.

L'articolazione del curriculum prevede per gli studenti la possibilità di conseguire il Diploma di Stato che consente l'accesso a qualsiasi facoltà universitaria ed ai corsi di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore.

Con il decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017 gli istituti professionali diventano scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica. Diverse le novità: percorsi di apprendimento personalizzati, un bilancio formativo per ciascun studente, docenti tutor che lavorano con i singoli per motivare, orientare e costruire in modo progressivo il percorso formativo, un modello didattico che raccorda direttamente gli indirizzi di studio ai settori produttivi di riferimento per offrire concrete prospettive di occupabilità.



Metodologie didattiche per apprendere in modo induttivo, attraverso esperienze di laboratorio e in contesti operativi, analisi e soluzione di problemi legati alle attività economiche di riferimento, lavoro cooperativo per progetti, possibilità di attivare percorsi di PCTO già dalla seconda classe del biennio.

Tale ventaglio di opportunità intende potenziare le diverse attitudini e vocazioni individuali dei giovani, concorrendo alla formazione culturale e professionale in un contesto lavorativo fortemente caratterizzato dalla flessibilità e dalla richiesta di specializzazioni diversificate.

Profili professionali e obiettivi di indirizzo

In seguito ai cambiamenti introdotti dal Dlgs. n. 61 del 13 aprile 2017 (assetto organizzativo art. 4 comma 1), si modifica la struttura del percorso di studi dell'Istituto Professionale di Stato per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera in quinquennio, **articolato in un biennio ed un triennio**; tale percorso si concluderà con l'Esame di Stato.

Alla fine del secondo anno viene rilasciato il **certificato delle competenze di base** ai sensi del DM 9/2010 a conclusione dell'obbligo di istruzione con la specificazione del livello dei risultati raggiunti dallo studente in relazione agli Assi Culturali, come definito dall'Unione Europea nell'ambito della "strategia Lisbona 2000 " (acquisizione di competenze di base comuni a tutti i giovani della Unione europea).

I **4 Assi Culturali** (dei linguaggi – matematico – scientifico/tecnologico – storico/sociale), che costituiscono le aree dei saperi che concorrono alla costruzione della cittadinanza attiva, sono fondamentali per la crescita della persona e per il successo nella professione in quanto rappresentano un utile strumento contro la frammentazione dei saperi e la dispersione. I **moduli interdisciplinari** (U.D.A. – unità di apprendimento) che derivano da questa nuova metodologia concernente gli assi culturali sono quindi strutturali all'attività di insegnamento/apprendimento poiché mettono in campo nuovi modelli che hanno l'obiettivo di guidare gradualmente lo studente all'analisi, alla soluzione dei problemi e di renderlo sempre più autonomo.



COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

Sui quattro Assi Culturali si definiscono le Competenze chiave di Cittadinanza, necessarie per realizzare se stessi e sostenere l'apprendimento per tutta la durata della vita, che è uno degli obiettivi dell'Unione Europea nel campo dell'istruzione. Le indicazioni del D.M. 30 gennaio 2024 n. 14 aggiornano la descrizione delle competenze chiave, per armonizzarle con le linee guida per l'orientamento, i temi di educazione civica e i framework europei.

1. Competenza alfabetica funzionale - Padroneggiare la lingua di scolarizzazione in forma sia orale sia scritta in tutti i suoi aspetti (comprensione, interpretazione, produzione) utilizzando materiali di vario genere all'interno delle diverse discipline, dei diversi contesti e scopi comunicativi. Comunicare e relazionarsi con gli altri in modo efficace e opportuno

2. Competenza multilinguistica - Utilizzare le diverse lingue in forma orale e scritta (comprensione orale e scritta, produzione scritta e produzione/interazione orale) in modo appropriato ed efficace per diversi scopi comunicativi in diversi contesti sociali e culturali in base ai propri bisogni o desideri. Comunicare in maniera appropriata, efficace e rispettosa con interlocutori che hanno riferimenti culturali diversi dai propri.

3. Competenza in matematica, scienze, tecnologie e ingegneria - Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica. Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni. Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi. Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico. Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità, utilizzando le metodologie proprie dell'indagine scientifica. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza, anche in relazione agli impatti ambientali e sociali di tali trasformazioni. Individuare potenzialità e limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate anche a tutela della sostenibilità ambientale, sociale ed economica, con attenzione alle questioni etiche e della sicurezza, in particolare per quanto concerne il processo scientifico e tecnologico in relazione all'individuo, alla famiglia, alla comunità e alle questioni di dimensione globale

4. Competenza digitale - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinari, analizzando, confrontando e valutando criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali. Osservare le norme comportamentali



nell'ambito dell'utilizzo delle tecnologie digitali. Proteggere la propria reputazione, gestire e tutelare i dati e le informazioni personali che si producono e si condividono attraverso diversi strumenti digitali, ambienti e servizi, rispettare i dati e le identità altrui. Osservare le principali regole a tutela della riservatezza applicate dai servizi digitali relativamente all'uso dei dati personali. Evitare, usando tecnologie digitali, rischi per la salute e minacce al proprio benessere fisico e psicologico

5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare - Osservare comportamenti e atteggiamenti rispettosi verso il proprio benessere personale, sociale e fisico e quello degli altri, della comunità e del pianeta. Collaborare e partecipare, interagendo in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui risorse, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel rispetto dei diritti degli altri e delle diversità, superando i pregiudizi; osservare atteggiamenti e comportamenti improntati a integrità ed empatia. Imparare ad imparare, organizzando il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro. Sviluppare fiducia nei propri mezzi, valutare i propri punti critici, potenzialità e risorse; mantenere motivazione e interesse ad imparare sempre. Individuare collegamenti e relazioni, identificando, elaborando e rappresentando argomentazioni coerenti, relazioni tra fenomeni, eventi e concetti, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica e complessa, ricercando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze; stabilendo cause ed effetti in relazione a scenari/futuri possibili, riconoscendone la loro natura probabilistica. Ricercare ed interpretare criticamente l'informazione proveniente dai diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

6. Competenza in materia di cittadinanza - Agire in modo autonomo e responsabile inserendosi in modo attivo e consapevole nella vita sociale, facendo valere i propri diritti e bisogni e riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità. Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente e delle future generazioni. Osservare comportamenti e atteggiamenti rispettosi dell'ambiente, dei beni comuni, della sostenibilità ambientale, economica, sociale, coerentemente con l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

7. Competenza imprenditoriale - Elaborare e realizzare progetti riguardanti le proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le proprie conoscenze per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti. Individuare, affrontare e risolvere problemi costruendo e verificando ipotesi, reperendo le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni e utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline;



pianificare e progettare; scegliere tra opzioni diverse, sempre agendo con integrità, nel rispetto del bene comune e trasformando le idee e le opportunità in valore per gli altri. Collaborare con altri, valorizzando le loro risorse, le idee, i contributi al lavoro. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del territorio.

