



Relazione del Dirigente Scolastico al Consiglio di Istituto

(Decreto Legislativo n° 165/2001 art. 25, comma 6 - (D.l. 44/2001, art.6)

ANNO SCOLASTICO 2016/2017

PREMESSA

La presente relazione è elaborata ai sensi dell'art. 25 comma 6 del D.L.vo 165/2001, il quale prevede che *"il dirigente presenta periodicamente al consiglio di circolo o al consiglio di istituto motivata relazione sulla direzione e il coordinamento dell'attività formativa, organizzativa e amministrativa al fine di garantire la più ampia informazione e un efficace raccordo per l'esercizio delle competenze degli organi della istituzione scolastica"*, e dell'art. 6 del D.l.44/2001 che assegna al Consiglio di Istituto il compito di verificare, **entro il 30 giugno**, lo stato di attuazione del Programma annuale, al fine delle modifiche che si rendano necessarie.

Una delle esigenze da cui essa nasce è quella di rendere conto delle scelte attuate, dei risultati raggiunti e dell'impiego delle risorse, al fine di offrire una rappresentazione sintetica, organica e chiara di quanto è stato fatto e di quello che sarà possibile/necessario fare nel successivo anno scolastico.

Si tratta quindi di una prima valutazione delle attività svolte, delle spese sostenute e dei "costi" dell'organizzazione e rappresenta un'occasione di controllo degli impegni assunti e un momento di scambio di informazioni fra i diversi soggetti, coinvolti nella gestione didattica, organizzativa e amministrativa della scuola.

LA COMUNITÀ DI APPARTENENZA

L'analisi del territorio e delle sue risorse è molto importante in quanto l'Istituto si trova a Stresa, sul Lago Maggiore, rinomata stazione turistica sulla sponda piemontese del Lago Maggiore, situata di fronte alle Isole Borromeo. Le bellezze paesaggistiche di questi luoghi hanno contribuito a rendere Stresa e il Lago Maggiore famosi in tutto il mondo, caratterizzando il territorio con una marcata fisionomia turistica, senso di accoglienza degli abitanti e consistente movimento ospitativo.

Infatti l'Istituto nasce proprio a Stresa nel 1938 per dare una formazione professionale ai semplici abitanti del territorio di Stresa, dei paesi posti sulle pendici del Mottarone e della Valsesia che, già dagli inizi dell'800, si dedicavano ad occupazioni nel settore alberghiero ristorativo ed erano emigrati in vari paesi europei.

Si deve anche osservare che nel territorio stesiano oggi si trovano alberghi di tutte le categorie compresi alcuni dei più famosi hotel di lusso presenti in Italia, che contribuiscono a creare consistenti flussi turistici, anche se stagionali, e un discreto grado di occupabilità nel settore.

RACCORDO SCUOLA - TERRITORIO - AZIENDE

Il raccordo tra scuola, territorio e mondo del lavoro è ritenuto da sempre importante ai fini di una progettazione didattica che coniughi e valorizzi tutte le forme di sapere: quello "formale", quello "informale" e quello "non formale".

Il collegamento con il settore operativo di competenza - Alberghi, Ristoranti, Agenzie di viaggi - fornisce alla programmazione di Istituto valide indicazioni in ordine agli obiettivi professionali da perseguire.

La collaborazione dell'Istituto in quest'anno scolastico si è sviluppata con:

aziende:

Caffarel
Berlucchi
Tenuta Colombara
Il Luogo di Aimo e Nadia - Milano
The Waterside Inn - Bray (GB)

associazioni professionali:

JRE
APCI
AMIRA
FEDERALBERGHI
HOSPES: IACCARINO, MICHETTI, MASCIAGA

associazioni no profit:

CRI
Lions Club
GSH SEMPIONE
Scooter sicuro

enti:

Arma dei Carabinieri
NAS
ISP. LAVORO
ASL del VCO
CASA RESISTENZA
OSS TURISTICO REGIONE PIEMONTE

Aziende ed Imprese turistiche presenti su tutto il territorio rappresentano gli interlocutori privilegiati per la coprogettazione di percorsi di Alternanza Scuola Lavoro, ma anche per incontri di approfondimento e di orientamento al mondo del lavoro. Prioritario è l'impegno del Dirigente Scolastico e della F.S. che si occupa di Alternanza Scuola Lavoro nell'estendere e consolidare questa fitta rete di rapporti.

