



Scuola Professionale Provinciale
Alberghiera "Cesare Ritz"

Piano Triennale Offerta Formativa 2025-2028

Il **P.T.O.F.** (Piano Triennale Offerta Formativa) nasce dall'idea di fornire utili spunti di riflessione e qualche suggerimento che possano essere di supporto a chi si trova di fronte a nuove scelte professionali da affrontare.

Annualità di riferimento dell'ultimo aggiornamento:

2024-2025

Periodo di riferimento:

2025-2028

Su una parete della nostra scuola c'è scritto grande "I CARE".

don Lorenzo Milani

01. La scuola e il suo contesto

Contesto territoriale e caratteristiche della scuola

La scuola “**Cesare Ritz**”, con i suoi **66** anni di attività, è l'unica scuola alberghiera in lingua italiana della Provincia Autonoma di Bolzano. La sua collocazione a Merano, città di antiche tradizioni turistiche, consente di interagire con i più qualificati operatori del settore, pubblici e privati, ma si rivela anche polo di attrazione per un'utenza residente nelle regioni limitrofe.

Nata come Centro di Formazione Professionale della Provincia Autonoma di Bolzano, dal 2002 è scuola paritaria (**Decreto D.R. n. 120/17.1- 11.07.02**) e pertanto il diploma quinquennale rilasciato è equiparato al titolo di studio conseguito negli Istituti Professionali Statali.

La scuola appare ben radicata sul territorio partecipando ad azioni formative in partnership con le istituzioni locali e attivando periodi di stage che coinvolgono diverse strutture alberghiere del territorio provinciale e nazionale.

Per un numero limitato di studenti attiva stage nell'area germanica e anglosassone, in collaborazione con l'Area FP. Pone particolare attenzione agli alunni e alle alunne della scuola secondaria di primo grado, offrendo stage di orientamento (Centro Aperto), organizzando la giornata

delle Porte Aperte e visite guidate gestite dai nostri allievi.

Allo scopo di stimolare negli allievi il confronto con il territorio, la scuola gestisce l'organizzazione e la gestione di banchetti ed eventi in accordo con le istituzioni locali. Gli insegnanti di laboratorio o attività tecnico-pratiche che hanno esperienza aziendale, rappresentano la colonna portante del nostro istituto, sono il collegamento costante con il mondo lavorativo, organizzano quotidianamente attività pratiche di ristorante e reception didattiche, pianificano corsi tematici offrendo opportunità di esperienze extra-scolastiche. Sono inoltre riservate azioni formative a coloro che si trovano in particolari situazioni di svantaggio sul mercato del lavoro.

La scuola guarda ad una piena adesione delle sue componenti alla nuova visione dell'istruzione e formazione professionale e delle sue finalità, si propone di sviluppare competenze trasversali attraverso il coinvolgimento degli allievi nell'organizzazione e nella gestione degli eventi. Promuove, anche attraverso strategie di problem solving, lavoro di gruppo, lavoro individuale, flipped-classroom, discussione guidata, role-

playing, coaching l'acquisizione di conoscenze, abilità e competenze nell'ottica formativa del "sapere", del "saper fare", del "saper essere".

Pone particolare attenzione all'acquisizione delle competenze trasversali di base, key-skills, il cui possesso risulta essere vincente per l'inserimento nel mondo del lavoro. L'azione formativa del nostro istituto si fonda sulla collaborazione formativa tra scuola, famiglia e studenti. Il dialogo tra le parti risulta sempre aperto e costruttivo. La missione della nostra scuola è concentrare la propria attenzione sull'alunno come persona, mirare al suo successo formativo, al suo benessere psico-fisico, alla

formazione di un cittadino attivo e consapevole.

Gli studenti sono sostenuti nell'affrontare le difficoltà con fiducia e metodo.

Gli insegnanti dedicano la propria attenzione a conoscere a fondo ragazzi e ragazze, i loro interessi, i loro punti di forza e le loro difficoltà e si adoperano per costruire un ambiente di apprendimento adatto a loro.

La nostra comunità scolastica investe forza ed energia per promuovere una scuola dell'accoglienza, una scuola in cui tutte le differenze individuali siano percepite come occasione di crescita reciproca ed ognuno costruisca la propria identità.

Questo è lo spirito della Cesare Ritz.

CARATTERISTICHE DELLA SCUOLA PROFESSIONALE ALBERGHIERA "C. RITZ" (sede via Wolf)

Ordine Scuola:	Scuola superiore di secondo grado
Tipologia Scuola:	Scuola provinciale professionale alberghiera
Codice:	IBRH16500A
Indirizzo:	Via Karl Wolf 44 - 39012 Merano
Telefono:	0473/203011
E-mail:	fp.ritz@scuola.alto-adige.it
Sito Web:	www.ritz.fpbz.it
Indirizzi di studio:	Qualifica professionale provinciale di operator* ai servizi di cucina-sala bar-ricevimento. Diploma di maturità alberghiera "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" caratterizzazioni: Enogastronomia dell'Alto Adige/Südtirol; Sala - Bar e vendita dell'Alto Adige/Südtirol; Accoglienza turistica dell'Alto Adige/Südtirol. Apprendistato per cuochi, pasticceri, panettieri, macellai e camerieri. Formazione continua sul lavoro per operatori del settore.
Numero classi:	19
Numero alunni:	257

CARATTERISTICHE DELLA SCUOLA PROFESSIONALE ALBERGHIERA "C. RITZ" (sede distaccata ex Böhler)

Ordine Scuola:	Scuola superiore di secondo grado
Tipologia Scuola:	Scuola provinciale professionale alberghiera
Codice:	IBRH16500A
Indirizzo:	Via Schaffer78 – 39012 Merano
Telefono:	0473/270334
E-mail:	fp.ritz@scuola.alto-adige.it
Sito Web:	www.ritz.fpbz.it
Indirizzi di studio:	Qualifica professionale provinciale di operator* ai servizi di cucina-sala bar-ricevimento. Diploma di maturità alberghiera "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" caratterizzazioni: Enogastronomia dell'Alto Adige/Südtirol; Sala – Bar e vendita dell'Alto Adige/Südtirol; Accoglienza turistica dell'Alto Adige/Südtirol. Apprendistato per cuochi, pasticceri, panettieri, macellai e camerieri. Formazione continua sul lavoro per operatori del settore.
Numero classi:	14
Numero alunni:	189
Numero totale alunni sulle due sedi:	446