8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale - Comunicare e rappresentare creativamente eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, corporeo, artistico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante supporti cartacei, informatici, multimediali, ecc. Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio culturale, artistico, letterario, paesaggistico. Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e culture, in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.

COMPETENZE TECNICO-PRATICHE DEI SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

**Indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" Articolo 3, comma 1, lettera g) D.Lgs.
13 aprile 2017, n. 61**

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1. dell'Allegato A) comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:



Competenza n.1

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

- Abilità minime/Conoscenze essenziali: Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato.
- Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.
- Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.
- Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.
- Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico.
- Strategie di comunicazione del prodotto.
- Strumenti di pubblicità e comunicazione.
- Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.).
- Principi di fidelizzazione del cliente.
- Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature Tecniche di problem solving e gestione reclami.

Competenza n. 2

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

- Abilità minime/ Conoscenze essenziali: Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi.
- Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.
- Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo



con le altre figure professionali e i vari reparti.

- Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti.
- Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.
- Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.
- Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.
- Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.
- Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.
- Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali ed operativi.
- Tecniche di programmazione e controllo dei costi Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.

Competenza n. 3

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

- Abilità minime/Conoscenze essenziali: Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.
- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
- Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili).
- Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. .
- Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.
- Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali.
- Fattori di rischio professionale ed-ambientale.
- Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente.

Competenza n. 4



Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

- Abilità minime/Conoscenze essenziali: Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.
- Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili.
- Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder.
- Elementi di eco-gastronomia.
- Principi di ecoturismo.
- Concetti di sostenibilità e certificazione.
- Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.
- Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.
- Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione.
- Politica di sconti per la clientela.

Competenza n. 5

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

- Abilità minime/Conoscenze essenziali: Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito.
- Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni



personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari.

- Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato.
- Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario.
- Principi di scienze e tecnologie alimentari.
- Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti.
- Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico.
- Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale.
- Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime.
- Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti.
- Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti.
- Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari.

Competenza n. 6

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

- Abilità minime/ Conoscenze essenziali :Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in L2.
- Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.
- Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.
- Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di customer care.
- Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali.
- Adattare la propria interazione al profilo e alle attese dell'interlocutore straniero.
- Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali.



- Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale.
- Elementi di marketing dei servizi turistici.
- Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera.
- Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive.
- Tecniche di rilevamento della customer satisfaction.
- Meccanismi di fidelizzazione cliente.

Competenza n. 7

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

- Abilità minime/ Conoscenze essenziali: Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.
- Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento.
- Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting / catering.
- Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine.
- Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.
- Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.
- Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.
- Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici.
- Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento.
- Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e in presenza di anomalie attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione.
- Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.
- Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.



- Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico.
- Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.
- Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.

Competenza n. 8

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

- Abilità minime/Conoscenze essenziali: Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.
- Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità.
- Realizzare azioni di promozione di Tourism Certification.
- Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico.
- Mercato turistico e sue tendenze.
- Metodologie e strumenti di marketing turistico.
- Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie.
- Assetto agroalimentare di un territorio: tecniche per l'abbinamento cibi-prodotti locali.
- Normativa riguardante la tutela ambientale.
- Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione ecolabel.
- Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale.
- Modalità di calcolo dei margini di guadagno.

Competenza n. 9

Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

- Abilità minime/ Conoscenze essenziali: Assistere il cliente nella fruizione del servizio



interpretandone preferenze e richieste.

- Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva.
- Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto.
- Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio.
- Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction.
- Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e dei flussi informativi.
- Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.
- Metodologie e tecniche di promozione territoriale.
- Terminologia di settore in lingua straniera.
- Tecniche di analisi SWOT.
- Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.
- Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente.

Competenza n. 10

Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

- Abilità minime/ Conoscenze essenziali: Applicare tecniche di benchmarking.
- Individuare i target e gli indicatori di performance.
- Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi, dei risultati.
- Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità.
- Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica.
- Tecniche di reportistica aziendale.



- Tecniche di analisi per indici.

Competenza n. 11

Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

- Abilità minime/ Conoscenze essenziali: Progettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.
- Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.
- Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG).
- Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela.
- Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione ai tempi, costi, qualità.
- Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Sala-bar e vendita e Accoglienza Turistica).

I profili in uscita degli istituti professionali referenziati ad ATECO, NUP e SEP

A seguito del D. Lgs. 61/2017, l'Allegato 2 del Regolamento 92/2018 ha introdotto per gli Istituti professionali alcune importanti novità con le quali confrontarsi, nell'ambito di tematiche appartenenti quasi esclusivamente al mondo del lavoro. Concetti quali ATECO, NUP, settori economico-professionali ed Atlante del Lavoro sono strumenti creati per il mondo lavorativo, indicati agli Istituti Professionali sia come perimetro di azione sia come elementi da inserire nel



Diploma e nel Curriculum dello Studente.

PROFILO ENOGASTRONOMIA

Ateco di riferimento	I 56 ATTIVITA' DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE http://www.codiciateco.it/attivita-dei-servizi-di-ristorazione/I-56
Ateco secondari di riferimento	C - 10 INDUSTRIE ALIMENTARI http://www.codiciateco.it/industrie-alimentari/C-10
NUP principale	3.1.5.4.1 - Tecnici della preparazione alimentare http://professioni.istat.it/sistemainformativoprofessionisti/cp2011/scheda.php?id=3.1.5.4.1
NUP secondario	5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti http://professioni.istat.it/sistemainformativoprofessionisti/cp2011/scheda.php?id=5.2.2.1.0
SEP collegato al profilo principale	02. Produzioni alimentari https://atlantelavoro.inapp.org/atlante_lavoro.php
SEP secondario	23. Servizi turistici /Servizi di ristorazione https://atlantelavoro.inapp.org/atlante_lavoro.php

Arete di attivita dei SEP (corrispondenti alle competenze da sviluppare/verificare nel curricolo verticale)