Di seguito sono elencati Aziende e Imprese con le quali la scuola collabora per la realizzazione di percorsi di alternanza scuola-lavoro:

	Azienda Ospitante	Comune	Prov
1	Hotel Baia di Ulisse	Agrigento	AG
2	Ristorante Locanda dei narcisi	Pozzolo Formigaro	AL
3	Albergo Castello	Montjovet	AO
4	Frosio Ristorante	Almè	BG
5	San Martino	Treviglio	BG
6	Grand Hotel Savoia	Cortina d'Ampezzo	BL
7	Il patio	Pollone	BL
8	Ristorante Marconi	Sasso Marconi	BO
9	Hotel Eden	Sirmione	BS
10	Hotel Olivi	Sirmione	BS
11	Hotel Park	Desenzano del Garda	BS
12	Villa Cortine Palace	Sirmione	BS
13	Esmeralda srl - Forte Village	Pula	CA
14	La Taverna degli Amici	Caiazzo	CE
15	Al Metrò	San Salvo Marina	CH
16	Hotel San Francesco	Cosenza	CS
17	Hotel Class srl	Lamezia Terme	CZ
18	Il Capriccio	Vieste	FG

19	Excelsior Palace Hotel	Rapallo	GE
20	Grand Hotel Miramare	Santa Margherita Ligure	GE
21	Andana Resort	Castiglione della Pescaia	GR
22	Argentario Golf & Resort	Porto Ercole	GR
23	Hotel Residence spa	Castiglione della Pescaia	GR
24	Il Giardino del Gusto	Ventimiglia	IM
25	Alberghi del Mediter. Porto Kaleo	Curto	KR
26	Al Porticciolo 84	Lecco	LC
27	Caroli Hotel	Santa Maria di Leuca	LE
28	Hotel Desiree	Procchio	LI
29	La Perla del Mare	San Vincenzo	LI
30	Poggio all'Agnello Resort	Piobino	LI
31	Talasso Tombolo Resort	Marina di Castagneto Carducci	LI
32	Hotel Renaissance	Castevecchio Pascoli	LU
33	Raffaelli Turismo	Forte dei Marmi	LU
34	Shaner Ciocco srl	Castvecchio Pascoli	LU
35	Capinera	Taormina	ME
36	Antica Osteria Magenes	Barate di Gaggiano	MI
37	Da Palmiro	Parabiago	MI
38	Hotel Al Campanile	Milano	MI
39	Hotel Milanosansiro	Milano	MI
40	IHC - Italian Hospitality	Milano	MI
41	Il Solferino	Milano	MI
42	La Vanille Snc	Cerro Maggiore	MI
43	Milano Four Season	Milano	MI
44	Milano Hotel Galleria	Milano	MI
45	NH Italia spa	Milano	MI
46	Ristorante " D'O "	Cornaredo	MI
47	Ristorante Tokuyoshi	Milano	MI
48	Hotel Borgo La Tana	Maratea	MT
49	Don Alfonso dal 1890	Massa Lubrense	NA
50	Hotel la Bussola	Amalfi	NA
51	Hotel Regina Isabella	Ischia	NA
52	Taverna Estia	Brusciano	NA
53	Torre del Saracino	Vico Equenze	NA
54	Albergo Ristorante Il Vigneto	Gattinara	NO
55	CASA Violetta B&B	Agrate Conturbia	NO
56	Convium	Novara	NO
57	Hotel Approdo	Pettenasco	NO
58	Hotel Atlantic	Arona	NO
59	Hotel Castello del Pozzo	Oleggio	NO
60	Hotel Concorde	Arona	NO
61	Hotel Cortese	Armeno	NO
62	Hotel La Bussola	Novara	NO
63	Hotel Milano	Belgirate	NO
64	Hotel Ristorante Il Giardinetto	Pettenasco	NO
65	Hotel Royal	Arona	NO
66	Hotel San Rocco	Orta San Giulio	NO
67	Hotel Santa Caterina	Orta	NO
68	La Terrazza	Belgirate	NO
69	Lido di Gozzano	Borgomanero	NO
70	Osteria Luci sul Lago	Orta San Giulio	NO
71	P3G srl	Novara	NO
72	Pizzeria Galloverde	Gattico	NO
73	Residence La Darbia	Orta	NO