RICOGNIZIONE ATTREZZATURE E INFRASTRUTTURE MATERIALI

Laboratori:	Cucina: 4
	Sala-Bar: 3
	Accoglienza: 2
	Informatica: 5
	Linguistico: 1
	Merceologico: 1
Aule:	Sede via Wolf: 4
	Sede distaccata: 3
	Accoglienza: 2
	Informatica: 5
Aule con proiettore:	Sede via Wolf: 11
	Sede distaccata: 21
Aule con LIM e proiettore:	Sede via Wolf: 2
	Sede distaccata: 6
Strutture sportive:	Palestra: 1
	Campo sportivo all'aperto: 1
Servizi:	Convitto: 1
	Sala giochi: 1
	Sala TV: 1

02. Le scelte strategiche

PRIORITÀ DESUNTE DAL RAV 2023 -2024

Valutazione esterna degli apprendimenti (Prove INVALSI)

Gli esiti delle prove Invalsi di grado 10 e 13 del 2022-23 rilevano che, nell'ultimo triennio, si è verificato un peggioramento dei livelli di apprendimento rispetto al triennio precedente, sia in italiano che in matematica, per tale ragione risulta opportuno analizzare i Quadri di riferimento INVALSI ed esaminare gli esiti delle diverse classi rilevando informazioni utili alla didattica, indagando le cause dei risultati di apprendimento, così da attuare strategie didattiche mirate e comuni.

E' necessario creare momenti di condivisione e confronto, avviando processi di riflessione e riconsiderazione sulla prassi didattica.

Un esame più attento dei dati ed una più ampia condivisione degli stessi, potrebbe mostrare nuovi margini e possibilità di miglioramento dei livelli di apprendimento. Avendo rilevato un aumento della percentuale degli allievi BES, anche di lingua straniera, nella direzione della didattica inclusiva, è necessario creare nuove occasioni di potenziamento che prevedono attività strutturate condivise.

Priorità

- 1) Riflettere sul perché degli esiti: analisi e condivisione dei dati INVALSI e del quadro di riferimento delle prove, individuazione di azioni di miglioramento.

- 2) Ridurre la percentuale di alunni che si posizionano nei livelli 1 e 2 delle prove INVALSI d'italiano e matematica.

Traguardo

Ridurre la percentuale della distribuzione degli studenti nei livelli di apprendimento 1 e 2 d'italiano e matematica, sia nelle classi seconde che nelle classi quinte.

Obiettivi di processo collegati alla priorità e al traguardo

- 1) Condivisione di un report di analisi dei dati INVALSI tra il team e i coordinamenti di materia.
- 2) Incontri periodici all'interno dei coordinamenti di materia per le strategie utili all'innalzamento delle competenze: selezione di prove strutturate a modello INVALSI omogene per classi come pratica consolidata.
- 3) Potenziamento del curriculum d'italiano con particolare attenzione agli alunni BES.

Motivazione

Gli esiti delle prove Invalsi di grado 10 e 13 del 2022-23 rilevano che, nell'ultimo triennio, si è verificato un peggioramento dei livelli di apprendimento rispetto al triennio precedente, sia in italiano che in matematica, per tale ragione risulta opportuno analizzare i Quadri di riferimento INVALSI ed esaminare gli esiti delle diverse classi rilevando informazioni utili alla didattica, indagando le cause dei

risultati di apprendimento, così da attuare strategie didattiche mirate e comuni. E' necessario creare momenti di condivisione e confronto, avviando processi di riflessione e riconsiderazione sulla prassi didattica.

Un esame più attento dei dati ed una più ampia condivisione degli stessi, potrebbe

mostrare nuovi margini e possibilità di miglioramento dei livelli di apprendimento.

Avendo rilevato un aumento della percentuale degli allievi BES, anche di lingua straniera, nella direzione della didattica inclusiva, è necessario creare nuove occasioni di potenziamento che prevedono attività strutturate condivise.

03. L'offerta formativa

TRAGUARDI IN USCITA

Le caratterizzazioni della Scuola Alberghiera "C. Ritz" vengono aggiornate come segue, sulla base delle nuove linee guida provinciali inerenti alla Riforma ministeriale degli Istituti Professionali:

- Enogastronomia dell'Alto Adige/Südtirol**
- Sala e vendita dell'Alto Adige/Südtirol**
- Accoglienza turistica dell'Alto Adige/Südtirol**

Tutto il percorso scolastico si articolerà su una lettura della realtà locale, quale ambiente di crescita degli studenti, ma anche nazionale, europea ed extraeuropea in quanto è fondamentale che gli studenti riescano a cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e di conseguenza sull'offerta di settore e sull'innovazione dei processi di servizio.

Le novità introdotte sono atte a valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Durante il percorso scolastico gli studenti impareranno ad utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Impareranno ad applicare

anche le normative vigenti provinciali, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Gli insegnamenti di L2 ed L3 permetteranno agli studenti di integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. Inoltre, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore fin dalle prime classi, contribuiranno all'orientamento delle studentesse e degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post-secondario (Vedi pp. da 17 a 19).

Il biennio

Il percorso prevede un primo biennio unitario che permetta l'eventuale riorientamento e passaggio da/a altri percorsi scolastici. Nei primi due anni gli studenti operano in tutti i settori della formazione alberghiera (cucina e pasticceria, sala bar, ricevimento) assolvendo l'obbligo scolastico. Il biennio si conclude con uno stage in aziende alberghiere presenti sul territorio locale e nazionale. Lo stage ha finalità orientative

per scegliere una delle seguenti caratterizzazioni del triennio successivo:

- Accoglienza turistica (Ateco I-55);
- Servizi di sala-bar e vendita (Ateco I-56);
- Enogastronomia (Ateco I-56).

Qualora le iscrizioni fossero eccedenti ai posti disponibili in uno dei tre settori, verrà data priorità in base al rispetto dei termini d'iscrizione e alla valutazione nella disciplina d'indirizzo.

Il triennio

Gli studi proseguono con il successivo triennio (3°, 4° e 5° anno).

Alla fine del terzo anno si può conseguire la **qualifica professionale provinciale** di:

- Operatore ai servizi di ricevimento;
- Operatore ai servizi di ristorazione: settore sala-bar;
- Operatore ai servizi di ristorazione: settore cucina.

A conclusione del quinto anno, previo superamento dell'esame di Stato, sarà rilasciato il Diploma di: "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" che permette sia l'accesso al mondo del lavoro sia la prosecuzione degli studi universitari.