- ADA.02.01.04 - Organizzazione e gestione del processo produttivo
- ADA.23.03.01 - Progettazione, programmazione e organizzazione di offerte turistiche territoriali (solo risultati attesi n.1 e n.4)
- ADA.23.01.01 - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione
- ADA.23.01.02 - Gestione e coordinamento delle attivita di cucina
- ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti
- ADA.23.01.06 - Confezionamento di pietanze nella ristorazione senza somministrazione

Altri NUP compatibili

3.4.1.1.0 - Tecnici delle attivita ricettive e professioni assimilate (Tecnico dell'offerta gastronomica)
<https://professioni.istat.it/sistemainformativoprofessionisti/cp2011/scheda.php?id=3.4.1.1.0>

5.2.2.2.2 - Addetti alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi in fast food, tavole calde, rosticcerie ed esercizi assimilati
<https://professioni.istat.it/sistemainformativoprofessionisti/cp2011/scheda.php?id=5.2.2.2.2%27>

6.5.1.2.2 - Pastai
<https://professioni.istat.it/sistemainformativoprofessionisti/cp2011/scheda.php?id=6.5.1.2.2>

PROFILO PASTICCERIA



Ateco di riferimento	I 56 ATTIVITA' DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE http://www.codiciateco.it/attivita-dei-servizi-di-ristorazione/I-56
Ateco secondari di riferimento	C - 10 INDUSTRIE ALIMENTARI http://www.codiciateco.it/industrie-alimentari/C-10
NUP principale	3.1.5.4.1 - Tecnici della preparazione alimentare http://professioni.istat.it/sistemainformativoprofessionii/cp2011/scheda.php?id=3.1.5.4.1
NUP secondario	6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai https://professioni.istat.it/sistemainformativoprofessionii/cp2011/scheda.php?id=6.5.1.3.1
SEP collegato al profilo principale	02. Produzioni alimentari https://atantelavoro.inapp.org/atiante_lavoro.php
SEP secondario	23. Servizi turistici /Servizi di ristorazione https://atantelavoro.inapp.org/atiante_lavoro.php

Aree di attività dei SEP (corrispondenti alle competenze da sviluppare/verificare nel curricolo verticale)

- ADA.02.01.04 - Organizzazione e gestione del processo produttivo
- ADA.02.02.05 - Produzione artigianale di prodotti di pasticceria
- ADA.23.03.01 - Progettazione, programmazione e organizzazione di offerte turistiche territoriali (solo risultati attesi n.1 e n.4)
- ADA.23.01.01 - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione
- ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

Altri NUP compatibili

- 3.4.1.1.0 - Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate (Tecnico dell'offerta gastronomica)
<https://professioni.istat.it/sistemainformativoprofessionii/cp2011/scheda.php?id=3.4.1.1.0>
- 6.5.1.3.2 - Gelatai
<https://professioni.istat.it/sistemainformativoprofessionii/cp2011/scheda.php?id=6.5.1.3.2>
- 6.5.1.2.1 - Panettieri
<https://professioni.istat.it/sistemainformativoprofessionii/cp2011/scheda.php?id=6.5.1.2.1>

PROFILO SALA E VENDITA

Ateco di riferimento	I 56 ATTIVITA' DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE http://www.codiciateco.it/attivita-dei-servizi-di-ristorazione/I-56
Ateco secondari di riferimento	C - 10 INDUSTRIE ALIMENTARI http://www.codiciateco.it/industrie-alimentari/C-10
NUP principale	3.1.5.4.1 - Tecnici della preparazione alimentare http://professioni.istat.it/sistemainformativoprofessionii/cp2011/scheda.php?id=3.1.5.4.1
NUP secondario	6.5.1.3.1 - Pasticcieri e cioccolatai https://professioni.istat.it/sistemainformativoprofessionii/cp2011/scheda.php?id=6.5.1.3.1
SEP collegato al profilo principale	02. Produzioni alimentari https://atantelavoro.inapp.org/atiante_lavoro.php
SEP secondario	23. Servizi turistici /Servizi di ristorazione https://atantelavoro.inapp.org/atiante_lavoro.php

Aree di attività dei SEP (corrispondenti alle competenze da sviluppare/verificare nel curricolo verticale)

- ADA.02.01.04 - Organizzazione e gestione del processo produttivo
- ADA.02.02.05 - Produzione artigianale di prodotti di pasticceria
- ADA.23.03.01 - Progettazione, programmazione e organizzazione di offerte turistiche territoriali (solo risultati attesi n.1 e n.4)
- ADA.23.01.01 - Definizione e gestione dell'offerta dei servizi di ristorazione
- ADA.23.01.03 - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti

Altri NUP compatibili

- 3.4.1.1.0 - Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate (Tecnico dell'offerta gastronomica)
<https://professioni.istat.it/sistemainformativoprofessionii/cp2011/scheda.php?id=3.4.1.1.0>
- 6.5.1.3.2 - Gelatai
<https://professioni.istat.it/sistemainformativoprofessionii/cp2011/scheda.php?id=6.5.1.3.2>
- 6.5.1.2.1 - Panettieri
<https://professioni.istat.it/sistemainformativoprofessionii/cp2011/scheda.php?id=6.5.1.2.1>



PROFILO ACCOGLIENZA TURISTICA

Ateco di riferimento	I - 55 ALLOGGIO http://www.codiciateco.it/alloggio/i-55
Ateco secondari di riferimento	N - 79 ATTIVITA DEI SERVIZI DELLE AGENZIE DI VIAGGIO, DEI TOUR OPERATOR E SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITA CONNESSE https://www.codiciateco.com/sezioni/n-noleggio-agenzie-di-viaggio-servizi-di-supporto-alle-imprese/79-attivita-dei-servizi-delle-agenzie-di-viaggio-dei-tour-operator-e-servizi-di-prenotazione-e-attivita-connesse/
NUP principale	3.4.1.1.0 - Tecnici delle attività ricettive e professioni assimilate https://professioni.istat.it/sisteminformativoprofessionioni/cp2011/scheda.php?id=3.4.1.1.0
NUP secondario	3.4.1.4.0 - Agenti di viaggio http://professioni.istat.it/sisteminformativoprofessionioni/cp2011/scheda.php?id=3.4.1.4.0
SEP collegato al profilo principale	23. Servizi turistici/Servizi di ricettività/Servizi di viaggio e accompagnamento https://atlantelavoro.inapp.org/atlanter_lavoro.php
SEP secondario	24. Area comune/Marketing, sviluppo commerciale, pubbliche relazioni https://atlantelavoro.inapp.org/atlanter_lavoro.php