74	Ristorante " Al Sorriso "	Soriso	NO
75	Ristorante " Bocciolo "	Orta	No
76	Ristorante 3UNO	Oleggio	NO
77	Ristorante Il Caminetto	Cameri	NO
78	Ristorante La Piazzetta	Arona	NO
79	Ristorante Pinin	Varallo Pombia	NO
80	Ristorante Pinocchio	Borgomanero	NO
81	Ristorante Vecchio Porto	Varallo Pombia	NO
82	Villa Paradiso	Meina	NO
83	SAR. GE. AL srl	Orosei	NU
84	Soc Li Cupulatti srl	Orosei	NU
85	Lazzaro 1915	Pontelongo	PD
86	Ristorante Parizzi	Parma	PR
87	Ristorante I Castagni	Vigevano	PV
88	Viscontea	Bereganco	PV
89	Beach srl	Milano Marittima	RA
90	Grand Hotel Gallia	Milano Marittima	RA
91	Hotel Doge	Milano Marittima	RA
92	Hotel Universal	Cervia	RA
93	Palace Hotel	Milano Marittima	RA
94	Altafiumara Resort	Villa San Giovanni	RC
95	Excelsior Palace Hotel	Reggio di Calabria	RC
96	Gran Hotel Excelsior	Reggio Calabria	RC
97	Hotel Art	Roma	RM
98	Hotel Carducci	Rimini	RN
99	Baia del Silenzio	Caprioli di Pisciotta	SA
100	Hotel Clorinda	Capaccio Paestum	SA
101	Hotel Concordia	Livigno	SO
102	Hotel Parè	Livigno	SO
103	Ristorante Lanterna Verde	Villa di Chiavenna	SO
104	Grand Hotel Ortiglia	Siracusa	SR
105	Comfort Hotels & Resort spa	Finale Ligure	SV
106	Hotel Diana	Alassio	SV
107	Marina Hotel	Finale Ligure	SV
108	Best Hotel Europa	Giulianova	TE
109	Hotel Promenade	Montesilvano	TE
110	Il Cascinale SRL Country	Colonnella	TE
111	Hotel La Perla	Canazei	TN
112	Ristorante Magorabin	Torino	TO
113	Ristorante Trippini	Civitella del Lago	TR
114	Trentino Orso Grigio	Trento	TR
115	Ristorante Due Mori	Asolo	TV
116	Amsteak srl	Varese	VA
117	Antica Ceramica Laveno	Laveno Mombello	VA
118	Hotel Colonne	Varese	VA
119	Hotel de Charme	Laveno Mombello	VA
120	Hotel il Porticciolo	Laveno	VA
121	I 5 campanili	Busto Arsizio	VA
122	La Brasserie	Vergiate	VA
123	Osteria del Golfo	Laveno	VA
124	Osteria della Pista	Casorate Sempione	VA
125	Pasticceria Manzoni	Cavaria	VA
126	Ristorante " Le Colonne "	Varese	VA
127	Ristorante " Mo.Ma "	Sesto Calende	VA
128	Ristorante Acquerello	Fagnano Olona	VA

129	Ristorante Corte Visconte	Somma Lombardo	VA
130	Ristorante Il sole di ranco	Ranco	VA
131	Ristorante La biscia	Sesto Calende	VA
132	Ristorante Miro'	Busto Arsizio	VA
133	Ristorante Tana Dell'Orso	Mustonate	VA
134	Tre RE	Sesto Calende	VA
135	Villa Baroni OLD SRL	Bodio Lomnago	VA
136	Golf Club Luvinata	Luvinata	VA
137	Albergo Milano	Verbania	VB
138	Albergo Ristorante Pomodoro	Omegna	VB
139	Gran Hotel Des Iles Borromes	Stresa	VB
140	Gran Hotel Majestic	Verbania	VB
141	Hotel Belvedere	Verbania	VB
142	Hotel Meeting	Stresa	VB
143	Hotel " Il Chostro "	Verbania	VB
144	Hotel Ancora	Verbania Intra	VB
145	Hotel Astoria	Stresa	VB
146	Hotel Belvedere	Mozzio di Crodo	VB
147	Hotel Belvedere	Verbania Pallanza	VB
148	Hotel Cannobio	Cannobio	VB
149	Hotel Croce Bianca	Omegna	VB
150	Hotel Des Iles Borromes	Stresa	VB
151	Hotel Ghiffa	Ghiffa	VB
152	Hotel La Bussola	Stresa	VB
153	Hotel La Palma	Stresa	VB
154	Hotel La Terrazza	Belgirate	VB
155	Hotel Milan e Speranza au Lac	Stresa	VB
156	Hotel Milano	Verbania	VB
157	Hotel Miralago	Verbania Intra	VB
158	Hotel Perla Nera	Stresa	VB
159	Hotel Primavera	Stresa	VB
160	Hotel Regina Palace	Stresa	VB
161	Hotel Ristorante Eurossola	Domodossola	VB
162	Hotel Royal	Stresa	VB
163	Hotel Simplon	Stresa	VB
164	Hotel Villa Carlotta	Belgirate	VB
165	Hotel Villa e Palazzo Aminta	Stresa	VB
166	Villa Marchese dal Pozzo	Belgirate	VB
167	Park Hotel Italia	Cannero	VB
168	Relais Casali della Cisterna	Belgirate	VB
169	Ristorante " Il Portale "	Verbania	VB
170	Ristorante " La Stresa "	Stresa	VB
171	Ristorante Albergo " Edelweiss "	Crodo	VB
172	Ristorante Chiginn	Bee	VB
173	Ristorante Da Cesare	Stresa	VB
174	Ristorante Il Cantuccio	Carpugnino	VB
175	Ristorante il Clarinetto	Stresa	VB
176	Ristorante Il Pirata	Stresa	VB
177	Ristorante S.Anna	Verbania	VB
178	Ristorante Sottosopra Wine	Baveno	VB
179	Ufficio Turistico Stresa	Stresa	VB
180	La Locanda di Piero	Montecchio Precalcino	VI
181	Ristorante L'Artigliere	Isola della Scala	VR
182	Primo Piano SARL	Paris	

SCELTE EDUCATIVE E RISULTATI

Il modello didattico-organizzativo, concepito fin dai primi anni di fondazione della scuola, è quello di scuola-albergo, che implica la progettazione dell'attività didattica come simulazione del funzionamento di un grande albergo in cui gli studenti quotidianamente svolgono tutti i servizi ad esso correlati.