La decisione relativa all'ammissione all'Esame di Stato appartiene al Consiglio di classe, presieduto dal dirigente a garanzia dell'uniformità di giudizio, sia all'interno della classe sia nell'intero Istituto, così come previsto dalla normativa vigente

<https://www.istruzione.it/esame-di-stato/index.shtml>

Sono ammessi agli esami di Stato anche i candidati esterni che abbiano eseguito la regolare procedura secondo la normativa vigente.

<https://www.provinz.bz.it/formazione-lingue/scuola-italiana/studenti-famiglie/esami-stato-ciclo.asp>

LE COMPETENZE A FINE PERCORSO

Il percorso di Istruzione Professionale di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera è articolato in 12 competenze di area generale e 11 competenze di area di indirizzo. Nel Curricolo di Istituto è possibile visionare i risultati di apprendimento attesi di area generale e profilo di indirizzo (Vedi pp. da 17 a 19).

Competenze di area generale

1	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
2	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
3	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
4	Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
5	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
6	Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
7	Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
8	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
9	Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
10	Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
11	Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
12	Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Competenze di area di indirizzo

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.
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.
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
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.
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
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.
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
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.
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.
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.
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

LE COMPETENZE ALLA QUALIFICA DEL TERZO ANNO

Accoglienza turistica:

- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche in L 2 e lingua inglese;
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;
- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza;
- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza informazione e intermediazione turistico-alberghiera;
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;
- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

Servizi di sala e vendita:

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici,

ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;

- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche in L 2 e in lingua inglese;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi.

Enogastronomia:

- definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni;
- approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso;
- monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine, curando le attività di manutenzione ordinaria;
- predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali;
- effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformità alle norme igienico-sanitarie;
- realizzare le preparazioni di piatti semplici,

secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti;

- operare secondo i criteri di qualità stabiliti dal protocollo aziendale, riconoscendo e interpretando le esigenze del cliente/utente interno/esterno alla struttura/funzione organizzativa;
- operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per gli altri e per l'ambiente.

APPRENDISTATO

Il contratto di apprendistato, oltre ad evidenziare lo scambio prestazione lavorativa-remunerazione, aggiunge un percorso formativo obbligatorio, il cui monte ore di formazione interna od esterna all'azienda, deve essere riportato nel contratto stesso.

L'apprendistato è un sistema di formazione che mette in relazione la preparazione tecnica impartita in azienda con l'insegnamento nelle scuole professionali.

Accedono ai corsi i ragazzi e le ragazze che sono in possesso di un contratto di apprendistato e che abbiano un'età compresa tra i **15** e **25** anni.

Al termine dei tre anni, dopo aver sostenuto un esame teorico-pratico, gli/le allievi/e ottengono una qualifica professionale di apprendista.

Vengono proposti corsi per le seguenti figure professionali:

- **Cuoco;**
- **Pasticciere;**
- **Panettiere;**
- **Macellaio;**
- **Cameriere;**
- **Barista.**

FORMAZIONE CONTINUA SUL LAVORO

La Scuola organizza e gestisce direttamente corsi destinati ai lavoratori che vogliono aggiornarsi ma anche interventi mirati e concordati con gli imprenditori e le parti sociali a favore di lavoratori a rischio, in mobilità o in cassa integrazione, da riqualificare con progetti ad hoc, finanziati dalla Provincia, attraverso strumenti previsti dalle politiche attive del lavoro e dalla Formazione Professionale.

L'offerta coinvolge annualmente migliaia di lavoratori del settore pubblico e di tutti i settori privati ai diversi livelli di professionalità.

Le attività di formazione continua, a favore di adulti in età lavorativa, sono finalizzate a:

- sviluppo della carriera professionale;
- reinserimento alla vita lavorativa di uomini e donne alla ricerca di lavoro (es.: disoccupati, lavoratori in lista di mobilità, lavoratori a rischio occupazionale, immigrati);
- riqualificazione.

Il programma dei corsi e delle attività è redatto annualmente in accordo con la Direzione. Esso fa parte del catalogo pubblicato a cura del Servizio di Formazione continua dell'Area alla Formazione Professionale in lingua italiana della Provincia Autonoma di Bolzano. Il catalogo delle attività formative è disponibile presso i centri di formazione professionali presenti sul territorio provinciale e su Internet all'indirizzo: <https://orientamento-infouni.provincia.bz.it/it/home>

PROGETTO FORMATIVO INDIVIDUALE

Il PFI è uno strumento personalizzato per tutti gli studenti, ne individua i bisogni formativi, il riconoscimento dei crediti, definisce i traguardi individuali da perseguire, formalizza il Curricolo dello studente con relativa raccolta della documentazione del percorso di studi e degli elementi valutativi.

Viene compilato per ogni student* entro il 31 gennaio del primo anno di frequenza nella nostra Scuola dal tutor e dal Consiglio di classe.

INCLUSIONE

La Scuola alberghiera favorisce l'inclusione scolastica di tutti gli allievi in modo da offrire le migliori opportunità di apprendimento e formazione. Particolare cura e attenzione viene dedicata agli allievi con **Bisogni Educativi Speciali** (BES), ossia:

- allievi tutelati dalla **L.104/92**;
- allievi tutelati con **L.104** scolastica secondo l'Accordo di programma specifico della Provincia Autonoma di Bolzano;
- allievi tutelati dalla **L. 170/2010**;
- allievi con disturbi evolutivi specifici - ai sensi dell'**D.M. del 27.12.2012**;
- allievi con svantaggio socio economico - linguistico - culturale ai sensi della **C.M. 08.03.2013**.

Per gli allievi tutelati dalla L.104/92 e dalla L.104 scolastica è prevista la figura dell'insegnante di insegnamento individualizzato che viene assegnato alla classe in co-titolarità con insegnanti curricolari; inoltre, per determinate diagnosi funzionali, è contemplata anche la figura del collaboratore all'integrazione.

Per i suddetti allievi, dopo un periodo di osservazione, viene elaborato il PEI (Piano Educativo Individualizzato) attraverso l'utilizzo della piattaforma Futura secondo quanto stabilito dall'intendenza scolastica. Sono possibili due tipologie di PEI:

- P.E.I. con obiettivi minimi o della classe, che prevede che gli allievi seguano la programmazione della classe o una programmazione per obiettivi minimi e mantiene la medesima valenza formativa e il raggiungimento degli obiettivi prefissati per l'indirizzo di studi. In tal caso gli allievi conseguono il diploma di qualifica o il diploma di maturità.