Arete di attivita dei SEP (corrispondenti alle competenze da sviluppare/verificare nel curricolo verticale)

ADA.23.03.01 - Progettazione, programmazione e organizzazione di offerte turistiche territoriali (solo risultati attesi n.1 e n.4)
 ADA.23.03.03 - Progettazione e promozione di offerte di viaggio
 ADA.23.02.02 - Ricevimento e assistenza del cliente
 ADA.23.03.02 - Accoglienza di visitatori e promozione dell'offerta turistica territoriale
 ADA.23.02.01 - Definizione e gestione dei servizi di ricettività turistica
 ADA.24.04.09 - Sviluppo e monitoraggio del servizio di customer care
 ADA.24.04.17 - Elaborazioni di progetti grafici per la comunicazione e la pubblicità
 ADA.24.04.18 - Organizzazione e gestione di eventi, convegni e congressi

Altri NUP compatibili

3.4.1.2.1 - Organizzatori di fiere, esposizioni ed eventi culturali
<https://professioni.istat.it/sisteminformativoprofessionioni/cp2011/scheda.php?id=3.4.1.2.1>
 3.4.1.2.2 - Organizzatori di convegni e ricevimenti
<http://professioni.istat.it/sisteminformativoprofessionioni/cp2011/scheda.php?id=3.4.1.2.2>
 3.4.1.3.0 - Animatori turistici e professioni assimilate
<https://professioni.istat.it/sisteminformativoprofessionioni/cp2011/scheda.php?id=3.4.1.3.0>
 4.2.2.2.0 - Addetti all'accoglienza nei servizi di alloggio e ristorazione
<http://professioni.istat.it/sisteminformativoprofessionioni/cp2011/scheda.php?id=4.2.2.2.0>
 5.2.1.1.0 - Esercenti nelle attivita ricettive
<http://professioni.istat.it/sisteminformativoprofessionioni/cp2011/scheda.php?id=5.2.1.1.0%27>
 5.2.2.2.0 - Accompagnatori turistici
<https://professioni.istat.it/sisteminformativoprofessionioni/cp2011/scheda.php?id=5.2.2.2.0>

Attivazione corsi leFP

Il Dirigente Scolastico, considerate le esigenze e le richieste provenienti dal territorio, per l'anno scolastico 2024-2025, propone l'attivazione dei percorsi di leFP con corsi triennali (Qualifica) o quadriennali (Diploma) con possibilita di transitare al sistema Istruzione. Il plesso interessato sarA la sede del Viale Tirreno in quanto dotato di due laboratori di cucina. L'istituzione di tali percorsi consentirebbe inoltre il recupero degli studenti in dispersione. I corsi saranno attivati con un minimo di 20 iscritti.

REGOLAMENTO DI ISTITUTO

I Regolamenti adottati dal nostro istituto sono consultabili sul sito web della scuola al link:



<https://www.alberghierowojtyla.edu.it/documento/regolamenti/>

PATTO DI CORRESPONSABILITÀ EDUCATIVA

L'istituzione scolastica si impegna a :

- rispettare l'identità di ogni studente e la sua personalità;
- fornire una formazione culturale adeguata e una preparazione tecnica qualificata relativa ai tre indirizzi di studio per un corretto inserimento sociale professionale;
- offrire un ambiente favorevole alla crescita globale della persona;
- garantire un'offerta formativa di qualità in un ambiente educativo attento al processo di formazione degli studenti, nel rispetto dei loro ritmi e tempi di apprendimento;
- offrire iniziative concrete per il recupero di situazioni di svantaggio;
- favorire il successo formativo;
- combattere la dispersione scolastica;
- valorizzare il merito e incentivare la promozione dell'eccellenza;
- orientare i giovani nelle scelte scolastiche professionali;
- favorire l'integrazione degli studenti diversamente abili, attraverso percorsi di inclusione scolastica;
- promuovere iniziative di accoglienza e integrazione degli studenti stranieri;
- valorizzare l'educazione all'intercultura, alla pace, al rispetto delle diversità;
- realizzare percorsi volti al benessere, alla tutela della salute e alla sicurezza degli studenti;



- garantire la massima trasparenza nelle valutazioni e nelle comunicazioni mantenendo un costante rapporto con le famiglie, nel rispetto della privacy;
- rendere trasparente la destinazione del contributo volontario, fondamentale per l'ampliamento dell'offerta formativa;
- realizzare tutti gli interventi di carattere organizzativo, nei limiti delle proprie competenze e con le risorse a disposizione, nel rispetto della normativa vigente, delle linee guida ministeriali.

La famiglia si impegna a :

- interagire con l'istituzione scolastica e instaurare un positivo clima di dialogo, nel rispetto delle scelte educative e didattiche condivise, oltre ad un atteggiamento di reciproca collaborazione con i docenti;
- rispettare l'istituzione scolastica, favorire la frequenza assidua dei propri figli alle lezioni;
- partecipare attivamente agli organismi collegiali, agli incontri quadrimestrali e controllare quotidianamente le comunicazioni provenienti dalla scuola, sia tramite la mail fornita all'atto dell'iscrizione, sia attraverso il registro elettronico, tramite le proprie credenziali;
- compartecipare, per quanto di propria competenza alle iniziative inerenti all'attuazione al potenziamento dell'Offerta Formativa;
- condividere e discutere con i propri figli il patto educativo sottoscritto con l'istituzione scolastica;
- rispettare la normativa vigente, le indicazioni ministeriali e dell'istituzione scolastica.

La studentessa/lo studente si impegna a :

- esercitare la propria autonomia e il proprio senso di responsabilità di persone che transitano verso l'ultima fase dell'adolescenza ed entrano nel mondo delle responsabilità;



- rispettare il regolamento di istituto;
- partecipare attivamente al dialogo educativo e alle attività proposte dall'istituzione scolastica;
- rispettare gli ambienti di apprendimento, avendo cura delle persone, degli spazi, degli arredi e delle attrezzature;
- rispettare la normativa vigente, le indicazioni ministeriali e dell'istituzione scolastica.

Popolazione scolastica

Opportunità

Il contesto socio-economico di riferimento presenta un'indiscutibile omogeneità dell'utenza. La presenza di studenti di altra nazionalità è poco significativa in riferimento al dato nazionale. Ciò facilita la progettazione educativo-didattica, la scelta del curriculum e la formazione delle classi.