La simulazione dell'Hotel Maggia consente di poter continuare a fornire un servizio attento e puntuale all'utenza, perché il settore in cui opera la scuola è tra quelli che ancora possono offrire possibilità di lavoro ai nostri giovani. Il modello consente di raggiungere i seguenti obiettivi didattici ed educativi:

- Sperimentare una didattica che prospetti situazioni di apprendimento basate su casi reali che permetteranno di costruire una conoscenza ancorata a contesti concreti, a problemi da risolvere, a soluzioni che si possono veramente prospettare.
- Rendere gli studenti protagonisti del loro apprendimento nella quotidianità e nella gradualità del percorso scolastico,
- Utilizzare gli spazi della sede come simulazione d'impresa
- Alternare teoria e pratica in modo tale che ogni studente abbia la possibilità di consolidare la propria preparazione culturale e di sviluppare le competenze di problem solving attraverso la dinamica "dell'esempio" diventando poco per volta imprenditore di se stesso.
- Acquisire competenze di cittadinanza attiva
- Aprire la scuola al territorio e alla sua vocazione turistica.

ESITI FORMATIVI

Gli esiti formativi degli studenti sono misurati dal raggiungimento delle competenze chiave e di cittadinanza e dai risultati di apprendimento, testimoniati dall'esito degli scrutini finali.

Il raggiungimento delle **competenze chiave e di cittadinanza** è sinteticamente e significativamente rappresentato dalle seguente tabella:

COMPETENZE	A	B	C	D	E
Imparare ad imparare	12%	24%	32%	20%	11%
Progettare	9%	24%	36%	20%	11%
Comunicare comprendere e rappresentare	9%	28%	37%	20%	6%
Collaborare e partecipare	13%	28%	34%	20%	5%
Agire in modo autonomo e responsabile	17%	30%	31%	16%	6%
Risolvere problemi	9%	26%	37%	21%	8%
Individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti	7%	29%	40%	16%	8%
Acquisire, interpretare e rielaborare l'informazione	8%	29%	41%	17%	5%

Da questa tabella si evince che il modello didattico-organizzativo e le scelte educative dell'Istituto consentono di formare giovani con un buon livello di competenze, soprattutto nella collaborazione, nella responsabilità e nell'autonomia, fondamentali per chi vuole affrontare professioni nel campo turistico-ristorativo.

I risultati ottenuti dagli studenti negli **scrutini finali** sono così sintetizzati:

	1°	1TT	2°	2TT	3°EG	3°SV	3°AT	3TT	4°EG	4°SV	4°AT	4TT	5°EG	5°SV	5°AT	5TT
AMMESSO	57%	50%	65%	71%	84%	61%	86%	92%	73%	81%	75%	90%	99%	97%	95%	100%
NON AMMESSO	15%	25%	4%	6%	0%	7%	0%	0%	0%	3%	2%	0%	1%	3%	5%	0%
NON AMMESSO PER FREQ	5%	0%	2%	0%	0%	0%	3%	0%	2%	3%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
SOSPESO	23%	25%	30%	24%	16%	32%	11%	8%	26%	14%	23%	10%	0%	0%	0%	0%
Tot. alunni	180	24	132	17	77	44	36	24	66	36	48	21	71	29	21	16

Questi risultati confermano l'andamento storico dell'Istituto con alti tassi di non ammissione alla classe successiva soprattutto nel biennio. Per la prima volta, invece, si registrano non ammissioni per mancata frequenza nelle classi del biennio per studenti ancora in obbligo scolastico.

CONSUNTIVO DEL SERVIZIO SCOLASTICO

I giorni di lezione previsti per quest'anno scolastico sono stati rispettati. L'orario, già pressoché definitivo sin dalla metà del mese di ottobre, ha risentito fortemente delle protrate nomine dei supplenti. Si è potuto compilare l'orario definitivo alla fine di novembre, orario che poi si è mantenuto sostanzialmente stabile durante tutto l'anno scolastico.

Un dato sicuramente non positivo per la scuola è la poca stabilità dei docenti (30% a tempo determinato) che incide sulla qualità e sulla didattica dell'Istituto.

Importante la funzione dei docenti **Collaboratori del Dirigente** Scolastico e delle figure dei responsabili di plesso che hanno contribuito a creare un clima scolastico operoso e collaborativo, sapendosi porre in relazione positiva con gli altri docenti, il personale ATA e con la segreteria.

Anche per quest'anno scolastico è stato confermato il **Nucleo Interno** di Valutazione che ha il compito di rivedere e revisionare il Rapporto di Autovalutazione, apportando gli opportuni adattamenti funzionali alle mutate esigenze ambientali, e predisporre il Piano Organico di Miglioramento dell'Istituzione scolastica.