- P.E.I. con obiettivi differenziati, che prevede, per gli allievi, contenuti anche diversi dalla programmazione della classe, attività personalizzate e una valutazione riferita unicamente agli obiettivi del P.E.I. e non a quelli previsti per l'indirizzo di studi e tiene in considerazione il processo di apprendimento, di crescita dell'allievo rispetto ai livelli iniziali e alle sue potenzialità. In tal caso gli allievi conseguono la qualifica parziale (D.G.P 1027 del 09/10/2018) o la certificazione delle competenze acquisite.

I vari percorsi si articolano in parte a scuola, e in parte, eventualmente, presso aziende esterne che offrono la loro disponibilità per lo svolgimento di stage formativi aziendali (alternanze scuola-lavoro).

Nel caso di allievi tutelati dalla L. 170/2010 o con disturbi evolutivi specifici, la normativa prevede l'elaborazione del P.D.P. (Piano Didattico Personalizzato), mediante l'utilizzo della piattaforma Futura con l'adozione di strumenti compensativi e misure dispensative e adeguate modalità di verifica e di valutazione.

Per gli allievi che, in un determinato periodo del loro percorso scolastico, si

trovano in una situazione di svantaggio di natura economico-sociale e/o linguistico culturale, il consiglio di classe analizza i loro bisogni specifici e procede eventualmente alla stesura di un P.D.P., in modo da consentire all'allievo il raggiungimento almeno degli obiettivi minimi della classe.

PNRR – PIANO SCUOLA 4.0

La scuola ha aderito a quattro linee di finanziamento del PNRR - Piano Scuola 4.0 - Az. 1 Next Generation Classroom; Az. 2 Next Generation Labs per la creazione di ambienti innovativi (laboratorio linguistico e laboratorio merceologico); Azioni di potenziamento delle competenze STEM e multilinguistiche (D.M. 65) e Formazione del personale scolastico per la transizione digitale (D.M. 66).

[PNRR - Piano Scuola 4.0](#)

FORMAZIONE INDIVIDUALIZZATA

Corso “Azioni di orientamento e formazione al lavoro”.

E' destinato ad allievi con certificazione ai sensi della L. 104/1992, che abbiano compiuto 15 anni di età e che necessitano di sostegno e orientamento al lavoro. L'obiettivo è quello di far acquisire agli allievi le competenze professionalizzanti e trasversali che permettano loro di inserirsi nel mondo lavorativo. La durata del corso è generalmente di uno o due anni. Al termine del percorso formativo viene rilasciata la certificazione delle competenze acquisite.

CURRICOLO DI STUDIO

Struttura dei percorsi e quadro orario

BIENNIO INTRODUTTIVO

MATERIE DI STUDIO	ORE SETTIMANALI	
	1° anno	2° anno
Italiano e letteratura italiana	3,5	3,5
Storia	1,5	1,5
Tedesco	*3	*3
Inglese	*2	*2
Matematica	3	3
Diritto / Economia	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
Religione o attività alternative	1	1
Scienze integrate (Scienze della Terra)	1,5	-
Scienze integrate (Biologia)	-	1,5
Scienze integrate (Fisica)	1,5	-
Scienze integrate (Chimica)	-	1,5
Educazione civica	**1	**1
DISCIPLINE ORIENTANTI		
Scienza degli alimenti	*1	*1
Laboratorio di Cucina	*4	*4
Laboratorio di Sala e vendita	3,5	3,5
Laboratorio di Servizi di accoglienza turistica	*3,5	*3,5
Totale ore settimanali	33	33

N.B. Le ore di lezione si intendono di 60 min. E si svolgono dal lunedì al venerdì.

(*) Parte dell'insegnamento di alcune discipline sarà svolto nei laboratori in codocenza con gli insegnanti tecnico-pratici.

(**) L'insegnamento di educazione civica è compreso all'interno del monte orario di ogni singola disciplina come previsto dalla legge 20.08.2019 N.92

“Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”

Caratterizzazione: ENO-GASTRONOMIA dell'Alto Adige/Südtirol

DISCIPLINE COMUNI	ORE SETTIMANALI		
	3° anno	4° anno	5° anno
Italiano e letteratura italiana (Italiano**)	2,5	2,5	2,5
Storia	1,5	1,5	1,5
Tedesco 2° lingua	3	3	3
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1
Educazione civica	**1	**1	**1
Discipline caratterizzanti			
Diritto e Tecniche Amministrative	3	4	4
Scienze cultura dell'alimentazione	*3	*3	*3
Laboratorio di servizi enogastronomici - Cucina	10,5	8	8
Laboratorio di servizi enogastronomici – Sala e vendita	2,5	2	2
Totale ore settimanali	33	31	31
N.B. Le ore di lezione si intendono di 60 min. E si svolgono dal lunedì al venerdì. (*) Parte dell'insegnamento di alcune discipline sarà svolto nei laboratori in codocenza con gli insegnanti tecnico-pratici. (**) L'insegnamento di educazione civica è compreso all'interno del monte orario di ogni singola disciplina come previsto dalla legge 20.08.2019 N.92			
Al termine del terzo anno è possibile conseguire la Qualifica Professionale in “Operatore ai servizi di ristorazione – settore cucina” e terminare il percorso formativo.			

COMPETENZE IN USCITA caratterizzazione: ENO-GASTRONOMIA dell'Alto Adige/Südtirol

- Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.
- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.
- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici, a partire dall'offerta del territorio altoatesino, 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.
- 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 in relazione al contesto locale, fra mondo mediterraneo e area alpina nord-orientale di lingua tedesca e ladina.

“Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”

Caratterizzazione: SALA-BAR e VENDITA dell'Alto Adige/Südtirol

DISCIPLINE COMUNI	ORE SETTIMANALI		
	3°anno	4° anno	5°anno
Italiano e letteratura italiana	2,5	2,5	2,5
Storia	1,5	1,5	1,5
Tedesco 2° lingua	3	3	3
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1
Educazione civica	**1	**1	**1
Discipline caratterizzanti			
Diritto e Tecniche Amministrative	3	4	4
Scienze cultura dell'alimentazione	*3	*3	*3
Laboratorio di servizi enogastronomici - Cucina	2,5	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici – Sala e vendita	10,5	8	8
Totale ore settimanali	33	31	31
N.B. Le ore di lezione si intendono di 60 min. E si svolgono dal lunedì al venerdì. (*) Parte dell'insegnamento di alcune discipline sarà svolto nei laboratori in codocenza con gli insegnanti tecnico-pratici. (**) L'insegnamento di educazione civica è compreso all'interno del monte orario di ogni singola disciplina come previsto dalla legge 20.08.2019 N.92			
Al termine del terzo anno è possibile conseguire la Qualifica Professionale in “Operatore ai servizi di ristorazione – settore sala-bar e vendita” e terminare il percorso formativo.			