Vincoli

L'Istituto raccoglie un bacino d'utenza variegato e diversificato, che comporta l'applicazione di diverse strategie didattiche finalizzate sia al potenziamento che al consolidamento delle competenze, nell'ottica dell'inclusione ad ampio raggio e del successo formativo di tutti gli studenti.

Territorio e capitale sociale

Opportunità

Il contesto territoriale è fortemente orientato sulla realtà produttiva grazie alla sempre crescente attenzione da parte delle istituzioni e degli Enti locali per le strategie di sviluppo legate all'industria



del turismo che rappresenta un settore trainante dell'economia siciliana. Il turismo in Sicilia, così come emerge dai dati dell' Ente Regionale Bilaterale al Turismo Siciliano (ERBTS) e dell'Unioncamere, offre grandi potenzialità di crescita e sviluppo e ampi margini di occupabilità, soprattutto nell'ambito dell'offerta extralberghiera e agrituristica. La tradizione culturale e quella pasticceria di Catania è sicuramente una risorsa alla quale la scuola può attingere, principalmente in termini di risorse umane costituite da veri e propri maestri artigiani. L'Istituto effettua un'indagine approfondita e sistematica delle risorse territoriali e pianifica le collaborazioni nel medio e nel lungo periodo.

Vincoli

Il territorio del Comune di Catania è caratterizzato da un alto tasso di disoccupazione, tra i più alti d'Italia.

Risorse economiche e materiali

Opportunità

L'Istituto gestisce le risorse assegnate dallo Stato, dalla Provincia, dalla Regione e da privati per il funzionamento generale. Le risorse dell'UE sono impiegate al fine dell'arricchimento dell'offerta formativa, così come il contributo delle famiglie. L'Istituto è costantemente impegnato in attività di fundraising, al fine di migliorare l'offerta formativa e il ben-essere a scuola. L'introduzione delle risorse afferenti al PNRR contribuirà in maniera notevole alla realizzazione di attività e progettualità mirate. Gli edifici rispondono ai requisiti previsti dalla normativa vigente dal punto di vista della sicurezza e del superamento delle barriere architettoniche e sono dotati di strumenti e laboratori specifici (tecnici, informatici, linguistici).

Vincoli

Le strutture della scuola risultano sommariamente adatte alle esigenze funzionali di una scuola alberghiera. Tuttavia, nonostante l'ampliamento delle dotazioni digitali e laboratoriali, i limiti logistici e strutturali non consentono talvolta la piena realizzazione delle progettualità.



Risorse professionali

Opportunità

La stabilità del Dirigente scolastico, del DSGA e del personale che è in altissima percentuale a tempo indeterminato ha ottime ripercussioni sul funzionamento generale dell'Istituto. I titoli e le competenze generali dei docenti sia curricolari che di sostegno sono elevati, buone le competenze linguistiche ed informatiche. Il nostro Istituto vanta una lunga tradizione di inclusione grazie anche ai docenti specializzati. L'area di docenza tecnica si avvale di insegnanti per la maggior parte diplomati, ma annovera al suo interno anche docenti laureati.

Vincoli

In una scuola caratterizzata da dinamicità e innovazione quale è la nostra, è necessario non perdere mai di vista gli stimoli motivazionali e formativi del personale scolastico. Inoltre, data la distribuzione su più plessi, va curato il senso di appartenenza di ciascun docente attraverso la partecipazione attiva ai processi di costruzione del sapere e del saper fare che caratterizzano il Wojtyła.



Priorità strategiche e priorità finalizzate al miglioramento degli esiti

Il Wojtyla si propone di diminuire la dispersione scolastica, garantendo il successo formativo anche agli studenti più svantaggiati.

Per quanto riguarda le abilità di base, occorre sempre potenziarne le competenze, come emerso anche dai dati INVALSI.

Ciò senza precludere l'attenzione verso le competenze di cittadinanza, attraverso percorsi che garantiscano il benessere degli studenti.

Infine, risulta fondamentale garantire un adeguato orientamento in uscita, sia verso il mondo del lavoro che verso il proseguimento degli studi.

Inoltre, come da integrazione all'Atto di Indirizzo del Dirigente Scolastico, il curriculum di istituto andrà revisionato secondo le nuove indicazioni ministeriali.

L'Atto di indirizzo è consultabile all'[Albo di istituto](#).



Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità

Il profilo unitario dello studente diplomato al Wojtyla

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Di seguito si specificano le caratteristiche peculiari dei quattro profili in uscita offerti dall'Istituto

PROFILO IN USCITA: ESPERTO IN ENOGASTRONOMIA

Descrizione del profilo

Essendo la ristorazione un settore strategico per l'innovazione alimentare e per il turismo, ambiti in cui vi è un crescente interesse per le esperienze legate al cibo, al vino, alle tradizioni alimentari Made in Italy, il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, specializzato nel percorso di ENOGASTRONOMIA, è un professionista della ristorazione, che possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia.

Tale professionista è in grado di valutare la qualità degli alimenti, di adottare moderne tecniche di preparazione, cottura, conservazione e distribuzione, nel rispetto della normativa sulla sicurezza



alimentare e sui luoghi di lavoro. Conosce il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro e le applica in laboratorio e nei locali affini.

Egli predispone prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici, culture religiose e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.

Il diplomato in enogastronomia è in grado di gestire il processo degli approvvigionamenti del proprio comparto e di supportare le attività di budgeting-reporting aziendale, perseguendo gli obiettivi di redditività, anche attraverso azioni di marketing. Le sue competenze gli consentono di valorizzare e promuovere, anche con tecnologie digitali, le tipicità enogastronomiche, le specifiche attrazioni, gli eventi e le manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del proprio territorio.

Tale professionista, le cui competenze si estendono anche all'ambito enologico, è in grado di individuare coerenti abbinamenti cibo-vino e adeguate tipologie di servizio, con l'obiettivo di sostenere e valorizzare il Made in Italy.

L'esperto di enogastronomia è capace di coniugare la tradizione gastronomica nazionale e regionale con le nuove tendenze di mercato in un'ottica di sostenibilità ed equità, grazie anche all'utilizzo delle nuove tecnologie, attraverso uno studio e una ricerca costanti.