Anche quest'anno sono state nominate le **Funzioni Strumentali** che hanno sviluppato le attività di seguito elencate:

AREA1- Sostegno al lavoro dei docenti

Protocollo accoglienza per i nuovi docenti

Nasce per sopperire alla criticità dell'elevato turnover di insegnanti che annualmente si avvicendano nell'Istituto e per creare un ambiente in cui le buone pratiche non vadano disperse.

Indicatori di risultato: 90% grado di soddisfazione per la consulenza/docenza

Unità formativa per i docenti

Si tratta di un corso di formazione, progettato sulla base delle esigenze emerse nel RAV e nel conseguente PdM, che determinasse un cambiamento significativo nelle pratiche didattiche e valutative.

Il corso, tenuto dal prof. Trinchero dell'Università di Torino e da alcuni suoi collaboratori, ha guidato gli insegnanti nella costruzione di unità di apprendimento e di rubriche di valutazione per competenze.

Indicatori di risultato: 59,4 % soddisfazione; 12% assenze docenti

Spese sostenute: € 1.890,00 (da PA)

AREA 2 - Benessere dello studente

Progetto accoglienza

Questo progetto è finalizzato al pieno coinvolgimento dell'alunno nella vita della scuola, e si propone di favorire l'instaurarsi di un rapporto di profonda conoscenza e reciproca fiducia fra docente e discente, di facilitare l'inserimento dello studente nella nuova realtà scolastica favorendo il passaggio dalla scuola media alla scuola superiore e di contrastare i fenomeni del disagio e della dispersione scolastica.

Indicatori di risultato: 60% di studenti che hanno acquisito un adeguato metodo di studio;
2% di studenti con non conformità rispetto al regolamento di Istituto
3% casi di abbandono scolastico

Spese sostenute: € 210,00 per docenti (da PA)

Accoglienza alunni stranieri

Il progetto vuole favorire l'integrazione scolastica e la riuscita formativa degli alunni stranieri attraverso interventi atti a rafforzare le loro competenze linguistiche.

Indicatori di risultato: 3 studenti stranieri frequentanti i corsi
2 studenti giudizio sospeso
1 ammesso alla classe successiva

Spese sostenute: € 3.885,00 per docenza (da PA)

Mentore - Benessere dello studente

Il progetto vuole contrastare le difficoltà che possono manifestarsi nell'ambito motivazionale e che possono inficiare il percorso didattico, portare all'insuccesso scolastico o alla disaffezione verso la scuola. Si propone pertanto di realizzare attività di supporto psicologico al fine conseguire il successo formativo degli studenti.

Indicatori di risultato: 38 studenti seguiti dalla psicologa
100% soddisfazione da parte degli studenti coinvolti
100% soddisfazione da parte delle famiglie coinvolte
100% soddisfazione da parte dei docenti coinvolti

Spese sostenute: € 2.160,00 per esperto esterno (da PA)

Educazione alla salute

Il progetto molto ampio, rivolto a tutte le classi seppur con tematiche diverse, è da intendersi nella più ampia accezione dello "star bene con se stessi e con gli altri", ed è finalizzato al perseguimento dell'obiettivo imprescindibile del successo formativo degli allievi.

Classi prime: "Stop al fumo" - dott. Benedini (Offerto dal Lions Club Arona- Stresa)

Classi seconde: "Va dove ti porta il cuore ma..." dott.ssa Celano e dott. Gambaro (Offerto dal Lions Club Arona- Stresa)

Classi quarte: "Progetto Martina- prevenzione e lotta al cancro" - dott. Benedini (Offerto dal Lions Club Arona- Stresa)

Classi quinte: "Tecniche di primo soccorso" - C.R.I. sez. di Stresa
"Life skill education" - dott. Ceredi - ASL del VCO

Indicatori di risultato: 90% studenti motivati/interessati durante le attività proposte
90% studenti soddisfatti dalle attività proposte.

AREA 3 - Orientamento e continuità

La finalità generale del progetto consiste nell'aiutare lo studente nel complesso processo di orientamento e/o riorientamento (dalla classe prima alla quinta), affinché egli possa acquisire consapevolezza delle proprie capacità e aspirazioni, e sia informato sulle possibilità che gli si presentano in campo scolastico e nel mondo del lavoro.

Indicatori di risultato:

Numero scuole medie coinvolte negli open day: 50 (48 classi)

Numero open day: 6

Numero ospiti agli open day: 980

Numero docenti coinvolti negli open day: 18

Numero studenti partecipanti agli open day: 400

Numero alunni coinvolti nelle uscite sul territorio: 1340

Numeri di interventi effettuati con esperti/ex allievi: 8

Numero di consigli di classe che inseriscono nella loro programmazione competenze orientative: tutti

Numero di allievi con profitto sufficiente nel primo periodo scolastico sulle

classi prime:81%

Numero di allievi nel primo periodo scolastico non conformi nella condotta:5%

Risultato questionari sull'efficacia del progetto: 78% di gradimento

Spese sostenute: € 4.983,50 (da P.A.)