COMPETENZE IN USCITA caratterizzazione: SALA-BAR e VENDITA dell'Alto Adige/Südtirol

- Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi, a partire dall'offerta del territorio altoatesino, per le operazioni di banqueting/catering.
- Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici; questi ultimi, in sintonia con l'estetica del paesaggio montano.
- Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste.
- Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction.

"Tecnico per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

Caratterizzazione: ACCOGLIENZA TURISTICA dell'Alto Adige/Südtirol

DISCIPLINE COMUNI	ORE SETTIMANALI		
	3° anno	4° anno	5° anno
Italiano e letteratura italiana (Italiano**)	3,5	3,5	3,5
Storia	1,5	1,5	1,5
Tedesco 2° lingua	*3	*4	*4
Inglese	*2	*3	*3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione o attività alternative	1	1	1
Educazione civica	**1	**1	**1
DISCIPLINE CARATTERIZZANTI			
Diritto e tecniche amministrative	*5	5	5
Scienze cultura dell'alimentazione	*2	*2	*1
Tecniche di comunicazione	-	*2	*2
Laboratorio di servizi di Accoglienza turistica	13	9	9
Totale ore settimanali	33	31	31
N.B. Le ore di lezione si intendono di 60 min. E si svolgono dal lunedì al venerdì. (*) Parte dell'insegnamento di alcune discipline sarà svolto nei laboratori in codocenza con gli insegnanti tecnico-pratici. (**) L'insegnamento di educazione civica è compreso all'interno del monte orario di ogni singola disciplina come previsto dalla legge 20.08.2019 N.92 Al termine del terzo anno è possibile conseguire la Qualifica Professionale in "Operatore ai servizi di ricevimento" e terminare il percorso formativo.			

COMPETENZE IN USCITA caratterizzazione: ACCOGLIENZA TURISTICA dell'Alto Adige/Südtirol

- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, a partire da quelle sudtirolesi, collegandole anche in contesti nazionali e internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti altoatesini e nazionali.
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree.
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche della montagna, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

APPRENDISTATO

MATERIE DI STUDIO E ORE SETTIMANALI	1°-2°-3°
Italiano	1
Tedesco	1
Scienze dell'alimentazione	1
Economia aziendale	1
Inglese	1
Partica di laboratorio (specifica per qualifica)	4
Educazione civica*	1
Totale ore settimanali	9
(*) L'insegnamento di educazione civica è compreso all'interno del monte orario di ogni singola disciplina come previsto dalla legge 20.08.2019 N.92	

STAGE

Lo stage è un periodo di formazione professionale in un'azienda dell'industria dell'ospitalità locale e nazionale.

Gli stage vengono organizzati per le classi seconde, terze e quarte.

Lo stage è parte integrante del percorso formativo ed è formalizzato con una convenzione scritta tra la scuola, azienda e famiglia.

All'interno della scuola opera un tutor di stage, con il compito di selezionare gli alberghi sul territorio provinciale, nazionale ed estero, in base a criteri concordati con la direzione e con i consigli di classe.

Ciascun allievo sarà così inserito in un ambiente lavorativo, che gli permetterà di conoscere direttamente l'organizzazione, i ruoli, le attività e le tecnologie del settore di specializzazione, nonché di operare il più autonomamente possibile nei processi produttivi e gestionali.

Nell'ambito dei progetti individuali, è possibile, come previsto dalla Legge provinciale 12 novembre, n. 40, Art. 9 (4)(5), attivare degli stage a partire dal primo anno scolastico e dai 14 anni.

MONITORAGGIO E VALUTAZIONE

Durante il periodo di esperienza in azienda, l'allievo è affiancato da un tutor aziendale, che ha il compito di favorire il suo inserimento, assegnandogli responsabilità, compiti e orari, nel rispetto degli obiettivi dello stage e degli accordi intrapresi con la Scuola. Quotidianamente l'allievo compila un diario personale, che servirà anche per redigere la relazione finale.

Il tutor di stage, avvalendosi del contributo degli insegnanti, nel periodo di stage mantiene contatti con l'allievo ed il tutor aziendale.

La valutazione dell'esperienza formativa è affidata al tutor aziendale e si basa sull'osservazione del comportamento (rispetto degli orari, interesse dimostrato), delle competenze relazionali (come interagisce con i colleghi, con i clienti) e delle competenze tecniche dimostrate. Essa concorre alla valutazione scolastica finale dell'allievo.

CURRICOLO DI ISTITUTO

“La scuola siede fra il passato e il futuro e deve averli presenti entrambi.”

Don Milani

La scuola C. Ritz nasce a Merano nel 1958, in una città antica e con tradizioni turistiche consolidate che le permettono fin da subito di interagire con i protagonisti pubblici e privati del settore. Nasce erogando addestramento professionale e arriva ad essere la scuola alberghiera di lingua italiana per l'Alto Adige, dimostrandosi capace di cogliere le sfide del settore e rispondendo ai bisogni socio-culturali del territorio. Nel 2002 raggiunge un grande traguardo diventando scuola Paritaria con D.R. 120/2002 e offrendo, con l'Esame di Stato, nuovi obiettivi formativi a tutti i suoi studenti. Negli ultimi 20 anni la scuola ha saputo rispondere ai cambiamenti adeguandone il suo modello e continuando ad aumentare il suo bacino di utenza: l'“I Care” di don Milani è la sua *vision* e la rende una scuola inclusiva! Nel 2012 viene inaugurata una seconda sede a Maia Alta che oggi ospita il triennio formativo, la sede rimane in via K. Wolf 44.

Tutoraggio

Il tutor è un insegnante di classe, che rappresenta il punto di riferimento per gli alunni, le famiglie, gli insegnanti e gli educatori. Coordina il consiglio di classe e monitora costantemente l'apprendimento ed il comportamento degli allievi, individuando collegialmente le strategie educative.