Risultati di apprendimento

- Competenza in uscita n. 1

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

- Competenza in uscita n. 2

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

- Competenza in uscita n. 3



Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

- Competenza in uscita n. 4

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

- Competenza in uscita n. 7

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

- Competenza in uscita n. 10

Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

- Competenza in uscita n. 11

Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

PROFILO IN USCITA: ESPERTO IN PASTICCERIA

Descrizione del profilo

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera,



specializzato nel percorso di PASTICCERIA, opera nella produzione, creazione, decorazione e vendita di prodotti dolciari e di panificazione che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali e nazionali, anche in contesti internazionali, per la promozione del Made in Italy.

È un professionista che trova sbocco lavorativo in laboratori di pasticceria, panetteria e prodotti da forno, nelle imprese di ristorazione e negli alberghi; egli è in grado di supportare il processo di gestione degli approvvigionamenti in un'ottica di qualità e di sostenibilità e possiede specifiche competenze tecniche, tradizionali e innovative, di lavorazione e presentazione di servizi e prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali.

Il professionista di pasticceria conosce il sistema HACCP e la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro e le applica in laboratorio e nei locali affini.

Con specifiche competenze tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi egli è in grado di eseguire semplici procedure industriali e di controllo su macchine per la produzione dolciaria o di panificazione, in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Il diplomato in Arte bianca e pasticceria è in grado di gestire il processo degli approvvigionamenti del proprio comparto e di supportare le attività di budgeting-reporting aziendale, perseguendo gli obiettivi di redditività, anche attraverso azioni di marketing. Le sue competenze gli consentono di valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali, utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

Risultati di apprendimento del Profilo di indirizzo

- Competenza in uscita n. 1

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

- Competenza in uscita n. 2

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

- Competenza in uscita n. 3



Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

- Competenza in uscita n. 5

Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative

- Competenza in uscita n. 7

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

- Competenza in uscita n. 10

Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

- Competenza in uscita n. 11

Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

PROFILO IN USCITA: ESPERTO IN SALA E VENDITA

Descrizione del profilo

Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, specializzato nel percorso di SALA E VENDITA, è un professionista di sala, bar e sommellerie che trova sbocco lavorativo nelle imprese della ristorazione, del bar e dell'hotellerie a livello nazionale e



internazionale. È una figura centrale del servizio di ristorazione, abile nell'applicare il galateo, le tecniche di servizio delle pietanze e del vino curando l'abbinamento con i prodotti enogastronomici; è un bar manager in grado di operare con professionalità nei drink bar e nei locali più moderni.

Le competenze professionali nell'accogliere, gestire, servire e intrattenere l'ospite, contribuiscono in maniera determinante al successo dell'impresa in cui il diplomato è inserito. Inoltre egli è in grado di supportare le attività di budgeting-reporting aziendale perseguendo gli obiettivi di redditività, anche attraverso azioni di marketing.

Tale professionista è in grado di supportare il processo di gestione degli approvvigionamenti in un'ottica di qualità e di sostenibilità e possiede specifiche competenze tecniche, tradizionali e innovative, di lavorazione, organizzazione e commercializzazione di servizi e prodotti enogastronomici nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare e sui luoghi di lavoro.

Nell'ambito delle aziende turistico e ristorative, propone menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari. È in grado di ricercare, elaborare e promuovere le nuove tendenze enogastronomiche.

Valorizza e promuove, anche con competenze digitali, le offerte turistiche territoriali e i prodotti enogastronomici del Made in Italy, applicando i principi della sostenibilità.

Risultati di apprendimento del Profilo di indirizzo

- ***Competenza in uscita n. 1***

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

- ***Competenza in uscita n. 2***

Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

- ***Competenza in uscita n. 3***

Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.



- Competenza in uscita n. 4

Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

- Competenza in uscita n. 7

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

- Competenza in uscita n. 10

Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

- Competenza in uscita n. 11

Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

PROFILO IN USCITA: ESPERTO IN ACCOGLIENZA TURISTICA

Descrizione del profilo



La filiera del turismo della regione Sicilia è densa di sbocchi professionali derivanti dalla proposta diversificata presente nel territorio e offre molteplici opportunità professionali per il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, specializzato nel percorso di ACCOGLIENZA TURISTICA.

Tale professionista è in grado di intervenire e gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche di comunicazione e professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Egli è in grado di utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi enogastronomici e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze turistiche ed enogastronomiche; contribuisce, infatti, in modo diretto o indiretto, alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Le competenze professionali nell'accogliere e gestire l'ospite, contribuiscono in maniera determinante al successo dell'impresa in cui il diplomato è inserito. Inoltre egli è in grado di supportare le attività di budgeting-reporting aziendale perseguendo gli obiettivi di redditività, anche attraverso azioni di marketing.

L'esperto in Accoglienza Turistica è in grado, intercettando i bisogni di un turismo innovativo, di progettare, anche con tecnologie digitali, eventi congressuali e culturali e di realizzare pacchetti di offerta turistica integrata, che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali, anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Tale professionista è inoltre in grado di arricchire con le sue competenze le attività dei servizi delle agenzie di viaggio, dei tour operator e di quanto ad essi connessi.

Risultati di apprendimento del Profilo di indirizzo

- Competenza in uscita n. 1

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione



dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

- Competenza in uscita n. 6

Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

- Competenza in uscita n. 7

Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

- Competenza in uscita n. 8

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

- Competenza in uscita n. 9

Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

- Competenza in uscita n. 10

Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

- Competenza in uscita n. 11

Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.



PROGETTAZIONE DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA

L'attività didattica di tutti i profili presenti nella nostra scuola è espressione di una sintesi che possa far convergere in un disegno unitario le diverse opzioni progettuali in modo da definire un PROGETTO DI ISTITUTO e un CURRICOLO DI ISTITUTO. Tali scelte condivise si orientano verso:

- didattica inclusiva e di gestione del gruppo;
- una progettazione didattica unitaria per classi parallele e per ASSI CULTURALI nel biennio, declinata in competenze, abilità, conoscenze, contenuti e strumenti e strutturato in moduli e in unità di apprendimento nei campi trasversali;
- verifiche iniziali, intermedie e finali condivise per classi parallele;
- 4 Unità di Apprendimento pluridisciplinari per asse culturale o pluriasse per ogni anno scolastico;
- criteri condivisi di valutazione;
- sperimentazione di metodologie didattiche innovative e orientative.

AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

La nostra scuola ha deciso di rafforzare i seguenti aspetti didattici ed educativi attraverso percorsi curricolari ed extracurricolari:

- progetti di potenziamento delle competenze di base;
- progetti di inclusione;
- progetti di contrasto alla dispersione;
- progetti di promozione delle eccellenze, con la partecipazione degli studenti a manifestazioni e concorsi locali, nazionali ed internazionali;



- insegnamento alternativo alla Religione Cattolica, con realizzazione di blog e newsletter di istituto;
- sportello didattico di potenziamento e recupero su disciplina o su metodo di apprendimento;
- sportello ascolto con esperti esterni;
- attività riferibili agli ambiti qualificanti dell'Offerta Formativa.

AMBITI DELL'OFFERTA FORMATIVA

Le attività educative – didattiche, rivolte a tutti gli studenti e svolte durante l'anno scolastico, creano occasioni di apprendimento su più ambiti fra loro interconnessi. Le proposte di ampliamento che ne scaturiscono abbracciano dunque lo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza, attraverso attività legate alle discipline di indirizzo, a quelle di area generale e a quelle di cittadinanza.

Le competenze così acquisite vanno ben oltre le conoscenze e le abilità riferite al mero ambito disciplinare. In tale prospettiva, fatto salvo quanto già sopra esposto, sono stati individuati come prioritari i seguenti ambiti qualificanti l'ampliamento dell'offerta formativa:

1. AMBITO UMANISTICO

- Valorizzazione e potenziamento delle capacità di comprensione e analisi, favorendo lo sviluppo del pensiero critico, anche attraverso reti di enti che, a diverso titolo, arricchiscono il territorio;
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio;

2. AMBITO LINGUISTICO E INTERCULTURALE

- valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche con particolare riferimento all'italiano e alle lingue dell'Unione europea, anche attraverso percorsi in micro lingua, conseguimento di certificazioni, progetti di scambio.

3. AMBITO SCIENTIFICO-TECNOLOGICO (STEM)

- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche, anche in riferimento alle discipline di indirizzo.



4. AMBITO SOCIO-ECONOMICO E PER LA LEGALITA'

- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle diversità e delle differenze, anche di genere, il dialogo fra culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri;
- potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità;
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali.

5. AMBITO DELL'INNOVAZIONE DIGITALE E DIDATTICA LABORATORIALE

- sviluppo delle competenze digitali dell'intera comunità scolastica, anche mediante la cooperazione con: Università, Associazioni, organismi del terzo settore, imprese ed enti datoriali.
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio;

6. AMBITO ARTISTICO

- incrementare e valorizzare il territorio locale mediante la promozione di una geografia turistico-enogastronomica, coniugata con la riscoperta della storia e dell'arte che connotano la nostra identità territoriale e nazionale.

7. AMBITO SALUTE E BENESSERE

- potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati ad uno stile di vita sano
- costruzione di percorsi di studio volti alla cultura della prevenzione
- potenziamento delle discipline inerenti all'alimentazione e approfondimento degli aspetti legati alla nutrizione e alle intolleranze alimentari
- Sportello Ascolto
- Partecipazione alle attività del Gruppo sportivo-Campionati Studenteschi
- partecipazione alle Special Olympics

8. SICUREZZA

- progettazione e realizzazione di percorsi di informazione e di formazione volti a favorire sia l'acquisizione di una complessiva cultura della sicurezza sia l'assunzione di specifici



comportamenti corretti in caso di emergenze.

9. VIAGGI E VISITE DI ISTRUZIONE

- progettare viaggi e visite di istruzione che si inseriscano in maniera omogenea e trasversale in un percorso didattico-culturale anche professionalizzante;
- progettare viaggi e visite di istruzione che favoriscano l'incontro degli studenti con il patrimonio storico-artistico del territorio italiano ed europeo, al fine di favorire l'apertura alle diverse storie ed identità culturali;

10. ORIENTAMENTO E PCTO

La scuola, anche in collaborazione con enti esterni, aziende ed associazioni di settore:

- garantisce agli allievi l'informazione più adeguata sugli sbocchi professionali ed occupazionali e sulle opportunità di apprendimento offerti dal sistema di istruzione e formazione anche superiore, collegati alle diverse scelte formative;
- fornisce informazioni attraverso il raccordo verticale con le scuole secondarie di primo grado anche attraverso visite presso le strutture e i laboratori dell'Istituto durante lo svolgimento delle attività didattiche.
- fornisce agli studenti strumenti per l'autoanalisi dei propri interessi e attitudini, al fine di consentire una scelta consapevole dei percorsi di studio e/o di lavoro e lo sviluppo di una capacità di autovalutazione dei risultati da conseguire;
- garantisce una comunicazione puntuale alle scuole del primo ciclo di istruzione e alle famiglie;
- organizza attività di stage e percorsi di PCTO, in modalità integrativa e/o aggiuntiva;
- organizza visite alle imprese del territorio;
- organizza interventi di esperti e di imprenditori del territorio;
- documenta e certifica le competenze acquisite in ambito professionale per la costruzione del curriculum dello studente;
- ricerca e attiva costantemente convenzioni con enti ed associazioni di categoria per lo svolgimento di attività laboratoriali e professionalizzanti per la formazione degli studenti, riservandosi di stipulare contratti e convenzioni in itinere travalicando la revisione temporale che il PTOF prevede entro il 31 ottobre di ogni anno (ai sensi del c. 12 della L.107/2015).

12. Finanziamenti FSE/PON/PN/PNRR/MIM

- La nostra scuola coglie tutte le opportunità offerte dalla partecipazione a Bandi ed Avvisi. Partendo dal RAV, mediante la predisposizione di un Piano di miglioramento, su un'autodiagnosi dei fattori di criticità, è possibile costituire l'insieme di proposte di azioni con