AREA 4 - Realizzazione del progetto di ASL

L'alternanza scuola lavoro permette di fornire agli studenti le competenze necessarie a inserirsi nel mercato del lavoro, alternando le ore di studio a ore di formazione in aula e ore trascorse all'interno delle aziende, per garantire loro esperienza "sul campo" e superare il gap "formativo" tra mondo del lavoro e mondo accademico in termini di conoscenze, competenze e capacità. Il progetto è rivolto alla classi terze e quarte dell'Istituto.

Indicatori di risultato: *(misurati su dati parziali poiché il progetto non è ancora concluso)*

85% valutazioni positive tutor esterni

10% non conformità rilevate negli studenti

5% non conformità rilevate nelle strutture ospitanti

90% soddisfazione docenti/tutor

Spese sostenute: *non ancora quantificabili perché l'attività è in corso*

AREA 5 - Realizzazione di progetti formativi sul territorio

La scuola si apre al mondo e partecipa come parte attiva a tante iniziative, fra le più varie: beneficenza, culturali, di associazioni professionali, sportive, fieristiche... sempre con l'obiettivo di far fare esperienza operativa "dal vero" agli studenti. I servizi di accoglienza e di ristorazione sono molto spesso realizzati anche all'interno delle mura scolastiche.

Indicatori di risultato:

250 studenti coinvolti

13 docenti tecnico pratici coinvolti

5 ATA coinvolti

36 eventi

Spese sostenute: *Le ore da retribuire risultano 385 per un totale di 6.737,00 €. (da P.A.)*

ORGANICO POTENZIATO

Come effetto delle recenti disposizioni normative, sono state assegnate alla scuola 10 unità di personale docente rientrante nel cosiddetto "**Organico Potenziato**", ovvero docenti destinati a potenziare la dotazione organica dell'istituzione scolastica per sopperire ad alcune carenze e criticità strutturali. Queste unità sono state "utilizzate" prioritariamente per effettuare supplenze nel caso di assenze temporanee di docenti curricolari, al fine di garantire la vigilanza nelle classi "scoperte" e di riempire i vuoti didattici determinati dalla indisponibilità del docente.

I docenti in organico potenziato hanno inoltre collaborato alla realizzazione delle attività di recupero delle insufficienze con attività in compresenza con i docenti titolari e con attività extracurricolari di supporto agli studenti in difficoltà, con lo scopo di colmare le lacune emerse nella prima parte dell'anno scolastico.

IL RECUPERO DELLE CARENZE FORMATIVE

Il progetto prevedeva l'attivazione di una serie di interventi didattici volti a favorire il successo scolastico e a prevenire la dispersione. Erano previsti due ambiti d'azione diversi ma complementari: il recupero in itinere e il recupero inteso come azioni "realizzate per gli studenti che riportino voti di insufficienza negli scrutini intermedi" e per coloro per i quali venga sospeso il giudizio di ammissione alla classe successiva.

Alla fine di ogni periodo scolastico per consentire agli alunni di colmare le proprie lacune sono stati attivati i seguenti corsi di recupero non tutti tenuti da docenti di potenziamento:

Materia	N° corsi 1° periodo	N° corsi 2° periodo
Alimentazione	1	1
Chimica	1	1
Diritto	1	
Economia	3	1
Fisica	2	
Francese	2	
Inglese	6	4
Matematica	9	5
Tedesco	5	3

per un totale di 240 ore al termine del primo periodo e di 204 ore al termine del secondo periodo.

Spese sostenute: Le ore da retribuire risultano 388 per un totale di 19.400,00 €. (da P.A.)

MANUTENZIONE

Molte iniziative e risorse sono state rivolte ad interventi di manutenzione e miglioramento degli ambienti e delle infrastrutture scolastiche allo scopo di rendere la scuola un ambiente accogliente, funzionale, ben organizzato ed efficiente. Le spese, che ammontano a 5.362,47.€, di cui 3.045,97 € per interventi di manutenzione di macchinari dei laboratori, sono state reperite prioritariamente dal capitolo di spesa destinato alle spese di funzionamento; per le risorse umane, laddove possibile, si è fatto ricorso alla disponibilità del personale interno, collaboratori scolastici e tecnici di laboratorio, che è stato compensato con risorse del FIS destinate a straordinari e intensificazioni oppure, più di frequente, con riposi compensativi.

In questo contesto va evidenziato che l'Istituto necessita ancora di risolutivi interventi di manutenzione, di messa in sicurezza e di imbiancatura di tutti gli ambienti scolastici, aule, laboratori, spazi comuni.

PROGETTI

Le risorse disponibili, inoltre, sono state rivolte alla qualificazione e all'ampliamento dell'offerta di istruzione e formazione relativa agli studenti della scuola. Le risorse sono state utilizzate anche per le attività di ricerca ed innovazione metodologico/didattica ed organizzativa necessarie a rispondere alla domanda proveniente dal mondo del lavoro, dalle istituzioni e, in generale, dal territorio.