Codocenza

L'apprendimento all'interno della formazione professionale si focalizza prevalentemente su ambiti lavorativi, sia per quanto riguarda la trasmissione di contenuti di rilevanza professionale, sia per il lavoro pratico in laboratorio.

Nel laboratorio, si crea un ambiente di apprendimento cooperativo e collaborativo, dove sono applicati ed esercitati i contenuti teorici appresi in aula, dove si fronteggiano difficoltà e si trovano soluzioni.

È un ambito nel quale si acquisiscono competenze sociali e si esercitano capacità trasversali. Il laboratorio è un ambiente didattico, dove gli allievi imparano facendo ed agendo.

Le codocenze si svolgono durante il biennio di base e il triennio e le materie coinvolte sono: tedesco, inglese, scienze dell'alimentazione.

Plurilinguismo

Lo sviluppo e la formazione in due o più lingue-culture sono un'opportunità preziosa. Apprendere una lingua vuol dire innanzitutto imparare a interagire con una cultura diversa, saper interpretare e adoperare i segni e i simboli di questa cultura, così da partecipare alla vita quotidiana.

L'apprendimento della L2 trae spunto anche dal contatto diretto con l'altro gruppo linguistico.

Consapevoli del ruolo che il plurilinguismo riveste nella formazione dello studente, la scuola, oltre alla codocenza, ha intrapreso le seguenti azioni:

- progetti di incontro e gemellaggio con classi di scuole in lingua tedesca della nostra provincia ed estere (Erasmus+) su tematiche di settore. Dall'a.f. 2023/2024

riprendono i progetti con Portogallo e Germania;

- sportelli di aiuto allo studio, in orario extrascolastico, per il potenziamento del tedesco ed inglese;
- certificazioni internazionali di tedesco (Goethe Institut) e di inglese (Trinity), secondo i parametri del Quadro Comune Europeo di Riferimento;
- stage in aziende locali o estere in area germanica e anglosassone.

Preparazione al patentino D in L2 per allievi in alternanza scuola-lavoro

Il percorso è rivolto agli alunni e alle alunne della formazione individuale, che seguono percorsi in alternanza scuola-lavoro. È finalizzato a raggiungere le competenze utili a sostenere l'esame di patentino livello D. Prevede alcune esercitazioni in itinere scritte e orali, svolte in classe.

Promozione linguistica e laboratori linguistici

Per gli studenti stranieri che non hanno una competenza in L1 (italiano) tale da consentire loro la comprensione e la partecipazione attiva alle attività didattiche e l'integrazione alla vita scolastica, si riservano attività di alfabetizzazione, di promozione e di sviluppo specifiche.

Gli alunni stranieri vengono inseriti nelle classi di riferimento e l'incentivazione linguistica avviene in modo progettuale, tenendo conto delle differenti situazioni di partenza. Il laboratorio linguistico è una misura specifica per alunni con background migratorio, organizzato dalla nostra Scuola, in collaborazione con il Centro Linguistico Merano, ed è parte integrante del piano formativo individuale del singolo alunno.

I laboratori linguistici e le procedure di collaborazione fra Scuola e Centro Linguistico sono regolamentati dall'accordo distrettuale per la Comunità Comprensoriale Burgraviato (punto 7.3).

Soggiorno studio all'estero

Si tratta di un'iniziativa dedicata agli allievi che frequentano, al momento del soggiorno, la IV classe superiore.

Per un periodo di circa tre mesi, le ragazze e i ragazzi partecipanti sono ospitati presso una famiglia tedesca e frequentano in Germania una scuola pubblica legalmente riconosciuta. Sia le famiglie ospitanti sia le scuole germaniche sono selezionate da un'agenzia incaricata, che si occupa di fornire assistenza ai ragazzi durante tutta la permanenza all'estero.

Le procedure di selezione sono effettuate a cura della scuola e hanno luogo nel mese di novembre. Chi è interessato a partecipare sottopone la propria candidatura al dirigente scolastico che chiederà al consiglio di classe di esprimere un parere d'idoneità. L'Intendenza scolastica ha indicato alcuni criteri di riferimento, ma la scelta dei candidati è di pertinenza dell'Istituto. I nominativi degli ammessi vengono poi comunicati dall'Intendenza scolastica alle scuole entro il mese di dicembre.

Le destinazioni sono scelte di volta in volta in base alle adesioni e alle disponibilità.

Per ulteriori informazioni:

[Scuola italiana | Provincia autonoma di Bolzano - Alto Adige](#)

Accoglienza

Le attività di accoglienza sono rivolte a tutte le classi della Scuola con la finalità di condividere informazioni e regole sulla vita nella comunità scolastica, sulle norme di

sicurezza e sulla deontologia professionale tipica del settore alberghiero.

Il tutor, in collaborazione con gli insegnanti della classe, coinvolge gli allievi in attività finalizzate a favorire la comprensione dell'organizzazione scolastica, del contesto in cui opera, delle regole della deontologia professionale, delle relazioni tra aspettative e finalità del percorso formativo.

Il programma delle attività di accoglienza è diversificato per ciascuna classe. Anche per gli ospiti del convitto, il personale educativo intraprende attività a sostegno di una convivenza positiva e una comunicazione costante e costruttiva con le famiglie.

Corsi di recupero

Nel 1° Periodo didattico vengono organizzati corsi di recupero e potenziamento in matematica e tedesco.

Nel 2° Periodo didattico e dopo il termine delle lezioni: i corsi vengono organizzati con almeno 7 allievi di classi parallele con il debito nella stessa disciplina. I corsi hanno durata di 8 ore.

Sportello di aiuto allo studio

Durante l'anno formativo viene attivato uno sportello per lo studio e l'approfondimento delle proposte curriculari, aperto a tutti gli studenti della scuola.

Orientamento

Agli allievi del **secondo anno** sarà dedicata particolare attenzione durante le attività didattiche, al fine di facilitare la scelta del percorso di formazione più adeguato alle aspettative ed attitudini professionali.

Potranno essere organizzati incontri con le famiglie allo scopo di offrire informazioni circa:

- le opportunità di studio offerte dalla scuola;
- i prerequisiti necessari per accedere alle diverse specializzazioni;
- gli sbocchi professionali;
- la possibilità di carriera;
- lo stage.

Per gli allievi delle 4° e 5° classi sono previsti incontri con rappresentanti di enti pubblici (Università, Camera di Commercio) e aziende del territorio al fine di favorire l'inserimento lavorativo e/o la prosecuzione degli studi a livello universitario.