L'OFFERTA FORMATIVA

Tratti caratterizzanti il curriculum e specifiche progettualità

PTOF 2025-2028

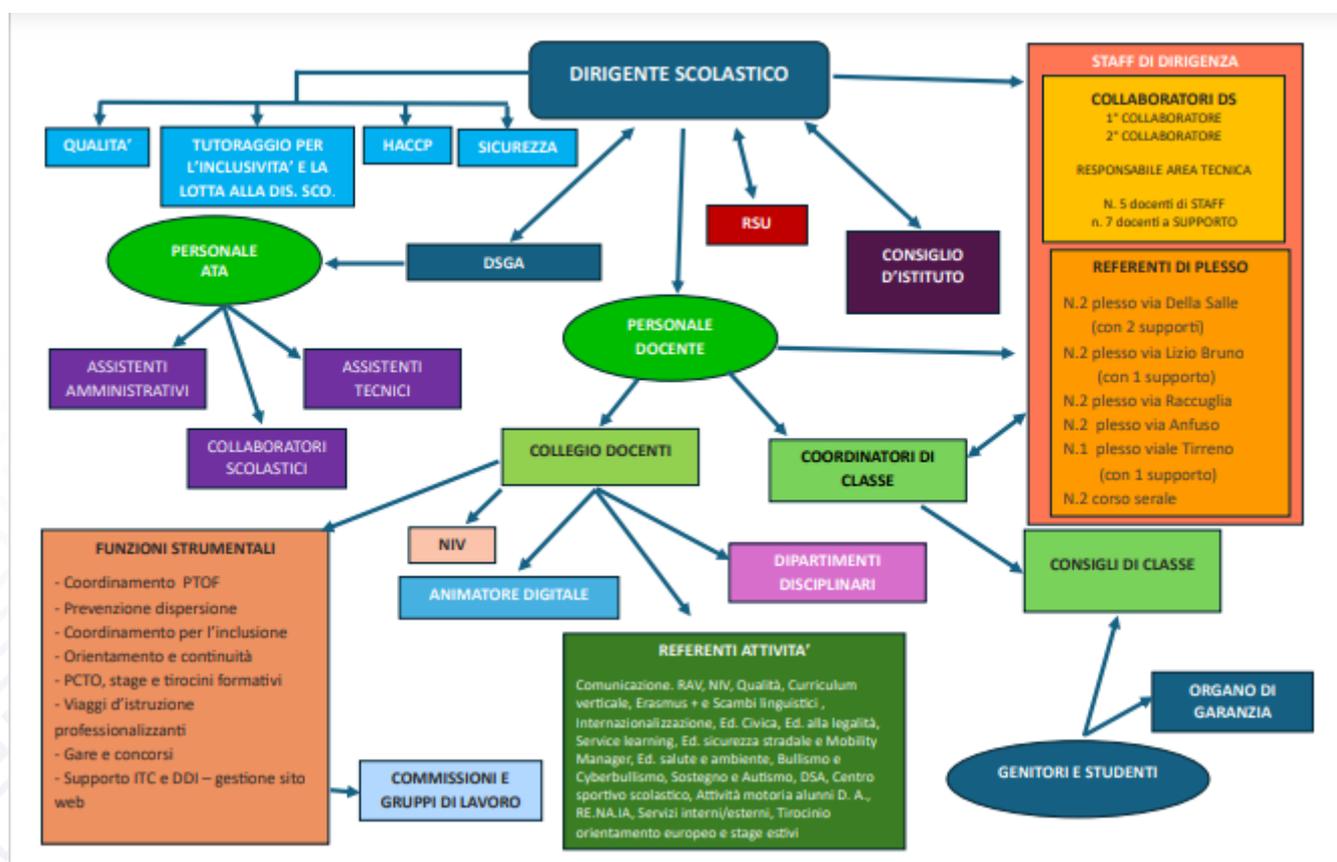
cui la scuola intende affrontare le esigenze proprie e della comunità di riferimento, attraverso gli interventi previsti dalla Programmazione dei Fondi Strutturali Europei nei suoi diversi assi.



Scelte organizzative

Per garantire la piena attuazione delle attività didattiche e laboratoriali previste dal PTOF vengono individuati dal D.S, tra i docenti che ne hanno i requisiti, figure professionali con compiti e ruoli ben definiti nel rispetto della normativa vigente, che sono declinati, specificati e schematizzati nel seguente prospetto di organigramma.

ORGANIGRAMMA



1. Il Decreto Legislativo 61/2017 introduce inoltre, nelle classi prime la figura del tutor individuato all'interno del Consiglio di classe.
2. L'insegnamento dell'Educazione Civica, in osservanza e per gli effetti della legge 20 agosto 2019 n. 92 prevede la figura del coordinatore con compiti di cui all'art. 2 comma 6 della Legge.



DIRIGENTE SCOLASTICO

dott.ssa Rita Donatella Alloro

STAFF DELLA DIRIGENZA

COLLABORATORI del DIRIGENTE SCOLASTICO

1° collaboratore Prof.ssa Carmela Avellino

2° collaboratore Prof.ssa Eleonora Nocita

RESPONSABILE AREA TECNICA

Prof. Vincenzo Mannino

COLLABORATORI

Prof.ssa Grazia Giuffrida

Prof.ssa Amato Anna Maria



	<p>Prof. Fabio Finocchiaro</p> <p>Prof.ssa Claudia Scuto</p>
<p>SUPPORTI</p>	<p>Prof.ssa Carla Bonaccorsi</p> <p>Prof.ssa Anna Cristina Di Salvo</p> <p>Prof.ssa Giuseppina Musumeci</p> <p>Prof.ssa Donatella Mirabile</p> <p>Prof.ssa Annamaria Sapuppo</p> <p>Prof. Salvatore Spinella</p> <p>Prof. Antonio Virgolini</p>
<p>RESPONSABILI PLESSO VIA DE LA SALLE "LEONARDO DA VINCI"</p>	<p>Prof.ssa Antonella Meli (Ala B)</p> <p>Prof.ssa Donatella Mirabile</p> <p>(supp. Ala B)</p> <p>Prof. Francesco Casaccio (Ala A)</p>



	Prof.ssa Valeria Grimaudo (supp. Ala A)
RESPONSABILI PLESSO VIA LIZIO BRUNO	Prof. Salvatore Tropea Prof. Francesco Scandura Prof.ssa Letizia Mammana (supp.)
RESPONSABILI PLESSO VIA RACCUGLIA	Prof.ssa Marcella Di Giovanni Prof. Antonio Micciulla
RESPONSABILI PLESSO VIA ANFUSO	Prof.ssa Luisa Gieri Prof. Sebastiano Arcidiacono
RESPONSABILI PLESSO VIALE TIRRENO	Prof. Andrea Rugolo Prof. Giovanni Giannetto (supp.)
CORSO SERALE	Prof.ssa Maria N. Sgalambro Prof. Angelo Nucifora



BICOCCA

Prof.ssa Alessandra La Torre