La Valorizzazione del merito degli studenti

Nel PTOF sono stati inseriti alcuni progetti che possano ampliare e potenziare l'offerta formativa soprattutto per valorizzare gli studenti più capaci e meritevoli.

- **Talento e passione - Didattica con i JRE**

Il progetto, che nasce da un triennale accordo di programma con i JRE Jeunes Restaurateurs d'Europe, un'associazione che riunisce i migliori e i più giovani rappresentanti dell'alta gastronomia, comporta l'organizzazione di lezioni in sala e in cucina con la modalità del 50% teoria e 50% di pratica laboratoriale ed il conseguimento di un attestato professionale al termine del quinto anno.

Indicatori di risultato:

98% di studenti coinvolti per classe
19 incontri
100% di giudizi positivi lasciati dai JRE
n. di giudizi positivi in ASL (dato non ancora acquisito)
Risultati di valutazione delle competenze chiave di cittadinanza:
Liv. A 12%
Liv. B 22%
Liv. C 35%
Liv. D 24%
Liv. E 7%

74% di studenti di quinta conseguono l'attestato professionale JRE

Spese sostenute: spese di docenza a carico dei JRE
spese di organizzazione: 1.050,00 € (da PA)

- **Vivere a Sei Stelle**

Il progetto si prefiggeva di promuovere l'utilizzo della didattica laboratoriale riprendendo alcune scelte strategiche che hanno caratterizzato la storia dell'Istituto per sviluppare conoscenze, abilità e competenze relative alla gestione di una struttura complessa: "Hotel Maggia".

Indicatori di risultato:

70 di eventi interni curati
10% di studenti coinvolti per classe
2171 di ospiti accolti
1931 ospiti a tavola
90% di giudizi positivi lasciati dagli ospiti

Spese sostenute: Le ore da retribuire risultano per un totale di 2.877,00 €. per docenti e ATA (in parte da FIS e in parte da P.A.)

- **Potenziamento delle lingue straniere**

Il progetto si articola in 3 attività ormai svolte da anni con successo: Certificazione lingue straniere da parte degli enti competenti, Compresenza lingue straniere con docente madre lingua e Restaurant and bar service, lezioni di sala in lingua inglese.

Indicatori di risultato:

70% di studenti che ottengono la certificazione
20% di miglioramento nella competenza orale di comprensione e produzione
60% di studenti che raggiungono un livello discreto nell'utilizzo della micro lingua
20% di studenti che raggiungono un livello ottimo nell'utilizzo della micro lingua
20% di studenti che raggiungono un livello sufficiente nell'utilizzo della micro lingua

Spese sostenute: 9.990,00 €. per i docenti; 5.560,00 €. per gli esperti esterni e 3.305,00 €. per iscrizione ai corsi (da P.A.)

- **Olimpiadi di matematica**

Risultati brillanti (se paragonati a quelli delle altre scuole superiori del VCO di indirizzo tecnico-scientifico) si sono ottenuti in questa storica competizione nazionale, che valuta le competenze in campo matematico, proposta dall'Unione Matematica Italiana

Spese sostenute: 227,5 € per i docenti (da P.A.)

PROGETTI DI INTEGRAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA – Cultura della legalità

Alcune attività, come "Comportamenti a rischio nell'adolescenza", "Contro violenza e bullismo", "La memoria e la storia", "Mettiamoci sulla buona strada", che fanno parte del più ampio progetto sulla

legalità e la cittadinanza attiva, hanno coinvolto quasi tutte le classi dell'Istituto. Un partner importante è stata l'Arma dei Carabinieri del Comando provinciale di Verbania e il Nucleo del NAS di Torino.

Indicatori di risultato:

*diminuzione del 70% delle non conformità nel comportamento tra primo e secondo quadrimestre
95% di studenti coinvolti
I casi di bullismo o "presunto bullismo" sono stati monitorati dal Dirigente Scolastico e dai CdC*

Spese sostenute: 525 €. per i docenti; 540 € per il personale ATA (da P.A. e da FIS)

Anche i progetti "Il Maggia è sempre in cammino" e "A braccia aperte" possono rientrare nell'ambito dell'esercizio attivo della cittadinanza poiché promuovono la solidarietà e la sensibilità verso l'handicap e verso la diversità in genere, e affrontano argomenti legati agli incidenti sul lavoro.

Indicatori di risultato:

*65% di studenti partecipanti alla gara
3 soggetti esterni (ex allievi) che hanno collaborato nell'organizzazione della gara
95% di studenti coinvolti con interesse nel progetto "A braccia aperte"*

Spese sostenute: 437,5 €. per i docenti (da P.A.)

VIAGGI E VISITE DI ISTRUZIONE

Queste iniziative assumono una duplice finalità: sono momenti di socializzazione, di arricchimento culturale ma anche di acquisizione di competenze professionali.

Le mete sono state scelte in modo diversificato a seconda delle classi destinatarie, individuando i docenti accompagnatori, definendo il programma delle visite e delle escursioni e finalizzandolo a precisi obiettivi didattici.