Educazione alla salute

Prevede un insieme di attività che si stanno consolidando negli anni e attraverso la partecipazione ad uno o più seminari, si accompagneranno gli allievi in un percorso di consapevolezza e riconoscimento dei fattori di rischio nei comportamenti individuali o sociali.

Train ... to be cool

E' consolidata l'adesione della nostra scuola al progetto nazionale che mira alla diminuzione di incidenti ferroviari dovuti alle imprudenze, distrazioni o vandalismo. Gli agenti della Polizia Ferroviaria incontrano i nostri allievi nelle aule e spiegano i rischi di tali comportamenti. Questi incontri hanno il duplice scopo di sensibilizzare i nostri ragazzi nell'assunzione di comportamenti responsabili per la tutela della propria ed altrui incolumità, ma anche quello di accreditare gli operatori della Polizia Ferroviaria come autorevoli figure di riferimento nel sistema sicurezza.

Donne contro la violenza – Frauengegengewalt

Altra preziosa collaborazione di cui si avvale la nostra scuola, è quella con l'associazione "Donne contro la violenza" che gestisce la Casa delle donne di Merano dal 1997. Le operatrici dell'associazione, attraverso dei laboratori che rendono protagonisti i nostri allievi, mirano a contrastare ogni forma di violenza di genere e a promuovere attività legate al cambiamento culturale, alla sensibilizzazione e prevenzione del fenomeno della violenza su donne e bambini/e.

PARLIAMONE – sportello di consulenza psicologica

È attivo un servizio di consulenza psicologica a disposizione degli allievi, insegnanti e genitori. Il progetto si pone l'obiettivo di affrontare con immediatezza i primi segnali di disagio e di malessere, che si manifestano negli allievi e di affiancare alla figura dell'insegnante quella di un consulente con competenze professionali diverse e specifiche in ambito giovanile. Lo/la psicologo/a dello sportello, oltre ad essere contattato per consulenze a livello individuale da genitori, docenti e alunni, può essere coinvolto/a in percorsi di approfondimento di tematiche educative e/o relazionali, richiesti da gruppi di genitori e/o insegnanti.

Uscite, visite e viaggi d'istruzione

Ad integrazione dei singoli programmi didattici, gli insegnanti, nei rispettivi consigli di classe, propongono visite guidate e uscite didattiche presso le istituzioni e aziende locali, nazionali ed estere.

Organizzazione e gestione di banchetti ed eventi

Allo scopo di stimolare nelle allieve e negli allievi il confronto con il territorio, la Scuola gestisce l'organizzazione e la gestione di banchetti ed eventi in accordo con le Istituzioni locali. Sono solitamente esperienze di grande impegno e soddisfazione per gli studenti coinvolti che vedono riconosciute le loro competenze anche da professionisti esterni alla scuola. Queste attività rappresentano una significativa opportunità di valutazione delle competenze trasversali:

- partecipazione e impegno;
- deontologia professionale;
- organizzazione ed autonomia del lavoro;
- capacità collaborativa;
- gestione delle situazioni problematiche;
- tolleranza allo stress;
- capacità di trasporre in modo creativo contenuti teorici;
- competenza comunicativa.

Fiera Hotel

Gli allievi dell'ultimo triennio del settore enogastronomico e del quinto anno del settore turistico partecipano alla "**Fiera Hotel**" di Bolzano che si svolge nel mese di ottobre di ogni anno.

Oltre ad intrattenere gli ospiti nello stand della scuola con degustazioni enogastronomiche, giochi e informazioni sull'offerta formativa, gli allievi affiancano i sommelier di Vinea Tirolensis.

VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE

Per gli allievi che si contraddistinguono per impegno e risultati raggiunti (eccellenze) sono attivati percorsi di crescita

professionale e personale attraverso esperienze formative laboratoriali in un contesto extrascolastico. In particolare:

Visite d'istruzione premio

Alle "eccellenze" delle classi 2° e 4° viene offerta la possibilità di partecipare a una visita d'istruzione premio presso le istituzioni: a Roma per le 2° e a Strasburgo per le 4°.

A scuola del gusto

Allievi di tutte le classi (dal 1° al 5° anno), selezionati dai tutor e dagli insegnanti di laboratorio in base ai risultati ottenuti, l'impegno, l'interesse, l'affidabilità e la serietà dimostrati, svolgono laboratori di cucina, sala e accoglienza a stretto contatto con i migliori professionisti del settore.

I laboratori di "A Scuola del gusto" sono condotti da chef e personaggi autorevoli dell'enogastronomia e da insegnanti della scuola con l'obiettivo di produrre alcuni piatti e abbinarli ai vini più adeguati, che saranno poi degustati da ospiti, che con la loro offerta hanno aderito all'iniziativa. Il contributo viene devoluto in beneficenza.

Partecipazione a concorsi

La scuola favorisce la partecipazione a concorsi di settore rivolti alle scuole, in cui gli allievi hanno la possibilità di confrontarsi con i propri pari su abilità e competenze tecniche e che offrono l'opportunità di frequentare master in enti formativi di eccellenza.

Nel 2018 la Scuola ha ospitato la seconda edizione del concorso di cucina rivolto a 8 partecipanti di altrettante scuole delle province / regioni limitrofe, organizzato dall'associazione "Mattias Peri" di Livigno. In base al regolamento del concorso, al

termine dell'anno scolastico 2017/2018 fra tutti gli allievi della terza cucina è stata individuata la partecipante al concorso in base ai risultati scolastici e professionali (miglior valutazione nelle materie di indirizzo).

CENTRO APERTO

Nell'ambito delle attività di orientamento proposte dalla scuola secondaria di primo grado ai ragazzi delle classi terze, il Servizio Orientamento del Dipartimento Istruzione e Formazione Italiana - Area Formazione Professionale, in collaborazione con la Scuola, organizza degli stage nei laboratori di cucina, sala-bar e ricevimento, guidati da insegnanti tecnico-pratici. Attraverso un'esperienza concreta, che porta alla realizzazione di un "prodotto finito", si intende sollecitare nei partecipanti abilità e conoscenze solitamente poco indagate, da sottoporre poi a verifica orientativa.

Durante gli stage i ragazzi, oltre a conoscere meglio le proprie potenzialità, vengono stimolati nello sviluppo di autostima, di auto valutazione, di capacità di tenuta, di attenzione, di rispetto dei tempi e di organizzazione.

Le attività si sviluppano in 4 periodi della durata di 9 ore, da novembre a marzo.