Classi	Meta	Data	Partecipanti	Accompagnatori
1 A - 1 B - 1 C - 1 TT	GENOVA	21.04.17	89	8
1 E - 1 F - 1 G - 1 H	GENOVA	28.04.17	85	8
SECONDE	MILANO Progetto Legalità	10.03.17	150	14
2 A - 2 G	TORINO CAFFAREL	20.02.17	47	4
2 B - 2 C	TORINO CAFFAREL	21.02.17	45	4
2 E - 2 F	TORINO CAFFAREL	22.02.17	59	4
2 E - 2 F - 2 G	MILANO TEATRO	23.03.17	70	6
3 AEG - 3 BEG - 3 BSV	PARMA	15/17.03.17	62	5
4 AEG - 4 BAT	MONACO DACHAU	14/17.03.17	42	4
5 BEG - 5 ASV - 5 TT	PRAGA	13/17.03.17	52	5
2 TT - 4 CEG	VALLE d'AOSTA	26.04.17	38	3
4 TT - 5 TT	VERCELLI	05.05.17	37	3

SICUREZZA E HACCP

Per rivedere periodicamente il DVR, per ristudiare tutte le procedure in tema di sicurezza e per elaborare piani di miglioramento in una scuola che presenta parecchie criticità su questo fronte, ci si è avvalsi della collaborazione di un esperto esterno che ha anche organizzato e tenuto i corsi di

formazione obbligatoria in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro prevista dal D.Lgs. 81/2008 per il personale e per gli studenti che frequentano laboratori.

Anche per quanto riguarda l'igiene e la sicurezza alimentare ci si è avvalsi di un esperto esterno per l'aggiornamento del manuale HACCP e per l'erogazione di corsi di in materia per gli studenti del 3° e del 4° anno

Spese sostenute: 6.410,00 €. per esperti esterni (da P.A.)

ACCORDI E CONVENZIONI

L'istituto, nell'anno scolastico corrente, per il raggiungimento della proprie finalità istituzionali ha aderito ad alcuni accordi di rete con enti e istituzioni. Questi accordi hanno riguardato attività didattiche quali l'orientamento in entrata, attività di formazione e aggiornamento in senso lato. Fra i principali accordi sottoscritti, vi sono:

Adesione alla rete **RENAIA**: rete nazionale degli Istituti Alberghieri che ha per oggetto il perseguimento delle seguenti finalità:

- cooperazione tra le istituzioni scolastiche al fine di sviluppare e consolidare l'autonomia in modo solidale, di promuovere scambi e sinergie sul piano formativo, organizzativo ed amministrativo;
- promozione e sviluppo di iniziative congiunte finalizzate a realizzare nel migliore dei modi le attività di insegnamento e di orientamento, di ricerca, di sperimentazione e sviluppo, di formazione e aggiornamento;
- rappresentanza unitaria e coordinata, per le problematiche comuni, nei rapporti con gli Organi Parlamentari, di Governo e di gestione a livello europeo e nazionale, con Associazioni e Organizzazioni Professionali, anche mediante stipula di intese, convenzioni e accordi di programma.

Adesione alla rete **ARIAR**: rete regionale degli Istituti Alberghieri che ha per oggetto il stesse finalità della rete nazionale, circoscritte a livello regionale.

Adesione alla rete **RITA**: rete nazionale che ha lo scopo di consolidare rapporti tra scuole italiane e scuole russe, mediante iniziative di cooperazione didattico-educativa, gemellaggi e progettualità comuni, e di promuovere la diffusione delle lingua e della cultura italiana in Russia

Il nostro Istituto si è fatto promotore di accordi di programma con:

J.R.E.

L'accordo è finalizzato alla progettazione e alla realizzazione di iniziative sistematiche di potenziamento dell'offerta formativa. L'Associazione si impegna ad erogare progetti formativi in termini di conferenze e di attività laboratoriali per gli studenti delle sezioni di sala e di cucina del 4° e 5° anno. L'Associazione si impegna inoltre ad ospitare gli studenti del 4°anno per attività di alternanza scuola lavoro e a valutarne l'operato attraverso criteri concordati con l'Istituto.

CAFFAREL

L'accordo è finalizzato a realizzare una serie di attività didattiche, quali:

- Unità Didattica di Apprendimento che prevede, oltre alla formazione in aula, una visita al centro di produzione a Luserna S. Giovanni presso la sede Caffarel.
- Attività di formazione frontale legate alla preparazione di una ricetta di dolci al cioccolato con supporto pratico operativo agli studenti in Laboratorio da parte di pasticceri Caffarel.
- Organizzazione di un intervento formativo legato alla gestione delle materie prime e dei semilavorati e di un concorso con le 10 migliori ricette, presso la sede della Scuola della Cucina Italiana a Milano, con la realizzazione del video della ricetta vincitrice del concorso.

Caffarel inoltre si rende disponibile a fornire alla Scuola i prodotti necessari allo svolgimento delle suddette attività didattiche.

Il Dirigente Scolastico

prof.ssa Manuela Miglio