ANIMAZIONE E ATTIVITÀ SERALE IN CONVITTO

Agli studenti ospiti in convitto è rivolto un programma di attività ludico-ricreative coordinate dal personale educativo interno. Tre sere alla settimana un insegnante di educazione fisica propone inoltre attività sportive in palestra o nel campo di calcio.

INIZIATIVE DI AMPLIAMENTO CURRICOLARE

Iniziative di ampliamento curricolare

Nell'anno formativo 2020-21 è stato introdotto, a livello nazionale, lo studio di educazione civica.

Lo scopo di questo curricolo, che vede coinvolti in maniera trasversale tutti i docenti, è quello di informare e sensibilizzare i nostri allievi in merito a tematiche sociali. I laboratori ed i focus di apprendimento hanno lo scopo di formare cittadini responsabili e attivi, promuovere una partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale, promuovere il rispetto delle regole e la conoscenza dei propri diritti e doveri.

I tre nuclei tematici sui quali i docenti orientano la propria attività didattica sono: costituzione, diritto nazionale ed internazionale, legalità, solidarietà; sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio (Agenda 2030); cittadinanza digitale e comunicazione consapevole

[Curricolo Ed. Civica](#)

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Criteri di valutazione comuni

La valutazione degli allievi nelle singole materie e nei moduli formativi è eseguita dall'insegnante sulla base delle conoscenze, delle abilità e competenze dell'allievo.

Per "conoscenza (sapere)" si intende l'apprendimento di una nozione o di un

dato, studiati senza alcuna ulteriore elaborazione.

Per "abilità (saper fare)" si intende l'applicazione della conoscenza nel contesto di riferimento per cui è stata appresa.

Per "competenza (saper essere)" si intende la capacità di applicare le conoscenze acquisite per la soluzione di problemi in contesti diversi da quello in cui è avvenuto lo studio.

Nella valutazione del profitto viene utilizzata la scala di valori prevista dalla D.G.P 1027 del 9/10/2018.

I criteri di valutazione sono declinati dai docenti per coordinamenti di materia, secondo descrittori di livello esplicitati agli allievi all'inizio dell'anno formativo.

I risultati delle prove sono comunicati agli allievi dopo la prova orale ed entro la settimana successiva allo svolgimento delle prove scritte o pratiche (quindici giorni per i temi d'italiano).

Gli elaborati delle prove scritte vengono dati in visione agli alunni, debitamente corretti e valutati e gli esercenti la patria potestà sui medesimi, hanno il diritto, su richiesta formale, di prenderne visione.

Nel caso in cui, in seguito alle assenze dalle lezioni, l'allievo non raggiunga il numero minimo di prove scritte o pratiche in una materia, deve recuperare le prove mancanti, eventualmente anche al di fuori dell'orario scolastico. Se un allievo vi si sottrae sarà applicata la relativa normativa provinciale.

Come da normativa vigente, il voto di condotta concorre alla valutazione complessiva dello studente e alla determinazione della media dei voti ai fini dell'ammissione agli esami e dell'attribuzione del credito scolastico. La valutazione negativa (**voto 5**) comporta automaticamente la non promozione.

Regolamento sulla valutazione

Voto di condotta

Se i comportamenti relativi ai descrittori sono presenti:

- con un livello di eccellenza in ogni circostanza ed il voto viene deliberato all'unanimità dei docenti del consiglio di classe si assegna ottimo (10);
- ad un livello molto elevato ed in ogni circostanza si assegna distinto (9);
- ad un buon livello e con regolarità si assegna buono (8);
- ad un livello soddisfacente ma non sempre regolare si assegna soddisfacente (7);
- ad un livello sufficiente ed in modo irregolare si assegna sufficiente (6);
- ad un livello inadeguato ed in modo decisamente irregolare, in presenza di episodi di particolare gravità che abbiano comportato l'allontanamento temporaneo dell'allieva/o dalla comunità scolastica per periodi superiori a quindici giorni si può assegnare insufficiente (5).

VERIFICA DEGLI APPRENDIMENTI

Verifiche

Le tipologie di verifica utilizzate comprendono: colloqui individuali, lavori di gruppo, produzioni scritte, questionari, prove strutturate, prove pratiche, relazioni e verifiche online. A tali prove si aggiunge lo svolgimento dei compiti assegnati per casa che, comunque, rientrano nella tipologia delle prove suddette e sono utili soprattutto per quanto concerne le valutazioni formative.

Verifiche formative

Ogni insegnante, durante lo svolgimento delle singole unità didattiche e al termine delle stesse effettuerà verifiche in forma di test, esercizi eseguiti in classe, controllo dei compiti assegnati e domande orali. Le valutazioni delle suddette verifiche indicheranno se e come procedere al recupero delle eventuali lacune dimostrate dalla classe.

Verifiche sommative

Ogni insegnante è tenuto, stante l'attuale divisione dell'anno formativo in trimestre e pentamestre, a valutare su di un numero congruo di prove. La tipologia ed il numero minimo di prove sono stabilite dai coordinamenti di materia all'inizio dell'anno formativo e, orientativamente, sono in funzione delle attività svolte dalla classe, del numero di ore a disposizione e del numero degli alunni presenti nella classe. La calendarizzazione delle prove e i risultati sono consultabili nel canale ufficiale della scuola, ossia nel Registro Elettronico Spaggiari-Classroom Viva.

CRITERI PER L'AMMISSIONE/NON AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO

I criteri per l'ammissione all'Esame di Stato, sia per candidati interni che esterni alla scuola, insieme alle modalità di svolgimento dello stesso, sono consultabili attraverso il seguente link:

[Esami di Stato | Scuola italiana | Provincia autonoma di Bolzano - Alto Adige](#)

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Il credito scolastico è un apposito punteggio attribuito ad ogni studente nello scrutinio finale di ciascuno degli ultimi tre anni della scuola. Le modalità di attribuzione sono regolate dall'art. 15 del d.lgs. n° 62/2017. Il consiglio di classe attribuisce ad ogni alunno un punteggio per ciascun anno del triennio in base alla media dei voti finali.

[Credito scolastico - Miur](#)

04. L'organizzazione

MODELLO ORGANIZZATIVO

Periodo didattico	
1° PERIODO Settembre - Dicembre	2° PERIODO Gennaio - Giugno

FUNZIONI E FIGURE ORGANIZZATIVE

[Organigramma \(www.ritz.fpbz.it\)](http://www.ritz.fpbz.it)